

TUINBOUW MAATSCHAPPIJ GELDERLAND

De redactie heeft een fotokopie in handen gekregen van onderstaande tekst, maar weet niet waar en wanneer dit geplaatst is. Maar zoals u weet zoeken wij dit soort verhalen, dus gaan we dit bijna letterlijk overnemen plus nuttige aanvullingen die op 14 augustus uit dagblad Trouw zijn gehaald.

De schrijver van dit artikel: Wout Klein Entink

Aan het einde van de 19e eeuw begonnen rijke Nederlanders vruchtenjam te eten. Aanvankelijk aten ze het Engelse luxeproduct. De naam is afgeleid van to jam en duidt op het samenpersen van vruchten. Vooral de tweede Boerenoorlog in Zuid-Afrika maakte jam in Nederland onder een breder publiek populair.

Bij die oorlog (1899-1902) kozen de Nederlanders partij voor de opstandige Boeren met hun Nederlandse voorouders en Nederland raakte in een anti-Britse stemming. Er ontstond behoefte aan eigen jam, want met Engelse zoetigheid kon niemand zich meer vertonen. Ineens ontstonden her en der in Gelderland jamfabriekjes die begonnen met het aanboren van een groter nationaal jampubliek.

De geschiedenis van de Tuinbouw Maatschappij "Neede" begint in 1889 als op De Kieft (Krabbeweg) in Rietmolen op bescheiden schaal een fruitkwekerij wordt aangelegd door Gerard J. Voerman. Gerard Voerman was de voormalige locale Gemeentesecretaris, die in 1896 ontslag had genomen om een kwekerij op te zetten.

Het was een kwekerij van aardbeien, frambozen en bessen. Aanvankelijk bleek voor de vruchten voldoende afzet te bestaan, maar toen de kwekerij werd uitgebreid en de fruitopbrengst steeg, ging dat afzetmoeilijkheden opleveren.

In 1899 werd de particuliere onderneming van Voerman omgezet in een naamloze vennootschap: de N.V. Tuinbouw Maatschappij Gelderland.

Voerman werd de eerste directeur. Het doel van de nieuwe onderneming was tweeledig: enerzijds het telen van fruit en anderzijds het kweken en veredelen van vruchtbomen en ander plantsoen. Hiervoor verschijnt ook hovenier Jelle Beenen ten tonele. Tegelijkertijd maakt men zich gereed om in de toekomst al het fruit zelf te verwerken.

De Tuinbouw Maatschappij Gelderland vraagt op 7 februari 1902 een vergunning aan voor het oprichten van "eene fabriek tot het verwerken der producten van genoemde maatschappij, te weten vruchten en groente" op de kwekerij in Rietmolen. Het werd een eenvoudig lokaal met een stoommachine.

Er werd hoofdzakelijk geconserveerd bessensap en vruchten op sap gemaakt. Het plukken van vruchten door vrouwen en schoolkinderen begon alom drie uur in de ochtend en werd voortgezet tot in de avonduren.

Op 2 februari 1902 verzoekt de Mij. haar vergunning te verlenen voor de bouw van een vruchtenjamfabriek aan de Stationsweg te Neede, naast de huidige Welkoop-winkel. In hetzelfde jaar nog wordt de fabriek gebouwd door de Needse aannemers ten Hoopen en Paalman. In 1904 wordt met de fabricage van vruchtenconserven begonnen. Aanvankelijk werkten er drie meisjes en een baas. Al spoedig bleek het eigen gekweekte fruit van de kwekerij bij lange na niet voldoende en moest dit grotendeels van elders worden aangevoerd.

De Needse jamfabriek is meerdere keren uitgebreid. Nog voor de fabriek draaide werd al vergunning gevraagd om er twee lokalen bij te bouwen "dienende voor de verlichting der fabriek", zoals het zo mooi omschreven werd. In 1904 werd er een gebouwtje neergezet voor een stoomketel, een machine en een centrifugaalpomp. En in 1916 werd het kooklokaal vergroot en werd tevens het kantoor en de jam-opslagkelder uitgebreid. In 1919 werd er een stoomketel bijgeplaatst en die werden in 1924 vervangen door elektromotoren.

Behalve jams, geleien, bessensap en limonades, waarmee het allemaal begon, ging de fabriek ook aanverwante artikelen maken als vruchten op sap in glas en blik, vruchtenkoekjes en suikerwerken. Met een aantal artikelen had men zowel in binnen- als buitenland succes. De wettelijk beschermde merken "Superba", hetgeen "voortreffelijk" betekent, en Supra, beide onder het oranje-witte blokjesetiket, hadden een zeer goede naam. Honderden kistjes gingen de hele wereld over. Vooral de Nederlandse en Britse koloniën en Zweden waren goede afnemers. Inmiddels had de schoonzoon van Voerman, onderdirecteur Nicolaas Lysen, hem als directeur opgevolgd.

Een hausse periode werd doorgemaakt in de jaren van de Eerste Wereldoorlog. Doordat boter en vetten schaars waren nam de vraag naar jam explosief toe. Duizenden kistjes van 5 of 10 kg werden gereed gemaakt en verzonden. Dag en nacht werd er in het seizoen door ruim 200 werknemers op volle capaciteit gewerkt. In die jaren werden er per week geregeld 10.000 kg suiker en tientallen vaten glucose, vruchten en vruchtenpulp verwerkt en vloog de jam in tientallen smaken de fabriek uit. Men kwam handen te kort om de bestellingen op tijd te kunnen uitvoeren. Om wat aan de ruimtenood te kunnen doen kocht men in 1919 Neede's Verzendhuis.

Toen na de oorlogsjaren het gewone leven terugkeerde, daalde de vraag naar jam en kwamen er andere producten voor in de plaats. Tussen de 50 en 80 arbeidskrachten hield de jamfabriek nog over. In 1920 werd geprobeerd de omzet te verhogen door de oprichting van een speciale afdeling voor chocoladebonbons. Het werd geen succes. In 1927 werd de afdeling opgeheven. Het gebouw waarin deze afdeling en de expeditieafdeling was ondergebracht werd verkocht aan de Landbouwcoöperatie "Rietmolen en Omstreken".

De sterk opkomende concurrentie van Australië beïnvloedde de export van de jam sterk en langzamerhand werd de export naar het grootste afzetgebied - voormalig Nederlandsch-Indië - helemaal onmogelijk. De concurrentie werd voor de Needse Jamfabriek moordend, vooral door de ongunstige ligging ten opzichte van de fruitteeltgebieden. Nadat in 1930 de kwekerijen werden overgedragen aan S. van Nijen, werd een jaar later de jamfabriek opgeheven. Zij trad in liquidatie op 7 september 1931. Slechts een gedeelte werd overgenomen door de Tamineau's Fabrieken in Elst die met de productnaam TEO de klanten en recepten overnam. Tamineau werd later op haar beurt weer overgenomen door de firma Heinz in Elst.



Voor de jamliefhebbers is er nog ieder jaar De Nationale Jammarkt in het dorpshart van Neede. Meer informatie is te vinden op www.nationalejammarkt.nl. Tevens zijn hier op te vinden authentieke jamrecepten. Ook in Tiel, de stad van Flipje, vinden we het Flipje- en streekmuseum (www.streekmuseumtiel.nl) met veel jam informatie. Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerdt verkoopt jam van eigen bodem (www.marienwaerdt.nl) Zoeter kunnen we dit stukje niet maken.

Uit: V.V.O.F. Mededelingenblad Een en Dertigste jaargang Nr. 5 van november 2010, blz. 3 – 4 en 6.