

Gesprek met Maarten Dolman, beroepsmolenaar op De Windotter in IJsselstein. Onderwerp is zijn persoonlijke ontwikkeling als beroepsmolenaar en wat het betekende en nu betekent om beroepsmolenaar te zijn.

1560955570-maarten_dolman- 1 persoonlijke achtergrond en begin molenaarscarriere recording 48	
Aantal minuten:	4
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

SP1: Deze keer spreek ik met Maarten Dolman, Maarten is sinds 1987 beroepsmolenaar op de Windotter in IJsselstein, maar hij was al ver daarvoor bezig met molens. Sterker nog, we kunnen gerust vaststellen dat het molenaarschap hem bijna letterlijk met de papepel is ingegoten. Met Maarten spreek ik natuurlijk in het algemeen over wat molens voor hem betekenen, en hoe en wanneer deze werktuigen bij hem in beeld kwamen. Maar, ons gesprek zal vooral gaan over het beroepsmolenaarschap. Je kiest immers niet zomaar voor dit bijzondere ambacht, in een tijd dat molens voor menigeen geen enkele economische rol meer vervullen. Wanneer maakte hij die keuze, hoe ging dat en wat betekent het vandaag de dag om beroepsmolenaar te zijn? Maarten, kun je me iets vertellen over je achtergrond, hoe ben je opgegroeid en wanneer kwamen de molens in beeld?

SP2: Ja, ik ben opgegroeid in eigenlijk een gezin waar molens altijd een rol gespeeld hebben. En dat komt met name door de afkomst van mijn vader. Familie van mijn vader komt oorspronkelijk uit de Zaanstreek en dat waren olieslagers die daar op de industriemolens werkten en dan praten we over bijvoorbeeld de molen De Bonte Hen, De Os en De Big en zo zijn er nog wel een aantal molens en mijn vader die verzamelde foto's, plaatjes van molens. En mijn vader was ook een van de eerste mensen die bij het Gilde van Vrijwillige Molenaars zijn diploma daar gehaald heeft. Dus, ik ging als kind zijnde met mijn vader altijd al mee, wij hadden thuis in Harmelen een weidemolen die had hij in 1959 aan de Zaan gekocht en op mijn vrije zaterdagen en de andere dagen ging ik mee en dan lieten we de molen draaien en er werd aan getimmerd en er werd aan gesleuteld. En later ging ik met mijn vader mee naar de Veenmolen in Wilnis waar hij als vrijwillige molenaar actief was, en daar leerde ik eigenlijk het echte werken met een korenmolen, het malen met een korenmolen en verder heb ik natuurlijk mijn opleiding gevolgd bij molenaar Jan Hoogendoorn in Woerden toen ik op een gegeven moment als kind zijnde al het idee had van: ik wil beroepsmolenaar worden. Ik was altijd met molentjes bezig, ik maakte ze, ik kleurde ze, ik tekende ze. En dat was eigenlijk toch wel voor mij de doorslag dat ik zei van: Ik wil echt vakmolenaar worden. Nou, en dan ging ik op mijn fiets naar Woerden toe als 12- 13-jarige, en toen werd daar nog echt gemalen op windkracht. Dat was nog een molenaar die echt met zijn handen in het meel gezeten heeft, toen molens nog economisch in bedrijf waren. En hij heeft heel veel overgedragen, die droeg het ook graag over. Hij was altijd heel sceptisch tegen aspirant-molenaars en de nieuwlichterij zoals wij om het maar zo te zeggen, he, dus echt een molenaar van de oude stempel, maar als je het echt wilde leren dan vertelde hij daar wel wat over. Nou, en zo is die liefde eigenlijk steeds verder gegroeid. En dat heeft mij eigenlijk hier wel gebracht dat ik als beroepsmolenaar verder door gegaan ben.

Maarten_dolman-2_reacties_omgeving_eerste_praktijkervaringen_en_lessen_recording_49.mp3	
Aantal minuten:	7 minuten
Aantal sprekers:	2 sprekers
Taal:	Nederlands

SP1: Maarten, het is al één en al molen in je jeugd. Maar hoe reageerde eigenlijk je omgeving op je liefde voor molens? Bijvoorbeeld op school?

SP2: Nou, dat was toch in een periode dat molens nog niet zo 'in' waren als dat vandaag is. Er werd toch een beetje naar gekeken van 'molens zijn oud' en 'een molen is een verleden industriemachine'. Ik heb ook meegemaakt dat er molens afgebroken zijn. In De Meern stond het onderstuk van een molen. Dat werd afgebroken. Op een gegevens moment is in Harmelen ook het onderstuk van een molen afgebroken. En in mijn jeugd ging ik natuurlijk altijd mee naar de vergaderingen van De Hollandsche Molen, en daar had je altijd de hele mooie diaserie van meneer De Koning, van alle molens die waren gerestaureerd, dat waren dan eerder van die enorme ruïnes. Maar het gebeurde ook wel eens dat er een molen verloren was gegaan. Dat de molen gesloopt was omdat er geen monumentale waarde aan gehecht werd. En in mijn omgeving maakte ik dat ook mee. Ik zat toen op de basisschool en ik tekende in de klas altijd molentjes. Als er wat met molens was, was ik daar altijd in geïnteresseerd. Maar dan kon je wel merken aan andere kinderen uit de klas dat ze dachten: "Molentjes. Wat moet je daar nou mee?" Ik kan me ook nog herinneren dat mijn ouders dat ook wel in de familie hadden, dat ze ons vroegen wat we met die oude molens moesten, met al die boeken en al die foto's. Ja, er werd wel een beetje raar naar gekeken. Maar de uitdrukking 'hij loopt met molentjes' zat er wel duidelijk omheen. En dat was in die tijd heel duidelijk en dat merkte je ook wel als ik met mijn vader op stap was, op molentochtjes, en dan kwamen we bij een molen die erg verwaarloosd was en dan woonde daar nog een oud-molenaar, of zijn zoon, en dan vroegen we of we even in de molen mochten kijken. "Nee, het is gevaarlijk want de zolders zijn oud, de gemeente wil niks". Dat soort dingen. Dus de molenliefde was op sommige plaatsen in Nederland heel veel weg. En dat is later natuurlijk wel veranderd, als we dat naar deze periode kopiëren. De molen is nu wel een heel belangrijk element in de stad en in de plaats. Om even terug te komen naar Woerden, dat merkte je daar ook. Hoogendoorn was daar molenaar en die man werd steeds ouder en de molen was ook in een matige staat van onderhoud op het laatst. Toen hielp daar een andere molenaar, Jan van Beek, die was eigenlijk ook industrie-molenaar, wind-molenaar geleerd en later ook bij de coöperatie Rijnstreek? als industrie-molenaar terecht gekomen, maar deze man kon ontzettend goed molenstenen scherp. En hij zag om zich heen dat het molenaarsvak toch wel dreigde verloren te gaan. En in die periode kwam ook het ambachtelijke korenmolenaarsgilde op, dat daar dus aantal beroepsmolenaarswaren. Het waren er een stuk of vijf en dan praten we bijvoorbeeld over Frans Gunnewick in Vragender en dan praten we over Arie Berkhout in Oudorp, de familie Brasser in Biggekerke, Jan Hoogendoorn in Woerden was daar één van. En Jan van Beek gaf eigenlijk al aan dat als er niets gaat gebeuren, gaat het beroepsmolenaarsvak in de vorm van een korenmolenaar, die dus meel voor consumptie maalt en stenen kan scherp, gaat echt verloren.

SP1: Spreken we dan over de beginjaren '70?

SP2: Ja, we spreken over begin jaren '70. Het vrijwilligmolenaarsgilde bestond en dat was, en is nog steeds, een bloeiende vereniging. Dus de mensen leerden wel de molen bedienen, maar het echte malen dreigde verloren te gaan. En de meeste vrijwillig molenaars die op een korenmolen terecht zijn gekomen, die teerden toen een beetje op de tachtigers die dat nog op de wind gedaan hadden, dus het sukkelde allemaal een beetje door. Maar het gevaar werd wel steeds groter toen die oud-vakmolenaars kwamen te overlijden en dat dat dus door vrijwillig molenaars voortgezet moest worden. Hetzelfde geldt voor de poldermolenaars en ook de industriemolenaars, zoals olieslagers en dat soort mensen. Maar goed, om bij de korenmolen te blijven: Jan van Beek zag dat gevaar hangen en die zei dat hij me echt stenen ging leren scherpen. En dat ging eigenlijk op een hele bijzondere manier, Jan van Beek was altijd een man van de tijd en dat sprak hij af dat we morgenvroeg om 7 uur in Zaandijk bij meelmolen De Dood moesten zijn. Ik heb met de molenmakers afgesproken om stenen te scherpen. Ik was toen een jaar of 16, 17 en dus moest ik om half 6 met de bus mee naar Utrecht en dan met de trein. Jan van Beek had namelijk geen auto, maar om half 7 stond hij op het station in Utrecht van 'we gaan'. Dus ik moest er maar zijn. En dan stond je daar in je overall met je klompen en je tasje op het station en dan gingen we naar Zaandam toe en dan daar de koppel stenen scherpen. We zijn zo op verschillende molens geweest en uiteindelijk is daar ook de molen Rijn en Zon die werd in 1978 gerestaureerd. Die molen is eigendom van de gemeente Utrecht en ook daar moesten de stenen gescherpt worden. En daar hebben we dus drie koppelstenen onder handen gehad en daar heb ik dus ontzettend veel geleerd. En het stenen scherpen is de basis voor beroepsmolenaars. Als je je stenen niet kan scherpen, dan heb je geen goed product waardoor je geen goede relatie met je klant kan opbouwen, want van slecht meel kan een bakker geen goed brood bakken. Die lijn is natuurlijk heel kort.

