BESCHERMING VAN SCHOONHEID, RUST EN HET LANDELIJK KARAKTER VAN HET GEINGEBIED

SPAAR het GEIN

38

December 2015

NIEUWSBRIEF VAN DE VERENIGING SPAAR HET GEIN

Verslag van de dijkverbetering van het Gein 2006-2015

Karakteristieke knotwilg in het Gein

Afgelopen zomer 2015 werden door Waternet de laatste grote werkzaamheden aan de Gein-dijken, -sloten en -wegen afgerond. Hiermee kwam een einde aan 10 jaar planvorming, overleg en uitvoering, in nauw overleg met de bewoners, bedrijven, recreanten en natuurlijk Spaar het Gein-afgevaardigden. In dit artikel een verslag van start tot finish.

In november 2008, ruim 2 jaar na de eerste tumultueus verlopen informatieavond over de Geindijken, en ruim 3 jaar nadat het gevaar van een nieuwe A6-A9-snelweg door het Gein definitief was afgewend, ontving Waternet alle geïnteresseerden in het Tulip Inn langs de Gaasp om hen te informeren dat een nieuwe projectleider, Kenrick Heijn, in samenwerking met Deltares en andere adviseurs, en een nog op te richten klankbordgroep van bewoners, bedrijven en andere betrokkenen, een nieuw plan zou gaan maken om de Geindijken te verbeteren.

Als bewoner van Gein Noord en oud-actiegroepslid van de A6-A9-groep meldde ik me in oktober 2008 voor de klankbordgroep aan. In een eerste brief aan Waternet probeerden we de landschappelijke-, natuur- en cultuur- (LNC) waarden van het Gein zoveel mogelijk te 'verkopen' en tegelijkertijd aansluiting te vinden bij de realiteit van strenge regels voor waterkeringen in Nederland.

Tijdens de volgende onderzoeksfase die tot april 2010 duurde, bleek dat het Gein door de smalle rivierloop een grote troef in handen had: door het Gein aan beide zijden af te sluiten bij Driemond en Abcoude ("compartimenteren"), bleef de schade van een dijkdoorbraak door een omgevallen boom veel beperkter dan in de modellen van Waternet was aangenomen. In die modellen stroomde namelijk bij een dijkdoorbraak de hele boezem leeg en zou het water bijna tot aan de 1e verdieping van het AMC komen en voor meer dan 250 miljoen euro schade aanrichten. Ons argument dat de bewoners en boeren dan wel op tijd het gat in de dijk zouden dichten paste niet in de modellen; een balgstuw bij Driemond en

In deze nieuwsbrief

pagina 01 Verslag van de dijkverbetering
pagina 03 Wat heeft het bestuur gedaan?
pagina 04 De grutto: nationale vogel van het jaar
pagina 05 Boter, kaas en (karne)melk
pagina 08 De Witte Dame
pagina 09 Koot timmert aan de (melk)weg
pagina 09 Kippen als vuilnisman
pagina 10 Berichten uit het Groene Hart
pagina 11 Herstelbegroeiing van de taluds
pagina 11 Waarnemingen van de ringslang
pagina 12 Nieuwe website Spaar het Gein
pagina 12 Colofon

De SHG Nieuwsbrief verschijnt ook electronisch. Kijk op: www.spaarhetgein.nl
Geef ook uw e-mail adres door. Zie de achterkant van dit nummer voor meer informatie.

een waterschot bij Abcoude gelukkig wel. En zo konden opeens 4.300 bomen van de 4.500 bomen in het Gein gered worden, waar in 2005 nog was uitgegaan van kap van de meeste bomen. Daarna bleek ook nog dat de aannames in de modellen van de sterkte van de klei, waar de Geindijken uit opgebouwd zijn, niet correct waren en de klei dus veel sterker was dan eerst gedacht. Waardoor er minder verstevigd hoefde te worden en waardoor het karakteristieke dijkprofiel met het steile talud bewaard kon blijven door onderaan het talud in de teensloot een damwand van boomstammen te maken.

4.300 bomen van de 4.500 bomen zijn gered.

Alleen het verleggen van de teensloot, het ophogen van de dijk en de damwand ter hoogte van de batterij op Gein Noord hadden nog echte visuele impact op het Gein. In een brief aan Waternet konden we daarom de voorgestelde oplossing grotendeels steunen, mits een aantal detailvragen beantwoord zou worden en controle op de uitvoering gegarandeerd zou zijn.
Toen er vervolgens afdoende antwoorden van Waternet kwamen, een Herplantplan door een landschapsarchitecte werd gemaakt, individuele afspraken met alle perceeleigenaren werden gemaakt, en een "Werkgroep Uitvoering" vanuit de klankbordgroep werd benoemd, was iedereen tevreden, en kon Waternet juli 2013 aan het werk.

En in het werk ging er toch nog iets mis: er werd gestart op Gein Zuid en de gemeente had van Waternet geëist dat "de dijk en wegen in de oorspronkelijke staat terug gebracht zouden worden". Niemand had zich echter gerealiseerd dat dat betekende dat het puin dat door de Gemeente langs de wegen was gestort om tijdelijk gevaarlijke situaties op te lossen, door Waternet weer teruggestort zou worden. Waardoor een virtueel veel bredere weg ontstond waar auto's zonder de passeervlakken te gebruiken overheen raasden en elkaar overal passeerden, met vaak bermschade tot gevolg. Op Gein Noord dat daarna aan de beurt kwam, werden daarom de passeervlakken groter gemaakt, beter aangegeven en de bermen extra beschermd door grasbetontegels. Waardoor de schade door te hard rijdende en elkaar passerende auto's beperkter bleef.
Gelukkig kon met Waternet en de Gemeente afgesproken worden dat de situatie op Gein Zuid in het voorjaar van 2016 geëvalueerd zou worden om te bepalen of de maatregelen zoals op Gein Noord zijn toegepast, ook hier kunnen worden gebruikt. Dat deel van de dijkverbetering staat dus nog steeds open en zal in het voorjaar van 2016 door Chris van den Anker namens Spaar het Gein worden gecontroleerd.

