

Mosterd, een gewas met 1001 gebruiksmogelijkheden.

Mosterd kan op zijn minst een veelzijdige plant genoemd worden, want je kunt mosterd voor vele toepassingen in de keuken gebruiken (als kruid, vroeger zelfs ook als groente). Ook word mosterd vanwege zijn medische en therapeutische eigenschappen nog vaak gebruikt. (In Frankrijk kun je zelfs mosterdpleisters kopen, als je dan verkouden bent kun je zo'n pleister op je voorhoofd plakken. Het mosterdmeel wat op de pleister zit begint dan te gloeien en zo kun je je verkoudheid weer kwijt raken. Het is dus een oudere variant op de Dampo druppels die we vandaag de dag nog gebruiken.)

Mosterdzaad bevat ongeveer 30% olie. Vroeger gebruikten mensen deze vette olie als lampolie en ook bij het maken van zachte zepen. Deze olie, werd uit de het zaad geperst als deze nog koud was, daarna werd het nog verder bewerkt (raffinage) zodat het gebruikt kon worden als een hoogstaand technisch smeermiddel. De uurwerkmakerij gebruikte het mosterdolie vanwege haar laag stollingspunt. Maar mosterdolie kan ook heel goed tegen zeer hoge temperaturen waardoor het gebruikt kon worden in apparaten/toestellen met een hoge werkingstemperatuur, onder andere in de luchtvaart.

Een andere eigenschap van de mosterdolie is de conserverende werking, bij de bewaring van melk. Rond de jaren twintig wezen proeven uit dat enkele druppels mosterdolie toegevoegd aan de melk een vertragende invloed had op de ontwikkeling van micro-organismen en de verzuring sterk tegenhield.

Deze conserverende werking van het mosterdolie was ook in de wijnbouw bekend. In een boekwerk uit 1921 werd het gebruik van mosterdolie of mosterdmeel beschreven. Om een schimmelsmaak in de wijn te voorkomen mocht wat mosterdolie worden toegevoegd aan de wijn. De olie is sterk absorberend en wordt zeer gemakkelijk opgenomen in de wijn. Beter nog was het mosterdmeel toe te voegen ongeveer 50 gr per hl. Om eventuele "mosterdsmaakjes" te elimineren moest het mosterdmeel vooraf gedurende een half uur gekookt worden in water. Bij het filteren verdween dan het mosterdpoeder, als het niet was opgelost.

Als je flacons of flessen grondig zou willen reinigen, dan kan mosterdmeel je uitstekende diensten bewijzen. Het is namelijk een heel efficiënte ontgeurder. Mosterdmeel opgelost in water verdrijft heel snel de meest smerige geurtjes uit deze potten.

Mosterdzaadjes werden vroeger ook gebruikt bij het looien van huiden. Nadat de huiden schoon waren gemaakt werden ze gedroogd in de zon, bedekt met een laag mosterdzaadjes.

Ook in de tuin kon je mosterdmeel gebruiken. Willen je rozelaars niet bloeien? Volgens een oud boek bevordert mosterdmeel gestrooid tussen de planten enorm de bloei. Tevens zouden hierdoor allerlei plantenziekten vermeden worden.

Een ton of houten vat maken is een hele kunst. De meeste mosterdmakers waren dan ook azijnbrouwers. Oude kuipers maakten het verschil tussen water- en azijndicht. Om de kleinste lekjes te dichten strooide men mosterdmeel in de met water gevulde kuipen. Het mosterdmeel zette zich af in de kleinste spleetjes en verglaasde dan daar. (Kleine radiator lekken zouden gedicht kunnen worden door toevoeging van 100 gr mosterdmeel op 10 liter water. Je zou dan het water gewoon moeten laten circuleren in de radiator.)

Mosterd, of tenminste de jonge plantjes, werden vroeger gebruikt als veevoeder maar ook kanaries zijn verzot op de zaadjes. Misschien was dit een oplettende Engelsman opgevallen en bracht hem op het idee dat het ook een uitstekend kippenvoer zou kunnen zijn. Begin jaren 1900 – de kippenfokkerij werd toen een industriële activiteit – werden om de eierproductie te verhogen allerlei proeven ondernomen. Bij de kippen die mosterdmeel aan het voer kregen toegediend verhoogde het aantal gelede eieren zowat met 10%. Meer nog, de kippen verkeerden zelfs in betere gezondheid dan hun soortgenoten. In 1912 lanceerde Colman met succes zijn “Poultry Mustard” ...