1560955571-maarten_dolman- 3 stenen scherpen of billen recording 50	
Aantal minuten:	3
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

SP1: Maarten, je beschreef net een beetje hoe je bent begonnen en dan had je het ondermeer over het scherpen van molenstenen. Wat is dat eigenlijk precies? En kun jij je nog herinneren hoe jij je eerste steen hebt gescherpt?

SP2: Ja. Het scherpen van molenstenen dat is eigenlijk het uittikken van een groef, een steen bestaat uit een scherpstel dat bestaat uit verschillende maalbanen zoals ze dat noemen en dat als een molensteen maalt, dan slijt hij. Hij slijt ongeveer een halve centimeter per jaar als je tweehonderdduizend kilo maalt. Dus, dat slijt hij af. En dat is dus het uittikken van de groef met een zogenaamde scherfhamer of bilhamer. Het hoog Nederlands noem je het billen van de molenstenen en het woord billen is eigenlijk door in de Napoleontische tijd in het Nederlands terecht gekomen en het komt van de Franse woord brabiage af. Maar, stenen scherpen is het oorspronkelijke Nederlandse woord daarvoor. Om een steen te scherpen, ik weet inderdaad nog heel goed hoe dat begonnen is. Ik was toen ook in Woerden op de molen waar Jan Hoogendoorn, mijn leermeester maalde en Jan van Beek en daar lag buiten een oefensteen. En op die oefensteen daar stonden verschillende scherpstels op en wij doen even een klein stukje voor en dan kun jij een klein stukje nadoen. En ik weet nog heel goed, Jan van Beek was een ontzettende strenge man, want als je een slag gedaan had was het al fout. Zo

begon het. En als je twee slagen gedaan had, dan maakte je er een rommeltje van en uiteindelijk heb je daar toch een bepaalde slag van gekregen want, ik ben met Jan van Beek ook op andere molens geweest en mocht ik daar ook scherpen, maar altijd eerst kijken. Ik doe eerst even een paar stroken doe ik voor, een paar kerven doe ik voor, en dan ga ik weg en dan mag jij de kerf die daarop volgt precies even nadoen en zo ging dat dan en zo ging je dat opbouwen. En als beginnend stenenscherper begin je ook altijd in de krop. Dat is dus in het middelste gedeelte van de steen. En pas als je echt stenen kan scherpen, mag je aan de buitenkant komen. Want, de buitenkant van de steen is dus de maalbaan waar dus het graan uitgemalen wordt zoals we dat noemen, dat is het allerbelangrijkste. Want, als je een steen verkeerd scherpt, dan wordt je meel te scherp, te grof of te warm, allerlei mogelijkheden zijn er waardoor het niet meer bakt en waardoor een bakker er niets meer mee kan.

maarten_dolman- 4_opleiding_vrijw._molenaar_- _opleiding_akg_- _begin_windotter_recording_51	
Aantal minuten:	9
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

- SP1: Maarten, je was natuurlijk al heel jong bezig al met molens, maar goed, om echt op officieel op een molen te kunnen draaien moet je toch een opleiding hebben. Dus je bent op een gegeven moment begonnen met de opleiding voor Vrijwillig Molenaar. Wanneer was dat en had je enig idee wat je te wachten stond bij zo'n opleiding?
- SP2: Ja. Nou, ik had inderdaad wel – wat mij te wachten stond, dat was mij eigenlijk wel duidelijk, omdat ik natuurlijk toch het voorbeeld daar van mijn vader aan gehad heb eigenlijk. En dat is zo'n beetje begonnen in 1978-79, toen ben ik dus officieel aan de opleiding begonnen. En ik had natuurlijk best heel veel praktijkervaring, zowel op de molen in Wilnis, de Veenmolen, als de molen in Woerden. En waar ik een beetje tegenaan liep, was natuurlijk het malen met andere typen molens, met name de poldermolen was een beetje op de achtergrond geraakt, omdat je natuurlijk toch echt heel veel met korenmolens in de weer was. En ik ben toen op een gegeven moment in contact gekomen met Jan Kurver, die zat langs de A2, de Oukoopse Molen, en die heeft toen eigenlijk heel veel bijgesleuteld in het weer en in de theorie-praktijk. En daar komt eigenlijk op de tweede plaats ook Jan den Besten bij, die dus later op de Kortrijkse Molen in Breukelen actief was. En verder natuurlijk heel veel bij mijn vader geleerd. En uiteindelijk heb ik in 1980 diploma Vrijwillig Molenaar gehaald. Toen ben ik op de Molen De Onrust in Naardermeer gediplomeerd. En ik zag ontzettend tegen de diploma op en het was eigenlijk – het viel me eigenlijk honderd procent mee. En ik moet nog steeds wel denken toch aan de examencommissie, dat ze stelden je gerust en ze zeiden van: 'jij gaat met de molen malen en wij bemoeien ons nergens mee. Je bent gewoon op dat moment de molenaar'. En dat is denk ik ook het verstandigste, dat, voordat je het diploma Vrijwillige Molenaar haalt, wat je altijd zegt van: je hebt een brede werkervaring, doe dat absoluut niet te snel. Dus dat zijn adviezen die eigenlijk ook toen meegegeven werden. Daarna ben ik begonnen met de opleiding als leerling-molenaar bij het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde. Het was namelijk zo dat in die periode dus de molen Rijn en Zon in Utrecht in bedrijf gekomen was, daar was Bert van Rijswijk was daar molenaar. Jan Hogendoorn was overleden in Woerden

en de molen was buiten gebruik gekomen en stond dus op de nominatie om een grote restauratie te ondergaan, dus dan praten we over de jaren 79, zo'n beetje. En de Rijn en Zon, die was in bedrijf voor een inkoop- en verkoopbedrijf van biologische producten. En dat was ook de periode dat een aantal korenmolens opnieuw gingen malen voor het bruinen van de molen en voor het echte bakkersgilde. En dan praten we met name over de molens in Schiedam, De Vrijheid, en ook Molen De Hoop in Wervershoof met Adrie Perenboom. Toen heb ik me dus als leerling-molenaar aangemeld bij het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde en Bert van Rijswijk was gezelmolenaar. En zodoende ben ik dus eigenlijk met de opleiding begonnen als leerling-molenaar bij het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde. Cursus 'Malen met stenen' heb ik toen gedaan. Dat was in de oude bakkerijschool in Wageningen, Station voor Maalderij en Bakkerij. En dat was toen de docent, meneer Hartgerink, en dat was een gepensioneerde docent die ook nog de echte maalderijschool gedaan heeft, dus dan heb je het ook nog echt iemand vanuit de eerste hand. En daar ging het dus ook weer over het malen met stenen, met kunststenen, met blauwe stenen, over een pandscherpsel, een zwaaipandscherpsel, dan ging het over het scherpen van een steen met een widiahamer, met een gewone uitgeharde hamer, allemaal dat soort dingen. En dan kom je echt in het echte vak kom je terecht. En Leen Hartgerink was ook zo'n man die zei van: we hebben natuurlijk de cursusavonden en de theorieavonden, maar we moeten natuurlijk, een opleiding moet ook iets leuks hebben en dat is een schoolreisje. Nou, en dat schoolreisje, dat hebben we ook gedaan. Toen zijn we dus met een bus zijn we naar Andernach gegaan aan de Rijn en naar de plaats Mayen, ook in Duitsland, waar dus de blauwe molensteen gedolven werd en wordt en het wordt nu nog op hele kleine schaal gedaan. Maar toen hebben we dus een hele rondleiding gekregen door zo'n steengroeve en dan kan je dus ook echt zien hoe zo'n molensteen dus uit de groeve gehakt wordt, tegenwoordig gezaagd en geslepen, dat hij netjes rond gemaakt wordt en dat hij dus uiteindelijk als molensteen dus naar de klant, naar de molen toe gaat. Dus het was een hele goede opleiding. Nou, die opleiding heb ik voltooid. Toen ben ik naar de molen in Utrecht, naar de molen in Wilnis gegaan, toen in die jaren is mijn vader overleden. En toen ben ik in Wilnis dus echt als gezelmolenaar geballoteerd. En dus toen was ik echt gezelmolenaar, als zelfstandig molenaar kon ik toen voor een aantal bakkers kon ik in Wilnis malen.