Rest tenslotte het gebruik van de dijken en de wegen: hoe mooi de dijken, de sloten en de bomen ook zijn behouden en hoe heerlijk het nieuwe asfalt ook te gebruiken is door wandelaars, fietsers en skeelers, het blijft cruciaal dat met name de automobilisten hun rijgedrag aanpassen. Dus moeten ze wachten op elkaar bij passeervlakken, soms even achteruit, niet te hard rijden en vooral niet in de zachte bermen rijden. Want dat heeft alweer veel schade opgeleverd, en veel ergernis bij velen. En die schade heeft weer het risico tot gevolg dat de Gemeente toch weer met puin de diepe sporen komt herstellen, iets dat we echt niet willen, want we willen de mooie, groene grasbermen behouden!

Daarom besluit ik graag dit verslag van het 10-jarige project met een oproep aan bezoekers en bewoners van het Gein:

- Willen jullie alsjeblieft je snelheid aanpassen (meestal is 40 km/uur echt het maximum om nog op tijd te stoppen voor een onverwachte tegenligger zónder te hoeven uitwijken naar de berm);
- Willen jullie altijd de passeervlakken gebruiken (ook als je daarvoor een stukje terug moet);
- Willen jullie je bezoekers vragen dat ook te doen (ik blijf altijd stoïcijns midden op de weg staan om de ander het illegale berm-gebruik te beletten);
- Willen jullie in het voorjaar als er toch een geul is gereden in de berm die bij jouw huis of bedrijf ligt, zelf eens een schop pakken en de geul dichtgooien, graszaad strooien en met wat rood/witlint dit stuk berm tijdelijk beschermen tot het weer hard is?

Dan voorkomen we schade, repareren we met aarde en gras als nodig, en voorkomen we lelijke puinreparaties. En blijft het Gein mooi voor alle komende generaties. Dank je wel.

Raymond Dommanschet

Wat heeft het bestuur gedaan

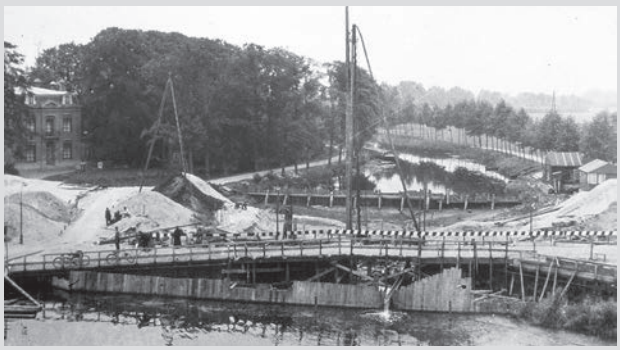
Augustus - Ballast Nedam presenteert een nieuw ontwerp voor de **fietsbrug bij Nigtevecht** over het Amsterdam Rijnkanaal en de wildoversteekplaatsen. De grootste wijziging betreft de aanlanding aan de Nigtevechtse kant. Was dat tot voor kort een dijklichaam dat langzaam afliep richting Vreelandseweg, nu is dat een soort krakeling die op maaiveldniveau komt nabij de Kanaaldijk Oost. Van daaruit gaat er op maaiveldniveau een fietspad naar de Vreelandseweg. Hiermee komt men tegemoet aan de bezwaren van Nigtevecht tegen de aantasting van het uitzicht vanuit de geplande woonwijk Garsten Noord. Spaar het Gein laat de discussie over die wijzigingen en bezwaren aan de Nigtevechters.

September - Raymond Dommanschet heeft u in het hoofdartikel al verslag gedaan van de inzet van de Werkgroep Uitvoering om (bermen van) **de nieuwe Geindijken** mooi te houden. Voor de gehandhaafde en enkele nieuw aangebrachte passeervlakken is een grote rol weggelegd. Raymond eindigt zijn verslag met een oproep aan bewoners en gebruikers om voorzichtig met de dijken om te gaan en zelf een handje te helpen waar dat verkeerd gaat. In aanvulling daarop heeft Spaar het Gein de gemeente een brief gestuurd waarin wordt gepleit voor aanvullende maatregelen. Deze moeten voorkomen dat de nieuw aangelegde bermen worden vernield door passerend verkeer en tegelijkertijd zorgen voor veiliger verkeer voor met name fietsers. Een 'pilot' met een maximumsnelheid van 30 km op Gein Noord en wellicht ook een verbod op doorgaand gemotoriseerd niet-bestemmingsverkeer zouden dergelijke maatregelen kunnen zijn. Eind oktober heeft de gemeente gereageerd, helaas nog niet positief. We zullen daar op terug komen.

Oktober - Tijdens een vruchtbare vergadering besluit het **bestuur** de verschillende **taken en onderwerpen te herverdelen**. Nieuw bestuurslid en beoogd voorzitter Raymond Dommanschet wil graag eerst een jaartje in het bestuur meedraaien om te zien hoe we opereren. Op verzoek van het bestuur zal ondergetekende zolang het voorzitterschap op zich nemen.
De taken zijn nu zo verdeeld dat er per 'dossier' een contactpersoon in het bestuur is:
Rien Leemans: voorzitter, penningmeester (met Piet Spaargaren), beheer website; contact met Landschapwerkgroep Abcoude en commissie Natuurwaarden;
Sietske Bierens: secretaris, omgeving Aquaduct;
Tom Snoek: Kruispunt Driemond (met Nynke van Zwol), fort Nigtevecht, fietsbrug Nigtevecht;
Femke Hak: kopij aan pers, contact met redactie Nieuwsbrief, fietsbrug Nigtevecht;
Christian van den Anker: dijken en verkeer Gein Zuid (met Eric de Leeuw), fietsbrug Nigtevecht;
Raymond Dommanschet: volgen ruimtelijke plannen en vergunningaanvragen e.d., dijken en verkeer Gein Noord (met Theo Wijnant), omgeving Aquaduct (met Bart Vreeken en Koos van der Weijde).
Verder is besloten **Gerbrand Schuurman** (bewoner Gein Noord 53 en eigenaar van Loonbedrijf Schuurman) te vragen in het bestuur mee te draaien. Gerbrand heeft daar gelukkig positief op gereageerd. Hij is nauw betrokken geweest bij uitvoering van de dijkverbetering. Zoals u in het overzichtje leest (de namen tussen haakjes), zijn ook niet-bestuursleden betrokken bij sommige 'dossiers', zoals het Kruispunt Driemond en de dijken op Gein Zuid.

