



20 jaar in bedrijf

DE WINDOTTER

Molenkunst in de theekoepel

Tamaar Tóth Varjú legt op een tegeltje prachtig vast wat de belangrijkste 'ingrediënten' zijn om goed meel te maken: een molen en de wind.

Dit kunstwerkje van 20x20x20 is onderdeel van de permanente expositie 'Kunst in de theekoepel', te bezichtigen tijdens openingstijden van de Windotter.



Molen en wind in beweging, Tamaar Tóth Varjú

Windotter cadeaubon!

Meer en meer worden onze molenproducten als presentje cadeau gegeven. Door de grote assortimentskeuze is het dan soms lastig kiezen. Speciaal voor diegenen die een originele cadeaubon willen geven is vanaf 1 mei in de molenwinkel de 'Windotter cadeaubon' te verkrijgen. Voor €7,50 of €10,00 geeft u een bijzonder geschenk. Leuk om te geven en leuk om te krijgen.



Een nieuwe Voormolen is welkom bij de familie Van den Wijngaard



Poldermolen de Voormolen getekend door: Johanna van den Wijngaard-van Zoest

Op vrijdagmorgen 6 maart jl. werd ik hartelijk ontvangen bij de familie Van den Wijngaard van caravanpark De Voormolen aan de Zuid IJsseldijk. Aanleiding was de publicatie in het vorige Windotternieuws, waarin voorzitter Rienk Sijbrandij van de stichtingen 's-Heren Korenmolen te IJsselstein en Vrienden van de Windotter het idee opperde voor het eventueel herbouwen van de voormalige poldermolen De Voormolen, net voorbij het caravanpark.



Jan van den Wijngaard (79 jaar) en zijn vrouw Johanna (Joke) van den Wijngaard-van Zoest waren in de jaren zestig fruittelers aan de Zuid IJsseldijk. Een zwager die wel eens met een tent op vakantie ging naar Frankrijk, mocht zijn tent voor een voorjaarsweekend opzetten in de boomgaard. Een andere zwager kocht een vouwcaravan en kwam ook voor een weekend naar IJsselstein en toen een derde zwager een tourcaravan had gekocht stonden zij in het voorjaar van 1969 met drie gezinnen een weekend in de boomgaard en riepen Jan en Joke van den Wijngaard erbij om gezamenlijk koffie te drinken. Thuisgekomen vroeg Jan aan zijn vrouw: 'Wat zou je er van denken als wij daar ons brood van maken?' Joke was daar meteen voor te porren en ging een plattegrond tekenen met kavels en paden, waar het echtpaar Van den Wijngaard mee naar de gemeente ging en naar de ANWB in Den Haag. Nog voor de vergunningen rond waren begon de familie met het rooien van bomen en het aanbrengen van de benodigde voorzieningen. In augustus

1969 ging de camping open. Iedere keer als er een naburig stukje grond te koop kwam, werd het park uitgebreid en anno 2009 heeft caravanpark De Voormolen een vergunning voor 160 staanplaatsen en verdienen ook de gezinnen van dochter Marike (46) en zoon Jeroen (42) hun boterham in het park.

Jan van den Wijngaard komt uit een echte molenaarsfamilie. Zeven generaties terug was zijn voorvader Willem waarschijnlijk al omstreeks 1725 molenaar in Vianen. Willem vertrok met zijn gezin naar Benschop en later naar Nieuwerkerk aan de IJssel. Zijn kleinzoon Willem kwam op een molen in de polder Middelburg in Reeuwijk en diens zoon Jacobus op molens in Harmelen en vanaf mei 1829 in Snelrewaard. Willem Jacobsz. Van den Wijngaard trouwde in 1852 in Lopik met Dirkje den Oudsten en ging met haar in 1853 aan de Zuid IJsseldijk in IJsselstein wonen, waar hij watermolenaar, klompenmaker en landbouwer was. Kennelijk was het inkomen als

molenaar op de Voormolen niet voldoende om er een gezin van te kunnen onderhouden. Ook zoon Jan (de grootvader van Jan van den Wijngaard van het caravanpark) was klompenmaker naast watermolenaar op de Voormolen. Jan trouwde in 1878 met Geertje van Donkelaar uit Maarn. De boom met Gieser Wildeman stoofperen die op de dagcamping staat vlak voorbij de molenplek, is door hem geplant. Zoon Gerrit (1895-1987), de vader van Jan van den Wijngaard, was naast klompenmaker en fruitteler de laatste molenaar op de Voormolen. Hij trouwde in 1923 met Jantje den Boer uit Jutphaas. De Voormolen werd in 1924 buiten werking gesteld en in 1926 gesloopt.