SP1: En over welk jaar heb je het nu?

SP2: Dan praten we over 1982. In 1982 was de Molen de Rijn en Zon door allerlei problemen buiten gebruik gekomen, die was stil komen te staan. En Bert van Rijswijk was daar weggegaan. En de molen in Woerden was inmiddels gerestaureerd en toen kwam ik dus één dag in de week in Woerden, ook in dienst van de gemeente Woerden. En toen heb ik dus samen met Van Krieken daarvoor een aantal bakkers de zaak opgestart en toen zijn we daar gaan malen. En in Wilnis maalde ik dus ook voor een aantal bakkers en voor een aantal particulieren. En dat is een hele mooie periode geweest. En door dat bruinen van de molen en dat molenbrood eigenlijk behoorlijk in raakte, werd het maalwerk werd ook steeds meer. En daar kwam dan toch een beetje het probleem in Wilnis kijken: het capaciteitsprobleem met de molen. De molen heeft geen mengketels, geen elevatoren, geen motorsteen. Maar ook de molen staat nu nog steeds op particulier terrein, dus je moest met al je grondstoffen, een beetje gereed product, over een molenerf heen. Dus ik keek toch hier en daar wel eens uit van: kan ik niet beroepsmolenaar worden op een grotere molen? Nou, Rijn en Zon was eigenlijk uitgevallen en hier in de provincie viel het niet zo heel erg mee. Totdat het bericht kwam dat de gemeente IJsselstein de molen hier aangekocht heeft met het doel om hem te restaureren en om de molen volledig in bedrijf te nemen. Nou, dat is

natuurlijk iets waar je eigenlijk van droomt. Nou, en Harmelen ligt hier maar een kilometer of acht vandaan, dus ik denk: nou, dat zou toch wel heel mooi zijn. Ja, toen ben ik dus met de gemeente IJsselstein in contact gekomen en ik weet het gesprek nog als de dag van gisteren; meneer Smeets, die zat op het stadhuis en ik belde hem op op de vrijdag tussen Hemelvaart en het weekend erin. Zegt hij: 'ja, er is hier verder helemaal niemand, alleen ik ben er, hij zegt, maar ik vind het wel een heel mooi bericht, hij zegt, maar ja, we hebben nog geen geld om de molen te restaureren, hij zegt, dus ik kan je niks beloven, maar ik schrijf het op'. Nou, dat heeft hij gedaan en 's maandags werd ik teruggebeld door de burgemeester zelf. Die zegt: wat heb ik nu gehoord? Ik wil graag een gesprek met je, maar we kunnen nu nog niks beloven, want we hebben geen geld om de molen te restaureren, maar we hebben hem wel uit de particuliere handel gekregen. Nou, heb ik het hele verhaal verteld: dat ik dus in Wilnis maalde en in Woerden maalde, maar dat ik eigenlijk toch heel graag als professioneel molenaar dagelijks met een korenmolen wilde malen. De molen stond op de Monumentenlijst en wat wil het geval? Dat een half jaar later de Rijksdienst voor Monumentenzorg, zoals het toen nog heette onder leiding van meneer Korpershoek en Gerrit Keunen, geven acht ton subsidie voor de restauratie van deze molen. Nou, en dat was een grote doorslag om de restauratie aan te besteden en toen is eigenlijk alles in een enorme stroomversnelling gegaan.

1560955573-maarten_dolman- 5_praktijkervaring_frans_gunnewick_recording_52	
Aantal minuten:	3
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

- SP1: Maarten, je vertelde zojuist over de opleiding he bij het AKG? Maar, er zaten toch heel veel dingen bij die je eigenlijk allang al wist? Want jij had als jonge jongen al heel veel praktijkervaring opgedaan. Was het niet gesneden koek voor je?
- SP2: Ja, eigenlijk natuurlijk wel, het was natuurlijk gesneden koek in die zin wist ik heel veel en ik had natuurlijk heel veel in mijn jonge jaren al geleerd. En zeker als je natuurlijk van kinds af aan met molens omgaat, aan de andere kant is het heel goed en vond ik het ook heel leuk om bij andere molens ook te kijken. Met name de AKG opleiding is ervaring opdoen bij andere molenaars en een leuk verhaal is eigenlijk ik ben bij Frans Gunnewick en van Genten dat zijn dan ervaringsuren die je moet opnemen. Ik kan me nog heel goed herinneren, ik ging daarnaartoe in mijn eigen auto, ik reed toen een eend, en dan kwam ik aan. Ja, goed, nou, we blijven vandaag niet op de molen, want het gaat vandaag iets anders dan anders, want ik moet bij een waterradmolen in Duitsland moet ik een koppel stenen onderhanden nemen en daar gaan we naartoe. Oké, goed. Dus, zet je auto hier maar neer. Nou goed, dus wij koffie gedronken en dan gaat de schuur open en daar komt een prachtige glimmende Mercedes uit en Frans Gunnewick die zegt: stap maar, in. Dus, wij gaan Duitsland in en ik kan me dat nog heel goed herinneren, kwamen we daar bij een waterradmolenaar aan, en dat was een echt molenbedrijfje wat nou ja, op zijn eentje durf ik niet helemaal te zeggen, ik weet niet of die molen nu nog maalt, maar goed, echt zo'n Duits molenbedrijfje, in zo'n woud, nou je werd er ontvangen met Kaffee mit Kuchen en nou die steen die lag daar open en tot 's avonds acht uur bezig geweest en dan moest je nog naar huis. Dus, dat was natuurlijk heel bijzonder. En dan leer je toch wel bijzondere dingen. En het scherpen van de stenen op zich is natuurlijk bij heel veel molens hetzelfde, maar, als je drie molenaars naast elkaar zet, hebben ze alle drie een andere manier. En

het is als molenaar heel goed om je blik te verruimen en vandaar dat het ook heel goed is, dat je eens even op een waterradmolen kijkt, van hoe zit het daar allemaal in elkaar? Dus, je beeld wordt daardoor wel verbreed. En ik denk dat dat in mijn opleiding ook wel heel duidelijk meegespeeld heeft van: het vergaren van kennis en het verbreden van je omgeving, het verbreden van je kennis, dat is heel belangrijk. Ja.

156095573-maarten_dolman- 6 maalvaardige restauratie windotter recording 53	
Aantal minuten:	4
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

SP1: Maarten, je vertelde zojuist hoe je eigenlijk de eerste stappen bij de Windotter zette, kun je vertellen in welk jaar spreken we dan eigenlijk en hoe verliep het verder?

SP2: Ja, dan praten we over 1985, 1984/1985, en de molen's romp die was eruit gesloopt en de molen had 70 jaar stil gestaan en de gemeente IJsselstein had de molen dus aangekocht uit particuliere handen en de bedoeling was dus direct al om daar dus een malende molen van te maken. Nou, die restauratie die is uiteindelijk in 1985 is die opgestart, toen is die dus aanbesteed. En dat betrof dus het metselwerk met name, het metselwerk was erg slecht. Die molen was gaan zakken op de fundering, de voorganger van de oude standaardmolen die hier gestaan had en dus het metselwerk werd helemaal aangepakt, en er is een hele nieuwe kap is erop gekomen en het gaande werk is aangepast en dat was best wel een hele mooie periode want met name Gerrit Keune die was dus de leider met een korte ei van de restauratie, en die heeft dus heel veel in de historie teruggevonden van hoe de inrichting van deze molen geweest is. Er was een hele nauwkeurige beschrijving van een openbare verkoping waar dus in stond dat het drie koppel stenen had, reparateur, ijzeren kaprollen, schoren, spruiten, allemaal dat soort dingen, dus er was heel veel was er terug te halen. En in die periode was dus ook de gemeente al zover dat ze zeiden: als wij er weer een malende molen van willen maken, van welke aanpassingen en welke toevoegingen heb je nodig naast het gewone gaande werk van de molen om dus als ambachtelijk molenaar te kunnen functioneren? Nou, daar heeft de molen van Wervershoof en de molen uit Schiedam, de Vrijheid, allebei als voorbeeld voor gestaan. De gemeente is hier een keer met de molenmaker en mijzelf naar Wervershoof gegaan om te bekijken hoe zo'n molen nou in bedrijf is. He, dus met een mengketel, met een elevator, allemaal dat soort dingetjes. Wat voor wieksysteem heb je nodig kan je dat met een oud Hollands wieksysteem of heb je toch een stroomlijnverbetering nodig? Nou, en ik ben een molenaar in hart en nieren en ik zeg altijd: alles wat je op de wind kan malen moet je doen. Dus, er is al heel gauw gekozen voor fokwieken, dus dat je met weinig wind toch al op de wind kan malen. Nou, dan praten we eigenlijk toch over een volledige molen die helemaal in staat is om voor bakkerijen en groothandels te malen. En uiteindelijk in 1986, 1987 winter 1987 kon de molen dus voor het eerst draaien en in april 1988 is dus de molen officieel in gebruik gesteld en sinds die tijd is de molen dus permanent in bedrijf als korenmolen.

