



DOLDERSE KRONIEK

16e jaargang nr. 1 - januari 2013



www.historischeverenigingdendolder.nl

Uitgave van de Historische Vereniging Den Dolder

Historische Vereniging Den Dolder

Opgericht 9 april 1997.

16e jaargang nr. 1, januari 2013

Versijnt in de maanden: januari, mei en september.

Bestuur

Voorzitter: Petra Koek,
Dolderseweg 230, 3734 BR Den Dolder
tel. 030-2258492, voorzitter@historischeverenigingdendolder.nl

Secretaris: Dick van Lier,
Paltzerweg 299, 3734 CM Den Dolder
tel. 030-2284505, secretaris@historischeverenigingdendolder.nl

Penningmeester: Ruud van der Sar,
Dolderseweg 93-D, 3734 BE Den Dolder
tel. 030-889 24 95, penningmeester@historischeverenigingdendolder.nl
Betaling graag op ING rekening 7739816 t.n.v. Historische Vereniging Den Dolder

Redactie en Layout: Frits Stuurman
Hezer Enghweg 122, 3734 GV Den Dolder
tel. 030-2280163, redactie@historischeverenigingdendolder.nl

Druk: Drukkerij Biga Groep BV
Postbus 164, 3700 AD Zeist
tel. 030-8503200, www.bigagroep.nl

Tekstvoorstellen en reacties naar de redactie.

Alle rechten voorbehouden. Overname uit deze uitgave is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van het bestuur van de Historische Vereniging Den Dolder.

Het aanmeldingsformulier voor de vereniging vindt u op de website. Het lidmaatschap van de vereniging leidt steeds tot een stilzwijgende verlenging per kalenderjaar.

Opzegging als lid van de vereniging kan mondeling, schriftelijk of via elektronische weg tot stand worden gebracht en dient tenminste vier weken voor het einde van het verenigingsjaar te geschieden aan de penningmeester.

De contributie bedraagt € 15.00 per jaar.

Betaling is mogelijk op ING rekening 7739816 t.n.v. Historische Vereniging Den Dolder.

De Historische Vereniging beschikt over de ANBI verklaring ('Algemeen Nut Beogende Instelling'). Dit betekent dat uw gift (geheel of gedeeltelijk) in mindering kan worden gebracht op uw belastbaar inkomen.



De homepage op internet van de vereniging is: www.historischeverenigingdendolder.nl

ISSN: 1389-0026

Redactioneel

We hebben een roerig jaar achter de rug.

'Honderd jaar Den Dolder'

bracht een groot aantal activiteiten met zich mee waar velen van u aan hebben meegewerkt. En als u er niet aan mee organiseerde hebt u toch wel een bezoek gebracht aan één van de evenementen.

De Historische Vereniging organiseerde het historisch weeken en we lieten twee publicaties het licht zien. Dat waren het boekje

'Den Dolder 100-jaar OUD EN NIEUW'

en het geschiedenisboek

'100 jaar Den Dolder 1912-2012'

dat op de slotavond van het jubileumjaar werd uitgereikt aan burgemeester drs. J.J.L.M. (Koos) Janssen. U, als lid, kreeg het boek daarna per post en intussen zijn er honderden exemplaren via de boekhandel in omloop gekomen.

Het hele dorp stond een jaar lang bol van de activiteiten. Een neerslag daarvan vindt u in dit nummer van de Dolderse

Kroniek.

Mieke van der Ploeg somt in het laatste artikel in dit nummer al die activiteiten op en we zochten er zo veel mogelijk foto's bij zodat u een beeld krijgt van al die manifestaties.

Het eerste artikel in dit januarinummer is het vervolg van de serie over Remia.

Ruud van de Sar en Frits Stuurman vertellen over de ontwikkelingen van Remia de laatste decennia en het verhaal eindigt met een excursie door de sauzenfabriek. Hiermee zijn we echt aangeland in deze tijd.

In het middendeel van dit nummer vindt u weer de puzzel 'waar in Den Dolder' en de basisverhalen voor de naamgeving van nieuwe straten.

De contacten met vele oud-medewerkers van Remia hebben de vereniging intussen weer nieuwe verhalen en beelden opgeleverd. En ook onze tentoonstelling in september leverde veel nieuwe contacten op.

Mensen die vertellen over vroeger hebben boeiende verhalen die je steeds weer de ogen openen voor het besef hoe

verschillend het verleden was van de huidige tijd.

En ook het is het leuk dat de tentoongestelde artikelen bezoekers inspireren in hun gedachten terug naar hoe ze vroeger leefden en welke dingen ze zelf gebruikt hebben.

Gelukkig brengt hen dat ook op de gedachte om iets dat ze niet meer nodig hebben te schenken aan de Historische Vereniging.

Voor de geschiedschrijving over Den Dolder verwachten we veel plezier te zullen hebben van de database die we samen met enkele andere erfgoed partners binnen kort ter beschikking krijgen. Er hoort een website bij over de Zeister Buitens. Voor Den Dolder rekenen we de Willem Arntsz Hoeve daar ook bij.

Maar spoedig gaan we daar ook al onze andere bezittingen digitaal in opslaan. Dan kunt u veel gaan bekijken via de computer. U hoort er meer over ook in de Nieuwsbrief.

Ik wens u veel leesplezier.

Frits Stuurman

Remia: van mandfiets tot Sauzenhart van Nederland (deel3)

Door Ruud van der Sar en
Frits Stuurman

In het tweede artikel in deze serie zagen we hoe Remia een begin maakte met de ontwikkeling naar een zeer grote sauzenfabriek. Nu het laatste deel over de succesvolle organisatie in Den Dolder.

