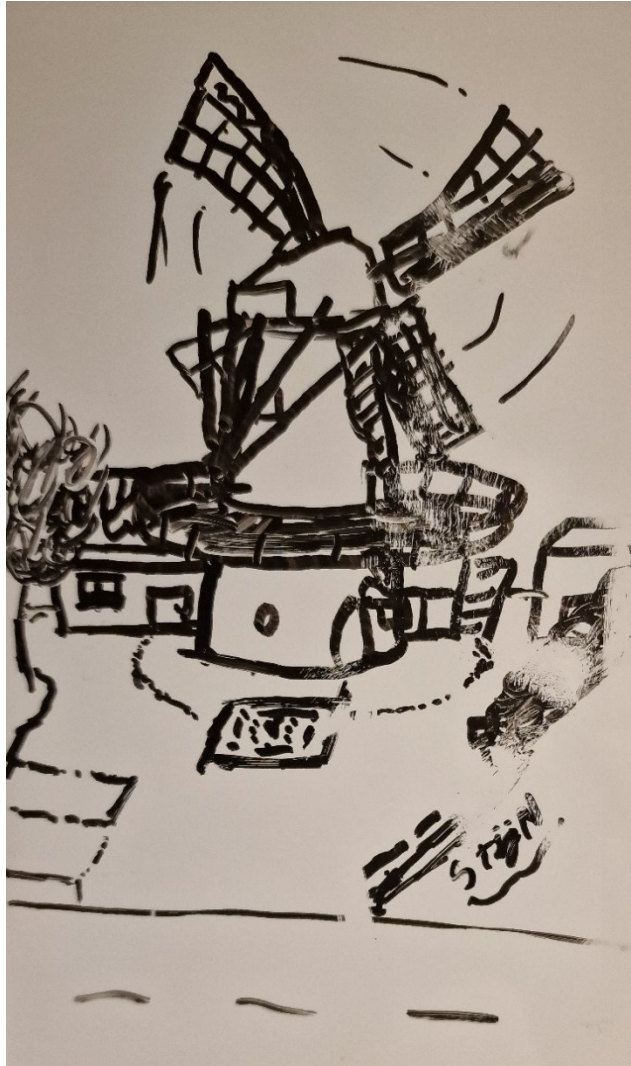


Jaarverslag

2023

Vereniging Benthuizer Molenaars

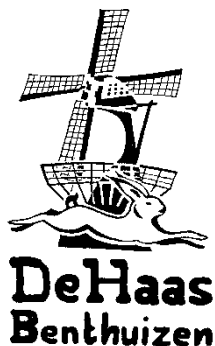


**Whiteboardimpressie van Korenmolen De Haas
Stijn Anneveld, 2023, uit de losse pols**

Jaarverslag 2023

Vereniging Benthuiser Molenaars

Voorwoord	1
Korenmolen De Haas	2
De Vereniging	3
De molen als bedrijf	5
Producten, veiligheid en hygiëne	7
Enkele cijfers	8
Zomaar wat foto's	9



Colofon

Uitgave	Vereniging Benthuiser Molenaars Lijnbaan 23, 2728 AA Zoetermeer 06 5028 6324
Editing	Dries Janse
Druk	DrukwerkMax Zoetermeer
Schets omslag	Stijn Anneveld

Dit verslag is in eerste instantie geschreven voor:

- (aspirant-)leden van de Vereniging Benthuiser Molenaars
- oud-leden van deze vereniging
- bestuurders van de Stichting Korenmolen De Haas
- vrijwilligers molenwinkel Korenmolen De Haas
- vrienden van Korenmolen De Haas
- enkele molenorganisaties
- redacties van molenbladen
- gemeente Alphen aan den Rijn

Beste lezer,

Mocht u aan de andere kant van dit boekje begonnen zijn: niet getreurd want er volgen nog een aantal interessante pagina's.

Een voorwoord bestaat gebruikelijk uit de schets van een aantal hoofdlijnen waarlangs de vereniging van Benthuizer molenaars zich verder ontwikkeld heeft. Met twee nieuwe molenaars in ons midden (Helma en Ton) is de sterkte van het team tot ongekeerde hoogte gestegen. Een van de effecten is dat er ook structureel op meer momenten in de week wordt gedraaid en gemalen. Dat komt de molen zeker ten goede. Aan de andere kant hebben we ook afscheid moeten nemen van Stefan Flipsen. Hij is de voorlaatste dag van het verslagjaar overleden. Een "in memoriam" is in dit verslag opgenomen.

