

Maarten Dolman, beroepsmolenaar in hart en nieren

# “Het malen op windkracht, daar sta ik voor”

**Maarten Dolman [1961] is beroepsmolenaar op korenmolen De Windotter in IJsselstein, al sinds 1987. Het molenaarschap werd hem met de paplepel ingegoten: hij groeide op tussen de olieslagers in de Zaanstreek.**

“Het werken op een korenmolen leerde ik door dat ik met mijn vader meeding naar de Veenmolen in Wilnis. Hij was daar vrijwillige molenaar. Ik was altijd met molens bezig, ik tekende ze, ik knutselde ze. Ik wist al jong dat ik beroeps wilde worden”, herinnert hij zich, staande bij de maalbak van De Windotter.

Dolman leerde het vak bij Jan Hoogendoorn in Woerden. “Hij heeft nog echt met zijn handen in het meel gezeten, toen er nog op windkracht gemalen werd en de molens nog economisch in bedrijf waren.”

## STENEN SCHERPEN

Het stenen scherpen leerde Dolman vervolgens bij Jan van Beek, een industriemolenaar. Die signaleerde begin jaren zeventig dat het korenmolenaarsvak verloren dreigde te gaan, doordat de vaardigheid om molenstenen te scherpen begon te verdwijnen. “Als je je stenen niet kunt scherpen, dan kun je geen goed meel malen.



Beroepsmolenaar Maarten Dolman anno 2020 in De Windotter in IJsselstein. (Foto: Ed van Gerven)



Molen De Windhond in Woerden waar Maarten Dolman eind jaren zeventig de beginselen van het korenmolenaarschap leerde. (Foto: Archief Maarten Dolman)

En van slecht meel kan een bakker geen brood bakken”, weet Dolman.

Het scherpen van molenstenen is het uittikken van de groeven, de zogenoemde maalbanen. Die slijten door het malen. Met een scherphamer of bilhamer tik je ze uit zodat de kerf weer scherp wordt. Dit wordt ook wel het ‘billen’ van de steen genoemd.

“Ik ging met Van Beek mee naar verschillende molens en mocht daar scherpen, altijd na eerst goed gekeken te hebben. En altijd beginnend vanuit de krop, het midden van de molensteen. Pas als je echt kunt scherpen, mag je aan de buitenkant komen. Dat is de maalbaan waar het graan ‘uitgemalen’ wordt, dat is het allerbelangrijkste. Als je daar verkeerd scherpt, wordt je meel te grof, te scherp of te warm, waardoor een bakker er niks meer mee kan.”

## GEZELMOLENAAR

Nadat hij zijn diploma voor vrijwillige molenaar had behaald, deed hij de opleiding voor leerling-molenaar bij het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde. “Het is als molenaar heel goed om je blik te verruimen en je kennis te verbreden, om ook eens op een waterradmolen te kijken hoe het in elkaar zit.” Kennis die hij bij het Gilde opdeed. Nadat hij zijn opleiding had voltooid, mocht hij als gezelmolenaar in Wilnis aan de slag om voor bakkers en particuliere klanten te malen. Door de toenemende vraag naar molenmeel ging Dolman



Maarten in zijn beginjaren aan de maalbak, alleen aan het malen, in De Windhond in Woerden. (Foto: Archief Maarten Dolman)

zich oriënteren op een molen met een grotere capaciteit.

## DE WINDOTTER

In IJsselstein bleek de gemeente een molen maalvaardig te willen restaureren. Dolman ging in gesprek, en met een subsidie van de - toenmalige - Rijksdienst voor de Monumentenzorg kwam alles in een stroomversnelling. Er volgde onderzoek naar de historische inrichting van de molen. Bij de restauratie werd als wieksysteem gekozen voor fokwieken, waardoor er met weinig wind toch al op de wind gemalen kan worden. In 1988 werd De Windotter officieel in gebruik genomen en sindsdien is deze permanent in bedrijf als korenmolen.



Maarten Dolman (rechts) bezig met het scherpen van een molensteen met meester molenaar Jan van Beek op De Veenmolen in Wilnis, 1981. (Foto: Archief Maarten Dolman)



Een jonge Maarten Dolman (rechts) samen met Jan van Beek aan het malen op De Veenmolen in Wilnis. (Foto: Archief Maarten Dolman)



Maarten Dolman (rechts) bij molenaar Jan Hoogendoorn in huis nadat hij de prijs van de Stichting Molengiftenfonds voor Vernuft en Volharding had ontvangen in Krasnapolsky, Amsterdam, tijdens de Jaarvergadering van De Hollandsche Molen in 1976. (Foto: Archief Maarten Dolman)

## PROEFBAKSELS EN MOLENBROOD

Van het molenaarsvak wist Dolman intussen bijna alles af, maar om de molen te exploiteren werd de Stichting 's-Heren Korenmolen De Windotter opgericht. Die werd eigenaar en exploitant. In de stichting zaten mensen met verschillende expertises: iemand met verstand van graaninkoop, van klantenwerving, van de molenhistorie en een bakker: "Bakker Aelbers dacht bepaalde recepten uit en maakte proefbaksels met ons molenmeel. Daarmee ging ik langs bakkers in de omgeving. We wilden de gemeenschap in IJsselstein meekrijgen: niet alleen de molen leuk vinden, maar er ook van eten. De mensen laten kennismaken met molenbrood, dat anders is dan brood uit de supermarkt."

Waar zit 'm dat verschil in? "Doordat het in de molen langzaam gemalen wordt, blijft het natuurlijk smaakaroma en natuurlijk eiwitgehalte van het graan behouden. Dat is ook beter voor je spijsvertering", vertelt Dolman. "Maar daar moesten we de mensen toen echt nog van overtuigen, er was nog niet veel aandacht voor gezond brood, streekproducten en natuurlijke producten zoals nu."