Na een brand in het woonhuisje naast De Voormolen werd het ouderlijk huis van Jan van den Wijngaard gebouwd (waar zijn dochter Marike nu woont en waar ook de receptie is van het caravanpark). De dubbele woning moest vanwege de windvang op 400 m van De Voormolen worden gebouwd. Toen een opzichter de afstand eens nauwkeurig ging opmeten, bleek dat de funderingen een halve meter te dichtbij waren gebouwd en hij eiste een verplaatsing. Bij een later bezoek van de opzichter werd de molen net geteerd en stootte iemand bovenop de molen 'per ongeluk' een pot teer om, waarna de kleding van de opzichter onder de teerspaten zat.

De familie van den Wijngaard is zeer ingenomen met het idee voor een nieuwe Voormolen. Zij zouden een herrijzenis van de molen natuurlijk heel leuk vinden voor het nageslacht van de molenaars Willem, Jan en Gerrit van den Wijngaard. Maar ook voor de recreatieve functie die de molen zou hebben in de 'groene long' die van de Lek via Oudegein en Nedereindseplas naar Haarzuilens loopt en een buffer moet vormen tussen IJsselstein en Utrecht-Rijenburg. De familie ziet een recreatieve functie van de molen al helemaal voor zich. Als theeschenkerij en galerie bijvoorbeeld langs een intensief gebruikte fietsroute en - als er een oeververbinding in de buurt komt - als één van de startpunten van het rondje wandelen: Voormolen-jachthaven Marnemoende-pannenkoekenrestaurant De Roozeboom-Voormolen.

Meer wetenswaardigheden over de historie van de Voormolen in een volgend Windotternieuws.



vlnr vader Jan, zoon Jeroen en dochter Marike van den Wijngaard op de plek waar in 1853 Willem Jacobsz van den Wijngaard de watermolenaar op de Voormolen werd. Tot 1924 blijft dit watermolenbedrijf in de familie.



Molens kijken, proeven en fietsen op Nationale Molendag

Zaterdag 9 mei 2009 organiseert de Vereniging De Hollandsche Molen haar jaarlijks terugkerende Nationale Molendag. Ruim zeshonderd van de nog bestaande twaalfhonderdvijftig molens in Nederland malen die dag. Dit is nog maar een klein deel de circa 10.000 molens van de Nederlandse molen die er ooit stonden.

Alleen al in de Lopikerwaard stonden veertig molens, waarvan de meeste

wipwatermolens. Windotter en winkel zijn deze Nationale Molendag ook van de partij met de hele dag door demonstratiemalen en molenproducten proeven in de molenwinkel.

De VVV IJsselstein organiseert die dag een speciale molenfietsocht. De route is ongeveer 40 km lang en loopt langs de Windotter (IJsselstein), de Oudegeinsemolen (Nieuwegein bij de Kinderboerderij) en de Lakerveldse Vlietmolen (Lexmond), beide wip-

watermolens. Bij Nieuwegein en Ameide pontje over en langs Uitweg en Lopikerkapel weer terug. De molens zijn open voor bezoek.

Bij de Windotter ligt er voor de fietsers een kleine molenversnapering te wachten.

Start van de molenfietsroute op zaterdag 9 mei: vanaf 09.00 uur bij de VVV IJsselstein.

Voor informatie: VVV IJsselstein of Korenmolen de Windotter.

Restant Hoekse Molen hersteld

Ruim anderhalf jaar was de gemeente bezig met plannen om de afbrokkelende fundering van de Hoekse Molen te restaureren toen het alarm binnenkwam dat er aan de historische fundering 'geknaagd' werd. Mensen beetelden de stenen los en gingen er mee aan de haal.