Ook nu weer geven we een klein detail van de rijke historie van de molen prijs. We doen verslag van onze activiteiten en we leggen verantwoording af over onze werkzaamheden, zowel kwalitatief als kwantitatief. En we onderstrepen nog maar eens dat het een bijzondere vereniging is. Er wordt wel eens gezegd dat molenaars nogal eigenzinnig kunnen zijn. Het lijkt soms alsof dat tijdens de opleiding met de papepel wordt ingegoten. Maar het ontstaat ook door de grote verantwoordelijkheid die op onze schouders rust als het gaat om veiligheid tijdens het werk en met het oog op de vele bezoekers die we langs krijgen. Dan moet je soms rechtlijnig zijn.

Vanaf dit jaar beginnen we met een nieuwe rubriek: zomaar wat foto's, interessante inklekjes in onze "molenaarswereld".

We zijn in 2023 opnieuw gecontroleerd vanuit het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde en goed bevonden. Dat betekent dat onze producten aan de hoogste kwaliteitseisen voldoen. Daar kunnen we trots op zijn.

Natuurlijk dragen we bij aan de activiteiten van het Gilde van Molenaars. Goed om te weten: Het woord "Vrijwillig" is uit de naam geschrapt omdat er ook nog steeds "beroepsmolenaars" lid zijn.

Maar op De Haas werken uitsluitend echte vrijwilligers, met hart voor de molen en zorg voor de zaak. In nauwe samenwerking met de winkel-vrijwilligers zetten we ons werk voort, in dienst van de klanten maar wat ons betreft ook met het gevoel bij te dragen aan het monumentale karakter van een "molen in bedrijf" in Benthuizen. Natuurlijk bent u (bijna) altijd welkom in de molen en mocht er interesse zijn om er meer van te weten of het idee te hebben om ook molenaar te worden, dan kunt u bij ons terecht. Wij zien u graag komen.

Met een groet vanaf de maalzolder.....

Dirk Kuijper, voorzitter

De Haas is een betrekkelijk kleine, stenen korenmolen van het type stellingmolen. De vlucht (lengte wiek) is 19.20 meter. De hoogte van de stelling is 5.85 meter.

Een stukje geschiedenis. Tot 1932 werd de molen professioneel gebruikt als korenmolen. Na 1956, toen het maal- en mengvoederbedrijf ter plaatse werd beëindigd is meermalen een sloopplan van de hele molen bedacht. In 1974 kwam deze gedachte ook weer op toen een actie onder de Benthuizer bevolking om de molen te restaureren mislukte. Deze actie had echter wel tot gevolg dat het Gemeentebestuur van Benthuizen de haveloze molenromp op de monumentenlijst plaatste, van sloop kon daardoor geen sprake meer zijn.

In 1982 werd de actie van 1974, om tot restauratie van de molen te komen, opnieuw aangezwengeld, en nu met enorm succes!

In 1983 werd de restauratie gegund aan de plaatselijke aannemer van Noort en op 6 juni 1983, exact 51 jaar na de onttakeling, werd door mevr. I. Günther, gedeputeerde bij de Provincie Zuid-Holland, het startsein gegeven voor de restauratie van de molen.

Op 7 december 1985 was de restauratie zover gevorderd dat de molen voor het eerst, sinds 53 jaar, zijn wieken weer kon laten rondgaan.

Organisaties voor Korenmolen De Haas

Stichting Korenmolen De Haas

Na een eerste poging in 1974 tot restauratie volgde in 1982 dus een herstart. Er was intussen uit de bevolking van Benthuizen (toen rond 2000 inwoners) wel al een bedrag van ongeveer 20.000 gulden toegezegd! En nu lukte het wel. In 1987 droeg de gemeente de gerestaureerde molen in eigendom over aan de inmiddels opgerichte Stichting Molen De Haas. (later Stichting Korenmolen De Haas).

Vereniging Benthuizer Molenaars

Tijdens een voorlichtingsbijeenkomst in 1982 van de gemeente Benthuizen, De Hollandsche Molen en het Gilde van Molenaars besloot een aantal Benthuizenaren de opleiding tot vrijwillig molenaar te gaan volgen. Dat groeide toen aan tot elf man (allen Benthuizenaren). Met een dergelijk grote groep werd besloten zich te verenigen in wat in december 1984 de Vereniging Benthuizer Molenaars werd.