Een fervent duivenliefhebber verklapte bij het horen van dit verhaal dat hij zijn kampioenen nogal wat mosterdzaadjes voorzette bij een belangrijke vlucht. Kwestie van ze wat meer pit geven. Uit een rondvraag bij veevoerderfabrikanten bleek dat mosterdzaad tegenwoordig niet voorkomt in de huidige samenstelling van veevoer.

Naast de geneeskundige eigenschappen kregen planten vaak nog magische krachten toegewezen, daarmee zouden heksen en tovenaars ons in de ban kunnen houden. Zij gebruikt het mosterdzaadje dan ook bij verschillende bezweringen. “Een rozenzaadje, vermengd met een mosterdzaad, een wezelpoot, een beetje olijfolie en zwavel gaf een mengsel dat, op de muren van een huis uitgesmeerd, het deed oplichten en glimmen alsof het huis in brand stond. Een boom waarin men het dit mengsel ophing was vervloekt en gaf geen vruchten meer. Deden ze dit in een brandende lamp, dan zouden alle aanwezigen eruit komen te zien als zwarte duivels. Die wonderbaarlijk mengsel, in netten gelegd, zou alle vissen naar zich toe lokken.” We hebben het niet uitgetest, maar kampioensvissers verklapten dat ze vaker wat mosterdmeel toevoegen aan het lokaas waarmee ze de vis naar hun visplaats lokken.

In Italië gebruikt men mosterdzaad juist weer om heksen van huis af te houden. Hier leggen ze het mosterdzaad onder de drempel. Heksen en tovenaars bestaan niet meer of er wordt nu geen geloof meer aan gehecht. Toch is dit oude gebruik nog niet verdwenen.

Nergens ter wereld wordt meer mosterdzaad verbouwd dan in India, maar daar gebruiken ze het alleen vanwege de olie. De olie die uit de mosterdzaadjes wordt geperst is daar de meest gebruikte keukenvetstof om er in te braden, te bakken en te frituren. Slechts een klein gedeelte (nauwelijks 8%) is bestemd voor het bereiden van mosterd, pickles, kruiden mengelingen en de exquisite chutneys. Vanwege de snelle groei is het mosterdzaadje er het symbool van de vruchtbaarheid, maar daar houdt

het lang niet mee op want de toepassingen zijn zeer bescheiden. We noemen er slechts enkele.

Sommigen mensen dragen een amulet waarin wat “gewijd mosterdzaad” in zit, want dit kan hen vrijwaren van allerlei (oog)ziekten als jaloezie en hebzucht. Van pasgeboren baby’s worden de ogen en het voorhoofdje ingestreken met mosterdolie, om het kindje te beschermen tegen boze geesten en het een helder zicht te bezorgen. Bij het doorboren van oren – om bijvoorbeeld sieraden aan te brengen – reinigt men de wondjes met mosterdolie om ze sneller te doen genezen. De haren worden er als een brillantine mee ingesmeerd en een massage met mosterdolie werkt verwarmend en desinfecteert de huid. Om de schoonheidsbehandeling compleet te maken poetst men ook de tanden met een mengsel van mosterdolie en zout.

Maar, laten we nu weer met beide voeten op de grond gaan staan. Wanneer je koude voeten hebt (bv: in de winter), dan kan je gewoon wat mosterdmeel in je schoenen strooien. En het helpt, je krijgt er warme voeten van.

Mosterd in Nederland.

Nederlanders eten al sinds lange tijd mosterd. Uit detailrekeningen van de stad Dordrecht blijkt de Nederlanders reeds in de 13^{de} eeuw regelmatig het pikante goedje op tafel te zetten bij diverse plechtigheden.

Nederland verbouwde bovendien heel wat mosterdzaad. Vanaf de tweede helft van de vorige eeuw tot de jaren twintig was de teelt erg belangrijk en bracht ze goed geld op. Het mosterdzaad behoorde zelfs tot de "fijnere" zaden en werd ingedeeld bij de handelsgewassen, omdat het niet hoofdzakelijk op de boerderij verwerkt werd zoals de andere gewassen.

