

**Maarten Dolman –  
9. Ontwikkeling beroepsmolenaarschap algemeen**

Ed van Gerven:

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 beroepsmolenaarsschap. 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?

Maarten Dolman:

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.