Maart/mei - In de vorige Nieuwsbrief stond een schets van het ontwerp voor een het gereconstrueerde **kruispunt bij Driemond**. U weet nog wel: de huidige drie T-kruisingen zouden worden vervangen door één gewoon kruispunt. De schoonheidscommissie van Amsterdam (het kruispunt ligt grotendeels op Amsterdams grondgebied) heeft echter een streep door het ontwerp gehaald. De provincie Noord-Holland moet terug naar de tekentafel. De provincie zegt onze wensen over een optimale inpassing in het Geinlandschap niet te zullen vergeten. Daar zullen we op letten. Wordt vervolgd dus.

Rien Leemans



Brug bij Driemond 1933

Brug bij Driemond 1965

De grutto: nationale vogel van het jaar

Gruttooogrutoogruttoogruttoooo…….!

Wat een heerlijk voorjaarsgeluid van onze Nationale Vogel. De grutto heb ik dit jaar opvallend weinig mogen horen in het Geingebied. Hoe zit dat?

Van alle grutto's broedt 85% immers in Nederland. Deze plezierige vogel voelt zich helemaal thuis in onze polders. Maar de afgelopen jaren is dat steeds minder het geval. Het aantal nationale grutto's loopt schrikbarend terug: tussen 1960 en nu, van circa 120.000 naar minder dan 30.000 paar. Nauwelijks te geloven. De 4000 jongen die dit jaar zijn geteld zijn bij lange na niet genoeg om de populatie in stand te houden, daarvoor heb je 10.000 gruttootjes nodig. De oorzaak ligt vooral bij de intensieve landbouw. In het Gein een gevoelig onderwerp, daar ben ik me van bewust.

We zien het overal om ons heen: grote en nóg grotere stallen, omgeven door egaal groene weilanden. Met alle begrip voor de noodzaak van een goed belegde boterham, vraag ik me toch af of die boterham nog wel ergens naar smaakt in de wetenschap, dat daarmee het polderlandschap verandert in een eenzijdig, veelal leeg landschap.

Een andere factor is de lage grondwaterstand, waardoor voedsel (wormen) onbereikbaar wordt voor de vogels. Door het ontbreken van bloemen en kruiden, zijn er bovendien steeds minder insecten, vlinders en bijen.

Gelukkig is het nog niet te laat. We kunnen onze nationale vogel in ere herstellen. Vogelbescherming bouwt aan een netwerk van weidevogel-boeren, die de liefde voor weidevogels en het lef hebben om later te maaien om zo in het voorjaar een ongestoorde broedtijd en groeikans voor jonge grutto's en andere weidevogels te bieden. Dankzij een ander beheer keren in die weilanden bloemen en kruiden weer terug. Vogelbescherming streeft zo naar 200.000 hectare 'rijke weide' in 2020. Doen we dit niet, dan is het einde verhaal voor de grutto, een vogel die van origine helemaal Hollands is.

Japanse boeren op het eiland Hokkaido is het – met een beetje inschikken - óók gelukt om de schitterende, 'dansende' kraanvogels voor uitsterven te behoeden. Een inspirerend voorbeeld!
Op 19 en 20 maart organiseert Vogelbescherming een speciaal weekend voor de grutto's die dan terugkeren van hun overwinteringsplek in Afrika en Zuid-Europa. Het moet weer een eer worden om ze hartelijk welkom te heten met gunstige leefomstandigheden.

Aan de consumentenkant zal ik – en met mij andere consumenten - er bij de supermarktketens en zuivelindustrie op aandringen een betere prijs voor de melk te betalen. Veel consumenten zijn bereid tot een prijsverhoging voor dit duidelijke doel. De overheid moet daarnaast een extra stimulans geven aan duurzame melkveehouderij. Vele boeren doen al mee, ook in het Gein. Wie volgt?

Want wat is Nederland nou zonder dat geluid in de lente: Gruttooogrutoogruttoogruttoooo…….!
Kijk ook even op: www.redderijkeweide.nl

Moon Wolters

Boter, kaas en (karne)melk

Van gemengd bedrijf naar zuivelboerderij
De oorsprong van het ontstaan van zuivelbedrijven langs het Gein, en ook elders in West-Nederland, ligt bij de inklinking van de bodem, een proces dat al gaande is vanaf de late middeleeuwen, en veroorzaakt wordt door daling van de grondwaterstand als gevolg van afwatering. Akkerbouw was daardoor nauwelijks nog mogelijk. Van gemengd bedrijf (zowel akkerbouw als veeteelt) moesten veel boeren noodgedwongen overschakelen naar louter veeteelt. Dat pakte voor het Gein evenwel goed uit: door de groei van de stad Amsterdam was een grote, goed bereikbare, afzetmarkt ontstaan waar de boeren hun vlees en hun zuivelproducten kwijt konden.

Kaas of boter
Tot eind zeventiende eeuw konden de boeren hier goed van leven. Sommige boerderijen waren gespecialiseerd in de kaasproductie (volvette of zoetemelkse kaas), andere richtten zich op de productie van boter. Bij de boterbereiding blijft er karnemelk over. Karnemelk bederft minder snel dan verse melk en die kon dus zonder bezwaar naar de stad gebracht worden. Boeren die de karnemelk naar Amsterdam vervoerden per schuit om te verkopen, werden 'karnemelksboeren' genoemd. Ook op de kaasboerderijen langs het Gein werd wel boter gemaakt, maar dat was slechts 'weiboter', boter gemaakt van de vetresten in de wei die overbleef na het kaasmaken. Deze boter was slechts geschikt voor eigen gebruik.
Dankzij de overgebleven wei konden de kaasboeren varkens houden. Met deze wei werden die immers vetgemest en dat varkensvlees vond weer gretig aftrek in de nabije stad, Amsterdam!
Kaas maken was van oudsher een taak van de boerin, en de fijne kneepjes van het vak werden van moeder op dochter overgedragen.

Moeder maakt kaas

Hennep
In de zeventiende en het begin van de achttiende eeuw verbouwden veel boeren langs het Gein ook hennep op kleine 'henneptuijnen'. Hennep was een gewilde grondstof voor de productie van touw en zeildoek voor de scheepvaart. Het schillen en braken (= kneuzen en breken) van de hennepstengels op de boerderij gebeurde 's winters, als er weinig melkproductie was. Zo kon men toch nog inkomsten genereren. Opkomende concurrentie van buitenlandse hennep en achteruitgang van de scheepvaart en visserij veroorzaakten echter een teruglopende vraag en uiteindelijk is deze zeer arbeidsintensieve vorm van landbouw geheel verdwenen.

