

# De ene ambachtelijke korenmolen is de andere niet

Jan Scheirs

Van alle Nederlandse molens heeft ongeveer 60% een korenmolensfunctie. Nagenoeg alle molens zijn ook maalvaardig. Zoals we in nummer 1 van *De nieuwe Molenwereld* (p. 4-6) hebben uiteengezet, is echter maar een beperkt aantal korenmolens in bedrijf. Molens die veelvuldig malen en waarbij er van een professionele beroepsuitoefening sprake is, zijn er slechts enkele tientallen. Daarnaast is er wel een groeiende groep molens waar door vrijwilligers dan wel niet dagelijks, maar toch met regelmaat gemalen wordt.

De wijze waarop het ambachtelijke molenaarschap wordt ingevuld, is ook binnen die kleine groep van activiteiten verschillend. Er zijn nog

steeds molens waar gemalen wordt zoals dat eeuwenlang gebeurde: alles op windkracht en met de molenaar steeds aan de maalbak, waar hij (of zij) ogen, oren, reuk- en tastzin gebruikt om het maalproces te controleren. Soms is er op die molens een reguleur aanwezig om enige verlichting te bieden bij de constante aandacht die zo'n molen vraagt. Er zijn ook molens waar motorische aandrijving van de molenstenen een rol speelt, en soms, vooral bij grote productievolumes, is de windaandrijving daardoor van ondergeschikt belang geworden of zelfs weer buiten gebruik geraakt. Wat in die gevallen meestal niet verhindert dat de molen toch, onbelast, zijn rondjes draait.

Aan het andere einde van het spectrum zijn er dan nog enkele molens waar "moderne" maalmachines zoals walsenstoelen met de erbij behorende zeefapparatuur de rol van de molenstenen hebben overgenomen. In al deze gevallen is er naast de mechanisering nog steeds sprake van veel handwerk en ook handmatige controle, en dus kunnen we die molens met een gerust hart met de term "ambachtelijk" blijven aanduiden. Hieronder belichten we twee molenbedrijfjes waar het anders gaat dan elders, maar waar getoond wordt dat de werkende korenmolen in onze huidige samenleving nog steeds (of weer) een maatschappelijke en economische rol kan vervullen.



Van links naar rechts: de molen van Oostendorp, het pakhuis met daarin de winkel en de bakkerij, en de oude maalderij. Niet zichtbaar op de foto is de nieuwe, eenlaagse horeca ruimte onder plat dak die aan de rechterzijde tegen de maalderij is aangebouwd.

### 1. Molen De Tijd in Oostendorp (bij Elburg)

Molen De Tijd is een achtkante korenmolen op stenen voet en werd in 1854 gebouwd na het afbranden van een voorganger. Of die molen toen nieuw gebouwd is of een tweedehands exemplaar was dat van elders kwam, is onbekend. In ieder geval meent vrijwillig molenaar Martin van Til dat de huidige molen ook pelmolen is geweest. Daarvoor is veel te zeggen, gezien de kenmerken en sporen die de eerste bintlaag nog steeds toont, en die duiden op de vroegere aanwezigheid van een ruimte waarin een pelsteen zou hebben gelegen. Van een pelmolenfunctie in Oostendorp is uit historische bron tot dusver echter niets bekend. Van 1927 tot eind 2017 was de molen in bezit van leden van de familie Zoet, die hem voornamelijk voor de productie van veevoer gebruikten. Voor die bedrijvigheid had men naast de molen ook nog een maalderijgebouw ter beschikking dat in 1896 werd gebouwd. In de maalderij werd met molenstenen gewerkt, die aanvankelijk werden aangedreven door een zuiggasmotor en later door een dieselmotor. Tenslotte kwam er een elektrisch aangedreven hamermolen, die de functie van de molenstenen overnam. Tussen de molen en de maalderij in staat ook nog een van ongeveer 1960 daterend pakhuis. De molen, die tot circa 1956 op windkracht in bedrijf bleef, vormt samen met de mulderswoning die net als de molen zelf in 1854 werd gebouwd, het maalderijgebouw en het pakhuis een bijzonder complex dat de historische ontwikkeling van het traditionele windmolenbedrijf goed laat zien. Dit geheel van gebouwen verdiende het dat alle elementen in hun onderlinge samenhang behouden en geherwaardeerd zouden worden. Met de overname van het gehele complex door bakker Jan-Aart Schuld in 2017 en de nieuwe invulling die hij aan alles gegeven heeft, lijkt dat gewaarborgd.

