



## Maalsteen van IJsselsteinse Standerdmolen

**In September van dit jaar kreeg de gracht rond de molen een uitbaggerbeurt. Er werd gezocht naar bommen en granaten uit de wereldoorlog. Eindresultaat van dit hele baggergedoe: een heleboel schroot en andere blubberige dingen. Niets spannends maar toch...**



Trots laat Maarten zijn opgeviste 'schat' zien: "Het krijgt een mooi plaatsje in de molen".

De molenaar volgde de baggeroperatie nauwlettend. Zo nu en dan bestudeerde hij de 'opbrengst' in de baggercontainers. En plots barstte er bij Maarten van binnen een blij bommetje want wat lag daar tussen al die troep? Echt waar.. een schat. Een molenschat wel te verstaan; voor een leek een onbelangrijk stuk steen, voor een molenaar en voor een ieder die geïnteresseerd is in molens, een stukje molengeschiedenis dat je kunt aanraken: een stuk van een maalsteen. Deze bijzondere vondst dateert van vóór 1732 en komt uit een standerdmolen. Op de plek waar nu de Windotter in bedrijf is hebben namelijk tot 1732 standerdmolens gestaan. Dat betekent dat dit stuk maalsteen meer dan tweehonderdvijfenzeventig jaar op de bodem van de gracht heeft gelegen.

### Zeker weten

Molenaar Maarten Dolman is er van overtuigd dat het een eeuwenoud stuk is. Hij legt uit: "Een standerdmolen is een houten windmolen die op een houten stander staat. Deze molens zijn kleiner, de maalstenen zijn kleiner en ook het scherpsel (kerven) van de stenen is smaller, namelijk 1 cm. In 1932 werd op de plaats waar de houten standerdmolen was gesloopt, een ronde stenen stellingmolen gebouwd De Windotter. De molen is groter, de maalstenen zijn groter en de kerven zijn breder, namelijk 2 tot 3 cm. Het leeftijdsverschil zit hem dus in het scherpsel". Daar is geen speld tussen te krijgen.

## Terug in de tijd

**Terwijl de molenaar over de door hem opgediepte scherf van een maalsteen wrijft, borrelt er een stukje geschiedenis op. Hij 'maakt' terug naar de tijd van de standerdmolens. Vroeger waren alle windmolens houten standerdmolens. Een houten onderstel met daarop een houten molen.**

Het molengedeelte draaide in z'n geheel rond op het onderstel (standerd). Logisch dat deze molens kleiner zijn dan de latere stenen stellingmolens, het hele bovenstel moest geheel van bovenaf meedraaien om de wind goed te kunnen vangen, het hele huishouden in de molen draaide dus ook mee. (De voorloper van de draaimolen op de kermis?)



Dit kunstwerk van 20x20x20 uit de permanente expositie in de koepel, is van kunstenaar Hans Leyerzapf. Voorzitter Bert Murk gaf het de ondertiteling: 'Karakteristiek schilderwerk waarbij Hans in dialoog is met de Windotter'.

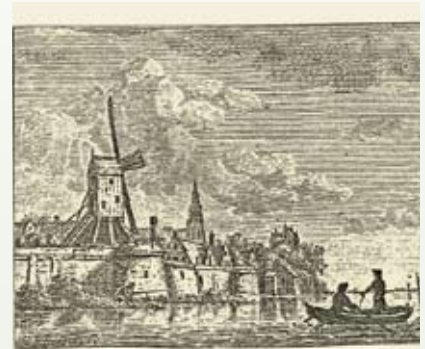
Met de Windotter in hun midden kan het alleen maar een goede dialoog zijn.