Geel mosterdzaad of "Hollands geel" werd in meerdere provincies, tot in Zeeland toe, verbouwd. Bruin mosterdzaad beperkte zich tot de humusrijke gronden van de provincies Groningen en Noord-Holland, vooral de gebieden rond Hoorn, Enkhuizen en Andijk.

Vanwege de hardnekkigheid waarmee het mosterdzaad zich voorplant en de woekerende groei, vervaardigde de gemeente Montfoort in maart 1856 een verordening uit waarbij het werd verboden "enig stuk land te bezaaien met rood of bruin mosterdzaad". Elke overtreding zou worden bestraft met een geldboete van 1 tot 3 gulden of een gevangenisstraf van 1 tot 3 dagen en de vernietiging van het gezaaide. De Raad van State vernietigde in januari 1857 de gemeentelijke verordening op basis van het rapport van de Minister van Binnenlandse zaken, gesteund door het advies van de landbouwcommissie die volgens "de vrees, dat het zaad der mosterdplant zich over naburige akkers verspreiden zou en alzo door het verbouwen van mostaard den landbouw nadeel zou berokkend worden geheel ongegrond is". Toch zouden nog jarenlang boeren en overheden het verbod tot het zaaien van bruin mosterdzaad in de pachtvoorwaarden opnemen. Mosterdzaad heeft inderdaad de eigenschap eens gezaaid ook het jaar daarop terug te groeien tussen de volgende gewassen. Maar om na het oogsten het land om te ploegen kan dit grotendeels verholpen worden.

Het Hollands geel was fel gegeerd. Het mosterdzaad werd uitgevoerd naar ondermeer Engeland en Frankrijk. De waarde van de uitvoer oversteeg aanvankelijk de invoer van andere variëteiten uit landen als Italië, Ethiopië, Roemenië en Hongarije.

Langzaam aan verminderde in Nederland, net als in alle Europese landen, het areaal aan mosterdzaad. Tegenover de 2.000 ha rond de eeuwwisseling werden er in 1924 slechts 1.570 ha verbouwd, in 1952; 600 ha en in 1960 nog nauwelijks 180 ha.

Inmiddels vormt het beeld van een veld mosterdzaad een hoge uitzondering. Enkel in het noorden, in de provincie Groningen, in de kop van Holland en op het eiland Texel worden nog enkele hectaren ingezaaid.

Nu is men bijna geheel aangewezen op de import, grotendeels uit Canada. Van oudsher zijn de Nederlanders nauw betrokken bij de handel in zaden en specerijen. Het hoeft dan ook geen nadere uitleg dat enkele Nederlandse bedrijven een voorname rol spelen bij de internationale handel in mosterdzaden.

Mosterd malen gebeurde in lang vervlogen tijd wellicht thuis of op de boerderij zelf. In een schotel werd een hoeveelheid mosterdzaad gedaan samen met een zware ijzeren bol. Door het bewegen van de schaal rolde de bal in de schotel en verbrijzelde dan het zaad dat vermengd werd met azijn, zout en andere specerijen.

Door toenemende mechanisatie ging men molentjes gebruiken en ontstonden vele kleine bedrijfjes die als nevenactiviteit mosterd maakten en op een eerder bescheiden manier hun koopwaar aan de man brachten.

Het mosterd malen werd vaak gekoppeld aan een andere molenactiviteit. In de gruttersmalen, opgesteld in het "Nederlands Openluchtmuseum" te Arnhem drijven twee paarden niet alleen de grote molen aan maar ook bij de ingang apart opgestelde maalstoel voor mosterd.

In de Zaanstreek werd in eerste instantie de wei gebruikt omdat deze volop voorhanden was bij de kaasmakende boeren. Het gelige vocht liet men eerst helder worden en verzuren alvorens het bij de gemalen mosterdzaadjes te mengen tot "mosterd". De Zaankanters (zo worden de bewoners van de Zaanstreek genoemd) leverden hun mosterd in houten kuipjes tot in Amsterdam.

Mosterdproductie en mosterdhandel

Aan het einde van de 19^{de} eeuw telde Nederland een groot aantal mosterdfabrikanten, hoofdzakelijke kleine familie bedrijven. Enkele ondernemingen groeiden uit tot echte industrieën.

Zaanse mosterd

Er is vooreerst de Zaanse Mosterd!