Veranderingen
Vanaf de zeventiende tot in de twintigste eeuw hebben de meeste boerenbedrijven in Nederland zich, ondanks rundveeziektes, dalende landbouwprijzen en een grote landbouwcrisis in 1878, staande kunnen houden. De grootste veranderingen vonden pas plaats na de Tweede Wereldoorlog. Mechanisatie en schaalvergroting, stijgende productie en dalende prijzen leidden tot de bekende melkplassen, boterbergen en mestoverschotten.

Naar de kaasmarkt (1955)

De kaasmarkt
Hoe verder weg van de nabije stad hoe langer houdbaar de te verhandelen zuivelproducten moesten zijn. Vroeger was er immers geen koeling.
Tot 1973 brachten de meeste boeren aan het Gein hun boerenkaas naar de kaasmarkt in Breukelen. Meikaas werd niet naar de kaasmarkt gebracht. Door de geringe houdbaarheid kon de kaas immers niet lang genoeg bewaard blijven. Elke zelfkazende boer had een kaasbrik, waarmee op vrijdag de kazen naar Breukelen werden gebracht. Deze markt bestond al vanaf eind 19e eeuw en boeren vanuit de verre omtrek kwamen daar met hun producten. Na de Tweede Wereldoorlog was, mede als gevolg van de economische depressie van de jaren '30 en gebrek aan krachtvoer tijdens de oorlog, het aantal boeren dat nog zelf kaas maakte sterk afgenomen. In de vijftiger jaren was dat aantal in Abcoude al gekrompen tot ongeveer 15%. Deze daling was ook te wijten aan de stijgende loonkosten, waardoor extra hulp op de boerderij te duur werd. Ook gingen veel boerenkinderen doorleren waarna ze beter betaald werk kon-

Vader op de kaasmarkt

den zoeken buiten de boerderij. Dat betekende dat al het werk neerkwam op de boer en boerin. Zelfkazen was voor velen te arbeidsintensief en werd dus afgestoten. Steeds minder boeren kwamen nog naar de Breukelse kaasmarkt. In 1973 werd die definitief gesloten.

Meikaas

Een specialiteit van sommige boeren aan het Gein was de meikaas, een witte kaas die enkele dagen tot een week oud is. Deze verse vegetarische kaas wordt niet gemaakt met lebstremsel, maar met microbieel stremsel gemaakt van paddestoelen. Zowel de meikaas als de boerenkaas werden vroeger niet aangezuurd met zuursel (melkzuurbacteriën). Dat was niet nodig, want er werd in houten emmers gemolken. Het hout van de emmers bevatte genoeg bacteriën om de melk op een natuurlijke manier aan te zuren. Later, in de vijftiger jaren, toen houten emmers niet meer in gebruik waren en nog later vervangen werden door roestvrij staal (hygiëne!), ontstonden er problemen met de korstvorming. Ook was de boerenkaas minder lekker dan 'vroeger'. Bovendien was de kaas door gebrek aan voldoende melkzuurbacteriën minder lang houdbaar. Die kaas werd dan afgekeurd. Het werd dus nodig zuursel toe te voegen aan de boerenkaas. Meikaas echter wordt nog steeds gemaakt zonder toevoeging van zuursel, want die wordt immers zeer jong gegeten en heeft geen korst. De meikaas werd al vanouds naar speciale adressen in Amsterdam gebracht.
Een van de boerderijen waar indertijd meikaas werd gemaakt was Bertus Vendrig aan de Kanaaldijk-West nr. 3. Toen hij eind jaren tachtig daarmee stopte heeft mevrouw Hak van Anna's Hoeve op Gein Zuid het maken van meikaas van hem willen overnemen, maar door ziekte kon zij daar niet mee doorgaan. In 2004 evenwel hebben Henno en Femke Hak de meikaasmakerij weer opgepakt. Het streven was om hun meikaas de smaak van vroeger te geven. In de tijd van de houten emmers was de smaak van de meikaas zuurder. Om diezelfde smaak weer te bereiken voegden ze zuursel toe. Het resultaat was dus feitelijk een ander soort kaas dan de gewone meikaas en daarom kreeg die de naam 'Hollandse Witte'. Zelfs de alom bekende (en beruchte) Johannes van Dam kwam proeven en keurde de kaas goed. De yoghurtmakerij op Anna's Hoeve heeft echter zo'n grote vlucht genomen dat er voor kaasmaken (op dit moment) geen plaats meer is. De familie Hak hoopt de zelfkazerij in de toekomst wel weer eens op te pakken.

Joodse kaas

Meikaas kan ook, indien gewenst, geheel volgens de Joodse spijswetten (vlees en zuivel gescheiden), onder rabbinaal toezicht, worden vervaardigd. Amsterdam had een grote Joodse bevolkingsgroep, en de koosjere meikaas was daar zeer geliefd.
In de eerste helft van de twintigste eeuw werd Joodse kaas gemaakt door de familie Snoek op Leeuwenburg, Gein Noord 29, in de stal achter de boerderij (dat kon niet in de kaaskelder, waar met lebstremsel werd gewerkt, niet koosjer dus!). Na het faillissement in 1933 van de melkfabriek Amsta werd in 1934 door de familie Snoek de melkfabriek op Gein Noord, naast hun boerderij, opgericht. Tot 1953, toen de melkfabriek sloot, brachten de boeren in het Gein daar hun melk, welke werd verwerkt tot pap en flessenmelk.

Certificaat van het Opperrabbinaat op de Joodse kaas.

Een eind verderop, tussen Eben Haëzer en nr. 57, stond de boerderij van Dirk Eikelenboom. Ook daar werd meikaas gemaakt. Als koosjere kaas gewenst was kwam de rabbijn langs. Vanaf Driemond zag men hem soms meer keren per week langslopen. Het verhaal gaat dat die kaas door hem in een speciale kast werd opgesloten waarna hij het slot verzegelde. Helaas waren uitbreidingsplannen van de gemeente Amsterdam begin zeventiger jaren de oorzaak dat de boerderij van Eikelenboom moest worden afgebroken. Dirk verhuisde naar Vleuten en nog niet zo lang geleden naar Frankrijk. Zijn kennis van de (mei)kaasmakerij heeft hij overgedragen aan kaasboerderij de Wit in Harmelen.

