

Programma Nationale Molendag

zaterdag 11 mei 2019

Korenmolen Rijn & Weert
MOLEN
JOURNAL



25-jarig restauratie jubileum
Nationale Molendag - 11 mei 2019

10.00 uur	Molen open
10.30 uur	Ontvangst Oud bestuur en vrijwilligers
12.00 uur	Broodjes, wafels, pannenkoeken; alles voor een heerlijke lunch.
13.00 uur	Inleveren van de Taarten
14.00 uur	Jurering van de Taarten door Sjaak Doeleman, Margreet de Ruijter en Judith van Echtelt.
15.00 uur	Proeven van de Taarten
16.00 uur	Einde

Ontvangst oud-bestuursleden en vrijwilligers.

25 jaar restauratie en eerherstel voor de molen. Daar willen we natuurlijk wel even bij stil staan. Zeker met hen die de restauratie mogelijk gemaakt hebben en/of sindsdien als vrijwilliger bij de molen betrokken zijn. Om 10.30 is iedereen die zich voor de molen in zet of heeft ingezet welkom voor een kopje koffie met gebak. En staan we even stil bij de afgelopen 25 jaar. Ook blikken we graag vooruit om ervoor te zorgen dat we ook in de komende 25 jaar weer van de molen kunnen genieten.

Rondleidingen door de molen.

Zoals gebruikelijk op open molendag geven onze molenaars u graag een rondleiding door de molen. Ze laten u de verschillende mechanismes zien. Bij voldoende wind wordt er ook meel gemalen.

Molen Rijn en Weert

De Werkhovense molen dateert uit ca 1395. Toen stond de molen bij Beverweert. In 1882 werd de molen afgebroken en een nieuwe gebouwd op de huidige plaats. In 1921 werd de molen aangesloten op elektriciteit en verloor hij zijn functie. Zo'n 25 jaar geleden is de molen weer volledig gerestoreerd en in z'n oude luister hersteld. Vrijwel dagelijks wordt er, als de wind goed is, op vrijdagmiddag en zaterdag door onze molenaars graan gemalen tot meel. Je bent van harte welkom om de molen dan te bezoeken. Onze molenaars geven je dan uitleg over de werking van de molen en hoe zij de verschillende soorten meel malen. In de molen vind je ons hele assortiment aan meel en bakmixen.

Molen Rijn en Weert vind je aan de Werkhovenseweg 26, 3985 MH Werkhoven.
www.korenmolen-werkhoven.nl | facebook.com/Rijnenweert



25-jarig restauratie jubileum
Nationale Molendag - 11 mei 2019

25 jaar restauratie

In 1994 werd Korenmolen Rijn & Weert, na jaren van restauratie, weer feestelijk heropend en in bedrijf genomen nadat het in de 20ste eeuw zijn oorspronkelijke functie vrijwel helemaal verloren had. Begin 1900 deed elektriciteit zijn intrede. Omstreeks 1920 werd er in de molen een elektromotor geplaatst. Dat was veel moderner en de molenaar was niet meer afhankelijk van goede wind voor het malen. Ironisch als je kijkt wat er nu gebeurt op het gebied van windmolens om energie op te wekken. Zo bewandelen we nu weer de omgekeerde weg!

In 1986 werd er een stichting opgericht om de molen weer volledig te herstellen. Onder leiding van Jaap de Waart werd het geld bijeen vergaard om de molen weer helemaal opnieuw op te bouwen. In 1994 was al het werk klaar en kon de molen worden heropend. In 2019 zijn we dus 25 jaar later. De molen is sinds de restauratie volledig in werking gehouden door vrijwilligers. Onze molenaars laten de molen vrijwel iedere vrijdag en zaterdag draaien. Daarnaast zetten nog vele andere vrijwilligers en bestuursleden zich in voor het behoud van de molen.

Ook de komende jaren staan we weer voor de uitdaging om de molen in stand te houden. Voor het reguliere onderhoud is er naar schatting zo'n € 80.000 nodig. Dat geld wordt bijeengebracht door subsidies, donaties en de verkoop van onze molenproducten. Op de komende Nationale Molendag kunt u van vooral de laatste komen genieten. Het is ons eerste feestje rondom het 25-jarig restauratie jubileum. Daarna volgen nog de Molen, Rijn & Weert Wandeling op Hemelvaartsdag (zie verder in deze nieuwsbrief) en de Open Monumentendag op zaterdag 14 September. Deze dag zal in het teken staan van 'Plekken van Plezier'. Dus ook dat belooft weer een leuk feestje te worden.

Op de Nationale Molendag van zaterdag 11 mei is er rond de molen een markt met allerlei heerlijke producten van de molen en uit de Krommerijnstreek. En natuurlijk lekkere taarten! We kijken ernaar uit u op 11 mei te mogen verwelkomen!

Frank Bouman

Voorzitter Stichting Korenmolen Rijn & Weert

Krommerijnstreekmarkt

Op de molendag kunt u genieten van allerlei heerlijke producten uit onze eigen Krommerijnstreek. Al of niet in combinatie met elkaar! Waar kunt u zoal van genieten?



Werkhovens Wafels.

Onze Bets en Bets bakken al jaren de lekkerste wafels. Met hun eigen recept met uiteraard molenmeel laten zij al jaren Werkhoven en wijde omstreken genieten. Komt dat proeven!



Molenkeien

Speciaal voor de molendag bakt ‘Meesterbakker’ Sjaak Doeleman zijn speciale ambachtelijke ‘Molenkeien’. Heerlijke volkorenbroodjes gebakken van volkorenmeel van de molen.