156095575-maarten_dolman

7_beginnend_ondernemerschap_plus _broodbakmachineshype_recording_54.mp3	
Aantal minuten:	10
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Goed, Maarten. Nou, dan kon je dus aan de slag op de Windotter in IJsselstein, in '87, '88. Maar goed, dan moet je dat bedrijf gaan runnen. En daar komt natuurlijk wel aardig wat bij kijken. Want daar had je niet zo gek veel ervaring mee. Of wel?

SP2: Ja. Ervaring met malen was er wel – of is er wel. Maar het zelf aansturen en het zelf klanten werven, en dat soort dingen, dat was natuurlijk best heel moeilijk. Het was heel fijn dat vanuit de gemeente IJsselstein daar heel veel hulp bij geweest is, in die zin, dat de toenmalige burgemeester Roest Crollius een stichting heeft opgericht. Een echte exploitatiestichting. En die stichting, daar heeft hij over nagedacht, van, daar moet een bakker in zitten. Heel belangrijk. Een technische man moet erin zitten. Er moet iemand in zitten die verstand van graaninkoop heeft en er moet iemand in zitten die van de historie heel veel weet. Nou, en dat was bijzonder goed gelukt. Want voor de graaninkoop is toen meneer Brokking, dat was Gerrit Brokking, en dat was de zoon van de oud-molenaar van de molen in Lopik - Jaarsveld. Waar later het grote mengvoeding bedrijf Brokking/De Heus uit ontstaan is. En deze had natuurlijk een hele grote molenaarservaring in het opzoeken van klanten, in klantenwerving, en dat soort dingen allemaal. En een bakker heb je natuurlijk heel goed nodig in de vorm van proefbakken. Want niet alle tarwe kan je gelijk brood mee bakken. Je hebt natuurlijk heel veel rassen, je moet echt een bakwaardige tarwe hebben. Nou, en op dat gebied was je natuurlijk toch een beetje een leek. Ik kwam natuurlijk in Utrecht op de molen, ik kwam natuurlijk in Woerden op de molen, in Wilnis. Maar daar waren leveranciers en daar waren bakkers, dus dat loopt allemaal wel. Je moest alleen zorgen dat het product er was. En nu moest je natuurlijk een product gaan kopen wat een goed eiwitgehalte heeft, wat een goede bakwaarde heeft. Nou, daar heeft bakker Aelbers ontzettend veel in gestuurd. Die heeft bepaalde recepturen uitgedacht, van molen volkoren totaal, van molen volkoren donker, roggeknar, dat soort dingen allemaal, met molenmeel. Dus wij kochten tarwe en dat maalden we met de molen, en hij bakte daar proef mee. En met die proefbaksels ging ik dus letterlijk de bakker op, de boer op. En dan ging ik naar Schoonhoven, en ik ging naar Lopik, en ik ging naar Harmelen, en ik ging naar Jaarsveld. Naar de bakker, van, 'Wij malen meel met de molen, daar kunt u molenbrood van bakken. Is dat wat?' Dus zo heel langzaam ging dat opstarten. En daarnaast was het natuurlijk best heel belangrijk dat, je moest ook de gemeenschap in IJsselstein meekrijgen. Van, we moeten niet alleen de molen leuk vinden, maar je moet ook het product gaan eten. Dat is natuurlijk heel belangrijk. Dus je moest de mensen gaan onderwijzen in dat molenbrood anders is dan brood uit de supermarkt. En dan kom je toch bij één van de primaire doelstellingen van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde: het ambacht in stand houden. Maar ook het product ervan. Want zolang een klant niet weet dat steen gemalen meel heel gezond is, waardoor het natuurlijk smaakaroma en het natuurlijk eiwit behouden blijft. Doordat het langzaam gemalen wordt. Wat dus beter is voor maag en darm, en dat soort dingen allemaal. Om daar mensen van te overtuigen, dat is heel veel werk. Dus daar liepen we in de eerste jaren best wel tegen aan.

SP1: Hoe deed je dat? Dat overtuigen?

SP2: Dat deed ik door – ik had een werkmap gemaakt. En met die werkmap ging ik naar een bakker toe en dan vertelde ik dus wat molenbrood was, en dat het met de steen gemalen was. En dan was vaak de opmerking van zo'n bakker: 'Ik weet nog wel dat mijn opa meel had van de molen uit De Meern.' Ik noem maar wat. Zo ging dat dan. Ja. Maar verder niet. Maar het probleem van molenmeel is natuurlijk, dat heeft meer bewerking nodig in de bakkerij. Het meel dat uit de meelfabriek komt: ze kiepen de zak leeg en weten, zoveel gist moet erin en zoveel zout moet erin, zoveel glutenpoeder moet erin. En het brood is in één keer goed. En dat is met molenmeel absoluut niet zo. Daar moet een bakker toch zelf ook bij nadenken. Vandaag de dag is het totaal anders, want nu hebben we het allemaal over desembrood en gezond brood, en we moeten dicht bij de natuur en streekproducten. Dus deze tijd is, om molenmeel aan de man te brengen, veel makkelijker als in 1987. Want toen moest je opboksen tegen die meelfabrieken. Het probleem waar we wel mee liepen, was toch de exploitatie van de molen. Want ik was vijf dagen in de week in dienst – nog steeds. En er moest wel verdiend worden met de molen, om het maar zo uit te drukken. Dus de stichting probeerde ook op diverse manieren dus klanten te werven. Toen zijn we in contact gekomen met een meelfabriek in Ameide, dat was Kruyt in Ameide. En om dus een soort karrenmix, een soort molenmix, op de markt te brengen. Wat zij dus voor ons gingen verkopen, dat moest dus in eigen zakken zitten. En dat werd dan hier met de molen gemalen. En dat was dus puur om omzet te genereren, om dus de exploitatie van de molen rond te krijgen. Nou, dat is op een gegeven moment gaan lopen. En dan was namelijk de ervaring, zij belden dan 's maandags op: 'Eind van de week moeten we zes ton meel hebben.' Nou, iedereen die een windmolen heeft die begrijpt wel: als jij 's maandags een bestelling hebt van zes ton meel, dat is eigenlijk ondoenlijk. Bij een goede wind kan je wel een ton malen, je moet altijd een beetje een buffer hebben. Wij malen ook altijd een beetje, dat we een dag of drie buffer hebben. Maar je moet niet ineens een bestelling hebben, dat je zoveel moet hebben. Dus dat was echt... Een paar weken hebben we dit gedaan. En dat was echt buffelen. Nou, dit is eigenlijk ook de grootste fout geweest die wij in ons molenbedrijf gedaan hebben. Met een meelfabriek in zee gaan en voor een paar dubbeltjes een hele grote hoeveelheid meel malen. Je bent echt uren, tot 's avonds laat, ben je bezig. Daar zijn we eigenlijk op afgeknapt. Om het maar zo uit te drukken. Toen kwam al heel snel het plan, binnen ons stichtingsbestuur: wij moeten helemaal 100 procent op eigen benen staan. Dit doen we niet meer. We gaan kleine bakkers benaderen, kleine bedrijven. Maar niet voor zo'n grote gigant. Want als zo'n grote gigant wegvalt, dan heb je ook helemaal niks meer. Dus daar zijn we op een gegeven moment mee gestopt. Om dat moment kwam ook het lidmaatschap van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde onder druk te staan, want je levert aan een meelfabriek. En het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde heeft eigenlijk alleen het doel van het in stand houden van ambachtelijke molenbedrijven. En niet als jij natuurlijk een loonmalerij bent voor een meelfabriek. Dus ook dat kwam onder druk te staan. Dus er is best wel een periode geweest dat we even wat problemen hadden. En dan praten we toch over 1991, 1992, 1993. Het bruin van de molen bleef eigenlijk bestaan, het echte bakkergilde was heel actief daarin. De molen De Vrijheid in Schiedam maalde volop, in die periode. De molen in Wervershoof maalde volop in die periode. Er kwamen hier en daar meerdere molenbedrijven bij. Ook de Witte Molen in Nijmegen begon te malen. En zo zag je toch, ook binnen het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde, steeds wat bedrijven opbloeien in dat kleinschalige van bruin van de molen, ambachtelijke bakker. En dat soort dingen. In die periode konden wij zelfs zonder subsidie gaan malen. Want we kregen altijd nog een exploitatiesubsidie dus van de gemeente IJsselstein. Ieder jaar moesten we dus een verantwoording afleggen van hoe of wat. En het bestuur had ook zelf het voornemen: wij willen volledig zelfstandig