Sauzen: steeds meer en lekkerder

Het verkoop-volume van sauzen vergroten kan op twee manieren plaatsvinden:

ontwikkeling van nieuwe producten waar laboratoriumwerk aan vooraf gaat of overnames van andere bedrijven die in een bepaalde marktsector sterk zijn zodat Remia, via dat andere merk, kan penetreren in die sector.

Eind 1979 was er een belangrijke uitbreiding in de verkoop van sauzen, zowel door een grotere consumptie als door een uitbreiding van de soorten producten. Door het terugkopen van het bedrijf van Nutricia door de heer FA de Rooij, de zoon van A de Rooij, wordt de sauzenproductie van het bedrijf Luycks, ook onderdeel van Nutricia, ook overgenomen.

Remia maakte vooral sauzen voor retail en horeca in de vorm van sachets en emmers van 10 liter. De sauzenproductie (frites-saus en mayonaise) van de firma Luycks in Diemen werd ingepast binnen Remia.

Het was in die periode dat Remia begon met meer sauzen van andere types. In de

Remia open dag op 10 november 2012



Ook op de open dag wordt de slogan
REMIA ALTJD EEN FEEST
weer waar gemaakt

Remia altijd een feest tour op tourné



supermarkt begonnen de sauzenschappen uit te breiden met sauzen met nieuwe smaken. Zo maakte Remia slasaus met tuinkruiden.

Begin jaren '90 werd de sauzenfabriek van Golden Wonder in Zwolle overgenomen. Golden Wonder was vooral bekend door de chips. Een Brits bedrijf, geheten Delgetty, (dat de Nibb-it snacks maakte), had belangstelling de chips-poot over te nemen, maar stootte de sauzentak af naar Remia.

Zo had Remia vanaf dat moment twee sauzenfabrieken. In Zwolle werd nog een jaar of vijf geproduceerd.

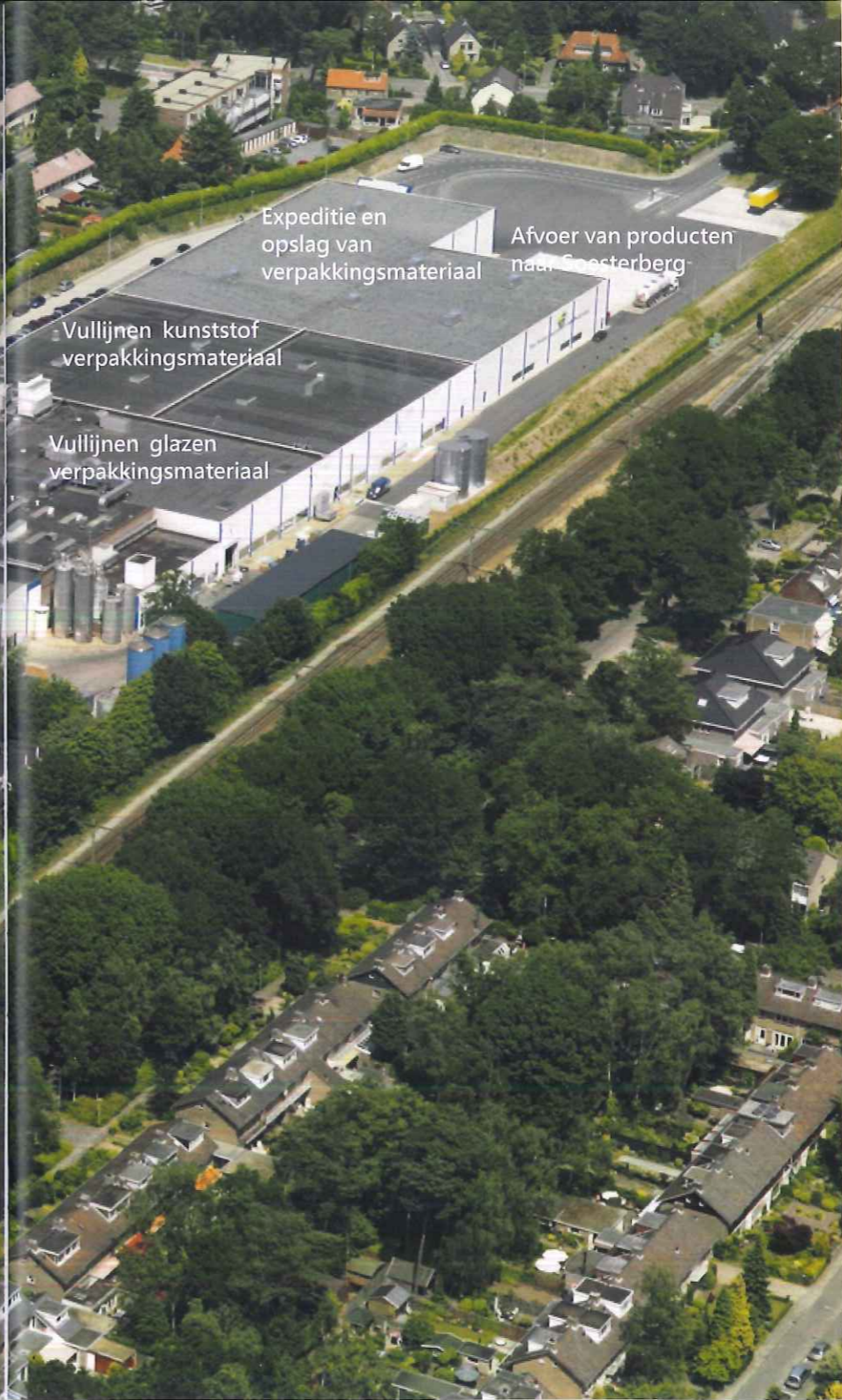
Alhoewel in 1992 in de lucht heeft gehangen dat het hele Remiaconcern verplaatst zou worden naar Zwolle, omdat daar op een industrieterrein voldoende plaats was voor een gemakkelijk uitbreidbaar bedrijf, is het zo ver dus niet gekomen. Alle productiecapaciteit kwam tenslotte naar Den Dolder omdat in 1996 Strabo (NV