"We hebben ons eerst gebogen over vragen als: wat willen we, wat kunnen we, wat is mogelijk. We waren al bezig met een aannemer en de plannen lagen bij de Welstandscommissie," licht Johan Bastmeijer van de gemeente

IJsselstein toe, "maar op het moment dat de signalen bij ons binnenkwamen dat mensen er met materialen vandoor gingen hebben we er spoed achter gezet".

Op 25 februari 2009 werd de gemeentelijke monumentenvergunning verleend voor het wijzigen van het archeologische monument aan de Heeswijksekade/Knollemanshoek voor herstelwerkzaamheden. Kort gezegd: de fundering van de Hoekse Molen wordt in ere hersteld. Niet alleen de funderingsmuur krijgt een opknapping, binnen deze (buiten)muur komt

een betonnen vloer; bankjes en hekken bieden rust en veiligheid.

"We proberen hierbij zoveel mogelijk de oorspronkelijke indeling van de molen weer te geven," belooft Bastmeijer. "Verder houden we de mogelijkheid open om tijdens de bouw nog aanpassingen te doen". Het uitvoerend werk is toevertrouwd aan aannemer Jurriëns. Planning: medio april 2009 beginnen met de werkzaamheden. Bij het verschijnen van dit Windotternieuws moet er dus langs de Heeswijksekade een mooie molenplaats liggen.

Molennamen in Het Groene Balkon

In het jongste woonwijkje in IJsselstein, Het Groene Balkon in het zuidwestelijke 'puntje' van Zenderpark, komen straatnamen die genoemd zijn naar soorten molens. Uitzonderingen zijn de ontsluitingsweg Zuiderparklaan, die van de Weg der Verenigde Naties langs het Zuiderpark naar de Schepensingel loopt en het (verlengde) Basiliëpad. De overige straten in Het Groene Balkon zijn Poldermolenlaan, Korenmolenlaan, Zaagmolenlaan, Pelmolenlaan, Watermolenpad en Rosmolenpad. Met deze namen wil de gemeente iets weergeven van de aansluiting van Het Groene Balkon bij het landelijke gebied.

De tientallen soorten molens die in Nederland voorkomen worden qua functie onderverdeeld in korenmolens, poldermolens en industriemolens. De korenmolens malen tarwe en andere graansoorten tot meel. De poldermolens brengen het water met een scheprad of vijzel (een soort schroef) omhoog om het waterpeil in polders op het gewenste niveau te houden. Al naar gelang de verwerkte producten worden de industriemolens onderverdeeld in cacaomolens, krijtmolens,

mosterdmolens, papiermolens, verfmolens, zaagmolens en vele andere soorten. Pelmolens zijn industriemolens, waarmee gerst of rijst wordt gepeld.

De meeste korenmolens en industriemolens zijn net als poldermolens wat betreft de gebruikte krachtbron windmolens met molenwieken die de molenstenen laten draaien. Bij rosmolens wordt de bovenste molensteen draaiende gehouden door een in



het rond lopend paard. Dat de naam watermolen ook wel wordt gebruikt als synoniem voor poldermolen is erg verwarrend, want watermolens zijn meestal korenmolens, waarbij men vooral in Oost- en Zuid-Nederland het hoogteverschil in beken en riviertjes gebruikt om door het stromende water een waterrad te laten draaien, dat in verbinding staat met de maalstenen.



Stichting 's Heren Korenmolen te IJsselstein

Adres

Walkade 73, 3401 DR IJsselstein
Telefoon 030 6888881
e-mail: meel@windotter.nl
internet: www.windotter.nl

Windotternieuws is een uitgave van de
Stichting Vrienden van de Windotter te
IJsselstein;
jaargang 13, nummer 35, voorjaar 2009
oplage 2000 exemplaren.

Bestuur

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

Vrienden van de Windotter steunen het werk
van de stichting. Voor € 5,- of meer word u
Vriend. **Aanmelden:** in de molenwinkel of
per e-mail: ritaberghuis@cs.com met
vermelding van naam en adres.
De acceptgirokaart wordt dan toegezonden.