gaan malen. Dan komen we ongeveer een beetje in de jaren 1999, het jaar 2000. En daarin zie je dus eigenlijk de opkomst van de broodbakmachine. En de opkomst van de broodbakmachine, dat is eigenlijk een beetje de redding geweest voor het ambachtelijk molenbedrijf. Want dat begon ook een periode te worden dat het aantal warme bakkers, het aantal slaggers, het aantal melkboeren, opgegeten werd door de grote supermarkten. Zoals we ze nu kennen. De kleine ondernemers kwamen enorm onder druk te staan en vielen hier en daar weg. Dus het werd steeds aantrekkelijker om ook meel uit te wegen in kilo zakken, drie kilo zakken, vijf kilo zakken. Voor de gewone particulier die dus een broodje kwam bakken. En in die periode hebben we dus beneden in de molen een winkeltje gemaakt met wat rekken. Dat we zeiden: 'Dan kunnen we wat meel, wat pannenkoekenmeel, en dat soort dingen, in verpakken, en dan kunnen de mensen dus een zakje meel komen halen.' Dat is tot in het jaar, ongeveer, dan praten we over 2009, 2010, geweest, dat dat zo'n enorme toeloop nam, dat de mensen soms buiten in de regen en de kou stonden te wachten totdat ze aan de beurt waren. En in die periode hebben we dus eigenlijk als bestuur en als molenaar besloten: zou het niet een idee zijn om een molenwinkel te beginnen? En die molenwinkel zou dan naast de molen gebouwd moeten worden, want dat kon niet in de molen. En daar kwam bij dat in die periode ook de hygiëne-eisen steeds sterker werden. Je mag eigenlijk niet verkopen in een ruimte waar je ook in produceert. Dus allemaal dat soort dingen kwamen om de hoek kijken. En toen is deze molenwinkel gebouwd, die hier dus staat. En na die tijd mag je het eigenlijk wel zien als een soort olievlek, dat de verkoop naar particulieren enorm is toegenomen. We maken 53 verschillende mixen voor mensen die dus zelf brood bakken.

1560955574-maarten_dolman- 8 inhoud werkzaamheden beroepsmolenaar_recording_55	
Aantal minuten:	4
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

- SP1: Maarten, je bent natuurlijk aan de slag gegaan als beroepsmolenaar in de beginjaren maar, wat hield dat eigenlijk praktisch in? Hoeveel arbeidsuren maakte je eigenlijk in het begin, in die tachtiger, negentiger jaren? Hoe verliep dat?
- SP2: Ja, ik maakte best behoorlijk wat arbeidsuren zeker omdat de molen zelf natuurlijk helemaal in orde was, er mankeerde eigenlijk heel weinig aan, maar je was natuurlijk ook heel druk bezig met je klantenwerving, dus ging overdag nog wel eens op pad en bij een klant vragen van: of ze inderdaad meel wilde hebben en ik zei ook wel eens tegen mijn vrouw, je gaat overdag op pad om werk te verzamelen, en de volgende dag moet je er wel weer voor zorgen dat het er allemaal weer is. Dus, dat werd best wel eens laat. En met name om even terug te komen op het malen van de meelfabriek Kruit in Leimuiden, dat waren grote bestellingen en dat moest af. En dan was het best wel eens dat je wel eens 50 of 60 uur in de week maakte en dat je dus 's avonds nog door ging om toch zo'n bestelling af te maken. En als er dan weinig wind was, dan stelde je toch de motor erbij. We hebben hier enkel wat stenen wat op de motor loopt. En dan werd er soms met twee stenen gemalen en dan moest je echt produceren. Nou, en dat heeft eigenlijk een beetje in die zin brak dat op dat je zei: de molen moet zoveel produceren tegen een vrij kleine marge, met zo'n meelfabriek, met een molen ga je natuurlijk toch met een historisch instrument, ga je om met een historische machine, moet je die zo

uitbuiten om op productie te komen? En de vraag ging toen bij mij leven en ook bij het bestuur, want er werd op een gegeven moment ook gesproken van: moet er ook niet nog een silo bijkomen en moeten we ook nog in bulk gaan afleveren om die vraag maar te kunnen voldoen van die meelfabriek, want die meelfabriek wil bij hun graag in bulk afleveren dat je zegt dat het monument ga je daar afbreuk aan doen. Je ziet wel eens molens die in de loop der jaren zeker in de zeventiger jaren zag je ze nog wel eens koste wat het kost in bedrijf te doen met een grote loods erbij, en met een grote silo erbij en zo, maar dat doet gewoon afbreuk aan het monument. Nou, en gewoon alles bij elkaar zeiden we op een gegeven moment: dit doen we niet. Ook het lidmaatschap van het Ambachtelijke Korenmolens Gilde kwam op de tocht te staan, ja, nee, daar kappen we mee. Nou, dat is eigenlijk wel een beetje toch de ommezwaai geweest dat we zeiden van: dan gaan we voor kleine bakkers aan de gang, en we gaan dus met kleine hoeveelheden naar een bakker toe wat te behappen is. Nou, dat is dus eigenlijk vanaf 1995 is dat pad ingeslagen dat we zeiden van: je hebt het doel om het molenambacht te bewaren en om de molen in bedrijf te hebben, maar het moet niet zo'n ontzettend groot bedrijf hebben dat ten koste gaat van originaliteit van de molen.

1560955574-maarten_dolman- 9 ontwikkeling beroepsmolenaarschap algemeen recording 56	
Aantal minuten:	6
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Ja, Maarten je hebt al wat verteld over hoe het ging als beroepsmolenaar de eerste jaren. Misschien kun je nog even in het algemeen iets zeggen over het beroepsmolenaarschap. Hoe was dat in 1987 en hoe is dat zo in de loop der jaren, heeft zich dat ontwikkeld, het aantal beroepsmolenaars en wat het werk zo een beetje inhield en dan kun je misschien meteen vertellen van hoe het jou is gegaan in die periode?

SP2: Ja, nou rond 1987 en daarna was het echt een periode dat molens maalden voor de bakkerij. Er werden echt kilo's werden geproduceerd, de molen was in bedrijf en dat was inderdaad 's morgens de molen inspannen, zeilen (? 00:00:42) en tarwe insteken en malen. Dat was eigenlijk ja, toch wel dagelijkse gebeurtenissen binnen een beroepsmolenaar. En daar er waren behoorlijk wat molens die dat ook gewoon deden, die gewoon in bedrijf waren prima, klaar. En in de jaren '90 en daarna zag je daar eigenlijk toch een ontwikkeling in dat de kleine ondernemer het steeds moeilijker begon te krijgen, bakkerijen gingen dicht, slaggers, melkboeren. Grootwinkelbedrijven kwamen waardoor toch brood eigenlijk een beetje uit de tijd dreigde te raken, dreigde want dat is natuurlijk niet verdwenen, maar het dreigde. En dat hield eigenlijk in voor een molenaar dat het toch steeds moeilijker werd om aan bakkers te komen, om draaien van de molen, molenbrood te verkopen, waardoor je toch steeds meer zag dat beroepsmolenaars ook nevenactiviteiten naast het malen gingen doen. Er waren erbij die gingen een pannenkoekenrestaurant beginnen, er waren erbij die hadden gewoon een andere baan daarnaast waardoor dus een soort parttime molenaar ging ontstaan. Binnen de leden van het ambacht korenmolen gilde zag je ook de verschuiving van mensen die dus volledige productie gemalen hebben toch meer het malen op een tweede plaats kwam te staan waardoor een ander activiteit begon te komen. Wat een hele grote verandering gekomen is, is dat de op een gegeven moment de broodbakmachine kwam waardoor dus de molenwinkels gingen ontstaan en