Personeelsvereniging

In 1978 werd de personeelsvereniging opgericht. Die organiseerde in de loop van het jaar veel verschillende evenementen. Informatie over de personeelsvereniging uit begin jaren 1990 spreekt van een gezellige bowlingavond en voor de sportievelingen een zaalvoetbal- en tennistoernooi. Maar er zijn ook kaartavonden waar leuke prijzen te winnen zijn en in juni is er een fietspuzzeltocht met barbecue. Voor de kinderen eieren kleuren en zoeken en voor de oudere kinderen elk jaar een dagtocht. Ook bingoavonden ontbreken niet en natuurlijk is er een uitgebreide sinterklaasviering. Het lidmaatschapsgeld was toen f 4,- per maand. Het twintigjarig bestaan werd gevierd met een groot feest in De Roskam in Achterveld met de Murphy Jets band en de Revue des Illusions met een echte (vrouwelijke) vuurspuwer.



Drie Oud-medewerkers van Remia. Van links naar rechts: Lykle Tromp, Gerard Oostveen en Gerrit Brinkhorst (2012). In de jaren '70 zaten ze een periode samen in het bestuur van de personeelsvereniging



altijd een feest!



Moderne Remia-producten

Luchtfoto uit 2010 toen de Remiafabriek net belangrijk was uitgebreid

Papierindustrie Van Straten en Boon) Den Dolder verliet en de ruimte van Strabo kon worden overgenomen door Remia.

De sauzen die Golden Wonder maakte bestonden voor een belangrijk deel uit tomatenketchup. Maar ook maakte zij barbecuesaus en bijvoorbeeld knoflooksaus en chilisaus.

In Zwolle werd een nieuwe productielijn gebouwd. Dat gebeurde op frames, zodat het mogelijk zou zijn die productielijn te verplaatsen. Dat overbrengen gebeurde dus uiteindelijk naar Den Dolder. Er was een belangrijke uitbreiding van de fabriek in Den Dolder voor nodig, nu nog steeds herkenbaar als de grote hal die aan de oorspronkelijke sauzenfabriek werd gebouwd.

Het was een tijd van belangrijke productontwikkelingen die leidden tot sauzen met geheel nieuwe smaken. En zo



Container van 1000 liter met saus voor salade-fabrikanten



Het sensorisch panel van door Universiteit Wageningen getrainde

konden elf soorten sauzen door Remia worden geproduceerd.

Door het overnemen van Duyvis, dat niet alleen borrelnootjes maakte, maar ook frites-saus en mayonaise, werd Remia leverancier van sauzen aan salade-producerende bedrijven. Die sauzen worden dan geleverd in 1000 liter containers. Voor Remia zijn saladebedrijven tegenwoordig dus ook belangrijke klanten.

Ontwikkelingen 1996

Bij een grotere verkoop past een grotere fabriek. Op 22 mei 1996 krijgen omwonenden van de fabriek een brief over de te verwachten bouwactiviteiten. De oppervlakte van de sauzenfabriek is in 1997 verdrievoudigd. Ook komen er een nieuwe loods en een nieuw kantoor en

wordt er een personeelsrestaurant geopend. De raffinaderij wordt gesloopt. Er wordt op 4 oktober 1999 een groot openingsfeest gehouden.

Veel frites-saus wordt geleverd in de vorm van sachets. In 2005 wordt de sachet-verpakking opgevolgd door een verpakking in zgn. sticks. In dat zelfde jaar doen nieuw ontwikkelde warme schenksauzen het goed in de markt. Zo is het eenvoudig sauzen op tafel te brengen: Champignonsaus, Pepersaus en ook Hollandaisesaus, geschikt om bij asperges te eten.

Natuurlijk moeten de sauzen niet alleen voldoen aan de vele internationaal gestelde eisen; ze moeten ook "lekker" zijn. Daarom komt er in 2006 een professioneel sensorisch panel. Dat zijn weliswaar eigen medewerkers, maar ze



Jitse:
'Ah, u dacht misschien dat smaken hier in China niet mogen verschillen, maar die tijd hebben we gehad! Daarom is er nu wéér 'n nieuwe fritesaus: Oriëntaal. Kruidig en lekker romig. Wie hebben we daar! Zeker weer 'n hele emmel?'



Liem:
'Die hele emmel. Flietsaus, Speciaal en Ollientaal.'

Jitse:
'Hij wil ze alle drie!'

(Jingle)
Wat Lemia maakt, smaakt.



Jitse:
'Enne de groeten thuis.'



Wat Lemia maakt, smaakt.



Serie beelden uit één van de succesvolle reclamefilms die Remia in de loop van de jaren heeft uitgebracht

Reclamespotjes op film en TV

Remia heeft heel wat films en TV-spots laten maken. Zo deden in het eerste begin Snip en Snap vanuit een botanische tuin de aanbeveling toch vooral Remia plantenmargarine te gebruiken.

