



## Ölmühle De Zoeker

Die Geschichte der Ölmühle De Zoeker reicht bis auf den April 1676 zurück, als sie ihren Windbrief erhielt.

Die Ölmühle, die in Zaanwijk erbaut wurde, hatte durch das Aufkommen der Dampffabriken ausgedient. Im Jahre 1891 kam es noch schlimmer: Die Innenausstattung wurde entfernt und die Mühle in eine Farbstoffmühle umgewandelt.

Im Februar 1925 richtete eine Windhose großen Schaden an. Durch Spenden konnte die Mühle wieder hergestellt werden.

1940 wurde die Mühle außer Betrieb genommen. 1950 kam De Zoeker in die Hände der Gemeinde Zaanwijk.

Am 1. August 1968 wurde die Mühle in einer spektakulären Aktion vom Guisveld in Zaanwijk an ihren heutigen Standort an der Zaanse Schans umgesiedelt.

Dabei wurde der Mühltorso mit einem großen Kran über die Fahrleitung der Eisenbahn gehoben. Die Mühle musste ihre Heimat wegen Neubauplänen verlassen.

Nach dem Umzug wurde De Zoeker der Vereniging de Zaanse Molen anvertraut.



## DE ZAANSCH E MOLEN



Von den fast 1.000 Windmühlen, die die Region Zaanstreek zum ältesten Industriegebiet der Welt machten, waren um 1920 nur noch etwa fünfzig übrig.

Um diese für die Nachwelt zu erhalten, wurde am 17. März 1925 die Vereniging De Zaanse Molen gegründet, die heute dreizehn Industiemühlen in ihrem Besitz hat, diese in einem hervorragenden Zustand erhält und sie regelmäßig drehen lässt. Außerdem gründete dieser Verein 1928 ein einzigartiges, sehenswertes Mühlenmuseum, in dem Sie alles über die Geschichte und den Betrieb der (Werk-)Windmühlen erfahren und in dem regelmäßig Wechselausstellungen organisiert werden. Siehe auch im Internet: [www.zaanschemolen.nl](http://www.zaanschemolen.nl)



*For all information about our mills and mill museum, opening hours, group visits and entrance fees:*

**[www.zaanschemolen.nl](http://www.zaanschemolen.nl)**

### Ölmühle De Zoeker

Kalverringdijk 31, Zaanse Schans, 1509 BT Zaandam  
Telefon +31 (0)75-6287942

# DE ZOEKER

Ölmühle  
am Kalverringdijk, Zaanse Schans  
in Zaandam  
**Anno 1676**

*Bitte beachten:*

*Sie besuchen die Mühle auf eigene Gefahr.  
Klettern Sie nicht über die Absperrungen und  
ziehen Sie kein Schilf heraus.  
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!*



## DE ZAANSCH E MOLEN



Duits

# OLIEMOLEN 'DE ZOEKER'

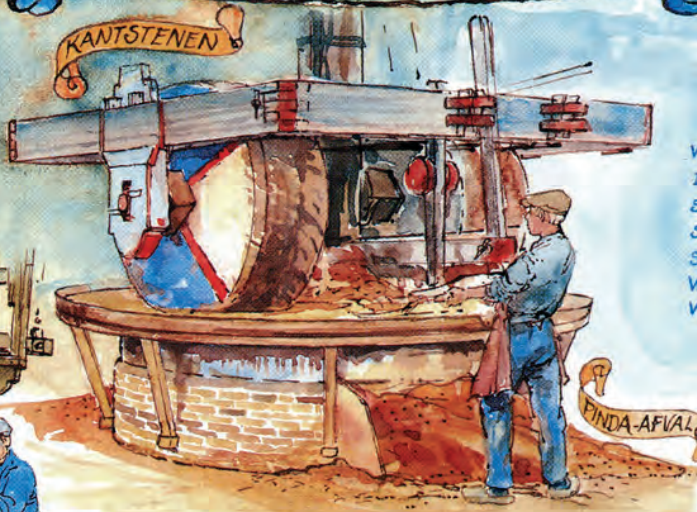
Seit über drei Jahrhunderten „schlagen“ die Zaanse Ölmühlen aus verschiedenen fettreichen Samen Öl. Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Mechanik der Mühlen immer mehr perfektioniert und damit die Produktion gesteigert.