Jan-Aart Schuld is de vijfde generatie van een bakkersfamilie uit het nabij Elburg gelegen Oldebroek. Vanaf 2004 is hij enkele hectares tarwe gaan kweken die hij toen al door Van Til, na de maalvaardige restauratie in 1984 vrijwilliger op de molen, liet malen. Dat kweken van tarwe (van het ras Lavett) op de Veluwe zandgrond viel nog niet mee, maar Schuld kon er goed



Stella Jurgens is sinds de opening van het bedrijf parttime in dienst als molenaar.

mee bakken en men kreeg er bekendheid mee. Men verwierf de titel "Held van de Smaak" in de provincie Gelderland, en in 2008 zelfs landelijk. "Het bakkerijbedrijf thuis liep goed, maar om toekomstbestendig te zijn, wilde ik meer. Ik heb plezier in het ambacht en ik wilde het hele verhaal vertellen en laten zien. Dat kan hier, en daarom heb ik het hele complex gekocht zo gauw de gelegenheid zich

voordeed. De molen heb ik wel in een aparte stichting ondergebracht", aldus Jan-Aart Schuld.

De bakker heeft aan de gebouwen met uitzondering van de molen nieuwe bestemmingen gegeven en daarmee twee idealen willen verwezenlijken. Op de eerste plaats wilde hij een open bakkerij met winkel realiseren. Dat heeft hij gedaan in het voormalige pakhuis. Onder meer door daar een nieuwe dakconstructie aan te laten brengen met veel glas, is dat een licht en eigentijds ogend gebouw geworden. Behalve de bakkerij en winkel zijn in deze ongedeelde ruimte ook een chocolaterie en een ijsfabriekje ondergebracht. Op de tweede plaats wilde Schuld ook de geschiedenis van het maalderijbedrijf laten zien en de beleving daarvan combineren met de mogelijkheid voor bezoekers om te vergaderen, of om er wat te eten en te drinken. Voor die laatste doelen heeft hij het oude maalderijgebouw gebruikt en daarbij aan de straatzijde een nieuw bouwdeel toegevoegd. De voormalige maalderij is bij die herbestemming tot vergaderruimte en horecagelegenheid grotendeels intact



Onder de steenzoldervloer wijzen een verzwaarde losse legeringsbalk, alsmede het feit dat men de kruisende vaste legeringsbalk ter plaatse juist dunner heeft gemaakt om zo plaats te kunnen bieden aan een vloer, in de richting van een vroegere pelsteen. Het molenachtkant loopt naar onder echter door tot op stellinghoogte. Dit betekent dat de pelsteen dan tamelijk hoog in de molen moet hebben gelegen en niet op stellingniveau, wat in de bekende pelmolengebieden Groningen en de Zaanstreek de gebruikelijke positie was. Of we hier met een regionale uitvoering te maken hebben, en of de molen in zijn beginjaren in Oostendorp wellicht ook nog gepeld heeft? We weten het niet. Misschien zijn er lezers die daar meer informatie over kunnen geven. De functie van de tegen de losse balk aangebrachte lichte constructie, midden op de foto, is onduidelijk (foto Martin van Til).



Jan-Aart Schuld aan het werk in de bakkerij.

gelaten, met inbegrip van de (restanten van) apparatuur en maalderijmachines die er aanwezig waren.

De molen zelf tenslotte is bij dit alles een wezenlijk en onmisbaar element. "Zonder molen zou mijn verhaal niet kloppen", zegt Schuld. De bakker heeft gemerkt dat met name bezoekers met kinderen, aangetrokken als zij zich voelen door het draaiende wienenkruis, zich bij aankomst eerst naar de molen haasten om vervolgens de horeca en de winkel te bezoeken. De molen heeft daarmee een educatieve en een publiek-aantrekkelijke functie. Maar dat niet alleen. Er wordt in de

molen wel degelijk ook gemalen. Nu gebeurde dat voor de overname door Schuld ook al wel, maar toen alleen op zaterdagen. Nu is de molen vier dagen per week in werking. Martin van Til is er nog steeds vrijwillig molenaar, samen met anderen, maar Schuld heeft na de opening in mei 2019 ook besloten om een molenaar in dienst te nemen voor twee dagen per week. Beroepskracht en vrijwilligers geven voorlichting aan het publiek en malen er tarwe die in de bakkerij gebruikt wordt. Weliswaar zijn dat nog bescheiden hoeveelheden, maar het kan groeien, en de basis voor een molen die niet alleen maar monumentaal



In het maalderijgebouw is oude apparatuur zoveel mogelijk gehandhaafd, ook als dat het gebruiksgemak van de nieuw ingerichte ruimtes in de weg lijkt te staan.

staat te wezen maar zichzelf op grond van zijn oorspronkelijke functie terugverdiend, is hiermee gelegd.