Alphen aan den Rijn: 3^{de} molengemeente in Nederland

In 1991 ging de gemeente Benthuizen met 1 molen op in de nieuwe gemeente Rijnwoude met 9 molens en vanaf 2014 staat de molen in de gemeente Alphen aan den Rijn, een gemeente met 18 molens. Daarmee is deze gemeente nr. 3 in de ranglijst van molengemeenten in Nederland na Molenwaard (met Kinderdijk) en Kaag en Brasem.

De organisatie van de vereniging

De Vereniging kent verschillende soorten leden:

- gewone leden
- aspirant-leden

Gewone leden zijn leden met een afgeronde molenaarsopleiding. aspirant-leden zijn leden die in opleiding zijn. De laatste mogen onder toezicht van een gewoon lid de molen bedienen. Ze zijn via het Gildelidmaatschap verzekerd.

Voorwaarde voor leden is dat men in het molendraairooster op zaterdagen wil en kan draaien of anders tenminste regelmatig op doordeweekse dagen.

De roosters voor het draaien met de molen worden per halfjaar gemaakt, evenals het rooster voor de bemensing op de Nationale Molendag en Open Monumentendag.

De "eerste molenaar" in het rooster is in die week verantwoordelijk voor de molen. Nu er meer molenaars zijn die ook daadwerkelijk tarwe en spelt malen op de vrijdagmiddag wordt daarvoor ook een halfjaarlijks maalrooster opgesteld. Tegenwoordig worden ook op de maandagmiddag draai- en maalactiviteiten ondernomen. Om verantwoording te kunnen afleggen, en om de opvolger goed te informeren, wordt van iedere draai- en maaldag een standaardregistratie gemaakt in het Maalboek.

De VBM heeft in 2023 drie keer vergaderd. Eén keer per jaar is er een gemeenschappelijke vergadering met het Stichtingsbestuur.

Enkele onderwerpen van belang waren de molenbiotoop (vrij zicht en vrije windvang), de hygiëncode, evaluatie van de brandweeroefening, het opzetten van de roosters, rondleidingen en adviezen over het molenonderhoud aan het Stichtingsbestuur.

Het ledenbestand per 31 dec. 2023

<u>Naam</u>	<u>functie</u>	<u>status</u>
• Dirk Kuijper	voorzitter	lid
• René Molenaar	secretaris	lid
• Henk Kooi (opl.)	penningmeester	lid
• Hans de Graaf (opl.)	gecertificeerd korenmolenaar	lid
• Louis Verstraaten	gecertificeerd korenmolenaar	lid
• Wim Dieben	molenaar	lid
• Stijn Anneveld	molenaar	lid
• Yvonne Borst	molenaar	lid
• Ton Elfferich	molenaar	lid
• Helma van Zwieten	molenaar	lid
• Jeanine van Dijk	in opleiding (vanaf eind 2018)	aspirant-lid
• Helge van Kalken		aspirant-lid

Opleidingsmolen

Hans de Graaf en Henk Kooi zijn onze opleidingsmolenaars. Hans is ook bestuurslid van de Zuid-Hollandse afdeling van het Gilde van Molenaars. Dat betekent dat we ons een goede positie hebben verworven bij zowel het opleiden als het vasthouden van leerlingen. Door het Gilde is molen De Haas in 2006 tot stagemolen (opleidingskwalificatie) aangewezen.

De opleiding is evenwel algemeen en niet slechts bestemd voor molenaars die op De Haas (willen) blijven. Dit jaar zijn vier molenaars geslaagd voor hun landelijk examen en twee ervan hebben ervoor gekozen actief te blijven op De Haas:

Helma Van Zwieten en Ton Elfferich zijn lid gebleven en in het rooster opgenomen. Brigitte Bel en Albert van der Steen hebben na hun examen een andere molen gevonden. Jeanine van Dijk is nog in opleiding. Het aantal molenaars dat op De Haas is opgeleid en voor het landelijk examen is geslaagd bedraagt inmiddels 23.

Tot twee keer toe hebben we een stagiair gehad die enkele dagdelen heeft meegelopen in het kader van een maatschappelijke oriëntatie. Wie weet worden dat later echte molenaars.