Lange Zeit waren *Leinsamen* (Nebenprodukt der Flachs-/ Leinenindustrie) und *Kohl- oder Rapssamen* die Grundstoffe für die Ölmühle schlechthin.

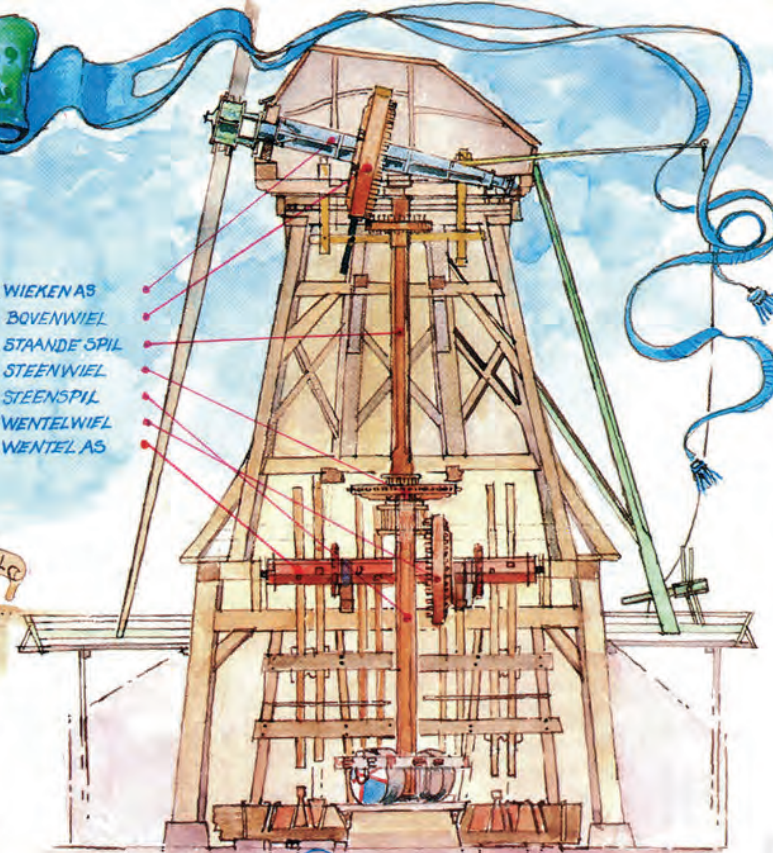
Seit der Erfindung der Dampfmaschine, die Hunderte von Werkmühlen überflüssig machte, verarbeiteten die wenigen verbliebenen Ölmühlen vielerlei Arten von Abfallprodukten der Ölfabriken wie Kakao- und Erdnusschalen, Erdnusspulver usw.

Nachdem - wie in De Zoeker - die Erdnussabfälle im *Kollergang* (Gewicht der Mühlensteine: ca. 2.400 kg pro Stück) zerquetscht wurden, wird das „Mehl“ auf einem Mühlenstein (dem

*Heerd*) auf ca. 80 °C erhitzt. Das ist notwendig, um die im Mahlgut vorhandenen Fette herauszulösen. Ein sich drehender *Rührer* sorgt dafür, dass das Mahlgut nicht anbrennt.