Het blijkt niet eenvoudig dit soort oude producties terug te vinden. Makkelijker ligt dat met de modernere grappige TV-spots die in groten getale op YouTube te vinden zijn. Een beroemd geworden productie is "hele emmel" waarin we zien dat Remia fritessaus in China blijkbaar heel populair wordt. Kijk eens op

<http://www.youtube.com/watch?v=3f2ARp-Xmoo>



De heren Wil en Simon gaven Remia een gezicht via de commercials. Aanvankelijk traden zo vooral op als productontwikkelaars in de Remiafabriek, maar langzamerhand evolueerden ze en zochten de gezelligste tafel en lekkerste maaltijd. Ze stonden ook centraal tijdens de vele acties in het jubileumjaar 2000

Beurzen

Remia neemt sinds 1980 deel aan diverse beurzen in binnen- en buitenland. Bijvoorbeeld de Huishoudbeurs, Femina en de Libelle zomerweek. Maar ook op horecabeurzen (Horecava) is Remia aanwezig, ook in het buitenland (Alimentaria in Barcelona).

Op de huishoudbeurzen worden Remia-artikelen direct aan de huisvrouwen verkocht in de vorm van een aanbieding. Zo was er op de Huishoudbeurs in 2001 een koeltasje en in 2002 een trendy rugtas als geschenk bij aankoop van één van de nieuwe producten.

Voor zo'n beurs komt heel wat kijken, niet alleen voor de voorbereiding, maar tijdens de beursdagen moet er hard gewerkt worden. Op een gemiddelde beurs zijn liefst 25 beursmedewerkers aanwezig.

Foto: Alle medewerkers op de stand van Remia op de Huishoudbeurs in Amsterdam een groot aantal jaren geleden. De man die de armen juichend omhoog steekt is de heer Fred Bovenberg, die het publiek wist te vermaken. Samen met alle anderen hier op de foto. Helemaal rechts de beschrijving van de beursaangebieding. Een tas vol producten voor tien gulden. Het liep storm. Aan de achterkant van de stand was er bergruimte voor de producten die 's morgens met een



Vulmachine Knoflooksaus

worden zorgvuldig geselecteerd op kundigheid om te proeven en ze worden getraind door de Universiteit in Wageningen.

Nieuwbouw 2006 en 2009

Rond eind 2006 is er nieuwbouw tussen de margarinefabriek en de sausfabriek en in 2007 wordt de sauzenfabriek uitgebreid met een extra lijn, waardoor efficiënter kan worden gewerkt en transportlijnen kunnen worden geautomatiseerd. Het personeelsblad "Menuutje" geeft weer regelmatig nieuws over deze uitbreidingen. Zo wordt in januari 2008 melding gemaakt van het plaatsten van een nieuwe vulmachine voor emmers van 10 liter.

Maar nog is de ruimte niet genoeg voor de enorme hoeveelheden sauzen die worden geproduceerd en afgevuld in heel verschillende soorten emmers,

potten en flessen. Een belangrijke uitbreiding van de sauzenfabriek is in oktober 2009 in volle gang. Ook komt er een nieuwe portiersloge.

In september 2011 wordt de sauzenproductie van Van Dijk Food in Lopik met de merknaam Gouda's Glorie overgenomen. De sauzenproductie van Van Dijk wordt momenteel overgebracht naar Den Dolder. Resultaat van dat alles is dat tegenwoordig de helft van alle sauzen die in Nederland in de supermarkten worden verkocht zijn geproduceerd door Remia in Den Dolder.

Kijken in het sauzenhart van Nederland

In dit laatste hoofdstuk over de geschiedenis van Remia zijn we aangeland in de huidige tijd. Daarom stap ik over op een beschrijving van het dagelijkse werk dat in de sauzenfabriek plaats vindt. Ik mag met de heer Van der Tas, saustechnoloog, mee de sausfabriek in.

Voordat we in de eigenlijke fabriek komen hebben we al bedrijfsschoenen en een witte jas aangetrokken. Vlak voor de deur van de productieruimten volgen het haarnetje en het schoonmaken van de handen door ze in een kastje te steken. Desinfecterende vloeistof wordt tegen de handen gespoten, als het groene lampje aan gaat is het klaar.

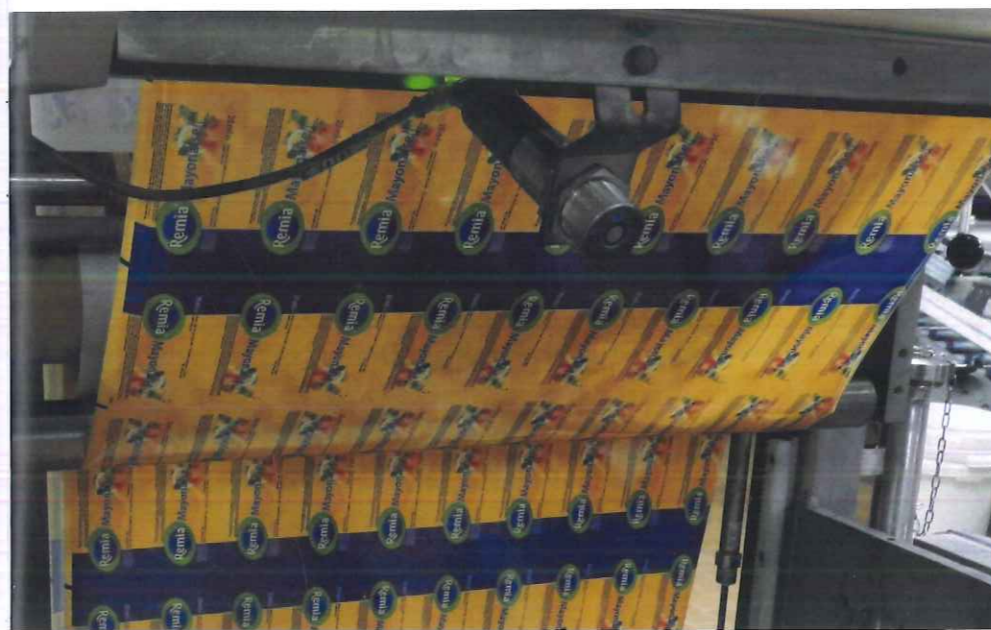
We beginnen in de "oude" sauzenfabriek, tevens het hart van de huidige sauzenfabriek, maar nu dan zonder de opslag van verpakkingsmateriaal en producten die hier in de begintijd wel waren. Van hier uit wordt de productie van alle verschillende sauzen geregeld. Wat we concreet zien, heeft vooral betrekking op produceren en verpakken.