In de Zaanstreek werd het mosterdmalen vaak gekoppeld aan een andere molenbedrijvigheid. Via tandraden kan de beweging van de wieken immers worden overgebracht naar meerdere molenstellen. Vooral in de zogenaamde “snuifmolens” werd het malen van de snuif dikwijls gecombineerd met het malen van specerijen of de productie van mosterd. Eén voor één verdwenen deze molens echter uit het beeld. Slechts één ervan, “De Huisman”, bleef overeind. Deze molen is oorspronkelijk gebouwd als snuifmolen in 1876. Nadat hij in verval was geraakt heeft men in 1955 de molen grondig gerestaureerd en overgeplaatst naar de Zaanse Schans. Inmiddels is de Zaanse Schans een toeristische topper geworden. Er zijn meerdere molens in werking die opengesteld zijn voor het publiek. Alhoewel “de mosterdmolen” niet meer als dusdanig wordt gebruikt herbergt de molen een moderne mosterdmakerij verbonden aan een groot voedingsmiddelenconcern. Ondanks alle toevoegingen aan de moderne productiemethodes wordt de mosterd er vervaardigd volgen een goed bewaard familie recept. De heer Bosman, die de leiding heeft, maalt de mosterd nog volgens een recept dat hij erfde van zijn grootvader... Bij “De Huisman” en in een groot gedeelte van Nederland kan je aldus nog “Echte Zaanse Mosterd” kopen.

Doesburg

Een andere “mosterdlocatie” is ongetwijfeld Doesburg, een sfeervol Hanzestadje gelegen langs de IJssel in het midden van Nederland. De inwoners gaan er met de spotnaam “mosterdpotten” door het leven. Uit aantekeningen in registers bewaard in het stadsarchief blijkt dat reeds in 1457 enen zekere Gosen Momme, inwoner van de stad, in het bezit was van een mosterdmolen. In 1865 herbergt het stadje maar liefst zes mosterdmakers. Hun aantal neemt echter geleidelijk af en bij het begin van de twintigste eeuw is er nog slechts één bedrijf dat de faam van de Doesburgse mosterd in stand houdt. En misschien was ook dit bedrijf tot verdwijnen gedoemd ware er niet Gerrit Kuperus – een ambtenaar – die in 1968 het zieldogende bedrijfje overnam van de heer C. Burger. De heer Kuperus redde niet alleen het bedrijf van de ondergang, maar bouwde er een heus mosterdmuseum rond.

De Doesburgse mosterdfabriek heeft niets te verbergen. De “Doesburgse Boerenmosterd” wordt er nog steeds zoals vanouds gemalen tussen grote molenstenen. Alleen gebeurt de aandrijving nu elektrisch. Daarenboven verzamelde men een groot aantal oude machines en antieke gereedschappen die verband houden met de mosterdmakerij. Deze mosterd kent een vrij algemene verspreiding in Nederland. Een bezoek aan dit unieke museum is echt de moeite waard.

Het concept van een mosterdmuseum werd nog eens overgedaan te Eenrum (nabij Groningen) in het “Museum Restaurant Abrahams mosterdmakerij”. Dit initiatief staat totaal los van het mosterdmuseum te Doesburg. Het Noorden van Nederland

en vooral de provincie Groningen herbergde een groot aantal mosterdmakers. Of de ruime mosterdteelt, hiervan de oorzaak of het gevolg was kunnen we niet meer achterhalen.

Tot de tweede wereldoorlog had je mosterdmakers als Klootsema en Van Lekkum die Groningen van mosterd voorzagen. Zij hadden een wekelijkse toer met paard en wagen. Te Koostertille maalde Kaminga de mosterd. Zijn zoon hield het bedrijf draaiende tot 1943.

Bij Bakker in Veendam zou eertijds een rosmolen aangedreven door een paard de krachtbron zijn geweest om de mostermolen te doen draaien. "Bakker Mosterd" verdween in de jaren zeventig. Vele van die kleine bedrijfjes verdwenen of werden overgenomen.

De Marne

Anders verging het een bedrijf dat op 27 mei 1895 te Kloosterburen werd opgericht een aanvankelijk een chicoreibranderij was. Toen chicorei aan belang verloor werd eveneens begonnen met de productie van mosterd. In 1925 verhuisde het bedrijf naar Groningen, vanwege de betere ligging, waar we het terugvinden onder de benaming "De Marne, Mosterdfabriek, wijnhandel en specerijenmaaldery". Een hele mondvul, maar men is dan ook hofleverancier...