Boerenkaas

Alle oude boerderijen langs het Gein hadden een kaaskelder. Dat is nu nog te zien aan de raampjes met diefijzers vlak boven het maaiveld. Bij nieuwere boerderijen ontbreken die vaak. Daaruit kan men de conclusie trekken dat vroeger alle boeren ooit kaas, in grotere of kleinere hoeveelheden, hebben gemaakt. Wie kaasden en wanneer, is niet meer precies te achterhalen. Van de ondervraagde oudere boeren gaan de herinneringen natuurlijk slechts terug tot de periode vlak voor of vlak na de Tweede Wereldoorlog, waarin zij zich de kaasmakerij van hun (groot)ouders herinneren. Zo herinnert Willem Tinholt (Steenen Poort, Gein Noord 66) zich dat zijn ouders clandes-

Brandnetelkaas in de pekelbak van Geingenoegen.

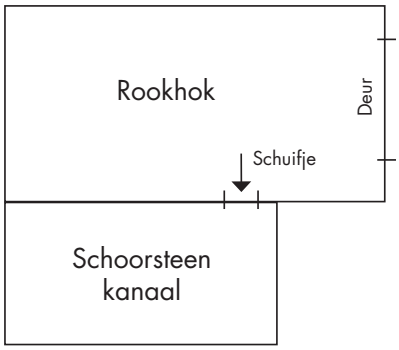
tien kaas hadden gemaakt tijdens de oorlog. Dat was streng verboden, en zijn vader werd dan ook opgepakt. Ook Jur van den Bosch (Hogerlust, Gein Zuid 37) weet nog dat zijn ouders in de oorlog werden betrapt, maar bij hen werd als straf een aantal kazen meegenomen. Joop de Vries (Genoegen is 't Al, Gein Noord 70) weet nog dat zijn moeder kaas maakte voor eigen gebruik. Joost de Groot (Runder Vreugd, Gein Noord 26) herinnert zich dat zijn ouders en grootouders zowel kaas als boter maakten.

De grootouders van Arie Fokker, zelf ook geboren en getogen op Geinhoeve, Gein Zuid 16, kwamen op de boerderij wonen in 1925. Arie's grootmoeder Gerritje maakte 's zomers twee keer per dag kaas, grootvader Arie reed de kaas naar Breukelen. De kaas werd gemaakt in het (houten) zomerhuis. De melk werd vanuit het land in melkbussen op de trolley over een spoortje naar het zomerhuis gereden. Arie herinnert zich hoe hij als jongen af en toe in het weiland nog stukken spoorrails vond. Maar in 1960 kwam er ook bij hen een einde aan de kaasmakerij.
Desgevraagd herinnert iedereen zich ook andere boeren die vroeger kaasden. Maar allemaal geven ze aan dat het lang geleden is en dat omstreeks de vijftiger/zestiger jaren bij de meesten het zelfkazen ophield. Wat de boterproductie betreft weet men niemand te noemen die uitsluitend boter maakte. Duidelijk is wel dat op sommige boerderijen kaas het hoofdproduct was, op andere een bijproduct.

De kaaskelder

Hoe het zelfkazen op de boerderij er aan toe ging kan Ab van Zuijlen, geboren en getogen op 'Dank en Vertrouwen', Gein Zuid 52, uitgebreid vertellen.
Kaas werd alleen 's zomers gemaakt. Vanaf 1 mei, wanneer de koeien de wei ingingen, startte de kaasmakerij. Eerst werd met het hele gezin de stal schoongemaakt. De muren werden gewit, de spatrand gezwart en een loper werd in het midden uitgerold. Vanaf dat moment mocht niemand meer met de laarzen aan de stal in. Gordijntjes voor de stalramen moesten de vliegen weghouden. Waar de koeien stonden kwamen de kaasbak en de kaasvaten. Na het persen gingen de kazen naar de kelder in de pekelbak en daarna op de planken. Per dag werd ongeveer 200 liter melk verkaasd. In oktober gingen de koeien weer naar binnen en stopte de kaasmakerij tot het volgende voorjaar.
De kaas werd altijd naar de kaasmarkt in Breukelen gebracht. De kaasbrik werd tot vóór de kelderraampjes gereden en daar volgeladen. Het paard kende de weg naar Breukelen en liep vanzelf de goede route. Rond 1950 werd de brik verruild voor een wagen op luchtbanden en nog later werd ook het paard vervangen door een trekker. Na de definitieve sluiting van de markt werd de kaas vanuit een winkeltje op de boerderij verkocht.

De van Zuijlens hadden een flink aantal varkens, zeker 40 stuks, die werden vetgemest met de overgebleven wei.
Met de verhuizing in 1995, samen met zoon Theo, naar de nieuwgebouwde boerderij op Gein Noord 88c, kwam een einde aan de kaasmakerij.



Rookhok op zolder

Worst en spek
De varkens die op veel kaasboerderijen werden gehouden waren niet alleen voor de handel. Tijdens de slachtmaand (november) werd Jan Groenendaal, de slager die op Gein Zuid 34 woonde, op de boerderij gevraagd om een varken te slachten. De hammen en de verschillende soorten worst werden dan opgehangen in het rookhok op zolder. Dat rookhok, bij de een wat groter dan bij de ander, was tegen het rookkanaal gemetseld, met een verbinding met dat kanaal via een schuifje dat naar believen open en dicht gezet kon worden. Er was een lage ijzeren toegangsdeur om erbij te kunnen. Waarschijnlijk hebben de meeste boerderijen een dergelijk rookhok gehad.
Joop de Vries herinnert zich nog hoe, toen op hun boerderij het hok werd afgebroken, er na al die jaren

nog een aantal pikzwarte, totaal ingedroogde worsten bleken te hangen.

Tot slot

De belangstelling voor verse, streekgebonden producten is al een flink aantal jaren groeiende. Men gaat "de smaak van vroeger" weer waarderen, en dat is ook te merken aan het aanbod boerenkaas op markten en in winkels. Op 'Geingenoegen', Gein Noord 62, waar sinds 2013 rauwmelkse kaas wordt gemaakt en verkocht, weten ze daar alles van. Wij schreven hier al over in de nieuwsbrief nr. 34 uit 2013.
De enige andere boerderij waar op dit moment de melk zelf wordt verwerkt is Anna's Hoeve, waar yoghurt wordt gemaakt (zie hierboven). De andere zuivelboerderijen leveren hun melk ter verwerking aan een zuivelfabriek. Zie ook ons artikel op blz 9 en het Groene hart Nieuws, blz 10.