daardoor zie je eigenlijk dat het aantal beroepsmolenaars, aantal bedrijfsmolens weer toenam en dan praat je toch zo'n beetje over ommezwaai zo rond 1995,1996,1997 en dat was dan in de periode dat, denk ik zo'n kleine 20, 25 molens in Nederland dus gewoon als beroepsmolenaar als ambachtelijke molenaar in bedrijf waren. Daarnaast zag je nog wel wat molens die dan nog een winkeltje hadden in diervoeder wat oorspronkelijk wel een beroepsmolenaar geweest was, maar de molen stond stil of die werd door een vrijwillig molenaar bemalen en dan had de molenaarsfamilie daar vaak nog een inkomsten uit waardoor ook een molen onderhouden werd. In de periode zie je ook dat er heel veel molens overgaan naar eigendom van gemeentes, als een molen in handen van de gemeente is dan is die beschermd, dan is die ja, gewaarborgd voor verval of nog erger sloop en daar zie je op dit moment wel weer een kenteling in, dat gemeentes zijn bezig met hun onroerende goederen af te stoten en daardoor zie je toch steeds meer molens die in handen van stichtingen komen, wat op zich ook een hele goeie zaak is. En ook dat is hier in IJsselstein het geval, want de molen die is eigendom van de stichting, dat was eigenlijk al van het begin af aan, Exploitatie Stichting. Maar ook hier in IJsselstein ging het roer om, dus het malen voor de bakker ging toch steeds meer van ook voor en particulier, nou en in die periode is ook eigenlijk mijn vrouw Lea, is in vaste loondienst gekomen hier bij de molen, voor die tijd was zij op uur basis, dus zij deed wel wat voor de molen, maar het was toch belangrijk dat daar iemand is die dan de particuliere verkoop helemaal gaat aansturen. En dan praten we, denk ik toch ongeveer zo over 2007, 2008 dat dat gaat spelen. Dan gaan hier ook de eerste vrijwilligers komen die het meel uitwegen en die helpen dus met de verkoop en dat gaat zelfs zo groeien dat de verkoop eigenlijk in de molen niet meer mogelijk is. Wel door die particuliere verkoop was de marge, de inkomsten van de molen gingen goed groeien, waardoor je natuurlijk toch een beetje een buffertje gaat bouwen en waardoor dus op een gegeven moment een plan ontstond van, zouden we niet echt een molenwinkel gaan bouwen. Er zijn natuurlijk in Nederland diverse voorbeelden van molens waar dus een winkel is, wat al heel lang, jaren goed gaat. Dus ook toen zijn we met het molenbestuur het land in getrokken en toen zijn we bij een aantal molens gaan kijken en daar zijn we een dag onderweg geweest en toen hebben we dus heel goed gezien bij molens waar het wel goed ging, maar wij hebben ook gezien welke winkels we absoluut niet moeten doen, dus we hadden een heel duidelijk beeld. Het beeld wat we hadden was duidelijk van het moet een winkel zijn waarin producten verkocht worden die je met je eigen molen maalt, dus niet een winkel waar je ook klompen en potjes en pannetjes verkoopt, maar molen waar dus geproduceerd wordt. Nou dat is altijd de keus van onze stichting van, wij maken een product, dat willen we aan de man brengen, dat moeten we wel zelf maken. Die insteek is heel belangrijk geweest en dat is ook de wens van de klant eigenlijk, de klanten willen een product hebben wat lokaal geproduceerd is, nou daar zijn we eigenlijk steeds meer op doorgegaan en de molenwinkel is daar een hele belangrijke stap in geweest.

Maarten Dolman-10 winkel – werken met vrijwilligers – management recording 57	
Aantal minuten:	5
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Met de komst van de winkel bracht dat wel met zich mee dat wij natuurlijk wel met vrijwilligers gingen werken en het was zo dat voor die tijd was je alleen molenaar, je nam je bestellingen op en je maalde, en als je de molen in bedrijf had waren we

ook alleen op vrijdag en zaterdag open, dus andere dagen was de molen dicht. Deur was dicht en je was gewoon puur aan het werk met de molen en was aan het malen. Doordat die opkomst van die broodbakmachines steeds meer kwam kreeg je doordeweeks steeds meer vraag van, kunnen we meel halen, kunnen we iets kopen? En dan praten we toch denk ik zo'n beetje over het jaar 2000 dat zich dat gaat ontwikkelen. En gingen we meer open en doordat we meer open waren en Lia (Wordt dit gezegd? 00:46) op een gegeven moment ook in loondienst bij de molen kwam konden we de klanten ook meer bedienen die doordeweeks kwamen. Nou dat hield op een gegeven moment in dat de ruimte in de molen te klein werd. En toen is er dus gekozen om een winkel te bouwen en de winkel was dus heel belangrijk en dan praten we toch over het jaar 2007, 2008, dat de consument hier een product kon kopen wat je in je eigen molen maakt. En wij hebben dus heel veel molens bekeken, we hebben andere bedrijven bekeken waarin wij toch het idee zagen van je moet een eigen structuur hebben, een eigen opbouw en een eigen assortiment aan producten. Nou, dat is gebeurd en toen de winkel open ging toen hadden we natuurlijk ook vrijwilligers nodig. En die vrijwilligers die moesten we natuurlijk opleiden, die moesten iets van meel weten, die moesten iets van de molen weten en je gaat dan als molenaar eigenlijk je pad een beetje verleggen, dat het is niet alleen meel produceren maar je gaat ook je vrijwilligers aansturen, je gaat een stukje management eigenlijk toepassen.

SP2: Hoe kwam je aan je vrijwilligers, Maarten?

SP1: De vrijwilligers zijn eigenlijk gekomen door de lokale pers voor een groot gedeelte, de molen gaat een winkel bouwen en daar zijn vrijwilligers voor nodig. En op die manier zijn de vrijwilligers bij ons gekomen. Dus die kwamen letterlijk eigenlijk toch aanlopen. We hebben nooit een advertentie gezet van, vrijwilligers gevraagd. En dat was ook nog de periode waarin je het grote voordeel had dat er relatief vrij veel VUT'ers waren, tien jaar geleden gingen de mensen met hun 62e met de VUT dus je had relatief jonge VUT'ers. En de mensen wilden graag nog wat doen want die waren in die periode gezond, dan ben je nog vrij jong en dan zeg je van, ik vind het leuk om vrijwilligerswerk te doen. Het leuke is om te vertellen dat we zijn nu elf jaar verder en we hebben nu nog steeds vrijwilligers die dus vanaf het eerste uur in de molen meedraaien. Hè, dus is natuurlijk heel leuk. Lia heeft een groot deel daarvan ook opgepakt door de winkel aan te sturen en ik ben zelf meer het aansturen in de molen, we hebben dus een aantal vrijwilligers die in de molen helpen met het uitwegen van de zakjes meel voor de winkel en het scheppen en het schoonhouden en dat soort dingen allemaal.

Het aantal vrijwilligers wat wij in onze molen hebben dat zit zo rond de 55, 60 mensen. Dat klinkt heel veel maar dat komt omdat wij verschillende taken hebben. We hebben dus de mensen die rechtstreeks voor de verkoop zijn, dat is dus een koppel 's morgens en een koppel 's middags. Daarnaast hebben we vrijwilligers die ons molenkrantje rondbrengen, Windotter Nieuws en dat zijn dan ook een twaalfstal vrijwilligers. En dan hebben we natuurlijk de vrijwilligers die in de molen helpen met afwegen en schoonmaken en dingen daaromheen, dan praat je ook nog over een kleine vijftien man. dus dat is best een behoorlijk grote groep.

SP2: En dat is gegroeid zeg maar vanaf het jaar 2000 of was het- Hoe lang heb je in je eentje zeg maar in de molen gestaan?

SP1: Eigenlijk vanaf het begin tot, zeg maar, het jaar 2000 heb ik eigenlijk bijna alles alleen gedaan, ik had wel één of twee vrijwilligers die mij dan hielpen met het afwegen en ik had een vrijwillig molenaar die in Montfoort op de molen woonde, die altijd vast op vrijdag bij ons kwam. En later is dat wat uitgebreid met een afweger, dus met een schepper die dus in de molen kam, maar sinds de winkel is

dat enorm, ja, toen hebben we echt grote vrijwilligers erbij gekregen. Grote hoeveelheid.

SP2: Ja.

maarten_dolman- 11 vergelijken beroepsmolenaarschap 1987 en 2019 recording 58	
Aantal minuten:	7
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Maarten, nou, we hebben nu echt op een rijtje gezet, dus je carrière als beroepsmolenaar eigenlijk tot vandaag de dag, 2019. Wat betekent het nu voor jou om beroepsmolenaar te zijn en wat is het verschil met toen je begonnen was als beroepsmolenaar hier in IJsselstein? Kun je daar iets over vertellen?

