

## Korenmolen 't Lam in Woudsend

# 'Hier malen we nog met passie en dat próef je'

Tekst: Nynke van der Zee

**A**l eeuwenlang is korenmolen 't Lam een vertrouwd gezicht in het pittoreske dorpje Woudsend. De grote wieken draaien sinds jaar en dag sierlijk in de Friese wolkenlucht. Daar, in het topje van de molen, is de werkplaats van molenaar Cees Notenboom. Samen met zijn vrouw Marjon geniet hij iedere dag van het molenaarsleven. 'We hebben een uitzicht om van te dromen en maken producten om van te smullen. Wat wil je nog meer?'

Vrolijk laat Marjon de winkel zien in de voormalige molenaarswoning. De wanden zijn van boven tot onder gevuld met schappen vol ambachtelijke producten. 'Van boekweitgrutten tot kruidkoekmix, alles is afkomstig uit eigen molen.'



Boven de winkel bevindt zich de pakruimte, waar Marjon ieder product met de hand afweegt en vult. Een hele klus, want sinds een aantal jaar levert het molenaars-echtpaar ook aan Friese supermarkten. 'Zelfs in Amsterdam en Wormerveer ligt cakemix van 't Lam', knikt ze trots. Het mag duidelijk zijn, hier in Woudsend wordt gemalen met passie.

### Rijke historie


De prachtige stellingmolen 't Lam kent een kleurrijk levensverhaal. Volgens onderzoekers werd de molen begin 18e eeuw gebouwd en is het daarmee één van de oudste korenmolens van Friesland. Destijds stond Woudsend bekend om haar florerende scheepswerven. Een naam met allure was die van de familie Tromp, naast eigenaar van menig koopvaardijship ook baas op molen 't Lam. Economische zware tijden maakten echter een einde aan het Tromp-imperium, waarna de molen in handen viel van uiteenlopende molenaars.

In 1849 diende er zich een Duitse koper aan. Meer dan honderd jaar gaf de familie Siegert de molenaarstraditie door van vader op zoon, tot in 1959 de laatste erfgenaam zijn werk definitief neerlegde. Na jaren van noeste arbeid hingen de grote wieken plots roerloos in de lucht. Het wachten was op een volgende molenaar, die 't Lam letterlijk nieuw leven in kon blazen.

Amper achttien jaar oud meldde Cees zich in 1980 met het felbegeerde molenaarsdiploma op zak bij zijn droommolen. Samen met Siemen Jager bracht hij de wieken in Woudsend weer aan het draaien. Wat begon als vrijwilligersbaantje in de avonden en het weekeinde, is inmiddels uitgegroeid tot zijn levenswerk.

'Zelfs in Amsterdam en Wormerveer ligt onze cakemix in de schappen'





Molen 't Lam in Woudsend vermaalt jaarlijks zo'n tweeduizend zakken graan. De grote jutezakken van 50 kg en de papieren zakken van 25 kg worden per takel naar boven gehesen. In het topje van de molen bevinden zich twee paar maalstenen. Wanneer de wind goed staat, kunnen de stenen samen ongeveer 800 kg graan per uur vermalen.

### Pure windkracht

Zonlicht glijdt over de grijze jutezakken als Cees de deur van de molen opent. Tientallen graanzakken liggen geduldig te wachten tot ze aan de beurt zijn om gemalen te worden tot pannenkoekenmix of tarwebloem. Wie denkt dat de zakken met de hand naar boven worden getild, heeft het mis. 'Gelukkig niet', glimlacht Cees. 'Dat gaat allemaal op windkracht. Met een takel hijsen we ze stuk voor stuk door grote luiken naar boven. Zo deden ze dat vroeger overigens ook al. Die verhalen over graanzakken, die op de schouder naar boven gedragen worden, zijn gelukkig fabeltjes.'

Eenmaal boven aangekomen verdwijnt het graan vervolgens via een grote bak - de kaar - tussen de loeizware maalstenen, waar het naar wens wordt geplet, gemalen of gebroken. Met kleine en grote gewichten kan de molenaar de toevoer van het graan en drukkracht van de stenen exact instellen. 'Het geheim van een goede molenaar is het samenspel tussen de hoeveelheid wind, de toevoer van het graan en de drukkracht van de stenen', legt Cees uit.

