

## ***Molenaar zijn***

Wat weten wij nu eigenlijk van molens en van molenaars? Ik zie in ieder geval elke dag vanuit mijn tuin de wieken van de molen Nieuw Leven. Op woensdag en op zaterdag draaien ze zelfs. En in mijn eigen straat en de straat erachter wonen meerdere molenaars. De straten in de buurt van de molen heten dan ook niet voor niets 't Meulland, de Molensstraat of het Molenhoekplein. Daar moet gewoon een achterliggende reden voor zijn. Eindelijk mocht ik een keer mee naar de molen. Vanwege Corona is deze wat lastiger te bezoeken maar het lukte tenslotte op een zaterdagochtend en wel in de functie van incidenteel en tijdelijk assistent-molenaar-duwer. Om te begrijpen wat die functie inhoudt moet je eerst wat meer weten over onze Valburgse molen.

In Nederland staan nog ruim 1200 molens van verschillende types. Onze molen is een standerdmolen. Daar zijn er nog maar 48 van over. Dit is het oudste houten molentype en dit soort molen is bedoeld om koren te malen. Kenmerkend aan dit model, en daar komt de naam ook vandaan, is dat hij kan draaien om een staander die tot beneden doorloopt. Bij het draaien naar de wind wordt dus de hele molen boven de onderbouw gedraaid, dit in tegenstelling tot de grote poldermolens waarbij alleen de kap bovenin rondom kan bewegen.

De oudste nog bestaande standerdmolen in ons land stamt uit 1532 en staat in Nistelrode. Onze eigen Nieuw Leven is inmiddels ook al een respectabele tweeëneenhalve eeuw oud. De molen werd gebouwd in 1750, een klein stukje van de plek waar hij nu staat. In 1996 werd hij 50 meter naar het westen verplaatst naar de huidige locatie. Dat was ook de tijd dat de eigendom overging van de familie Hooyer naar de stichting





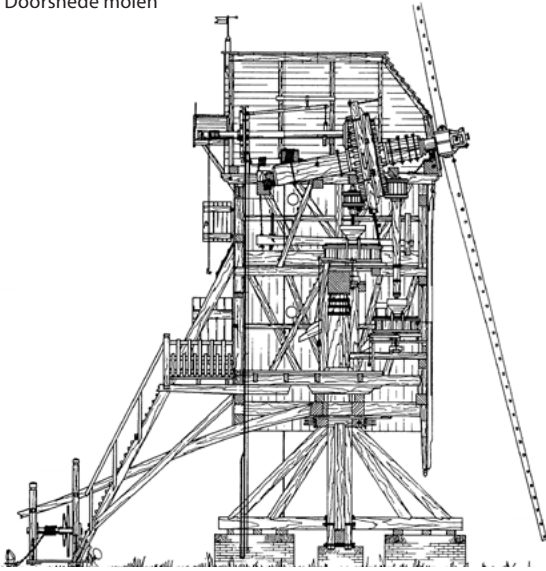
Opnieuw Leven en dat er een grootschalige en broodnodige restauratie werd uitgevoerd.

De molen kent twee verdiepingen en op elke verdieping kan gemalen worden. Op de benedenverdieping ligt een koppel natuurstenen die zorgen voor een fijne maling. Op de bovenste verdieping of de zolder ligt nog een koppel stenen. Een molensteen weegt ruim een ton dus je kunt je afvragen hoe in vroegere tijden die stenen naar boven werden gehesen. Wel, in de praktijk werd dat gedaan met behulp van lieren en wel zo vroeg mogelijk tijdens de bouw. De molen werd er daarna omheen gebouwd. Dat maakte het geheel iets minder complex. Om de stenen te laten draaien en malen moeten ze in beweging komen. Dat gebeurt dankzij de wieken die wind vangen en middels aandrijvingen en kammen de beweging overbrengen naar de molenstenen. De wieken moeten dan wel juist op de wind staan en dat doet de molenaar door de molen naar de juiste positie te manoeuvreren via de staander. Hij bepaalt ook in hoeverre de (open) wieken worden bedekt.

Bij een bezoek aan de molen kun je de steile trappen opklimmen en vervolgens beide verdiepingen bekijken. Als de molen dan ook in werking is zie en hoor je van alles bewegen. Je ruikt het oude hout terwijl je je een paar eeuwen terug in de tijd waant. Vanuit de raampjes bovenin heb je vervolgens een prachtig uitzicht over het 21e eeuwse Valburg en de wijde omgeving.

Dit alles behoeft onderhoud. Het leven van een molenaar bestaat immers niet alleen uit het malen van koren en het vervolgens verkopen van meel. Hij moet technisch wel wat onderlegd zijn, verstand hebben van wind en ook nog eens sterk genoeg zijn om onderdelen aan te duwen of te verplaatsen. Daarnaast moet de molenaar over een flinke woordenschat beschikken. Alleen al voor de kast van de molen word je om de oren

## Doorsnede molen



geslagen met termen als windpeluw, steenbeddebalk, baardschoor, borstnaald, slek, burriebalk, vorstplank ... wat dat allemaal ook mag betekenen. Eens in de twee maanden moet de molenaar de staander smeren, anders kan de molen op termijn niet meer soepel draaien. Dan moeten een paar mensen op handkracht de molen telkens weer een stukje verder duwen, deze tussendoor borgen met kettingen terwijl er gesmeerd wordt door de molenaar, en daarna weer een stukje verder duwen totdat de cirkel rond is. Daar mocht ik een keertje bij helpen. Het was leuk om te doen en erg bijzonder om daardoor in de

echte praktijk te leren hoe de molen in essentie werkt.

Dat de molen nog leeft ontdek je tijdens een bezoek. In het winkeltje worden producten verkocht waarmee je zelf thuis het meest ambachtelijke brood of banket kunt bakken. Wanneer je de molen die zo kenmerkend is voor het beeld van ons Valburg een warm hart toedraagt kun je ook Vriend van de molen worden. Ik heb het in ieder geval gedaan

na een ochtend te midden van dolenthousiaste molenaars te hebben doorgebracht. Een beetje steun helpt om de wieken op een vrolijke wijze draaiende te houden.

[www.molenvaiburg.nl](http://www.molenvaiburg.nl)



Royan van Velse



De standaard



De molenstenen beneden