De molen was dus kleiner, maar ook de werkruimte en de opslagruimte in de molen. Een standerdmolen had maar één maalstoel (een koppel stenen die over elkaar draaien om het graan daartussen te vermalen), de twee maalstenen en het scherpstel waren kleiner en smaller dan in de stenen windmolens. In IJsselstein hebben vroeger ook een aantal standerdmolens gestaan. Bij opgravingen bij de Paardenlaan zijn naast restanten van een klooster ook de poeren (funderings 'blokken') van een standerdmolen gevonden. Ook op de molenwal waar nu de Windotter haar wieken laat suizen, hebben houten standerdmolens het graan voor de IJsselsteinse bevolking tot meel gemalen. De Windotter is gebouwd op de poeren van twee standerdmolens. In de vloer van de Windotter zijn die poeren nog duidelijk zichtbaar. Dat de geschiedenis van de standerdmolens op de molenwal ver teruggaat blijkt wel uit een verhaal dat in het jaar 1515 werd opgeschreven. Tijdens het malen brak een molensteen. De molenknecht raakte daarbij bekneld tussen de molensteen en

de muur. Een chirurgijn heeft ter plekke zijn been moeten afzagen. Op 11 augustus 1674 vernietigde een tornado het middenstuk van de Domkerk in Utrecht. Tot op de dag van vandaag zijn daardoor kerkgebouw en toren gescheiden. Maar die storm hield niet uitsluitend huis in de stad Utrecht, ook de omgeving werd zwaar getroffen. Veel molens werden weggeblazen, waaronder de standerdmolen in IJsselstein en Vianen. In 1731 verkeerde de houten standerdmolen die na 1674 is gebouwd in zeer slechte staat. Een opknabbeurt was dringend noodzakelijk, maar herstelwerkzaamheden bleven uit. Stadhouder Willem IV gaf toestemming voor het verstrekken van een geldlening voor de bouw van een nieuwe, stenen molen. Zijn moeder, Maria Louise, nam de meerkosten en de rente daarvan voor haar rekening. Op 11 maart 1732 volgde de aanbesteding en werd met de nieuwbouw begonnen. Traditiegetrouw kreeg de molen de naam 's Heren Korenmolen. In de periode dat de stenen windmolen op deze identieke plek gestalte kreeg, maalde in Jutphaas de voorganger van de

Batavier het graan voor IJsselstein. Eind oktober 1986 vond er weer een aanbesteding plaats, nu voor de restauratie van de huidige Windotter. De gemeenschap en het rijk legde het benodigde geld op tafel. In 1987 werd met de werkzaamheden begonnen. Nederland telt nu nog zeventenveertig standerdmolens, de meeste staan in Limburg en Noord-Brabant. Wat een scherf van een oude maalsteen al niet in beroering brengt.



Op deze kopergravure: 'de wallen van IJsselstein', is goed te zien hoe het complete molenhuis staat op een houten stellage (stander)

## Zo vader, zo zoon

**De kinderen van de molenaar zijn met de molen opgegroeid. Het is een onderdeel in hun leven, waar ze alle vier trots op zijn. Pappa is de molenaar, mamma levert ook een grote bijdrage aan het molenbedrijf en de kinderen dragen ieder op eigen manier en naar eigen vermogen hun steentje bij. Ze zijn vaak te vinden in de molen en zijn trots op de dingen die zij al mogen doen. "Ik heb al een keer een meelzak gevuld uit de trechter," vertelt de kleine William. Grote broer Karel gaat hierop in met: "En ik heb al een keer helemaal zelfstandig mogen draaien."**

De twee meisjes Evelien en Marieke verlenen hand- en spandiensten voor de molen en runnen het huishouden als mamma druk bezig is in de molen, de theekepel en sinds kort ook nog de molenwinkel. De Windotter is samen met de molenaarskinderen opgegroeid, eigenlijk een beetje het vijfde kind in het Dolman gezin. Is het dan verbazend dat de oudste van het molenaars-kinderkwartet kiest voor het molenvak? "Ik wil molenmaker worden", dit wist Karel al toen hij nog maar een broekie was. Eenmaal van de basisschool begon voor hem het zoeken naar een gerichte opleiding voor molenmaker. Dit lukte niet rechtstreeks. Op advies van de schoolleiding ging Karel naar Woerden voor de opleiding van meubel-

maker. Al gauw bleek dat deze opleiding niet aansloot op de vervolgopleiding voor molenmaker. Er was wel een mogelijkheid, maar dan moest Karel naast zijn school in Woerden nog een aanvullende opleiding volgen gericht op het molenaarsvak. Goede raad was duur. Op dat moment komt de Rotary Lopikerwaard om de hoek kijken: zij het geld, Karel de inzet. Karel volgt nu al ruim een jaar bij het gilde van vrijwillige molenaars de opleiding voor molenaar. Voor de theorieopleiding moet hij naar Loenen aan de Vecht, voor de praktijk iedere zaterdag naar de 'Middelste molen van polder Zevenhoven' in Cabauw. Omdat er nu twee opleidingen door elkaar lopen, is het echt 'klunen' voor de molenmaker in spé. Momenteel loopt hij vanuit zijn meubelmakeropleiding ook nog stage bij de Ruiters interieurbouw in Utrecht, plus een dag per week naar zijn