## 2. Molen De Krijgsman in Oosterblokker

Bij De Krijgsman zijn de uitgangssituatie en de bedrijfsvoering heel anders dan bij De Tijd in Oostendorp. In Oosterblokker is alles erop gericht een grote productie te verkrijgen. De molenaar en zijn gezinsleden (van wie vrouw en dochter in het bedrijf meewerken), maar ook een bakker en een banketbakker die in loondienst zijn, moeten ervan kunnen leven. De molenstenen vormen nog steeds het hart van het bedrijf, maar daarom-



Door de verbouwing heeft het pakhuis, waar meerdere nieuwe functies zijn ondergebracht, veel licht binnengekregen.



Op de zolder van het maalderijgebouw.

heen is er het nodige gemechaniseerd en geautomatiseerd. Hierdoor staat de molenaar niet langer hoog in de molen aan de maalbak, waar hij elk pondje meel door zijn vingers voelt glijden, maar heeft hij gedurende een groot gedeelte van de dag de handen vrij voor zaken die zich op lagere niveaus afspelen: ontvangst en transport van goederen, mengen en verpakken, klantencontact, maar ook het leidinggeven aan de winkel en de bakkerij annex lunchroom, die zich op de begane grond bevinden.

De molenaar waar het hier om gaat is Erik Dudink, geboortig uit Oudorp. Op 16-jarige leeftijd kwam Erik daar met molenaar Arie Berkhout in contact, van wie hij veel leerde. Later deed hij ook nog ervaringen op bij Ko de Visser in Wolphaartsdijk en bij Frans Gunnewick in Vragender. Al vroeg was het Eriks ambitie om zelf een molen te bezitten en om daarmee ook de kost te verdienen. Even zag het ernaar uit dat hij Berkhout zou opvolgen, maar door een eigendomswisseling van die molen kwam dat er niet van. Het bezit van een molen was ook nog niet aan de orde toen Erik in de jaren tachtig van de vorige eeuw in Wervershoof kwam te werken, samen met Adri Peereboom en Jan Tollenaar. De molen van Wervershoof ontwikkelde zich in die periode tot een bedrijf dat toonaangevend zou worden met betrekking tot het efficiënt en op een moderne wijze produceren van meel. Maar men had er wel behoefte aan meer ruimte.

Molen De Krijgsman in het niet al te veraf gelegen Oosterblokker diende zich toen aan om te gaan gebruiken als opslagruimte. Uiteindelijk werd deze molen ook met die bedoeling door Erik aangekocht.

De Krijgsman was een voormalige pelmolen uit Zaandam-Oost, in Oosterblokker weer opgebouwd in 1897, die in 1949 gestopt was met malen. In de jaren daarna was deze molen ontdaan van zijn inrichting (op het bovenwiel na), waarna er maalderijmachines en silo's in waren gekomen.

Aan het eind van de jaren negentig ging echter het bedrijf in Wervershoof ten onder. Toen ontstond bij Erik het plan om ook met De Krijgsman weer te gaan malen. Maar daarvoor moest die molen wel volledig opnieuw inge-



*De Krijgsman in Oosterblokker is al meer dan twintig jaar een bloeiend ambachtelijk molenaarsbedrijf.*

richt en maalvaardig gemaakt worden. Met de hulp van vele vrijwilligers, van wie een aantal ook nu nog op de molen actief is, kwamen er weer molenstenen in, alsmede elektrisch aangedreven apparatuur voor nevenbewerkingen en intern transport.

Een van de roeden kreeg onlangs ook zijn zelfzwichting terug, met kleppen van aluminium en extra lange remkleppen van hout op de plaats van de windborden. Aan het eind van dit jaar zal ook de andere roe op die manier worden uitgerust. Daardoor zal het wienekruis er weer uitzien zoals in 1902, toen op deze molen voor het eerst een wiekverbetering werd aangebracht. Het kruis is met het terugbrengen van de zelfzwichting echter geen kopie geworden van het systeem van toen: de kleur en het materiaal van de kleppen zijn anders, maar ook is het bord breder en de zeeg dieper. Die laatste

twee zaken zijn zo veranderd op uitdrukkelijk verzoek van Erik, die geen hardloper maar een molen met meer trekkracht wilde. En dat heeft weer alles te maken met hoe er binnenin de molen gemalen wordt.