De toenmalige eigenaar, de heer Niemeijer Janszoon, wilde de fabriek niet zien verdwijnen en verzocht de heer Wijnen om de fabriek te leiden. De heer Wijnen had toen reeds een lange carrière achter de rug bij de mosterdfabriek Spoor uit Culemborg waar hij het tot directeur had gebracht, maar waar onenigheid was ontstaan tussen de eigenaren van het bedrijf. Geruzie die achteraf ook funest zou blijken voor het bedrijf. Toch was het een moeilijke beslissing voor Wijnen. Hij moest immers verhuizen naar het noorden en financieel werd hij er niet beter van. Eerst vennoot en later in 1956 werd de heer Wijnen eigenaar van de fabriek. In 1965 neemt zijn zoon Otto Wijnen de leiding van de onderneming over. Van hem wordt wel een beweerd dat hij in de mosterd geboren is; reeds als kleine dreumes liep hij trots aan zijn vaders hand door de fabriek. Door het gedegen beleid en na de bouw van een geheel nieuwe geautomatiseerde productie-eenheid op het industrieterrein "De Hoogte" kan De Marne de grootste mosterdfabriek van Nederland worden. De fabriek levert mosterd - ook onder private labels - door geheel Nederland en exporteert daarnaast een belangrijk deel van de productie.

In 1993 verkoopt de familie Wijnen de hele fabriek aan de Fanan Holding te Amsterdam die ook in Duitsland en Frankrijk vestigingen heeft, wat voor "De Marne" meteen een nieuwe belangrijke expansie meebrengt.

In maart 2001 neemt De Marne de mosterdproductie van De Burg in Heerhugowaard over. Hierdoor wordt het merk Gulpener aan het assortiment toe gevoegd en versterkt De Marne haar marktleiderspositie in Nederland.

In januari 2010 wordt De Marne door de Fanan Holding verkocht aan de sauzen fabrikant Remia uit Den Dolder en is het bedrijf weer in Nederlandse handen.

Breder

Enkele ander grote bedrijven verging het lang niet zo goed. Te Rotterdam was er Breder. In 1858 nam de in Westfalen geboren Hermann Breder te Rotterdam de mosterdmakerij over van J. Meenebreuker. In 1863, kort na de verhuizing naar de Tuinderstraat, overleed Breder. Zijn weduwe die moest voorzien in het onderhoud van drie kinderen tussen 8 en 14 jaar zette de zaak verder onder de benaming "Wed. H. Breder", een naam die zou blijven. Later zou dochter Bertha, samen met haar man Hen van Kleef, de zaak overnemen. Henk van Kleef was een harde werker. Hij fabriceerde, verpakte en bezorgde de mosterd. De bezorging geschiedde vrijwel uitsluitend aan cafés, hotels en restaurants met de handkar voortgetrokken door een hond. De mosterd werd voornamelijk geleverd in Keulse potten afgedekt met een varkensblaas.

Nadat vader Van Kleef zich had teruggetrokken moderniseerde Peter van Kleef het hele bedrijf dat aan de "Oppert" een onderkomen had gevonden. Men ging zich toeleggen op leveringen aan grossiers. De handkar werd vervangen door een bestelwagen en nog voor de eerste wereldoorlog, toen de elektriciteit haar intrede deed, werd de naam veranderd in "Eerste Nederlandsche Mostaardmaaldery". In 1922, na de verhuizing naar de Raampoorstraat, deden de zoons - o.a. Hendrik Van Kleef - hun intrede. Na 100 jaar het wel en wee van Rotterdam te hebben gedeeld verhuisde het bedrijf naar een meer aangepast pand in Schiedam. De nieuwe fabriek stelde acht personen te werk en de mosterd werd er gemalen door 6 molenstellen die naast elkaar stonden opgesteld. De fabriek was modern uitgerust en was zelfs een van de eerste om mosterd te verpakken in tubes.

Hendrik had 2 zonen: Jan ging in het verzekeringswezen, Jaap zorgde voor de opvolging in de fabriek. Helaas door allerlei omstandigheden, waaronder ook de zwakke gezondheid van Jaap, verloor het bedrijf aan slagkracht wat uitmondde in een faling van het eens zo bloeiende bedrijf.