GW

Dit artikel is tot stand gekomen dankzij de medewerking van Femke en Henno Hak, Jur van den Bosch, Ab van Zuijlen, Willem Tinholt, Jacolien Hogenhout , Riet Bakhuisen, Joop de Vries, Joost de Groot en Arie Fokker. Bronvermelding:

- Het Gein, Levensloop van een rivier, door Marijke Carasso-Kok, Jan Slofstra et al., 1989
- De Onmisbare, de koe en haar enorme invloed op de mens, door L.V.Bartels, 1989
- Kroniek van Abcoude en Baambrugge, door Wim Timmer, 2010
- Tijdschrift Historische Kring Breukelen jrg.4 nr. 3. 1989.

Bed & Breakfast De Witte Dame

Nog even, en het mooie witte stationsgebouw zal weer in al haar oude luister de ingang van het Gein markeren, maar nu als nieuwe B&B , De Witte Dame. In 1843 werd het station van Abcoude gebouwd. Nu, 73 jaar later, op 21 april 2016 als de lente begint, hoopt Han van Blokland het voetpad tussen het hoofdgebouw en het Fort al te kunnen openen. Het streven is om dan ook al de kamers klaar te hebben, zodat in mei begonnen kan worden met de verhuur. Ook de vergaderruimte moet dan de eerste gebruikers kunnen ontvangen. Dit alles als zich geen onverwachte tegenvallers voordoen, natuurlijk. Het moet ook een plek worden waar bezoekers kunnen genieten van een mooie lunch.

In januari is men dan al begonnen met de bouw van de vier bijgebouwen die gesitueerd worden in het dijklichaam bij de oude parkeerplaats. Ook daar komt een vergaderruimte. Het beton van de parkeerplaats wordt tegelijkertijd weggehaald om plaats te maken voor een tuin die bestraat zal worden met oude straatklinkers afkomstig van het Amstelstation. De bouw van de geplande oranjerie met een bijbehorend terras wordt later aangepakt.

Er is ongelooflijk veel werk verzet in de afgelopen maanden. De hele buitengevel is van de vele lagen witte verf ontdaan. De binnenkant is volledig kaal getrokken en is nu nog een grote, holle ruimte. Het gebouw is nu ook helemaal onderkelderd.

Maar het nieuwe dak zit er al op, geheel bekleed met originele grijze dakpannen uit 1881. De dakpannen zijn indertijd gemaakt door de Stoompannenfabriek van Echt. Deze fabriek uit Midden Limburg leverde dakpannen voor alle stations in Nederland. En deze dakpannen zijn dus nu weer terug op hun oorspronkelijke bestemming.

GW

Het voormalig stationsgebouw wordt flink onderhanden genomen.

Koot timmert aan de (melk)weg

Christian van den Anker

Dat je je eigen beeltenis op je bankpasje kunt laten zetten, of op je postzegels, dat wisten we al. Nu iedereen selfies maakt, kun je immers van alles verwachten. Maar je foto op een Goudse kaas?

Het gerucht ging dat bij Koot Supermarkt kazen liggen waarop een foto van ons eigen bestuurslid Christian van den Anker prijkt. Dat moesten we zien natuurlijk! En inderdaad, op een aparte stelling lagen grote kazen met een lachende Christian erop. Maar ook andere geportretteerde heren lachten vanaf de kazen de klanten toe. Gelukkig stond bij de kaasvitrine een in het wit geklede, vriendelijke man die onze vragen kon beantwoorden.

Rob van der Windt, want dat is zijn naam, was eind juni "gewoon" bij de winkel komen binnenlopen om te vragen of men zijn kaas zou willen verkopen. De kaas van zuivelfabriek De Graafstroom uit Bleskensgraaf. Welnu, al snel was men het eens, en er werd afgesproken meteen na de zomervakantie daarmee te starten.

En die portretten? Ja, dat zijn boeren, bijna allen uit het Groene Hart, die de melk leveren waarvan de kazen worden gemaakt.

Drie boeren uit het Gein leveren aan De Graafstroom: Theo van Zuijlen, Gijsbert Bakhuisen en dus ook Christian. Samen met bijna 150 andere boeren zijn ze eigenaar van de Graafstroom, en vormen ze de zuivelcoöperatie DeltaMilk.

De Graafstroom, opgericht in 1908, gefuseerd in de 80-er jaren met de Melkunie en daarna overgegaan in Campina, staat sinds 2007 weer op eigen benen. Doelstelling is een streekeigen product te leveren. Door gebruik van een speciaal zuursel willen ze zich onderscheiden. Wij vinden dat ze daarin geslaagd zijn, want de kaas smaakt heerlijk. Maar of dat aan het zuursel ligt kunnen we niet beoordelen, dat laten we aan kenners over!

(Meer foto's en info op www.degraafstroom.com)

GW

Kippen als vuilnisman

Huishoudafval bestaat voor een deel uit organisch materiaal: voedselresten, tuinafval, maaltijdrestjes. Hoe dichter afval bij de bron gescheiden wordt, hoe beter. De eerste scheiding is in organisch en niet-organisch. Organisch afval is vaak nat en zwaar en niet samen te persen. Dat maakt transport kostbaar.

In België denkt een van de 19 deelgemeenten van Brussel, Etterbeek, een oplossing gevonden te hebben voor het direct verwerken van organisch afval. Bij 30 tweepersoons huishoudens heeft de gemeente als proef twee kippen per huishouden uitgezet. Deze actie is onderdeel van een groter plan om de verwerking van afval te vereenvoudigen. Het scheelt transport en ruimte voor een stortplaats of verbrandingsoven met uitstoot. De kippeneigenaren gingen enthousiast aan de slag met eigen kippenhokken en legden ook spontaan moestuinen aan, waarmee ze meeliften in de trends 'terug naar de natuur' en 'voedselveiligheid'. In de Vlaamse stad Diest (23.000 inwoners) denkt het bestuur op deze manier maar liefst € 500.000,- per jaar te kunnen besparen. Gent doet hetzelfde met varkens. Dat lijkt overigens weer op de traditionele oplossing voor afval in Cairo (Egypte) waar de Zabaleen (koptisch christenen, 'zabal' betekent afval) het organisch afval ophalen voor hun varkens.