WIEKENAS  
BOVENWIEL  
STANDE SPIL  
STEENWIEL  
STEENSPIL  
WENTELWIEL  
WENTELAS

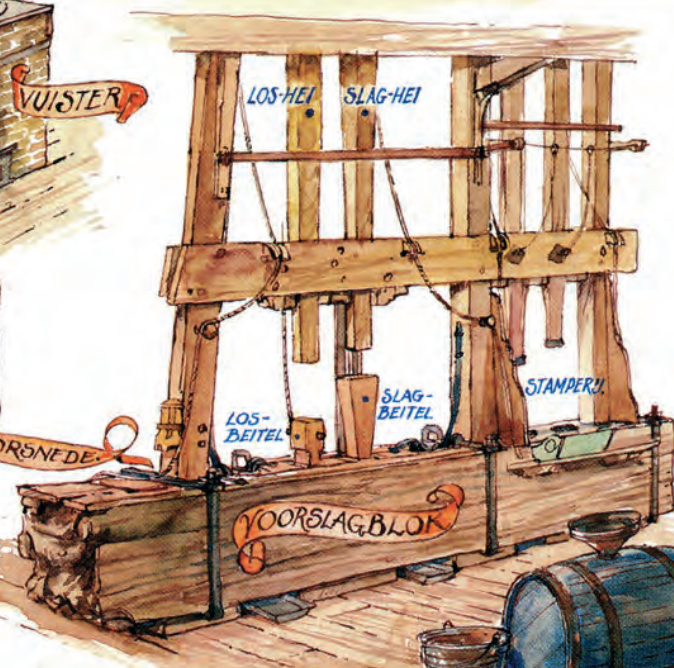


DOORSNEDE - OLIEMOLEN

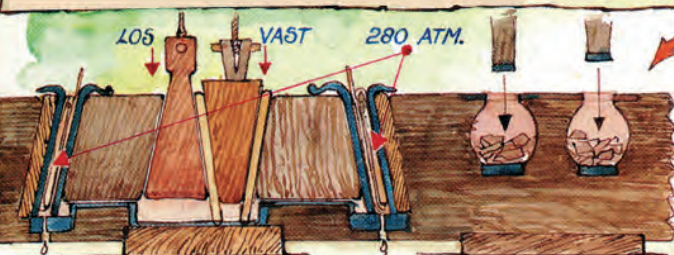
**Vorsicht**  
Sie besuchen diese Mühle auf eigene Gefahr.  
Rauchen verboten. Bitte kein Schilf  
herausziehen.



Das erwärmte Mahlgut wird über eine ausgeklügelte Vorrichtung in einen Einfülltrichter geschoben und in zwei Wollsäcke, „*Bulen*“ genannt, abgefüllt. Der gefüllte Sack wird in eine speziell gewebte Matte eingeschlagen, das *Haar*, das mit robustem Leder gepolstert ist. Früher wurde die Matte aus Rosshaar (daher der Name) gewebt, heute jedoch gezwungenermaßen aus Sisalfasern. Das Ganze wird in der *Öllade* (der eigentlichen Ölpresse) zwischen zwei handgelenkdicke Pressbleche aus Stahl eingebracht.



In der Backe wird das zu einem steinharten *Kuchen* zusammengepresste Mehl abgestreift. Anschließend wird der *Kuchen* geschnitten, um als Viehfutter zu dienen. Die immer noch fetthaltige Unterseite wird nochmals gemahlen und gepresst. Das gewonnene *Speiseöl* wird nach der Raffination in Salatsaucen und Mayonnaise verwendet.



Dann setzt der Müller das „*Rammzeug*“ in Betrieb. Dieser schwere Rammpfahl (ca. 200 kg) wird von den Speichen des sich im ersten Boden befindenden *Wendelbaums* angehoben. Die fallende *Ramme* schlägt wiederum auf den keilförmigen *Schlagmeißel*. Dadurch entsteht nach rund achtzig Schlägen ein enormer Seitendruck in der *Öllade*: 280 Atmosphären! Wenn das Öl in dieser Weise aus dem Mehl herausgepresst wurde und durch die Öffnungen in der Unterseite der *Öllade* abgelaufen ist, wird die Spannung durch den *Lösekeil* aufgehoben, der durch die andere *Ramme* nach unten geschlagen wird.



Bei der Verarbeitung von Lein- und Rapssamen war es früher nicht möglich, das gesamte Öl in einem Mal aus dem Mahlgut zu pressen. Daher wurden die „*Ölkuchen*“ in der Stampfe zertrümmert, dann nochmals vermahlen und erhitzt, und anschließend wurde in der *Nachpresse* unter einem noch höheren Druck (300 atm) der letzte Rest Öl herausgepresst.



*Leinöl* wird in der Lackindustrie und u. a. für die Herstellung des bekannten *Linoleums* verwendet. *Rapsöl* wird als *Speiseöl* und in der Seifenindustrie verwendet und wurde in früheren Zeiten auch für Beleuchtungszwecke verwendet.