SP2: Ja. Daar kan ik inderdaad wat over vertellen. Ik denk, als je naar 2019 kijkt en je kijkt naar 1987, dat: je staat als molenaar heel belangrijk met molenbedrijf, alles wat eromheen is, in de samenleving. Mensen zijn afhankelijk van je product, er zijn mensen die alleen producten uit de molen eten, omdat ze daar beter tegen kunnen met bepaalde allergieën en dat soort dingen, dat is heel belangrijk. Ik denk dat ik heel veel teer op de ervaring die ik al die jaren opgedaan heb. Dus wat ik in 1987, waar je wel tegenaan zat of dat je wel denkt van: hoe moet dat? Dan zeg je van nu: dat doe ik gewoon zo of dat gaat zus of zo. Daarnaast heb ik heel veel steun aan Lia (Wordt dit gezegd? 01:10), die is natuurlijk geen gediplomeerd molenaar, maar die is wel zo in het molenaarschap en in het bedrijf verweven met kennis van meel en bakken en granen en dat soort dingen, dat wij ook heel veel samen overleggen, voordat er een mix komt, dat we zeggen van: nou, zullen we dit, zullen we dat? Dus je bouwt echt op je ervaringen die je in al die dertig jaar eigenlijk opgebouwd hebt. En ik denk dat dat een hele belangrijke pijler is. Wat het malen zelf aangaat, denk ik: of ik meer uren maak als dertig jaar geleden, dat durf ik niet te zeggen, dat vind ik heel lastig. Er zijn wel periodes geweest waarin het absoluut wel zo is. Wat ik natuurlijk aan het begin van het verhaal ook vertelde: dat we voor een meelfabriek moesten produceren, dat je dan voor heel lage marge veel moet malen. Ik denk dat we daar heel veel van geleerd hebben. Als je nu met een nieuwe klant of een nieuwe groothandel om de tafel gaat zitten, dan zou je niet zo gauw meer besluiten van: oké, zoveel ton, o, dat is leuk, zoveel kilo malen, dat is leuk, dat gaan we doen! Nee, je gaat eerst even kijken: wat zijn de kosten om het meel daar te krijgen en wat zijn de baten ervan? Dus daar hebben we echt wel in geleerd. En het malen op windkracht of met de motor? Ik ben wel een echte windmolenaar. Als het waait, dan maal ik. En als het 's avonds waait en ik weet dat het morgen niet waait, dan ga ik 's avonds ook door met malen. En dat vind ik gewoon leuk en dat is voor IJsselstein ook heel leuk, omdat dan 's avonds ook de molen in bedrijf is. Nou gaat het niet goed. Het malen op windkracht, dat is denk ik echt wel waar ik voor sta. We hebben, als het lekker waait, dan maal ik. Ook als er 's avonds wind staat, dan zeg ik van: nou, ik ga toch nog eventjes malen. Als er helemaal geen wind is of het kan niet anders, dan malen we met een motor, dat doen we wel. Maar ik ben ook wel een molenaar die alle windjes afmaalt en deze molen heeft ook fokwieken, stroomlijnsysteem is dat. En dat is een systeem wat we erg hoog houden doordat je ook met heel weinig wind al met de steen kan

malen. Dus dat is voor ons heel belangrijk. Nou, wat je klantenbestand is, dat is wel aan het veranderen. Er is een periode geweest dat we uitsluitend voor bakkers maalden, wat ik al vertelde. Er is een periode geweest dat we heel veel voor allochtonen maalden: Marokkanen, Turken, mensen uit Eritrea en dat soort dingen. En die zijn er nog steeds, dus dat is nog steeds een hele belangrijke pijler. Maar daarnaast zie je toch een pijler van mensen die streekproducten willen eten en dat is denk ik een hele grote verandering. Vroeger moest alles in het groot komen uit Amerika, uit Engeland, Duitsland en weet ik wat allemaal. En als de mensen nu komen en je zegt dat je graan uit de (? 04:12): wat leuk! En het wordt ook nog in IJsselstein gemalen. En daar komen de mensen voor. Mensen zijn veel streekgericht en ik denk ook wel het hele verhaal van: duurzaam, schone verpakking, weinig bestrijdingsmiddelen en zo, dat dat voor de molen erg goed in de markt ligt. Heel belangrijk. Ja, ja. Ja, en het gedrag van klanten, mondigheid van klanten: ja, de mensen veranderen wel. Mensen willen korte informatie hebben. Wat een hele grote verandering is, denk ik, in het molengebeuren, is dat: vroeger deed je meel in een zakje, je naaide het dicht en ze gaven het aankoopbedrag en ze vertrokken. Tegenwoordig staat er een sticker op met allergenen, allergieën, informatie, eiwitten en dat soort dingen. Een molenaar moet een beetje een halve, ja, apotheker zijn, chemicus zijn, om die etiketten te kunnen vullen. En dat is denk ik wel één van de grootste veranderingen van de laatste 3-4 jaar. En Lia is daar ook heel duidelijk in als er een nieuwe mix komt die we dan zelf samenstellen. Dan moeten daar al die eisen en die gegevens moeten op een etiketje, dus die zoekt dat helemaal uit. En daar ben ik niet zo heel erg in thuis. Ik zorg dat het product er is, dat het een goed product en de ingrediëntendeclaratie, zoals dat deftig heet, dat is echt Lia haar pakje. Ja. En die doet dat perfect. Ja. Dat is natuurlijk ook door de komst van de computer en internet, ook dat hebben we in die dertig jaar meegemaakt. Vroeger belde een klant alleen via de telefoon of er lag een briefje in de bus van: ik moet 100 kilo meel hebben. En nu krijg je een mailtje of zelfs een appje en dan is het klaar, ja. Dus dat zijn denk ik hele grote veranderingen in die dertig jaar. En toch: het malen zelf; op het weer letten, komt de wind uit het oosten, komt de wind uit het zuiden, het noorden, een koufront en dat soort dingen. Dat is precies eender als dertig jaar geleden. En als je dertig jaar geleden aan een oude molenaar zou vragen van: hoe was het in uw tijd? Dan praat je over vijftig (Wordt dit gezegd? 06:12) jaar geleden, was het precies eender: ook een koufront, warmtefront, je maalt op de wind, als het niet waait, dan waait het niet en als het stormt, dan moet je de molen stilzetten en ik denk dat dat wel een van de molendingen zijn, liever gezegd: dingen die in het ambacht zijn, die nooit zullen veranderen.

1560955576-maarten_dolman- 12_beroepsmolenaarschap_en_molenbiotop_recording_59	
Aantal minuten:	5
Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Ik wil het ook nog even hebben over de windvang, want je bent beroepsmolenaar, de molen heeft wind nodig en ik zie hier, als ik om me heen kijk, aardig wat hoge bomen staan en misschien zijn er ook wel bouwplannen in de buurt geweest in die hele carrière dat jij hier gezeten hebt, hoe is het daarmee gegaan, dat is toch een belangrijk aspect van je molenaarsbestaan?

SP2: Ja, het is heel belangrijk. Om helemaal bij het begin te beginnen toen de molen dus gerestaureerd werd, werd dus op de ene tekentafel het restauratieplan van de molen getekend hier bij de gemeente IJsselstein en op de andere tafel werd er een plan gedaan hieraan de overkant, dus aan de overkant van de stadsgracht is een heel open gebied en dat zou eigenlijk wel heel mooi zijn als dat het Centerparkbos zou worden en het Centerparkbos dat was de bedoeling dus dat een soort groengebied zou worden wat grenst aan de stad en er zouden dus aan de andere kant, zou het Centerpark, wat dus inmiddels gebouwd is, zou dat een soort overloop zijn. En toen zijn er dus gesprekken geweest met toen Evert Smits bij de Biotoopman, die we natuurlijk allemaal kennen, van wat is dat precies houdt dat in zo'n groenplan, is dat een moerasgebied met wat riet of is dat echt een bos. Nou en dat laatste bleek dus waar te zijn en toen heeft Evert Smit dus heel duidelijk uitgelegd aan de gemeente IJsselstein van als jullie de molen restaureren dan moet je dat niet doen of het bosplan en niet de molen restaureren of de molen restaureren en geen bosplan, want we weten allemaal dat bomen houden de wind tegen en dat is precies aan de zuidwestkant van de stad, dus dan is zo'n molen absoluut niet levensvatbaar als je daar een (? 00:01:46) mee gaat malen. De gemeente IJsselstein heeft daar naar geluisterd en dat is dus niet gebeurd. Uiteindelijk is er een fruitpark gekomen met wat fruitbomen en dat soort dingen allemaal en dat is allemaal heel klein en kleinschalig geweest. Dat heeft ertoe geleid dat, toen in jaren 92-93 het Centerpark ontwikkeld werd met het stadhuis daarbij, opnieuw het biotoopverhaal naar voren kwam. En gezien de ervaring.. die er toen was met de gesprekken van Evert Smit, gaf dus ook ons bestuur aan, neem contact op met de Hollandse Molen voordat je die plannen uitwerkt. Wij kunnen wel zeggen dat het niet mag, maar het moet op papier staan en het moet onderbouwd zijn. Nou dat is gebeurd, Gerda de Vries die was werkzaam bij de Hollandse Molen en die is hier toen in IJsselstein geweest en die plannen zijn allemaal besproken en het is eigenlijk een schoolvoorbeeld wat heel veel molenaars graag zouden willen zien, maar het Centerpark is zo gebouwd dat de straten die dus in de lengte naar de binnenstad toewijzen, zicht hebben op de molen. Dus als in het Centerpark, waar je ook loopt, als je door die straat heen kijkt, kijk je naar de molen toe en de huizen zijn dus ook laag gebouwd en er staan wel een paar flattorentjes langs de provinciale weg, maar die zijn dus ook binnen die biotoopgrens met de maten zijn die bekeken. Nou nog een aantal jaren later kwam de bouw van het gemeentehuis met het (? 00:03:12) theater kwam om de hoek kijken. Ook toen is er overleg geweest met de vereniging van Hollands Molen en die plannen zijn dus aangepast aan de molen en dat heeft er eigenlijk toe geleid dat de molen, gemeente IJsselstein de Evert Smit biotoopprijs gekregen heeft, dus dat was een hele mooie onderbouwing. Daarin is afgesproken dat ieder 5 jaar het stichtingsbestuur een gesprek heeft met de gemeente IJsselstein en dat is het zogenaamde biotoopgesprek en daarin behoort dus de bomen die hier dus in het plantsoen en langs de stadsgracht staan, dat die gekort en gesnoeid mogen worden, want het liefst zouden wij de bomen natuurlijk weg hebben, maar dat is toch voor de burgerij is dat een heel gevoelig onderwerp. En dan kan je beter een snoeiplan hebben waardoor de boom behouden blijft, maar waardoor ook de windtoevoer behouden is en gewaarborgd is en in die fase zitten wij nu steeds, dat we dus ieder 5 jaar het biotoopgesprek hebben en dat gaat heel goed. Een hele goeie samenwerking met de gemeente IJsselstein, ja.