In Memoriam Stefan Flipsen

Een echte molenaar! Beter kunnen we hem niet beschrijven. Nadat hij de opleiding in september 2016 had afgerond ging Stefan op houtzager De Salamander in Leidschendam draaien en zagen. Hij had daar ook een belangrijk deel van zijn opleiding gedaan. Dat was niet zo raar, want hij woonde letterlijk in de achtertuin van de molen. In 2018 meldde hij zich bij onze vereniging. Hij had via-via gehoord dat daar nog wel een molenaar aan het team kon worden toegevoegd. Opmerkelijk was dat hij bij de molen heel

initiatiefrijk z'n handen uit de mouwen stak. Hij zag onvolkomenheden en pakte deze op een praktische manier aan en was pas tevreden als het werk was afgerond. Het liefst was Stefan overigens in zijn eentje aan het werk: "Bezoekers zijn leuk, maar lopen na een tijdje toch een beetje in de weg..." Aan het overdragen van zijn molenkennis beleefde hij wel plezier, net als de leerlingen. Naast De Haas was hij op de Rijnenburgermolen in Hazerswoude Rijndijk ook molenaar.

In de loop van 2020 werd bij Stefan kanker geconstateerd met een slechte levensverwachting. Zijn conditie liet het actief uitoefenen van het molenaarschap al snel niet meer toe. Maar hij vond het wel fijn om op de hoogte te blijven van het wel en wee van onze vereniging. Hij heeft veel te kort van zijn molenaarschap kunnen genieten. Stefan is 67 jaar geworden.



De techniek

In de molen liggen twee koppels 16-der maalstenen. Het zijn zgn. kunststenen met een diameter van 1.40 m. (omtrek 16 Amsterdamse voeten).

Eén van de koppels wordt dus door windkracht aangedreven. Deze wordt nog steeds in toenemende mate ingezet. Want wat is er mooier dan het malen op de wind. Maar dan moet het wel voldoende en voldoende constant waaien. Inmiddels malen we meer op de wind dan met het motorkoppel.

De vrijdagmiddag malen we tarwe en af en toe spelt. We verwerken de maalproductie en nadat het meel tot rust gekomen is, kunnen we het in de week erna builen (scheiden van bloem, griezen en zemelen middels een zeefmachine). Daarmee is het eindproduct in de winkel altijd vers. Het andere koppel wordt door een motor aangedreven. Indien nodig wordt met de motor gemalen.

Het proces van verbeteren van de productie heeft onze permanente aandacht. Het minutieus afstellen van de hele "maalmachine" is een terugkerende klus, die met toenemende kennis van zaken wordt uitgevoerd. Het leidt tot een beduidend betere opbrengt uit het gehele maalproces. Dit jaar hebben we het optimale rendement uit de stenen getoverd. Dat ligt opnieuw zo rond de 60 gewichtsprocenten (bloem ten opzichte van volkorenmeel).

Onze producten

Op de molen malen de molenaars tarwe en spelt tot volkorenmeel voor de molenwinkel:

- iets grover dan "bakkerskwaliteit" op verzoek van de winkel voor klanten die er brood mee bakken
- normale 'bakkerskwaliteit' om bloem te kunnen maken.
- spelt volkorenmeel en bloem
- zuivere griezen (apart uit tarwe en spelt)
- zuivere zemelen
- Dit jaar hebben we een bescheiden hoeveelheid rogge gemalen

Deze producten vinden in verschillende mengvormen via de winkel hun weg naar de klanten voor menselijke consumptie. De rest-zemelen vinden hun weg als diervoeder. Daarvoor hebben we vaste afnemers (boerenbedrijven).

De machines

De buil

Een belangrijk deel van onze leveranties aan de winkel zijn dus afkomstig uit de buil (de zeefmachine). Deze bestaat uit een toevoerbak (de kaar) een zeefgedeelte en afvoertrechters voor de onderscheiden producten. De zeef bestaat uit een halfronde koker van zeefgaas met uitzonderlijk kleine gaatjes waardoor bloem, gries en zemel worden gescheiden. Het volkorenproduct voor door een draaiende borstel langs de zeef geleid. De kleinste delen (bloem) vallen door de zeef met de kleinste gaten, de griesen met een iets grotere korrel worden apart opgevangen en alle grotere delen (de zemelen) vallen in de bak met restmateriaal. Inmiddels zijn we gestopt met het "nabuilen" van de zemelen. De effectieve opbrengst is steeds maginaler geworden.