## MEELFABRIEK

Om de exploitatie van de molen rond te krijgen en voldoende omzet te maken, werden ook andere klanten gezocht. De molen ging korte tijd in zee met een meelfabriek, die een 'molenmix' meel op de markt wilde brengen. Maar op deze samenwerking knapte de molenaar al snel af. "Ze belden dan 's maandags om door te geven dat ze aan het eind van de week zes ton meel wilden hebben. Dat is eigenlijk ondoenlijk, zeker als je op de wind maalt. Bij goede wind kun je wel een ton op een dag malen, en we hadden ook altijd wel een buffer van een paar dagen. Maar dit was echt buffelen. We moesten 's avonds op de motor bijmalen om voldoende te produceren."

"Moet je zo'n historisch monument zo uitbuiten om de productie te halen?" vraagt Dolman zich retorisch af. "Het was de grootste fout die we gemaakt hebben. We besloten dat we niet van zo'n gigant afhankelijk wilden zijn. Bovendien kwam ons lidmaatschap van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde onder druk te staan. We werden gezien als loonmaalterij voor een meelfabriek.

Dus we besloten helemaal op eigen benen te gaan staan en gingen kleine bakkers en bedrijven benaderen."

## DE BROODBAKMACHINE ALS REDDING

Maar het zijn juist de kleine bakkers die in de jaren negentig verdwijnen door de opkomst van de supermarkten. Net zoals slagers en melkboeren uit het straatbeeld verdwenen.

Het werd voor Dolman en andere molenaars aantrekkelijk om voor particulieren meel in zakken van een paar kilo te verkopen. "In die periode hebben we beneden in de molen een winkeltje gemaakt met wat rekken. We verkochten pannenkoekenmeel en dat soort dingen." Die verkoop nam een enorme vlucht. "Mensen stonden soms buiten in de kou en regen te wachten tot ze aan de beurt waren." De opkomst van de broodbakmachine is de redding geweest van het ambachtelijk molenbedrijf, daarvan is Dolman overtuigd. "De verkoop aan consumenten nam enorm toe, we hebben een nieuwe winkel naast de molen gebouwd, en we maken nu ruim vijftig verschillende mixen voor particulieren die zelf brood bakken."

## TROUWE VRIJWILLIGERS

In eerste instantie werd er alleen op vrijdag en zaterdag verkocht. "De rest van de week was de deur dicht en was je gewoon puur aan het werk met de molen. Maar nu kregen we ook doorde-weeks particulieren langs die wat wilden kopen." Door de komst van de winkel ging Dolman ook



met vrijwilligers werken. “Het leuke is, we zijn nu elf jaar verder en we hebben nog steeds vrijwilligers die vanaf het eerste uur in de molen meedraaien. Mijn vrouw Lia heeft een groot deel van de aansturing opgepakt, zij heeft de winkel onder haar hoede. Daar heb ik heel veel steun aan, zij heeft ook zoveel kennis van meel en bakken en granen opgedaan, dat we ook veel samen overleggen. Er zijn nu een kleine zestig vrijwilligers bij onze molen betrokken. Dat is voor werk in de molen, bij de verkoop, en voor ons molenkrantje Windotternieuws.

### **MODERNE MOLENAAR**

Wat betekent het voor hem om anno 2020 beroepsmolenaar te zijn? “Het malen op windkracht, daar sta ik voor. Als het lekker waait, dan maal ik. Ook als er 's avonds wind staat, dan ga ik even lekker malen. En ook de kleinere windjes maal ik af, dankzij de fokwieken. Maar als het moet, malen we ook wel op de motor.”

Zijn particuliere klantenbestand heeft Dolman door de jaren heen zien veranderen. “Er was een periode dat we veel voor mensen uit Marokko, Turkije en Eritrea maalden. Nu krijgen we veel mensen die streekproducten willen eten. Duurzaam geproduceerd, met weinig bestrijdingsmiddelen, en in schone verpakkingen.”

### **ALLERGENEN EN APPEN**

De klant wil tegenwoordig wel precies weten wat hij koopt. “Vroeger deed je meel in een zakje, je naaide het dicht, ze gaven je het aankoopbedrag



Molen De Windotter in IJsselstein in de zomer van 2020. (Foto: Ed van Gerven)

en vertrokken. Tegenwoordig moet je een halve apotheker zijn en een sticker bijleveren met allergenen, eiwitten, allerlei informatie. Gelukkig is Lia daar heel goed in.” Ook de komst van de computer heeft veel veranderd. “Vroeger lag er een briefje in de bus of belde de klant via de telefoon met een bestelling. Nu krijg je een mailtje of een appje en dan is het klaar.”

### **DE WIND EN DE TOEKOMST**

De kern van het molenaarschap is echter niet veranderd: “Op het weer letten, de windrichting in de gaten houden, komt er een koufront aan? Dat is precies eender als dertig jaar geleden. Als het

iets minder waait moet je zeilen gaan bijleggen, als het niet waait, dan waait het niet, en als het stormt, moet je de molen stilzetten. Die dingen in het ambacht zullen nooit veranderen. En zo gaat het in een mensenleven ook, als de windrichting verandert, moet je naar de nieuwe windrichting toekruien. Dat wens ik mijn zoon William, die mij als molenaar wil opvolgen, ook toe.

Het hart van het ambacht, het stenen scherpen, kun je nu al rustig aan hem overlaten. Laatst was hij in België om een koppel stenen op te knappen. Zonder mij erbij. Hij stuurde alleen 's avonds een appje, van 'doe ik het goed?'. Met een fotootje. Ik zeg: 'prima'. Hij: 'dan ga ik zo door!' ”