De Belgische kippentrend vertoont verwantschap met de hippe Nederlandse stadskippenboeren, waarbij kippenhokken op individueel initiatief uit de grond verrezen en op daken werden neer geplant. Een groot deel van die kippen is helaas na korte tijd in het park beland, omdat het houden van kippen toch wat bewerkelijker bleek te zijn dan gedacht….

Arnold van de Klundert
(Het Parool 24092015)

Berichten uit het Groene Hart

Supermarktketen Hoogvliet heeft het assortiment Groene Hart Streekproducten verder uitgebreid. Hoogvliet, oorspronkelijk afkomstig uit Alphen a/d Rijn, startte al 1 januari 2014 met de verkoop van zuivelproducten uit het Groene Hart. De familie Hak van Anna's Hoeve levert daarvoor de yoghurt. Nu is Hoogvliet begonnen met de verkoop van zowel spruitjes als aardappelen met het Groene Hart Keurmerk.
Het bijzondere hiervan is dat er geen inkooporganisatie, zoals bv. Gijs, tussen zit. Nee, alles komt rechtstreeks van de boerderij. Hoogvliet wil een eerlijke prijs betalen aan de boer en denkt mee over hoe het product het best verpakt en in de winkel uitgelicht kan worden. De Groene Hart Coöperatie haalt de producten zelf op bij de boeren en bezorgt deze dan bij Hoogvliet.

Ook op andere gebieden gaat Het Groene Hart met zijn tijd mee.
Bestaande wandelroutes van het wandelnetwerk Groene Hart (thematische routes met een routenaam) zijn opgenomen in de interactieve digitale routeplanner. Nu is er ook een app ontwikkeld waarin al 24 routes zijn opgenomen.
Abcoude is opgenomen in het netwerk van Utrecht (van Abcoude tot Lopik en van Breukelen tot Zegveld) dat aansluit op het netwerk van de Krimpenerwaard.

Gezocht: uw mooiste natuurfoto!
Stichting Groene Hart organiseert een fotowedstrijd met als motto 'Leven in de natuur van het Groene Hart'. Het gaat daarbij om foto's van levende fauna in het Groene Hart, zoals hazen, vissen, zangvogels en insecten. Voorwaarden: de foto moet door u zelf zijn gemaakt en niet ouder zijn dan zeven jaar. Bij uw inzending graag datum, locatie vermelden en een beschrijving geven van de foto. De foto moet in JPG formaat worden aangeleverd met een hoge resolutie. Maximaal drie foto's per inzender.
Er zijn geldprijzen beschikbaar en de beste foto's worden gepubliceerd in het kwartaalblad Groene Hart Leven. **Meedoen kan tot 31-12-2015.** Meer informatie en wedstrijdvoorwaarden op www.groenehart.info

Glansrol voor het Groene Hart: 'Holland, natuur in de delta'
Heeft u ook zo genoten van de film 'De Nieuwe Wildernis' over de Oostvaarders Plassen?' De makers van die film, regisseur Mark Verkerk en producent Ton Okkers hebben een tweede natuurdocumentaire gemaakt, waarvan de helft van de filmbeelden in het Groene Hart zijn opgenomen. Bram van der Vlugt en Carice van Houten vertellen in deze film het verhaal van de delta van Nederland. Samen met een na eeuwen teruggekeerde zeearend strijkt u neer in een - voor de arend - onherkenbaar landschap; alles is anders geworden. We zijn getuige van de ontwikkeling naar onze tijd. Ook de bever, de haas, het pimpernelblauwtje en de stekelbaars nemen ons mee in de dynamische wereld boven en onder water. De film draait sinds eind september en is in de Nederlandse bioscopen te zien.

Energie neutrale melkveehouderij in Utrecht
De oplossing van de huidige problemen rond klimaatverandering ligt op vele terreinen. Het zijn niet alleen de 'grote jongens' in politiek en economie, die hier hun schouders onder moeten zetten. Een groot deel van de kracht ligt juist bij lokale initiatieven.
In Utrecht is zo'n initiatief van onderop van de grond gekomen: energie neutrale melkveehouderij. Daarbij verbruikt een melkveehouderijbedrijf evenveel energie als het zelf uit duurzame bronnen (zon, wind of biomassa) opwekt. Er wordt breed samengewerkt in een stuurgroep (NMU, LTO-Noord Utrecht, 2 boeren, FrieslandCampina, Vreugdenhil en CAH Dronten) en concreet gestart met drie bedrijven. Doel is dat in 2020 de melkveesector op een kwart van het energiegebruik van 2014 kan draaien. Dit resultaat wordt bereikt door zelf duurzame energie op te wekken en door energie besparing. De melkveehouder wordt 'energiemanager'. Het gaat bij deze energietransitie om bestaande en nieuwe kennis in de veeteeltsector breed te delen, samen te werken met andere sectoren en daarmee innovatiekracht te vergroten. Laten zien dat het kan, wat er voor nodig is, wat het oplevert en wat het kost.
Info: Gebiedscoöperatie O-gen, Jolande Schuurman, www.o-gen.nl

Groene Hart streekproducten

Herstel begroeiïng van de taluds langs het Gein

Afgelopen zomer is de dijkverzwaring afgerond en gelukkig zijn veel van de bomen langs het Gein behouden gebleven. Het uiterlijk van de taluds is wel veranderd. Na de ophoging kwam er een explosie van snel groeiende onkruiden, zoals Zwarte mosterd en Perzikkruid. De zaden moeten in de aangevoerde grond hebben gezeten. Waar de laag opgebrachte grond niet zo dik was begonnen de planten die al aanwezig waren ook al vrij snel weer terug te komen. Ook was er door het waterschap gras uitgezaaid, en na de eerste maaibeurten begon zich op de meeste plaatsen alweer een grasmat te vormen.

Er was van de dijkverzwaring nog wat geld beschikbaar voor de aanplant van bomen en struiken, en voor het inzaaien van bloeiende planten, om meer variatie (terug) te krijgen. Dat laatste is een leuk idee, maar de kans dat het slaagt hangt er vooral van af hoe de taluds beheerd worden, en welke planten er al aanwezig zijn. Bijna overal langs het Gein wordt gemaaid of geklepeld, maar nergens wordt het maaisel afgevoerd. De meer gevoelige plantensoorten kunnen daar niet tegen. Alleen robuuste onkruiden en grassen kunnen daar tegen, zoals brandnetel, gewone bereklauw, fluitenkruid, kropaar en frans raaigras.