Van Rijn

Wanneer Van Rijn in 1879 een werkplaats voor het maken van mosterd overnam was dit een bedrijfje van bescheiden omvang dat reeds meerdere eigenaars had gekend. De Gebr. Van Rijn zouden als eigenaars later nog worden opgevolgd door J.C. Portegies (1893) en dhr. De Vos (1904). Wisselde de fabriek meerdere malen van eigenaar, toch bleef de naam "Van Rijn" behouden en maakte de productie enorme vooruitgang.

Het gewillig paard dat in een soort loopgang de drie molens in beweging zette werd in 1885 vervangen door ene stoommachine van 16pk, die de hele fabriek, molens, afvulmachines enz... aandreef. De stoomketel voorzag het hele gebouw van elektriciteit en verwarming. Dit werd meteen de geboorte van de "Utrechtsche Stoom Mosterdfabriek Van Rijn & Co" te Utrecht.

Nog later zou worden overgeschakeld naar een zuiggasmotor er in 1922 deed de elektriciteit haar intrede in de fabriek. Het gebouw werd diverse malen vergroot en verbouwd. De meest markante verbouwing was de lifttoren in 1917, wat het aanvoeren van de grondstoffen op de diverse verdiepingen enorm vergemakkelijkte. Tussentijds was het bedrijf op topsnelheid gekomen. Men produceerde inmiddels ook azijn, voor eigen behoefte maar ook voor andere bedrijven. Door de kwaliteitsproducten die het bedrijf aanbood en door de indrukwekkende

publiciteitscampagne, met prachtige drukwerken en gadgets, wist “Van Rijn’s Mosterd” zich te onderscheiden van de andere producten en merken. Het haalde vele binnen en buitenlandse onderscheidingen en de mosterd werd uitgevoerd naar vele landen.

In 1965 werd de fabrieksgrond in het kader van stadssanering onteigend en diende de fabriek te verhuizen. In Overvecht ontbrak het de fabriek echter aan faciliteiten en het bedrijf ging achteruit. Midden de jaren '70 werd “Van Rijn’s Mosterd” overgenomen door Luycks.

In 1983 onthulde de stad Utrecht een standbeeld voorstellend “een mosterdman” die de plaats aanwijst waar ooit de statige mosterdfabriek “Van Rijn” tonnen mosterd maakte.

Tack

Hetzelfde lot onderging ook de mosterdfabriek “Tack” uit Amsterdam.

Oorspronkelijk een azijnmakerij opgestart in 1683 door Jan Heijsterman. Het bedrijf kende een bewogen geschiedenis met hoogten en laagten. In een periode van economische ressecie en financiële problemen kon J.F. Tack in 1813 na vijf generaties Heijsterman het bedrijf overnemen. Na de eerste wereldoorlog (de inmiddels nieuwe eigenaren hadden Tack en De Kroon als merknamen behouden) was de hele fabriek aan modernisering toe. Tegelijkertijd besliste men de azijn voortaan enkel nog in flessen te verkopen en werd het productaanbod uitgebreid. Naast azijn fabriceerde men ook mayonaise, allerhande sauzen en mosterd. De mosterd werd gemalen in een voor die tijd zeer moderne Frings-installatie en Tack-producten werden wereldwijd verkocht. Zelfs oliefirma’s uit Saoedi-Arabië bestelden Tack-mosterd en de KLM serveerde Tack mosterd in haar vliegtuigen. Helaas, ook het groots opgezette jubileum in 1963 (150 jaar Tack) heeft niet kunnen beletten dat Amsterdam zijn laatste azijn- en mosterdfabriek verloor.

Tack mosterd zou later nog worden gecommmercialiseerd door Luycks.

Luycks

Nadat Jan Adriaan Luycks, zoon van een landbouwersgezin in Steenberg bij zijn oom M. Luyckx van de mosterdfabriek La Clef te Borgerhout in België vertrouwd was geraakt met de mosterd, toog hij in juni 1898 naar Amsterdam om er een handel in mosterd op te zetten. De zaken gingen blijkbaar naar wens en in 1906 startte hij de eigen productie van mosterd. Hij was er trots op tegelijkertijd “Fabrikant, vuller, verkoper, bezorger en technische dienst” te zijn. Het bleef Luycks, die inmiddels getrouwd was en drie kinderen had, voor de wind gaan. De hele familie werkte hard mee en steeds meer personeel werd aangeworven. Mosterd was nog wel belangrijk, maar andere producten als azijn, sauzen en zuurconserven namen toch een voorname plaats in een steeds stijgende omzet.