Het verpakkingsmateriaal van de machine die sachets vult met mayonaise wordt aangevoerd op een rol. Rechts de verpakking voor gebruik door de



Een robot pakt dozen op een pallet

Eerst bekijken we productielijnen voor grootverbruikers: sachets vullen, emmers van 10 liter vullen. Er worden hier in het oudere deel van de sausfabriek geen glazen potten meer gevuld omdat glas vullen niet samen gaat met kunststof verpakkingen. Op zo'n manier wordt in ieder geval voorkomen dat eventueel gebroken glas in de kunststof verpakkingen terecht komt. In een nieuwer deel van de fabriek zijn twee aparte glaslijnen.





Vullen van emmers van 10 liter

Sachets

De sachets worden ter plaatse gevormd uit folie waar de bedrukking al op staat. De machine vult een tiental sachets tegelijk die vervolgens in een doos terecht komen. De doos wordt heen en weer geschud, zodat hij goed gevuld wordt met al die zakjes. Ongetwijfeld wordt er geteld, maar dan door de

Twee voorraad tanks hoog opgesteld



De hoofdrollerbaan die alle producten vervoert naar de laadplaats van de vrachtwagens

machine. Als de doos genoeg gevuld is, schuift hij over de rolbaan verder, wordt dichtgeplakt en komt aan het einde van de rolbaan tot stilstand. Het wachten is dan op de volgende dozen die er al snel zijn. Dan komt de robot in actie. Die heeft tot taak de dozen van de rollerbaan op de pallet te stapelen. Dat is natuurlijk computergestuurd en de robot weet precies hoe de volgende dozen gestapeld moeten worden. Het vullen van de emmers gaat natuurlijk ook via een transportband: we zien de diverse bewerkingen die allemaal gebeuren zonder dat er een mensenhand aan te pas komt: emmers plaatsen, doorschuiven, vullen vanuit een spuitmond, doorschuiven, deksel erop, doorschuiven, de deksel aandrukken, doorschuiven, op de rand van de emmer de tijd en de uiterste verbruiksdatum stempelen, doorschuiven tot bij de robot die de emmers op de pallet plaatst. Alles

is hier gericht op hygiënisch en efficiënt verpakken. Al die pallets komen via een rollerbaan en een installatie die er doorzichtig folie omheen windt op de hoofdrollerbaan. Het omwikkelen met doorzichtig folie geeft stevigheid aan de gestapelde pallet, belangrijk bij het transport. Op de hoofdrollerbaan komen niet alleen de sausproducten, maar ook de margarineproducten die vanuit de margarinefabriek hun eigen weg volgen naar de hoofdrollerbaan. We vervolgen onze weg naar het eindpunt, dat eigenlijk niet eens de grote, in 2009 gereedgekomen hal is, maar het pakhuis van Food Expres in Soesterberg. Om dat transport soepel te laten verlopen wordt een lading van allerlei producten op een baan klaar gezet. De vrachtauto ervoor rijden, deur van het gebouw openen en de hele rij klaar gezette pallets wordt zo in de vrachtauto geschoven. Op de bodem van de vrachtauto zitten namelijk ook rollers, zodat het laden van zo'n vrachtwagen zeer eenvoudig en snel gaat.



Flessendoppen gaan via een transportband omhoog naar de machine die ze gaat monteren op de flessen

De doppen zijn voorzien van een zilverkleurig afsluitplastic dat de fles hermetisch van de buitenlucht af sluit



Terug naar de fabriek waar de computer een belangrijke hulp is voor het samenstellen van de nu te maken saus. Alle ingrediënten komen via buizen naar de mengtank en als de saus klaar is (wat klinkt dat eenvoudig...) gaat de gemaakte hoeveelheid saus naar een voorraadtank. Vanuit die tank worden de flessen, emmers of tubes gevuld. Zo gaat de tomatenketchup in een rode knijpfles. Na de vulmachine meteen de dop er op. In die dop zit ook het witte stukje plastic waarmee de fles echt hygiënisch wordt afgesloten. Even verhitten van de kop en het afsluitplaatje zit vast en geeft daarmee de garantie dat het product goed van de buitenlucht is afgesloten. Etiketten worden vervolgens geplakt en ook hier gaan de rode kunststof flessen naar dozen en die dozen worden weer door de robot op de pallet gestapeld. Eigenlijk schieten woorden tekort om dit soort dingen uit te leggen, goed dat ik toch wat foto's kon maken om u

Per 8 stuks worden flesjes Chilisaus in een karton verpakt voor het makkelijk hanteren voor de vakkenvullers in de supermarkt



De heer Van der Tas aan de band van potten satésaus

deelgenoot te maken van het "grote, snelle en hygiënische gebeuren" in de sausfabriek.

Even doorspoelen....

Over hygiënisch gesproken: moet dat niet allemaal af en toe schoon worden gemaakt? Jazeker, maar ook dat gaat



bijna helemaal automatisch als de mens er opdracht toe heeft gegeven. Als het afvullen van een bepaald product klaar is, worden de leidingen doorgespoeld om vervolgens het volgende product te kunnen starten.