Kaas van ‘De Ossenwaard’.

Al jaren een begrip. De ambachtelijke boerenkazen van ‘De Ossenwaard’. Kom ze proeven, bv. op zo’n heerlijke molenkei.



Kroketten van het RijnRund

Slager (en Prins) Marcel Wouters kweekt zijn eigen RijnRund. Met zorg kweekt hij ze op tot ze slachtrijp zijn. En zorgt dan dat ze dan met respect worden geslacht. Het heerlijke en eerlijke vlees verwerkt hij speciaal voor de molendag in zijn beroemde en bijzonder lekkere vleeskroketten.

Bram’s Pannenkoeken

Bram is een groot pannenkoeken liefhebber. Vanuit zijn liefde voor de pannenkoek ontstond z’n bedrijf. Hij komt met z’n pannenkoekenbakfiets naar de molen om voor u en de kinderen de heerlijkste pannenkoeken te bakken. Uiteraard met het meel van de molen. U kunt Bram ook inhuren voor uw eigen feestje.



Landwinkel Landrucci

Onze buurman Landrucci is al jarenlang vaste gast op de molendag. Eigenaar Tonko laat je genieten van de heerlijkste Italiaanse streekproducten van boeren- en kleine familiebedrijven. Wijn, olijfolie, pesto, kaas, balsamicoazijn, truffelproducten en nog veel meer.



Ijs en Koek Langbroek

In het kleine winkeltje aan de Langbroekerdijk in Langbroek maken ze het heerlijkste ambachtelijke ijs en koek. Op de molendag staan ze hier. Kom proeven van de verschillende smaken. Of combineer het met een wafel of pannenkoek!



Honing van Monderman

Ingrid Monderman is docent van de Nederlandse Bijenhouders vereniging. Samen met haar man Iebe maakt ze in Odijk de heerlijkste honing. Op de molendag vertellen ze ronduit over het houden van bijen en kun je hun honing proeven en natuurlijk mee naar huis nemen.



De lekkerste taart van Krommerijnstreek.

Het was een groot succes vorig jaar. Op de vraag: “Wie bakt de lekkerste appeltaart van Werkhoven?” kwamen tal van heerlijke taarten naar de molen. De taarten werden allemaal beoordeeld door een deskundige jury en kregen bovendien de stem van de publieksjury. Na afloop konden alle bezoekers van de aangeboden taarten proeven. Eén groot feest. Dat gaan we er dit jaar natuurlijk weer van maken. Met nu als uitdaging:

Wie bakt de lekkerste jubileum taart van Krommerijnstreek?

Een jubileum taart kan natuurlijk van alles zijn. Een extra lekkere appeltaart, een heerlijke slagroomtaart of een taart naar eigen fantasie. In dit Molennieuws vindt u in ieder geval alvast wat ingrediënten van Korenmolen Rijn & Weert die u daarvoor kunt gebruiken. Lever uw taart op 11 mei om 13.00 uur in bij de molen. Om 14.00 uur vindt dan de beoordeling plaats door een deskundige jury bestaand uit Bakker Sjaak Doeleman, Margreet de Ruijter en Judith van Echtelt.

Criteria waar de taarten op beoordeeld worden zijn; vormgeving, originaliteit, structuur en smaak. En daarna natuurlijk met z’n allen smikkelen en smullen van de aangeboden taarten. Voor de nummers 1, 2 en 3 staan er leuke prijzen te wachten.

Molenproducten voor de lekkerste jubileum taart:

Appeltaartmix
Naturel cakemix,
Citroen Yoghurt cakemix
Chocoladecakemix



Oorstrelende muziek van BlooMM.

Zingen doen ze al hun hele leven. Lekker muziek maken is hun passie. Natuurlijk doen ze dat ook graag weer voor het enthousiaste publiek op de molendag. Hun muziek is heel divers; van Country tot Jazz, van Ballads tot populaire Nederlandse liedjes. Kom genieten van de muziek van BlooMM.



30 Mei; Molen, Rijn & Weert Wandeling.

Dauwtrappen is velen niet vreemd op Hemelvaartsdag. Daarom doen we dat ter ere van ons 25 jarig jubileum deze Hemelvaartsdag ook graag. Voorzitter van de molenstichting; Frank Bouman, neemt u graag mee voor een wandeling vanaf de molen, door Werkhoven en langs de Krommerijn en Kasteel Beverweert. Het programma is:
05.45 uur Verzamelen,
06.00 uur Start Wandeltocht; duur ca 1 uur,
07.00 uur Ontbijt op de Molen, gemaakt met onze molenproducten,
08.00 uur Einde.

Het maximale deelnemertal is 25. Dus schrijf u snel in. De kosten bedragen € 12,50 pp. De baten hiervan komen geheel ten goede aan het in stand houden van de molen. Mail uw aanmelding naar info@korenmolen-werkhoven.nl. Of koop een kaartje bij de molenwinkel.



Onze molenaars

Sven Verbeek, onze molenaar in opleiding; Maarten Tiemens, Michel Strik en Gerard van Wijngaarden. Iedere vrijdagmiddag en zaterdag zijn zij aanwezig op de molen. Bij de juiste wind wordt er dan vaak meel gemalen. Zij vertellen je graag meer over de werking van de molen en geven je graag een rondleiding.

Openingstijden:

Vrijdag: 13.30 - 17.00 uur
Zaterdag: 9.30- 15.00 uur.