1560955577-maarten_dolman- 13_toekomst_beroepsmolenaarschap_algemeen_en_op_de_windotter_recording_6 0	
Aantal minuten:	5

Aantal sprekers:	2
Taal:	Nederlands

SP1: Maarten, nou jij hebt het verhaal compleet gemaakt. Jij hebt helemaal tot aan 2019 heb verteld wat je allemaal hebt gedaan en wat je nu doet, maar hoe ziet de toekomst eruit. Kun je vertellen van ja, jij bent toch bij wijze van spreken in het diepe gegooid toen jij begon als molenaar hier, maar heb je al een opvolger en wat staat jouw opvolger te wachten, ik bedoel welke kwaliteiten moet jouw opvolger hebben om het ambacht voort te zetten?

SP2: Ja, inderdaad ik werd echt in het diepe geworpen in 1987, dat is natuurlijk heel belangrijk, je begint als jonge molenaar, je gaat malen, je moet zien dat het bij de mensen terechtkomen en dat is inderdaad. Een van de belangrijkste elementen was gewoon het vakmanschap en zorgen dat je een goeie zak meel hebt en dat was het eigenlijk. En ik ben eigenlijk meegegroeid in die periode naar wat je nu bent. Jij bent meer ondernemer, jij bent meer manager. Ik heb heel veel steun aan Lia, ik denk dat dat zeker naar voren mag komen, maar ik heb heel veel steun aan ons molenbestuur. We bespreken dingen in vergaderingen en overleggen dingen en nou zou je niet zus doen, niet zo doen. Met ondersteuning van een foldertje en dat soort dingen allemaal. Maar je ziet ook dat het klantenbestand natuurlijk verandert van de gewone ambachtelijke bakker naar nu een consument die toch wat weifelend aan die broodbakmachine begonnen is en wat weifelend is gaan bakken en die consument is ook veranderd, want die consument komt nu door middel van internet al de molen in van, we willen dit en dat en zus en zo hebben en dat moet erbij, hebben jullie dat. En dus de consument vraagt niet meer, maar die verlangt wat van je. En de vrijwilligers die moeten die kennis hebben, die moeten daarin aangestuurd worden. En we hebben steeds meer een sturende rol eigenlijk in het molenaarsbedrijf en dat wordt alleen maar sterker, de consument die moet gestuurd worden, die heeft wel eigen informatie en een eigen inbreng. En ik denk ook voor de toekomst, onze zoon William die doet nu de opleiding vrijwillig molenaar en die heeft daarna de bakkerijschool in Wageningen daarnaast ook gelopen en die is nu bezig met een managementopleiding, dat hij moet kunnen omgaan met mensen die anders denken als jij. En dat wil dus zeggen dat mensen die komen binnen en die hebben bij een programma voor een bakker, ik noem maar wat of die hebben bij een site op internet gezien van, het moet zus en zo, dus ze willen dat en dat hebben en dan moet je als molenaar zeggen van ja, maar dat zit zus of dat zit zo. Je moet ook wel proberen er een beetje tegenin te gaan. En ik denk dat dat een belangrijke taak voor hem is, dat hij mensen kan gaan sturen die, dus de consument kan sturen, dus hij moet vrijwilligers aansturen die de consument kan sturen om toch nog een goed broodje te blijven bakken. Ik denk dat dat heel belangrijk is. En wat de toekomst voor de molen zelf, denk ik dat er zeker een toekomst voor de molen blijft, want het kleinschalige, de duurzame en ook het grote energie problemen wat wij hebben is, denk ik heel belangrijk voor windkracht, een molen om lokaal en kleinschalig iets te kunnen maken. Dat heeft zich toch bewezen, molens die zijn al in 1500, 1600, 1700 gebouwd, die waren gebouwd voor de stad IJsselstein om meel te malen en dat is anno 2019, maalt de molen nog steeds meel voor de eigen stad en welk bedrijf houdt vol vanaf 1600 tot 2019. Dus ik denk dat heel belangrijk is en ik denk dat het belangrijk is om als molenaar te weten dat als er veranderingen zijn dat je daarmee gaat experimenteren en dat je daarmee mee kan gaan en ik denk gewoon dat je als

molenaar moet weten dat je moet malen met de wind van vandaag, want een belangrijke uitspraak is, je kan niet malen met de wind van gisteren, dus wat er vandaag gebeurt daar moet je vandaag ook mee omgaan en daar moet je meeprofiteren en dan is dus heel belangrijk dat je als molenaar met je tijd ook meegaat.

SP1: Letterlijk?

SP2: Letterlijk.

1560955578-maarten_dolman- 14 invulling beroepsmolenaarschap van maartens zoon recording 61	
Aantal minuten:	4
Aantal sprekers:	2
Taal:	NL

SP1: Nou Maarten, je vertelde me zojuist dat William je zoon, je graag wil opvolgen. Nou ben ik heel benieuwd, kan hij dat aan, is het een goede molenaar en beschikt hij ook over de kwaliteiten die een beroepsmolenaar anno 2019 moet hebben?

SP2: Ja, nou ik denk zeker dat hij het aankan. Hij heeft heel veel enthousiasme en wat William zijn drive ook is is van: er moet leven in de brouwerij zijn, de molen moet malen. Dat wil dus zeggen dat hij ook een windmolenaar is, dat als er wind is, als er gemalen moet worden, dat je dan ook zorgt dat de boel draait en de boel in werking is. En een andere positieve kant is dat hij heel veel ervaring in het bakken van brood. Hij heeft natuurlijk de bakkerijervaring molenaarsschool heeft hij gedaan, waarin hij ook kennis heeft van wat er mis kan gaan met je meel, wat er mis kan gaan met je brood als je er geen zout in doet of gist in doet of juist teveel of te weinig dat hij daarin de consument die in de molenwinkel komt, mee kan sturen. En dat is denk ik toch een andere invulling als die ik had toen ik in 1987 maalde. Toen werd er voor bakkers gemalen en die bakker die wist het en die deed het en dat waren vakmensen en nu kom je met de consument in aanraking, die heeft op internet gelezen van: zo moet het en zo wil ik het doen en het lukt niet. En dan komen ze in de molenwinkel: het bakt niet. En daar heeft denk ik William in de toekomst mee te maken dat hij meer mensen moet gaan begeleiden totdat ze een goed broodje hebben. En dat is denk ik heel belangrijk voor hem, en dat is denk ik ook de grote verandering waar je in de toekomst voor staat. Wat wel heel belangrijk is denk ik is de lokale en duurzaamheid van een molen, de mensen wil een kleinschalig, eerlijk en gezond product, en die willen ook een product uit de streek hebben. En ik denk dat het ook heel belangrijk is dat je als molenaar, en ik denk dat dat voor William ook heel belangrijk is, is dat je met die tijd ook meegaat. Dat je weet wat er leeft onder de consument. Weet wat er in brede zin leeft in consumentenland, maar ook dat je met een molen om kan gaan dat het verantwoordelijk is en dat je ook het vak behoudt. En wij zeggen in molenaarskringen wel eens meer van: als het harder gaat waaien moet je zwichten, moet je wat afremmen, als het iets minder waait moet je gaan bijleggen, maar als er iets gaat veranderen, en dat wil zeggen als de wind omgaat, dan moet je gaan kruien en ik denk dat het in een mensenleven ook zo is, je moet soms ook wel eens naar de wind toekruien als hij uit de andere hoek gaat waaien. En dat wens ik William toe.

SP1: Precies, heb je hem zelf nog even in de praktijk geholpen op de molen eigenlijk William of...?

SP2: Ja, nou inderdaad ik heb hem veel geholpen in de praktijk. Hij heeft natuurlijk het grootste gedeelte van zijn opleiding heeft hij hier gedaan en hij helpt mij ook andersom en wat voor William denk ik een heel belangrijk punt is als we stenen scherpen, dus dan komen we toch even op het hartje van het ambacht, dan kun je het nu al rustig aan hem overlaten. Hij kan een koppel stenen gewoon scherpen. Hij heeft een tijdje geleden bij een kennis in België een koppel stenen helemaal zelfstandig opgeknapt. Daar ben ik geeneens bij geweest. Hij stuurde alleen 's avonds een appje van doe ik het goed? Met een fotootje. Ik zeg: prima. "Dan ga ik zo door".