Daarom staat er op diverse plaatsten in de fabriek een serie van drie tanks: de zogenaamde CIP-sets. Tank 1 bevat voorspoel-water van 40°C die de vorige saus uit de leidingen spoelt. Tank 2 bevat water met reinigingsmiddel van 85°C, daarmee worden de laatste moleculen van het oude product verwijderd. En tenslotte volgt in tank 3 de naspoel van 40°C om de laatste moleculen van het reinigingsmiddel weer te verwijderen. Die naspoel is na gebruik nog zo schoon dat die voor de volgende schoonmaak als voorspoel kan worden gebruikt. Besparing van materiaal en energie dus.



De drie verticale tanks vormen tezamen de CIP-set voor het schoonspelen van de leidingen

En waar blijft de mens in dit verhaal?

Kort gezegd: de mens is "overal". Wat een machine doet kan een mens niet bijhouden, maar als een machine het niet goed doet is de mens onontbeerlijk. Dat blijkt dagelijks bij Remia maar ook bij elk ander bedrijf. Goed dat er machines zijn en prachtig die lopende banden met al

die flessen en emmers Maar het zijn de mensen die er voor zorgen dat het allemaal goed werkt. Dat was vroeger, in

Rectificatie:

Kleine foto links onder op blz. 13 in deel twee van deze reeks: Het onderschrift moet luiden: **De heer Henk Brinkhorst (vader van Gerrit) met zijn dochter bij de Remia-auto: blauw met een geel dak**

Fotoverantwoording:

Blz 3 links onder, 4,5, 6 rechts boven, 7, 9 rechts onder en 12 onder: Remia archief en website
Blz. 8 links onder archief Gerrit Brinkhorst
Blz. 2, 3 boven en rechts, 6 links onder, 8 rechts boven, 9 links onder en rechts boven, 10, 11 en 12 rechts boven: Frits Stuurman.



Den Dolder, Sauzenhart van Nederland

Kent u de details van Den Dolder?



Wie dit niet heeft geraden zal verbaasd zijn dat ook deze toren op het terrein van de Willem Arntsz. Hoeve te vinden is..

Ook hier galmgaten, zelfs nog meer dan bij het torentje op het hoofdgebouw. Ik denk dat de meeste lezers het echt wel



wisten: op de gehoorzaal dus.

En nu de nieuwe opgave:

Ik kan het blijven herhalen: torentjes blijven mij boeien. Wel ben ik bang dat ik de meeste nu wel heb gehad. Weet u er nog een? Ik houd mij aanbevolen.

Waar is dit?

Stuur uw oplossing of commentaar, maar ook uw eventuele suggesties voor meer details van Den Dolder die we in de puzzel kunnen opnemen naar de redactie.

Hartelijk dank.

redactie@historischeverenigingdendolder.nl



Nieuwe straten in Den Dolder

Pater Albertus Weijers O.P.

Willem Petrus Antonius Weijers (kloosternaam als dominicaan: Albertus) werd geboren te 's-Gravenhage op 22 februari 1859. Hij studeerde bij de Jezuiten te Turnhout en op 24 september 1880 trad hij in in de orde der Dominicanen te Huissen. Op 15 augustus 1887 werd hij tot priester gewijd. Achtereenvolgens was hij werkzaam in verschillende parochies te Rotterdam en Amsterdam. In 1892 werd hij benoemd tot kapelaan te Utrecht in de St. Dominicuskerk aan de Mariaplaats.

Met alle kracht wierp hij zich toen in het sociale leven. Hij was in 1893 medeoprichter van de anti sociaal-democratische vereniging 'Recht en plicht' voor spoorwegambtenaren. Op zijn initiatief werd in 1897 in Utrecht een RK. geheelonthoudersvereniging opgericht. Hij zette zich ook in voor de oprichting van een broodbakkerij en een volksbadhuis te Utrecht. Op zijn initiatief kwam in 1899 bij de halteplaats Dolderseweg een nederzetting (*een werkmanskolonie*) tot stand, Padua genaamd, waarvan de bewoners zich *'des morgens naar hun werk begeben*

en 's avonds weer thuis komen in een frissche ruime woning met een flink stukje grond erbij en zulks voor geen hooger prijs dan thans voor menig krot in een van lucht en licht verstoken slop moet worden betaald.' Bij Bussum kwam ook een dergelijke nederzetting tot stand.

In 1907 werd hij benoemd tot kapelaan te Alkmaar en in 1908 te Nijmegen. Pater Weijers woonde de laatste jaren van zijn leven in het klooster te Huissen. Hij overleed te Apeldoorn op 7 oktober 1944 en werd begraven op de begraafplaats van het Albertinum te Nijmegen. Op 31 augustus 1903 werd hij benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje-Nassau.

De door pater Weijers in 1899 opgerichte reclasseringsinrichting NV Padua in Den Dolder, waar de Paduaweg naar is vernoemd, bezat dichtbij de spoorwegovergang een woning ingericht tot sanatorium. De woning stond op tachtig meter afstand van de zeepfabriek De Duif. Tussen 1903 en 1908 bouwde de N.V. Padua nog meerdere woningen en een werk- en bergplaats in Den Dolder. De Paduaweg houdt het menslievend werk van pater Weijers in herinnering, maar een straatnaam zou hem nog meer eren en een stuk sociale geschiedenis levend houden.

PS. Sinds het samenstellen van bovenstaande tekst voor de Zeister gemeenteraad ten behoeve van de naamgeving van straten in Den Dolder is door gemeentearchivaris Pierre Rhoen nader onderzoek gedaan naar de werkzaamheden van pater Weijers. Daarbij zijn interessante nieuwe gegevens gevonden die kunnen worden nagelezen in het vorig jaar verschenen



Gerhard Prang

De zeepzieder Gerhard Prang werd geboren te Bönninghardt (Duitsland) op 24 maart 1871. Hij was een zoon van Wilhelm Prang en van Gertrud Kempkes. Hij trouwde te Homberg (Duitsland) op 6 april 1899 Sibilla Küppers (komt ook voor als Köppers). Zij werd geboren te Essenburg (Duitsland) op 11 mei 1875 en overleed op 14 mei 1965. Zijn zuster Adelheida (ook gevonden als Adelheid) Prang (1859-1912) was de 1^e vrouw van de zeepfabrikant Christoph Pleines, de stichter van Den Dolder en naamgever van de Pleineslaan.