In 1948 neemt Luycks het inmiddels ietwat teloor gegane bedrijf van zijn oom in België over. De vestiging te Borgerhout wordt gesloten en in Wilrijk, later te Aartselaar, komt een groot distributiecentrum voor Luycks-producten, mosterd, azijn, sauzen en vooral zuurconserven.

In Nederland is de fabriek langs de Weesperzijde wederom te klein geworden en in 1957 verhuist de hele onderneming naar een nieuw pand in Diemen. De mosterd wordt er gemalen met zes molenstellen. Helaas, in 1963 vernielde een enorme brand

de hele fabriek. Niets stond nog overeind. In recordtempo werd de fabriek heropgebouwd, waarbij de meest moderne machines werden geïnstalleerd. Te Diemen werden meerder soorten mosterd gemaakt. Luycks bracht zelfs een echte Dijon op de markt. Hiertoe werd er een zeefmachine aangekocht, nadat kleinzoon Jan in de leer was geweest bij buitenlandse mosterdmakers. Inmiddels was het bedrijf in Nederland marktleider geworden op het domein van sauzen en zuurconserven en in deze situatie moest Luycks opboksen tegen internationale giganten. Een onhoudbare situatie gezien de omstandigheden. In 1975 besloten de directie en aandeelhouders het bedrijf (liever dan te worden overgenomen) te verkopen. Nutricia kocht het bedrijf in zijn geheel. Later zou Nutricia sommige delen afstoten. Zo ook de mosterdmakerij waarvoor Kühne gegadigde was. Het merk Luycks is nog steeds aanwezig op de Nederlandse markt. De mosterd wordt echter vervaardigd bij Kühne in Duitsland.

Het Mosterdmanneke

Het Mosterdmanneke te Tilburg bewijst dat tradities lang stand kunnen houden. Tot voor een tiental jaren kon je in Tilburg het Mosterdmanneke, het vaatje in de hand, nog tegenkomen op zijn ronde, zij het enkel bij vaste klanten die het snel omgespoelde kommetje lieten vullen met een schep van het pikante goedje. De mosterd wordt nog steeds gemalen tussen grote molenstenen zoals dat reeds gebeurde in 1900 door een zekere Elen. De heer Van de Wouw nam in 1984 de zaak over van zijn oom en besliste de mosterd voortaan enkel in glazen potjes te verkopen. “De mosterd van het mosterdmanneke” vind je enkel in de omgeving van Tilburg.

Zijn er heel wat mosterdmakers verdwenen – ooit telde de inmiddels opgeheven “Bond van Nederlandse mosterdmakers” meer dan vijftig leden – dan kwamen enkele nieuwe ondernemende ambachtslui hun plaats innemen.

De Wijndragers

Te Zwolle is een verzoekschrift uit 1634 bewaard gebleven waarin Jacob van Eck, burger en inwoner van de stad, zijn voornemen kenbaar maakt, “een mostert meule, die welcke met een peerdt getrocken solde worden” op te richten. Hij vraagt om het alleenrecht en belooft de burgerij en de kramers volop van mosterd te voorzien, zodat zij “geen gebreck van mosterd zullen hebben”. Toen de stad in 1978 een bestemming wilde geven aan de oude vestingtoren besloot Harry ter Huurne, installateur van beroep, het oude document indachtig, de stad wederom een mosterdmakerij te bezorgen. Er stelden zich nogal wat technische problemen, maar eens die overwonnen werd de mosterdmakerij, gekoppeld aan de vestingtoren, voorgesteld als een toeristische attractie. Na enkele jaren werd de exploitatie van het gebouw stopgezet en uitgeweken naar een andere locatie. Van hieruit is de mosterd van De Wijndragers een vaste waarde geworden op de Gelderse tafels.