Karel Dolman druk in de weer op de molen in Cabauw.

school in Woerden. En wat boeit Karel nu het meest in deze wirwar van theorieën en praktijken? "Het praktijkgedeelte van de molenaarsopleiding, komt er zonder aarzelen uit. In een adem gaat hij verder: "Een poldermolen bedienen. Bij een poldermolen gaat het niet om producten, maar om water te malen vanuit de polder, de boezem in. Zo'n molen draait constant en je moet dan ook constant inspelen op het weer. Bij een watermolen gaat het om snelheid, hij draait altijd op z'n top. Dit is nodig om zoveel mogelijk water te verzetten. Om die topsnelheid erin te houden, moet je zodanig zeilvoeren dat hij op snelheid blijft en niet door af- of toenemende wind of door draaiende wind te houden, moet je veranderen. Constant dus inspelen op het veranderende weer. Maar je moet niet alleen de molen zo hard mogelijk laten draaien, je moet ook weer de molen zo laten draaien, dat je hem, als dat nodig is, altijd stil kunt zetten. Je moet altijd de molen in de hand kunnen houden en onder controle". Karel wordt in zijn praktijkopleiding voor molenaar begeleid door instructeur/molenaar Erik Stoop. Als alles verloopt zoals Karel het in gedachten heeft, rondt hij eind dit jaar of begin volgend jaar de opleiding voor molenaar af; ook nog anderhalf jaar voor de meubelmakers opleiding en dan in september 2008 op naar het Hout- en meubileringscollege in Amsterdam voor de bredere opleiding voor molenmaker. Karel, veel succes!!



# Uit de Molenwinkel

**In dit Windotternieuws een bijdrage van het molenaartje in de dop. De 9 jarige jongste molenaarspruit William is vaak te vinden in de molen en de molenwinkel. Dit is zijn speel- en leefterrein en hij heeft er plezier in. Met zijn niet te remmen enthousiasme en humor verrast hij menig bezoeker.**

De vrijwilligers in de molenwinkel weten hier ook over mee te praten. Zo gebeurde het op een druilerige dag, dat William zijn heil zocht in de molenwinkel. Anita, Fleur en Trix hadden 'dienst' en ontfermden zich tegelijkertijd over William. Anita: "Wat een ongezellig weer is het buiten, wordt je niet echt vrolijk van. William, weet jij niet een leuke mop?" En ja hoor William had zijn woordje direct klaar: "Ik zal een mop vertellen. De leukste mop die ik ken. Echt heel leuk, het gaat over een konijntje." Met de achtergrondmuziek van een kletterende regenbui op het winkeldak stak William van wal: "Een konijntje kwam bij de bakker en vroeg: 'Hebben jullie ook worteltjestaart?' Zegt de bakker: 'Neen'. Konijntje gaat de winkel uit. De volgende dag komt het konijntje weer in de winkel en vraagt: 'hebben jullie nu worteltjestaart?' De bakker: 'Neen'. Iedere dag kwam het konijntje in de winkel en ze hadden nooit worteltjestaart. Na een maand zei de bakker tegen zijn personeel: 'Ik vind

het wel zielig voor dat konijntje dat we geen worteltjestaart hebben. Ik ga er eentje bakken". De volgende dag kwam het konijntje weer in de winkel: hebben jullie worteltjestaart?" De bakker: "Ja, we hebben worteltjestaart". Zegt het konijntje: "Vies hè?". Terwijl William nog staat te glunderen van de clou van zijn mop, vraagt Anita hem: "Heb jij wel eens worteltjestaart gegeten?"