Toen Pleines in 1902 zijn zeepoederfabriek De Duif uit Amersfoort overbracht naar het huidige Den Dolder, het fabrieksterrein lag op de heide aan de spoorlijn Utrecht-Amersfoort bij de Dolderseweg, was Prang de eerste werknemer die met zijn gezin vanuit Amersfoort zich bij de fabriek vestigde en



wel op 13 december 1902. Hij was opzichter (bedrijfschef, 1912) bij de zeepoederfabriek van zijn zwager. Prang overleed in Zeist op 16 november 1940. Hij ligt begraven in het graf van de

familie Pleines-Prang op de begraafplaats Het Stille Hofje aan de Pleineslaan. Op 2 april 1906 werd in Den Dolder de vereniging 'Eene school met den Bijbel' opgericht. Prang werd penningmeester van de schoolvereniging. Deze functie bekleedde hij in ieder geval tot 1920. Hij richtte in Den Dolder een zondagsschool op, die tot 1920 heeft



Dokter Van der Hoeven

Ook aan de Dr. van der Hoevenlaan zijn de laatste jaren veel huizen bij gebouwd. Omdat de straat al aan één zijde bebouwd was werd niet gekozen voor een nieuwe naam. We wilden deze straat echter in deze rubriek van nieuwe straten niet laten ontbreken.

100 jaar Den Dolder: 2012 was een mooi jubileumjaar !

Door Mieke van der Ploeg

Het kalenderjaar 2012 stond in het teken van "100 jaar Den Dolder" .

De voorbereidingen begonnen op 28 oktober 2009 met een eerste bijeenkomst van een groep "sleutelfiguren" uit het dorp. Ze kreeg kort daarna tips en ervaringen van de heer W.J. Oerlemans, die zeer betrokken was bij de organisatie van het jubileumjaar 2004 toen zijn dorp Austerlitz 200 jaar bestond.

Een groeiend aantal vrijwilligers organiseerde activiteiten rond vier thema's: Sport, Kunst & Cultuur, Muziek en Historie. In 2012 kwamen er nog veel méér helpende handen om alles uit te voeren.



Het "Comité 100 jaar Den Dolder" werd gevormd door:

Jan Scherphuis	<i>o.a. voorzitter Belangenvereniging Den Dolder</i>
Jan Veerkamp	<i>o.a. oud-voorzitter DOSC</i>
Noud 't Hart	<i>o.a. lid Ondernemersvereniging Den Dolder</i>
Mieke van der Ploeg	<i>o.a. voorzitter Tuinvereniging "Eigen Oogst"</i>
Dick van Lier	<i>o.a. bestuurslid Historische Vereniging Den Dolder</i>
Ritish Debisarun	<i>o.a. jongerenwerker MeanderOmnium</i>
Esther Dekker	<i>o.a. algemeen secretaris DOSC (ook secretariaat voor 2012")</i>

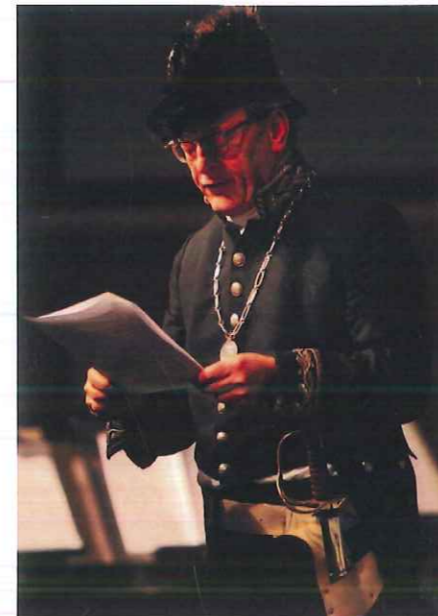
Dankzij gulle sponsoring van onze gemeente, het Oranjefonds, de Van Tellingen-Pulstichting, de Veenendaal-Botstichting en het K.F. Heinfonds konden alle plannen worden uitgevoerd. In deze Kroniek vermelden we nog eens de activiteiten, zonder alle details en deelnemers te kunnen noemen. In het archief van de Historische Vereniging

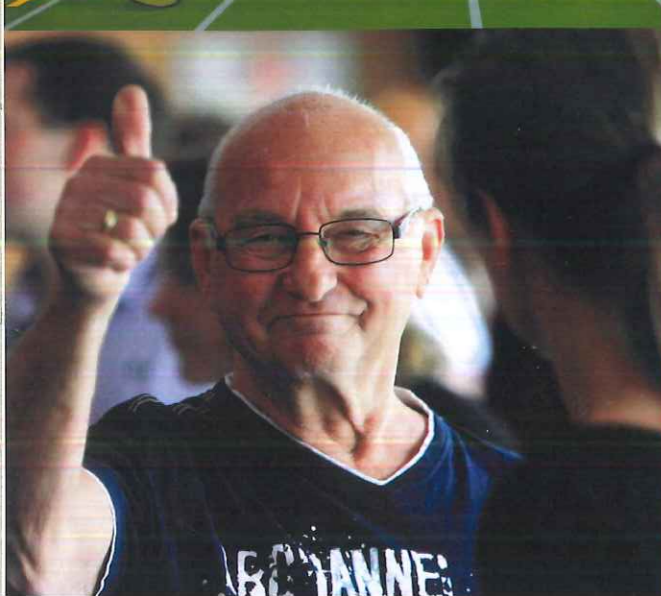


vindt u desgewenst alle verslagen, krantenartikelen, affiches, vlaggen, spandoeken etc.!