Een verdieping lager wordt het meel met een heel fijn filter gebuild (gezeefd), waarna het in zakken wordt opgevangen. Nog één luik naar beneden en het graan is terug bij het beginpunt, maar nu als eindproduct. 'We maken hier ook complete mixen voor onze klanten', voegt Cees toe. 'Daarbij mengen we alvast gist, suiker en zout door de meel, zodat het direct in de keuken gebruikt kan worden. Wel zo handig.'



'We werken met eerlijke biologische grondstoffen en de wind. Duurzamer kun je het niet krijgen'

### EKO is hot

Met hun pure EKO-producten, die uitsluitend worden gemaakt van biologische streekproducten, verovert het molenaarsechtpaar langzaam een steeds grotere doelgroep. Naast fanatiek bakkende dorpsbewoners en fijnproevende watersporttoeristen heeft ook de groothandel het succes van hun pure producten ontdekt. EKO past bij de molen, vindt Marjon. 'We werken met eerlijke biologische grondstoffen en de wind. Duurzamer kun je het niet krijgen.'

Het duurzame karakter kun je ook daadwerkelijk proeven, verzekert Cees. 'Wanneer je ons meel vergelijkt met meel uit een meelfabriek proef je het verschil.'

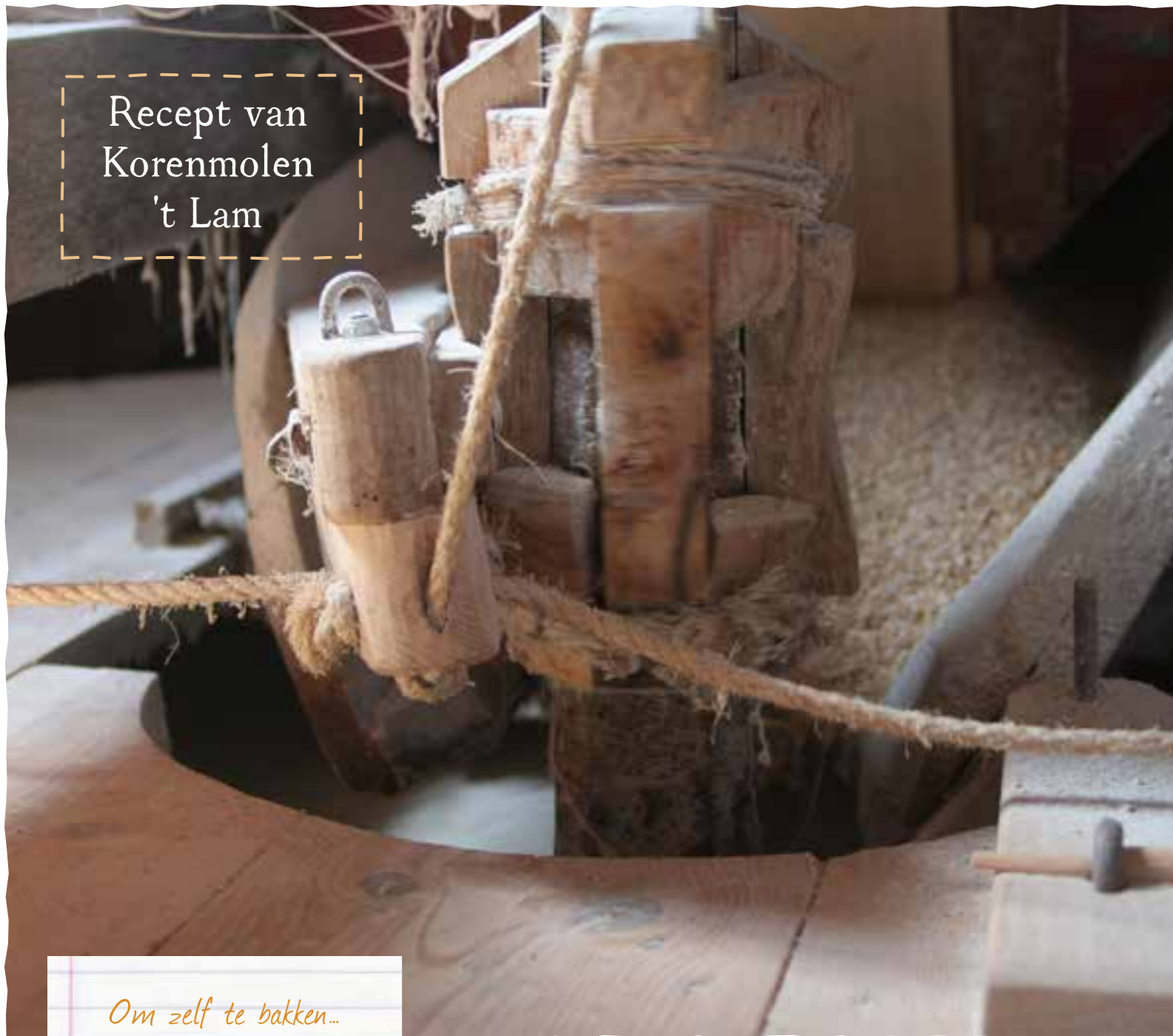
In tegenstelling tot een fabriek malen wij de kiem van het graan mee. De olie uit de kiem zorgt voor een heerlijke, natuurlijke smaak. Bovendien krijgt ons meel hierdoor een donkerdere kleur. Puur natuur, dat zie je én dat proef je. ■