Nee, niet dus. "Nou dan ga ik er een voor jou bakken, dan moet jij maar zeggen hoe dat smaakt". De week daarop kwam Anita met haar taart en William mocht aanvallen: "Hartstikke lekker", concludeerde de moppentapper. Ook vader Maarten en moeder Lia en de aanwezige vrijwilligsters namen de proef op de som: Heerlijk hoor, niks mis mee." Voor meer moppen: contact opnemen met molenaartje William. Voor het worteltjestaart-recept: contact opnemen met Anita (iedere dinsdagmiddag in de molenwinkel).



Worteltjestaart speciaal gebakken voor de mini molenaar William

## HACCPgoedgekeurd:

## Kwaliteit, hygiëne en veiligheid in molen én winkel

**Meel leveren aan de coöperatieve verenigingen 'Het Backershuis' gaat niet zomaar. Uitsluitend molens en molenaars die aan de HACCPeisen voldoen en de zware toets doorstaan van op deze eisen gebaseerde hygiëncode van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde mogen zich Het Backershuis-leverancier noemen. De landelijke overkoepeling BEKO koopt het molenmeel in, de warme bakkers van Het Backershuis betrekken hun meel van de BEKO.**

HACCP is de afkorting van Hazard Analysis Critical Control Point en is een proces van controle en beheersing van de gezondheidsrisico's. Aan bepaalde elementen binnen deze HACCP moeten korenmolens voldoen. En dat stuk controle en beheersing heeft het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde weer verwerkt in haar eigen 'Hygiëncode voor windmolen, watermolen en ambachtelijke maalderijen malend voor menselijke consumptie'. De BEKO controleert en rapporteert. De Windotter ondergaat al bijna tien jaar deze controle en altijd resulteert dat in het cijfer: goedgekeurd. De eindrapportage 2007 van de BEKOcontroleur: 'Een ambachtelijke molen is lastig te vergelijken met een 'modern'

levensmiddelenbedrijf. Malen en mengen gebeurt door één persoon. Risico's die kunnen optreden door onvakkundig handelen of ongemotiveerde werknemers zijn daardoor beduidend minder. Wanneer er uit de historie geen problemen zijn geweest met de producten van De Windotter lijkt het mij aannemelijk dat de gevolgde werkwijze de voedselveiligheid voldoende borgt.' In de molen zit het dus wel snor. "Maar hoe zit dat met mijn molenwinkel", vroeg molenaarsvrouw Lia zich af, "voldoet de winkel ook aan alle gestelde eisen rond kwaliteit, hygiëne en veiligheid? Ook 'mijn' kopers hebben recht op prima kwaliteit op alle terreinen." Dus ook de molenwinkel onderging een controle-sessie en moest

laten zien wat het in huis had op allerlei gebied: persoonlijke hygiëne (met betrekking tot toiletgebruik, eten en drinken, verwondingen), afvalverwerking, schoonmaken, reiniging en desinfectie, ongediertebestrijding, de staat van apparatuur en gebouw, etikettering, verpakkingmateriaal en opleiding. Daarnaast werd er veel geëist van Lia omtrent haar kennis op het gebied van productspecificatie en productinformatie. Molenwinkel en Lia doorstonden glansrijk de toets. Voor molenaar Maarten Dolman in zijn molen en molenaarsvrouw Lia in haar molenwinkel betekent dit rapport een bevestiging dat zij verantwoord bezig zijn en een goed product leveren.

En dat willen zij ook graag naar hun klanten uitstralen. De Windotter met haar molenwinkel mogen zich voor 2007 certificeren als een hygiënemolen en hygiënewinkel. Iets waar het molenaars-echtpaar trots op is.



## Stichting 's Heren Korenmolen te IJsselstein

### Adres

Walkade 73, 3401 DR IJsselstein  
Telefoon 030 6888881  
e-mail: [meel@windotter.nl](mailto:meel@windotter.nl)  
internet: [www.windotter.nl](http://www.windotter.nl)

Windotternieuws is een uitgave van de  
Stichting Vrienden van de Windotter te  
IJsselstein;  
jaargang 11, nummer 32, najaar 2007  
oplage 2.500 exemplaren.