Gulpener mosterd

In 1825 richtte Laurens Smeets, burgemeester van Valkenburg, te Gulpen en bierbrouwerij op. In 1840 werd er een distilleerderij aan toegevoegd en in 1882 een azijnfabriek. Nooit werden toegevingen gedaan aan de kwaliteit van de producten en nog steeds wordt de Gulpener azijn, een echte natuurazijn, op de traditionele manier

vervaardigd. In Limburg was geen mostermaker en daarom besloot men te Gulpen om ook mosterd te gaan maken. De eerste mosterd werd verkocht onder de merknaam Galoupe (de oudste benaming van Gulpen). Inmiddels bouwde de fabriek een moderne hygiënische productie-eenheid voor de mosterd die nu als Limburgse mosterd zeer gewaardeerd wordt. Het product valt op door de toevoeging van hele mosterdzaadjes alvorens het wordt verpakt. In 1995 scheidden de belangen van bierbrouwerij en azijnfabriek. Niets belet echter te genieten van een goed glas Gulpener bier samen met een stuk kaas of vleeswaren met de onafscheidelijke Gulpener mosterd.

De Hemel, een biermosterd in Nederland.

De heer Hegger, brouwer van beroep, vond enkele jaren een terug een vaste stek in de huisbrouwerij De Hemel, langsheen de Waalkade in Nijmegen. Naast bier wordt hier op ambachtelijke wijze een lekkere likeur gestookt. Maar hiermee hield het niet op. Net als van wijn, kan je van bier ook azijn maken, en diezelfde azijn kan je weer gaan gebruiken om een biermosterd te maken. Als gebeurt hier ten aanschouwen van de bezoeker op een zeer educatieve manier. Ruikend en proevend maak je hier kennis met enkele oude ambachten.

Tons mosterd

In 1978 nam een bedrijvige Ton Schröder het mosterdzaakje van zijn oudoom te Krommenie over. Ome Arie was toen bijna tachtig jaar oud en "bij de gratie Gods mostermaker voor mannen". Arie Leering had jaren voordien de mostermakerij Paarlberg uit Oude Sluis in Noord-Holland geërfd. Aldus gaat de geschiedenis terug tot 1765... Ton vestigde zich eerst te Roosendaal, later in Zundert (bij Breda) en werkte zich te pletter in zijn klein bedrijfje. Hij maakte de mosterd en bezorgde die per bakfiets bij de klanten. Een klantenkring die snel groeide, want Ton wist van aanpakken, leverde kwaliteitsproducten en had bovendien originele ideeën. Hij maakte een sterke mosterd voor mannen, een zachtere voor vrouwen, een kaasmosterd enz... tot 16 verschillende soorten, en presenteerde ze in aantrekkelijke verpakkingen. Inmiddels groeide de zaak, er werden nieuwe producten ontwikkeld en gecommmercialiseerd onder de gemeenschappelijke naam "TONS Heerlijkheden". Niettegenstaande er flink werd geïnvesteerd in bedrijfsuitrusting worden kwaliteit en tradities in stand gehouden. Ton zag ook de kans enkele bedrijven met een lange traditie als Bakker te Veendam en Cornegoor te Zutphen over te nemen. Met bijzondere liefde verzamelt hij bovendien alles wat met de geschiedenis van de mosterd en de Nederlandse mostermakers te maken heeft. Zijn mosterd wordt niet alleen in Nederland gewaardeerd maar ook ver daarbuiten, tot in Japan toe.

De Nederlanders houden niet van sterk smakende mosterd. Wat zij een "Franse mosterd" noemen is eigenlijk een zeer zachte mosterd en een grof gemalen mosterd noemen ze boerenmosterd...

Over de omvang van de Nederlandse productie zijn geen gegevens beschikbaar, en niettegenstaande de besteding aan mosterd eerder gering is - nauwelijks 3 à 4 euro per gezin en per jaar - wordt nog een aanzienlijke hoeveelheid mosterd ingevoerd,

vooral vanuit Duitsland (ca 4.000 ton) en in mindere mate uit Frankrijk. Het Duitse Kühne is hier wellicht niet vreemd aan. Kühne commercialiseert nog steeds het merk "Luycks" dat door heel Nederland te koop wordt aangeboden. Op zijn beurt voert Nederland weer mosterd uit. Duitsland is met ongeveer 140 ton per jaar de voornaamste klant. Andere afnemers zijn Slowakije, Tsjechië en zelfs Rusland.