

De geschiedenis van het maken van mosterd in Deventer

René Berends, mei 2010

Zoals in veel oude steden en dorpen werd ook in Deventer mosterd gemaakt. In dit artikel geven we een kort overzicht. Het begint in het midden van de negentiende eeuw en eindigt in 1970 als Nol Golbach de productie van mosterd beëindigd.

'Het heugt mij nog dat ik als jongetje bij Golbach in de Smedenstraat voor een vierduit (2 ½ cent) mosterd moest halen en toen, dromerig als ik was, in een half openstaand kelderluik ben gelopen en de trap afgerold. Gelukkig zonder noemenswaardig letsel en wonder boven wonder had ik de mosterdpot nog heel in de hand.

*Dat mosterdwinkeltje was eigenlijk geen winkel; in de gang stond op een toonbankje een vaatje mosterd waaruit verkocht werd. Lang leek het mij een raadsel hoe Golbach alleen maar van de mosterdverkoop kon leven, totdat ik wist dat de goede man achter in het huis een goed florerend mosterdfabriekje had en die losse verkoop alleen maar voor de aardigheid deed om zijn buurtklanten verse mosterd te leveren.'*¹

In 1880 heeft H. Tiekink op Walstraat 71-73 een mosterdfabriekje en handel in koloniale waren. Het jaar daarop, in 1881, dient Reindert Paalman het verzoek in bij het stadsbestuur voor het oprichten van een gaskrachtsmachine tot het aandrijven van de mosterd- en specerijenmolen.

Op 7 juli 1894 huurt de op 1 juli 1866 in Tubbergen geboren Johannes Golbach van Reindert Paalman aan de Smedenstraat 235 de stoommosterdfabriek 'De Vlijt'. De huur bedraagt fl 520,- per jaar, te voldoen in wekelijkse termijnen van fl. 10,-.



[Keulse mosterdpot van de firma W. Paalman]



[Etiket tafelmosterd J. Golbach Deventer]

Op 1 februari 1897 koopt Johannes Golbach de mosterdfabriek, bouwt deze om tot een elektrische mosterdfabriek en past de naam aan: fa. J. Golbach, v/h

W. Paalman, Smedenstraat 235, electri. Mosterdfabriek 'De Vlijt', groothandel in specerijen.

In 1902 krijgt Golbach concurrentie in de stad. De heer P. de Bruin dient in dat jaar een verzoek in bij het gemeentebestuur om een mosterdmolen op te richten aan de Bursesteeg 1.



Op 22 maart 1920 koopt Johannes Golbach een werkplaats, woning, erven en de 'Dappersgang' aan de Walstraat 62-64, waarna de zaak wordt overgedaan aan Gerhardus Johannes Golbach, geboren op 21 augustus 1895.



[Keulse mosterdpot firma J. Golbach v/h W. Paalman]

[Mosterdpot van J. Golbach, Deventer]

De stenen mosterdpotten werden afgedekt met verse varkensblazen, waarna er een touw omheen werd gespannen. Als de blaas vervolgens gedroogd en hard was geworden had zich een deksel gevormd precies in de vorm van de pot. Met die potten ging men vervolgens



de buurtwinkels langs waar klanten hun eigen potjes lieten vullen. Het vullen van de eigen potjes van klanten gebeurde ook wel aan de fabriek. Dan brachten kinderen bijvoorbeeld voor school een leeg potje die na school vervolgens gevuld weer opgehaald werd.

[Walstraat Deventer]

Het jaar daarop, in 1921, vraagt G.J. Golbach een hinderwetvergunning aan voor het oprichten van een mosterdmolen aan Walstraat 62-64. Hij gaat een 5 PK-motor gebruiken voor het aandrijven van de zaadwals, de roerkuip en twee molenstenen.



[Etiket Piccalilly Golbach, Deventer]

Golbach weet haar echter te overtuigen van de minimale extra herrie en men komt samen tot een compromis.

G.J. Golbach doet zijn bedrijf over aan zijn zonen J.P.M. Golbach, geboren 5 juni 1926, en A.R.M. Golbach (Nol), geboren 24 februari 1928.



[Etiket Sint Jansuitjes, Golbach Deventer]

De doordringende geur van mosterdzaad en azijn hangt vanaf de jaren twintig regelmatig in de straat en mengt zich met de andere geuren van de straat: de paardenvijgen van de paarden van de huzaren, de geuren van de kruideniers als Kappelle en Vredegoor en de stallen van de wortelboeren in de straat, zoals van De Graaf, Te Riele en Klunder.

De firma Golbach breidt zijn assortiment uit. Er wordt ook piccalilly en zilveruitjes verkocht onder de merknaam Golbach.

Nol Golbach heeft de fabriek in de Walstraat (nummer 64) tot 31 maart 1966 geëxploiteerd en tot 1970 in de Staverenstraat op het industrieterrein. In 1970 stopt hij de productie. Hij verkoopt zijn rechten, recepturen en apparatuur aan de Doesburgse Mosterd- en Azijnfabriek.

Deze fabriek in Doesburg begint in 1974 een mosterdmuseum. In dit museum is een deel van de apparatuur en het inventaris van Golbach nog te zien.

[Mosterdglasje, Golbach Deventer]



Met het einde van de mosterdfabricage door Golbach komt niet een einde aan de mosterdfabricage in de stad. In mei 2001 start Willem de Witte een kookstudio en mosterdmakerij. Hij verkoopt onder andere Deventer stadsmosterd. In 2006 wordt de

mosterdmakerij Guillaume voortgezet door de Stichting Mosterdmakerij Salland. En deze wordt op haar beurt op 1 juli 2009 overgenomen door Willem en Corrie de Witte met hun kookstudio mosterdmakerij Guillaume aan de Rielerweg 21 te Deventer.



[Willem de Witte]

Literatuur:

Berends, René (2010). *Een stad, een straat en Wim*. Deventer: De Kameleon.

Korteling, Herman (1978). *Deventer bij gaslicht*. Den Haag: Kruseman's uitgeverijmaatschappij bv.

Noten:

¹ Herman Korteling (1978)., p. 131.