### Bestuur

voorzitter	Bert Murk
secretaris	Netty Aarendonk-Klomp
penningmeester	Eric Veldpaus
leden	Angela Ruiseveld   Lijffijt Bart Rietveld Hans Smeets Rienk Sijbrandij George Terberg
molenaar	Maarten Dolman

Vrienden van de Windotter  
steunen het werk van de stichting.  
U wordt vriend door € 5,- of meer over te  
maken op rekeningnummer **1692.00.094**  
van de Rabobank te IJsselstein, onder ver-  
melding van: 'Vrienden van de Windotter'

### Ledenadministratie

Rita Berghuis,  
Eiteren 79, 3401 PS IJsselstein  
telefoon 030 2888243  
e-mail: [ritaberghuis@cs.com](mailto:ritaberghuis@cs.com)

### Redactie

Maarten Dolman  
Elly van Groeningen  
Bart Rietveld  
Redactieadres:  
Walkade 73, 3401 DR IJsselstein  
e-mail: [meel@windotter.nl](mailto:meel@windotter.nl)

### pno design en GrafieHoek

pno design

Drukwerk: PlantijnCasparie IJsselstein/  
Nieuwegein

### PlantijnCasparie

→ IJsselstein/Nieuwegein

Prepublishing > Drukwerk > Direct marketing

### Openingstijden Windotter:

dinsdag, t/m donderdag, op afspraak  
vrijdag en zaterdag tussen 10.00 - 12.30 uur

### Openingstijden Molenwinkel:

dinsdag t/m vrijdag van 10.00 - 17.00 uur  
zaterdag van 10.00 - 16.00 uur

## Oma's nieuwjaars-kuekskes

### Recept:

Verwarm in een steelpan de melk, samen met de boter, anijsblokjes en de vanil-  
lesuiker. Doe de meel, de eieren en de basterdsuiker in een beslagkom. Wanneer  
de boter en anijs is gesmolten in de melk, voeg dan het mengsel aan het meel toe.  
Maak van het geheel een beslag en roer tenslotte de rozijnen er doorheen. Doe in  
een koekenpan een beetje zonnebloemolie en bak van het mengsel per keer zo'n 3  
kleine platte (panne)koekjes. Bakken tot de koekjes aan beide zijden goudbruin zijn  
en bestrooi ze met poedersuiker.

### Ingrediënten:

500 gram zelfrijzend bakmeel,  
4 anijsblokjes  
50 gram boter  
2 eieren  
50 gram gele basterdsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
50 gram rozijnen  
50 gram jumborozijnen

Eet en varieer smakelijk!

## Meeltjes

@ Molens op **TomTom**. Snel een  
molen vinden? Een dagje molens bezoeken  
en willen weten waar ze staan? Dat wordt  
vanaf nu extra gemakkelijk gemaakt dank  
zij het TomTom navigatiesysteem. Open de  
website Het Jaar van de Molens: [www.jaarvan.demolens.nl](http://www.jaarvan.demolens.nl)  
en de locatie van alle molens kan worden  
ingevoerd. Eerst de bestanden downloaden  
als 'Nuttige Plaats'(NO) of 'Points of Interest'(PI)  
op de PC en vervolgens overzetten op de  
TomTom. En dan er op uit, genieten van  
molens, molens en nog eens molens, TomTom  
wijst de weg.

@ De feestdagen staan weer voor de  
deur, dat betekent lekkere dingen bakken.  
In de molenwinkel liggen de **speculaas- en  
oliebollenmix** al te

wachten op thuisbakers en fijnproevers.  
Speciaal voor de kerst zijn pakketjes  
gemaakt voor het bakken van **krenten- en  
rozijnenbrood**.

@ Ook dit jaar valt de **nieuwe oogst**  
in eigen land erg tegen. Het klimaat in  
Nederland werkte niet mee. Daarom moest  
onze inkoper, de heer Offringa, zich verover  
onze landsgrens oriënteren om uiteindelijk  
in Noord-Oost Duitsland te vinden wat hij  
zocht: tarwe van prima kwaliteit. Door de  
wereldschaarste, de slechte oogst en de  
bionol (graan wordt gebruikt voor  
brandstof) is de graanmarkt erg krap en  
zijn de prijzen hoog. Maar dankzij het  
speurwerk van Offringa, kunnen wij weer  
lekker doorbakken.



**Bestuur, redactie, molenaar Maarten en zijn vrouw Lia willen iedereen goede  
feestdagen toewensen en een goed, gelukkig en vredevol 2008.**