De molen heeft twee koppels blauwe stenen, waarvan er maar een via het spoorwiel en door windkracht kan worden aangedreven. Het andere koppel, op dezelfde hoogte gelegen, is losgemaakt van het spoorwiel en wordt nu aangedreven door een elektromotor. Dit is het koppel dat vrijwel continu in bedrijf is. Tegelijkertijd laat de molenaar, als dat maar enigszins kan, ook de molen draaien. Aan het rondsel dat bij het elektrisch aangedreven koppel stenen hoorde, is nu een generator gekoppeld. Zo wordt er door de molen bij voldoende wind ook steeds stroom opgewekt, stroom die



*Op de maalzolder (op stellingniveau) liggen de stenen op een halfzolder. Het linkse koppel wordt door een elektromotor aangedreven, en het rechtse kan op windkracht draaien.*

wordt gebruikt in het bedrijf en als er een overschot is wordt teruggeleverd aan het net. Eriks oud-compagnon uit Wervershoof André Mes en zijn broer Otto tekenden voor het ontwerp van de elektrische installatie.

Het bedrijf is door deze manier van aandrijven efficiënter geworden en ook vereenvoudigd: men heeft een constant toerental van de stenen bereikt, er is minder toezicht nodig bij het maalproces, en tenslotte is er ook een financieel voordeel, want er wordt door het meelopen van de generator een behoorlijke reductie op de energierekening verkregen. Als de molen in bedrijf is en alle houten wielen draaien, dan oogt alles als een traditioneel korenmolenaarsbedrijf. Alleen als men de boel op de keper beschouwt, ziet men dat het anders is. Zo heeft Erik Dudink, die de molen in 1997 overdeed aan een stichting en nu huurder is, in de loop der jaren een prachtig bedrijf kunnen opbouwen dat levert in de wijde omgeving. Er wordt zo'n zeven ton per week gemalen, voornamelijk tarwe die afkomstig is uit de Wieringermeer. Daarnaast een kleine hoeveelheid rogge, die door slaggers gebruikt wordt voor het maken van leverworst. Het bedrijf levert volkorenmeel en bloem aan bakkerijen, broodmixen en muesli's aan de supermarkt en pannenkoekenmeel aan diverse pannenkoekenhuizen, die allemaal hun eigen mix willen hebben. Een groot succes voor Erik is ook het bakken van oliebollen gebleken, tegen oudjaar. Na een voorzichtig begin achttien jaar geleden, is die activiteit



*Molen De Krijgsman op een ansichtkaart uit 1959. In het gebouw werd toen nog op motorkracht gemalen. Het windmolenbedrijf was al een tiental jaren eerder stilgelegd, en dat ondanks de Dekker-stroomlijnneuzen die de molen in 1934 had gekregen (collectie Vereniging De Hollandsche Molen).*



▲ Amanda Dudink-Blacklock aan het werk in de winkel.

◀ Mechanisatie in het bedrijf werd onder andere gerealiseerd door de inbouw van hulpapparatuur afkomstig uit inmiddels gesloten meelfabrieken in Nederland. De bloembuul rechts op de foto werkt op windkracht.



Molenaar Erik Dudink aan het werk bij een inpakmachine. Hij nam deze machine, die uit de jaren 60 dateert en puur mechanisch werkt, over uit de suikerindustrie. De machine verricht alle noodzakelijke bewerkingen: afwegen, vullen, papier afsnijden en sealen.

nu uitgegroeid tot een intense, drie dagen durende bakactiviteit waarbij maar liefst 20.000 bollen worden gefabriceerd. Een "eindsprint" op de molen, zo noemt de molenaar dat. In een eindsprint is ook Erik Dudink zelf verzeild geraakt. Hij heeft in al die jaren dat hij bij molens betrokken was enorm veel werk verricht en in Oosterblokker een uniek bedrijf neergezet. Nu, op 59-jarige leeftijd en met nog wel wat jaren te gaan, zou hij echter graag een opvolger zien komen. Iemand aan wie hij straks het bedrijf kan overgeven, zodat het ook bij zijn pensionering wordt voortgezet; en zodat voor Erik als molenaar in de periode die nu komen gaat "het moeten mogen wordt". Wij gunnen hem en molen De Krijgsmann van harte dat die wens werkelijkheid wordt.

#### Bronnen:

- [www.molendatabase.nl](http://www.molendatabase.nl)
- Colenbrander, B.W. e.a. (Red.) (1981). *Molens in Noord-Holland. Inventarisatie van het Noordhollands molenbezit*, pp. 124 – 125. Meijer Pers/Ideeboek B.V.
- Gunneweg, J., Roose, W. en Dijkstra, H. (zonder jaar; waarschijnlijk 1997). *Het Nederlands malend korenmolensboek*. Het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde.
- Roose, W. (1998). 'De Krijgsmann' weer in de aanval met Erik Dudink. *Molenswereld*, jrg. 1, nr. 5, pp. 104 – 111.

*De foto's zijn in de zomer van 2019 gemaakt door de auteur, tenzij anders vermeld.*