De openingsavond: 1 februari

Exact 100 jaar eerder stelde de Gemeenteraad van Zeist de naam "Den Dolder" vast voor de nederzetting. Onze huidige burgemeester, mannelijke





raadsleden en de oude heer Pleines (Jan van Buren) speelden dat in passend ornaat met verve na. Kinderen van de Brede School, zangkoor Trevira 2000 en de Muziekvereniging Dr. Engelhard brachten het speciaal gecomponeerd dorpslied ten gehore.

Muziek door het jaar heen

24 maart: Barok ensemble "Con Piacere" in de Maria Christinakerk.

23 juni: de Bengels van Muziekvereniging Dr. Engelhard in de Torteltuif.

1 en 2 september: Dolders Poppodium in en rondom Café "De Egelantier". Alle bands met minimaal één muzikant uit Den Dolder!

2 september: Shantyfestival met 4 koren in het centrum van het dorp.

20 oktober: Zeister Mannenkoor in de Maria Christinakerk.





klaverjassen, jeu de boules, volleybal en natuurlijk voetbal.

Kunst & Cultuur: juni en september
22 juni presenteerden de kinderen van de Brede School hun schilderijen,

Sport: een hele week in mei

14 mei was er een Open golftoernooi op Golfbaan de Lage Vuursche.

15 mei organiseerde Ans Wilhelm een druk bezochte Open Bridgedrive in het Paviljoen van D.O.S.C.

Van 16 t/m 20 mei organiseerden alle onderdelen van Omnisportvereniging D.O.S.C. open toernooien voor jong en oud op het sportcomplex. Gymnastiek, badminton, darts, tafeltennis, schaken,



mozaiekwerken en toneelspel waaraan ze in de vorm van een Kunstcarrousel wekenlang hadden gewerkt.

23 en 24 juni waren er door het dorp heen allerlei kunstzaken te zien en te beleven langs 3 routes: de Torteltuinline, de Dennendalroute en de Pleineslaanroute. Schilderijen, keramiek, glasblazen, begraafplaatskunst, bloemschikken, etc. De Kameel bood jeugdige bezoekers een topprogramma.

1 september: Kunstmarkt in het centrum van het dorp.

Historie in september

De Maria Christinakerk bood het weekeinde van 8 en 9 september gastvrij onderdak aan de Historische Vereniging en de Stichting Legerplaats Soesterberg. Oude ansichten van Den Dolder, historische voorwerpen, een tentoonstelling over bombardementen op de vliegbasis, zeepjes maken voor



kinderen, toelichting bij de glas-inloodramen van de kerk, een interview met alle voorgaande dominees van de kerk etc.

De kerk was ook startpunt voor historische fietstochten op beide dagen, en voor tochten met historische legervoertuigen van de Stichting Keep-them-rolling naar en over de vliegbasis.





Lezingen van Doldenaren in de Maria Christinakerk.

13 april: Prof. Dr. Jaap Koelewijn (Hoogleraar Corporate Finance aan Nyenrode Universiteit).

11 mei: Prof. Dr. Frits Beukers (Hoogleraar Wiskunde aan het mathematisch instituut van de Universiteit van Utrecht).

14 september: Prof. Dr. Christine Mummery (Hoogleraar ontwikkelingsbiologie, Hoofd afd. Anatomie en Embryologie Leids Universitair Medisch Centrum).

5 oktober: Prof. Ir. Klaas van Egmond (Hoogleraar geowetenschappen aan de Universiteit van Utrecht).

26 oktober: Prof. Dr. Jan Hogendijk (hoogleraar geschiedenis van de wiskunde aan de Universiteit Utrecht).

9 november: Prof. Dr. Bernard de Wit (Hoogleraar theoretische natuurkunde Nikhef Amsterdam & Universiteit Utrecht).



Andere bijzondere gebeurtenissen in het kader van het eeuwfeest

7 april hield Almata ("Den Engh") een open dag, incl. speciaal kinderprogramma.

14 april vonden in ons dorp Brandweerwedstrijden voor regionale korpsen plaats.

2 september bruiste het centrum met een Braderie (winkeliers en horeca), Oude Ambachten en kinderattracties op de afgesloten Dolderseweg.

10 november hield de Remia een open dag.

15 november: Sinterklaas voor oudere senioren met optreden van Conny Vink in de gemeentelijke sporthal op het Sportpark van D.O.S.C.





Slotavond/feestavond 17 november

Burgemeester Koos Janssen nam het eerste exemplaar in ontvangst van het prachtige boek "100 jaar Den Dolder 1912-2012" dat onder auspiciën van de Historische Vereniging tot stand kwam. Daarna brak het feest echt los met de Belgische band Roundabout.

Verantwoording illustraties:

Bij dit artikel werd gebruik gemaakt van fotomateriaal van veel verschillende fotografen, waaronder Klaas Haitsma, André Kroon, Jan Scherphuis en Frits Stuurman.



Voor **iedere** maaltijd, voor **elk** moment,
een **bijpassende** saus.



Voor elke maaltijd heeft Remia een bijpassende saus in een handige knijptube. Met de Remia knijptubes zijn de verschillende sauzen gemakkelijk en schoon te doseren. Elke maaltijd wordt pas echt een feest als één van de acht Remia smaken op tafel staan. Remia snacksauzen, altijd een feest!

Remia
altijd een feest!