De zakkenzuiger

We hebben in het voorjaar van 2021 een zakkenzuiger aangekocht om daarmee af te zijn van het buiten de molen uitkloppen van meelzakken. Daarmee zijn we ook af van een kleine ergernis van de omgeving. Want buiten uitkloppen doet soms veel stof opwaaien (in beide betekenissen).

Overig

Molenwinkel

De bemensing van de winkel en de organisatie ervan is in 2006 overgenomen door de Stichting.

De molenaars kunnen zich daardoor geheel richten op de werkzaamheden op de molen. Op vrijdagmiddag wordt er gemalen en wordt is samenspraak met het winkelpersoneel en de mengers bepaald hoeveel product er die dag klaargezet moet worden voor verkoop in de week erna. De molenaars bepalen dan hoeveel volkorenmeel er geproduceerd en gebuild moet worden.

De molenbiotoop

Voor een windmolen is een goede windtoetreding en -afvoer belangrijk. Vroeger natuurlijk nog meer dan tegenwoordig omdat men niet beschikte over een motoraandrijving voor de maalsteen. Dirk Kuijper is de molenbiotoopwachter. Hij toetst eventuele bouwplannen in de buurt van de molen en houdt zich op de hoogte van de aangepaste gemeentelijke regelgeving in de vorm van een nieuw onderdeel in de omgevingswet zal worden opgenomen. De nieuwe regels gelden voor alle molens in de gemeente Alphen aan den Rijn en zijn in overeenstemming gebracht met de provinciale regels.

WBTR

Afgelopen jaar is ook voor onze Vereniging de Wet Bestuur en Toezicht Rechtspersoon van toepassing geworden. Daarmee voldoen wij aan de wettelijke eisen op het gebied van (financieel) beheer en transparant handelen.

7 _____ **PRODUCTEN, HYGIËNE EN VEILIGHEID**

Producten

Het tarwemeel dat op de molen wordt gemalen wordt verkocht in de winkel, hetzij als enkelvoudig product: volkorentarwemeel, hetzij gemengd met bij de graanhandelaar gekochte mixen. Daardoor kunnen in de winkel zeer veel verschillende producten voor het bakken van brood, cake, koek, koekjes en pannenkoeken verkocht worden. Het meel dat uit de maalstenen komt is volkorenmeel, Zowel in de variant tarwe- als speltmeel. De tarwe is een mengsel van Duits en Zeeuws graan en "past" bij onze molenstenen. De spelt komt uit Zeeland en Vlaanderen. Voor fijnere bakproducten leveren de molenaars ook bloem aan de winkel. De producten zijn niet glutenvrij. Om van volkorenmeel bloem te maken moeten de zemelen en griezen er uit worden gehaald. Dit verwijderen heet het builen (zeven) van het meel. De uitgezeefde zemelen, en in mindere mate de griezen, hebben een lage of geen handelswaarde. De zemelen worden gebruikt als veevoer. We hebben inmiddels een paar vaste afnemers die daar ook een klein bedrag voor betalen.

Er is dit jaar 11100 kg tarwe gemalen, waarvan bijna 2000 kg direct doorgeleverd is aan de winkel en een kleine 6000 kg als bloem (incl. gries en zemel). Verder is er bijna 700 kg speltmeel gemalen. Dit meel is als volkoren-spelt verkocht en voor ongeveer de helft als fijne speltbloem die we zelf uit het speltmeel zeven. Wij volgen de klantvraag in de winkel bij het bepalen van de inkoop van granen.

Hygiëne

Omdat wij producten leveren die voor menselijke consumptie geschikt moeten zijn, moeten we ook aan standaards voldoen van de Hygiëncode. Dit is een eis van de warenwet.

Wij volgen de aanscherpingen in het landelijk beleid en door kennisontwikkeling in eigen huis worden deze ook verder vertaald in de productenstroom.

Omdat er niet gewerkt wordt met toevoegingen, die de houdbaarheid verlengen zorgen we er voor dat de omlooptijd (van graankorrel tot winkelschap) van de producten kort is.

Het AKG (Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde) verzorgt jaarlijkse controles op de kwaliteit van onze producten. In mei is de molen gecheckt en is molenaar Louis geballoteerd tot gezelschap.