Ledenadministratie

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

Redactie

Maarten Dolman
Hans Ellenbroek
Elly van Groeningen
Bart Rietveld
Redactieadres:
Walkade 73, 3401 DR IJsselstein
e-mail: meel@windotter.nl

Ontwerp en opmaak:


www.pnodesign.nl

Drukwerk:


www.libertas.nl

Openingstijden molen:

dinsdag t/m donderdag op afspraak
vrijdag en zaterdag tussen 10.00 - 12.30 uur
en 13.30 - 16.00 uur

Openingstijden Molenwinkel:

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

Over de toonbank

Nieuws en nieuwtjes uit de molenwinkel

Nieuwe producten

Het assortiment in de molenwinkel blijft groeien, steeds weer liggen er nieuwe producten in de schappen. Nieuwe bakproducten, nieuwe mixen, maar ook nieuwe bakmaterialen.

Daarom is het een aanrader om altijd even door de winkel te surfen en te checken of er nog leuke, lekkere of handige producten zijn binnengekomen.

- **ANANAS-cakemix met echte stukjes ananas.**
- **AARBEIEN-cakemix**
Dé favoriete seizoensmix. Vanaf het moment dat de Nederlandse aardbeien geoogst worden, ligt ook deze cakemix weer in het schap van de molenwinkel.
- **BROWNIE-mix**
- **MUFFIN-mix**
- **MUFFINVORMPJES in bakplaat**
Speciaal voor kinderen en kinderfeestjes: papieren MUFFINVORMPJES in allerlei felle kleurtjes.
- **'BEVRIJDINGSBROOD'- mix voor ZWEEDS wittebrood.**
Aan het eind van de oorlog '40-'45 dropten de Zweden hun brood boven hongerijsdend Nederland. Een lichamelijke en geestelijke opsteker om de moed erin te houden. Ook boven IJsselstein kwamen deze broden als een zegen uit de hemel vallen.
In de maanden rond Bevrijdingsdag, april mei en juni, maakt de molenaar mix voor Zweeds wittebrood. Dit brood heeft een bijzonder lekkere smaak doordat het meel gemaakt wordt van harde Amerikaanse tarwe. Deze tarwe heeft een hoog eiwitgehalte en komt overeen met de Zweedse tarwe waarmee ook het gedropte brood werd gebakken. De tarwebloem komt nu uit Duitsland (dat was in '44-'45 zeker weten niet het geval).
Om zo'n heerlijk stevig wittebrood te kunnen bakken is nodig:
Mix voor Zweeds wittebrood; per 100 gram mix toevoegen: 2 gram boter of olie, 2 gram suiker, 2 gram broodzout, 1 gram droge of 2 gram verse gist, 60 ml water.
Bakken kan zowel in de oven als in de broodbakmachine.
- **CADEAUBONNEN**
Vanaf 1 mei: van en te besteden in de molenwinkel:
cadeaubonnen t.w.v. € 7,50 en € 10,00.
- **CLIENTENBOEK**
Op het tafeltje bij de souvenir- en cadeauhoek ligt een dik notitieboek. Bezoekers worden uitgedaagd om daarin hun reactie over de molen winkel, molenproducten, bakervaringen en natuurlijk eigen recepten te schrijven. Er wordt dankbaar gebruik van gemaakt.
Het blijkt een welkome manier te zijn om dieetreecepten uit te wisselen.

Een greep uit dit Cliëntenboek:

Reacties:

"Het volkoren Italiaanse mix is verslavend lekker".

In de winkel: "hartstikke lekker brood".

"What a pleasure. The people are wonderful. Everything so very interesting.

Thank you". Mister Frasci uit Sandton, Zuid-Afrika.

Recepten:

Zuurdesembrood – Dadelkoek – wortelcake – glutenvrije pannenkoeken – Heicopse kruidkoek – magere cake etc etc.

Leuk boek om eens door te bladeren.

Leuk boek om wat in te schrijven.

Leuk boek om ideeën uit te halen.

Wist u hoe een korst op tiggerbrood te bakken? Staat in dit boek:
een papje van rijstebloem, gist, suiker, olie en water.

Tip: Deel je eigen favoriete recept met anderen en leg het vast in het Cliëntenboek van de Molenwinkel.