Om deze reden is er in de afgelopen zomer nog maar beperkt uitgezaaid. Er is zoveel mogelijk gebruik gemaakt van zaden uit de omgeving, en het is beperkt tot het stuk ten westen van de Batterij Noord, wat er kansrijk uitzag. Alleen zaad van Glad walstro en van Reukgras is gekocht. Verder zijn uitgezaaid: Gele lis, Moerasspirea, Kamgras en Cyperzegge. Volgend jaar gaan we zien of dit wat op heeft geleverd. Zo ja, dan kunnen we ook op een aantal andere plaatsen wat uitzaaien. Daar is nog steeds geld voor beschikbaar.

Bart Vreeken

Gele lis

Moerasspirea

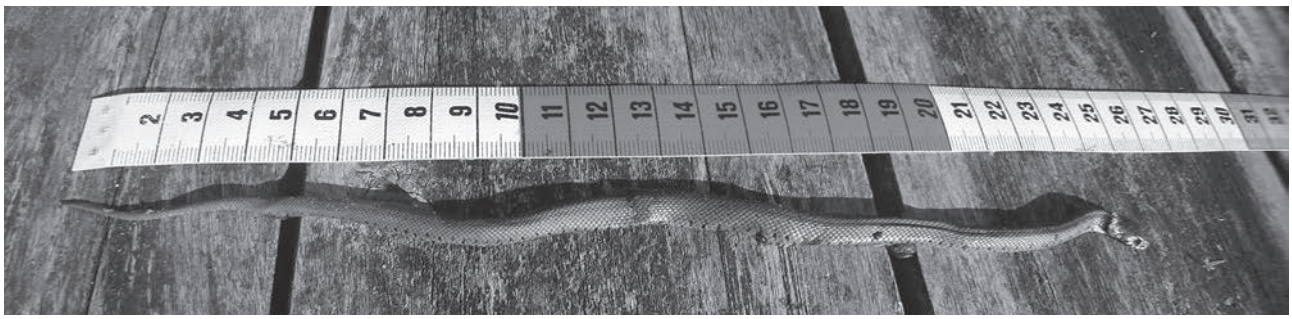
Kamgras

Cyperzegge

Waarnemingen van de ringslang

Ondanks alle verstoringen die er het bijna afgelopen jaar op en rond het Gein plaatsvonden in het kader van de dijkverbetering, zijn er toch wel meldingen geweest over ringslangen die hier en daar zijn gezien. Zo lagen er twee flinke ringslangen in de voorjaarszon te slapen langs het water ter hoogte van Gein Zuid 39 en trof Jur van den Bosch enige tijd daarna een zwemmende ringslang aan in de sloot voor zijn huis. Dat er een voorkeur voor die omgeving lijkt te zijn bleek ook nog uit het feit dat Jan van Kempen een jong aangereden slangetje in September in de Vinkenbuurt aantrof, waarvan een foto hierbij is gevoegd. De broeihopen die wij in het voorjaar weer hadden opgezet bleken bij onderzoek in oktober geen tekenen van bewoning te laten zien dus groot kan de belangstelling voor het Gein als verblijfplaats nog niet worden genoemd.

Jan Dulfer



Spaar het Gein werkt aan een nieuwe website

De huidige site 'draait' op een verouderd systeem. Met gebruikmaking van de diensten van BatArtworks werken we aan een nieuwe site, die komend voorjaar 'on line' moet gaan.

Graag willen we u dan periodiek met Nieuwsmail van actuele ontwikkelingen voorzien. De fraaie papieren Nieuwsbrief, die twee keer per jaar verschijnt, voorziet in een behoefte en blijft daarom ook bestaan.

Mogelijk zullen we de contributieverzoeken ook per mail versturen. Wilt u alstublieft uw huidige mailadres (met uw naam) alvast mailen naar info@spaarhetgein.nl.? **Kleine moeite, groot gemak!**

Ontvangt u al Nieuwsmail?

Als lid van Spaar het Gein ontvangt u twee keer per jaar automatisch deze papieren Nieuwsbrief. Daarnaast kunt u ook een aantal malen per jaar de gratis digitale Nieuwsmail ontvangen. Het enige dat u daarvoor moet doen is uw naam en emailadres invullen in de invulveldjes in de rechterkolom op www.spaarhetgein.nl.

U wordt dan bijvoorbeeld geïnformeerd over actuele berichten die niet kunnen wachten op de volgende papieren Nieuwsbrief. Of bijvoorbeeld over de eerstvolgende knotactiviteit. Of over een peiling die we onder de leden willen houden.

Het bestuur van Spaar het Gein

Secretaris:
Sietske Bierens 0294-281118 • sh.bierens@planet.nl

Voorzitter/penningmeester
Rien Leemans 0294 28 50 99 • fax 08 47 31 51 42
info@spaarhetgein.nl

Leden:
Femke Hak 0294 28 13 48 • femke.hak@ziezo.biz
Raymond Dommanschet 06 46 01 23 39 •
raymonddommanschet@me.com
Tom Snoek 0294 28 34 01 •
snoek.mariashoeve@rumaweb.nl
Christiaan v.d. Anker •
Christian_van_den_anker@hotmail.com

De Nieuwsbrief van de vereniging Spaar het Gein verschijnt tweemaal per jaar en wordt gratis aan de leden toegezonden. Lezers zijn van harte uitgenodigd om kopy in te zenden. Wij denken aan stukjes over onderwerpen die te maken hebben met de geschiedenis, de actuele situatie of de toekomst van het Gein. Voor het samenstellen en bijhouden van een archief willen wij graag beschikken over allerlei materiaal, geschreven teksten, dia's of foto's.

Redactie:
Arnold van de Klundert
Kerkstraat 32-B • 1391 HC Abcoude
Tel: 0294 28 57 36 • arnold@antenna.nl
Gay Jannette Walen
Stationsstraat 22 • 1391 GP Abcoude
Tel. 0294 28 48 50 • walenjgg@kpnmail.nl

Vormgeving:
Pier 19 Grafisch ontwerpers Utrecht, Theo Snoek

Fotografie en illustraties:
Beeldbank Historische Kring Driemond (brug bij Driemond, foto's pag. 3), familiearchief familie Fokker (foto's pag. 5 en 6), Jan Dulfer, Voedingscentrum.nl, Joost de Groot en Gay Jannette Walen.