Veiligheid

Ongevallen op molens komen voor, maar het verhoogt telkens het risicobewustzijn van de molenaars. In het nieuwe regelement is expliciet gekeken naar richtlijnen die voor de veiligheid van molenaars en bezoekers in acht moeten worden genomen. De verscherpte regels die van kracht zijn naar aanleiding van een eerder ongeval betekenen soms beperkingen voor bezoekers, maar veiligheid achten we van een groter belang. Voor de dagen met veel bezoek, zoals molendagen en monumentendagen worden apart afspraken gemaakt over veiligheid en verzorging. Onder meer de aanwezigheid van een EHBO'er wordt verplicht gesteld. René Molenaar is onze preventiemedewerker.

De RIE (Risico Inventarisatie en Evaluatie) is in boekvorm op de molen aanwezig.

Productiecijfers in kilogram (afgerond)

	Volkorenmeel Gemalen	waarvan gebuild tot meel (bloem)	volkoren voor winkel	spelt gemalen	veevoer (rest)
2017	11500	6000		650	2100
2018	11200	5800	2200	1000	2200
2019	9500	5200	2100	900	2200
2020	10150	6100	2000	600	2100
2021	10800	6200	2000	1800	2600
2022	10800	6300	1900	875	2600
2023	11100	5900	1800	650	3400

De tarwe en de spelt werden betrokken bij graanhandelaar Brasser uit Biggekerke en na verwerking als volkorenmeel en bloem geleverd aan de winkel.

Het speltmeel en de speltbloem worden ook in de eigen molen geproduceerd. Dit jaar een kleine 6% van de totale maalproductie.

Het rendement van het hele maalproces in 2023 schommelt rond de 60%. Dit is voor het type maalstenen in de molen een prima resultaat. De geringe daling wordt veroorzaakt door het beëindigen van het nabuilen, een tijdrovend proces dat weinig rendement oplevert.

Maal- en draaicijfers

	omwentelingen	draaidagen	draaiuren	bezoekers (ongeveer)
2013	250 137	101	560	1200
2014	272 643	119	595	1050
2015	259 615	109	615	810
2016	229 885	110	580	800
2017	204 840	119	510	780
2018	184 300	101	500	790
2019	150 460	119	475	950
2020	148 151	104	441	20
2021	160 955	115	480	60
2022	210 500	188	834	460
2023	229 300	187	817	530

Het aantal bezoekers is vorig jaar weer aangetrokken. Het aantal uren dat molenaars in de molen zijn is sterk uitgebreid als gevolg van doordeweekse opleidingsmomenten. Ook het aantal omwentelingen is daarom hoger.

De provincie Zuid-Holland hanteert een zgn. draaipremie, immers draaiende molens zijn nog mooier dan stilstaande exemplaren. Afhankelijk van het aantal omwentelingen dat een molen draait wordt een bescheiden subsidie toegekend. Daartoe zit op de bovenas een teller.



Een vochtmeter

Deze wordt gebruikt om het vochtgehalte in het graan te meten vlak voordat deze via de kaar tussen de maalstenen stroomt. Wij malen met 14,5% vocht. Dat is de ideale graad voor het malen van tarwe en spelt.

Breekbouten

Deze worden als beveiliging aangebracht in de aandrijfas van de motor naar de molensteen. Deze veiligheidsvoorziening voorkomt, dat de motor doorbrandt als de molensteen zou vastlopen. Te zien is dat er enorme kracht wordt overgebracht, met name bij het opstarten van de steen. Elk halfjaar is vervanging nodig.





Een oogsplits

Het klein onderhoud is molenaarswerk. Het vastzetten van staven en kammen, het wiggen van heklatten, sneren van de lagers of vervangen van een kruiseel enz. doen de molenaars zelf. Ook het aanleggen van lijnen en touwen hoort daarbij. Hier wordt een nieuwe oogsplits gemaakt in een onderhoektouw.

Een magneetframe

Voordat de geleverde tarwe tussen de maalstenen komt zorgen we ervoor, dat er geen ongewenst ijzerwerk meekomt. Onderin de kaar zit een klein gat waar de tarwe doorheen stroomt. Op die plaats wordt het ijzer afgevangen. Veelal is dat ijzerstof, maar een heel enkele keer zit er een "enorme" vangst tussen, zoals een minuscule ringetje....





De buil (zeef) krijgt een grondige
schoonmaakbeurt