### Een kijkje in de molen

Zelf een kijkje nemen in de molen of de winkel? De winkel is op woensdag van 13.00 tot 17.00 uur geopend en op donderdag, vrijdag en zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur. De Molen is open voor publiek op zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur. U kunt natuurlijk ook op afspraak langskomen, tel. 0514-591659.



Recept van  
Korenmolen  
't Lam



*Om zelf te bakken...*  
**Windmolenkoek**

**Ingrediënten:**

- 200 gr. volkorenmeel
- 150 gr. (room)boter
- 150 gr. havermout
- 2 eieren
- 150 gr. studentenhaver
- 3 eetl. melk
- 100 gr. donkere basterdsuiker

**Vorbereiding:**

Verwarm de oven voor.  
Laat de boter zacht worden op kamertemperatuur.



**Bereiding:**

Meng alle ingrediënten door elkaar en doe het mengsel in een springvorm van 24 cm.

Bak de koek in 30 minuten gaar bij overstand 3 of 175 graden.

*Eet smakelijk!*

Windmolenkoek, zo simpel als waiende wind.

**Uw vervoer onze zorg!**

**Taxi**  
0517 41 5555

Met Van der Pol begint goede zorg al bij uw voordeur!

Bel voor onze uitgebreide service met onze contactpersoon ziekenvervoer.

**Autoverhuur**  
0517 43 3666

kijk voor meer informatie op [www.polharlingen.nl](http://www.polharlingen.nl)



Thuiszorg nodig?  
Bel (058) 280 30 30

**Noorderbreedte Thuiszorg**

[www.noorderbreedte.eu](http://www.noorderbreedte.eu)

**noorderbreedte**  
thuiszorg

**Centrum voor  
Obesitas  
Nederland**

**Zet nu je eerste stap naar gezond gewicht.  
Wij bieden je de ondersteuning die je nodig hebt!**

Meer informatie? Bel (058) 286 69 69 of kijk op [www.mcl-con.nl](http://www.mcl-con.nl)

**Centrum voor Obesitas Nederland**  
mcl | kliniek voor gezond gewicht

**RONDVAARTEN  
MET DE 'MIDDELSEE'**

**Foar in noflike tocht  
troch NW-Fryslân!**

**MIDDELSEE**  
WIDDELZEE

Ritsumasyl 13/15  
9033 WB Ritsumasyl  
Tel/fax (058) 2541456  
[www.rondvaartleeuwarden.nl](http://www.rondvaartleeuwarden.nl)