

Vakmanschap Meesterschap Route

Langs oude en nieuwe ambachten
van Gouda, Schoonhoven
en de Krimpenerwaard

Langs oude en nieuwe ambachten

De VakmanschapMeesterschapRoute is een prachtige fietstocht langs de ambachten van Schoonhoven, Gouda en de Krimpenerwaard. Het is een tocht vol nostalgie. Maar aan de hand van ambachten is er nog veel meer te beleven. Het verhaal van de ambachten levert bijvoorbeeld ook een verrassende kennismaking op met het landschap van de Krimpenerwaard en de steden Gouda en Schoonhoven.

De tocht gaat langs molens en oude gebouwen waar het ambacht nog steeds te zien en te beleven is, maar ook langs winkeltjes vol ambachtelijke producten en door landschappen waar de grondstoffen nog steeds voorradig zijn. U maakt kennis met het Schoonhovens zilverwerk, de Goudse pijpen, kaarsen en plateel, de Krimpenerwaardse wilgenteenvlechters en kunstenaars. U kunt de smaken van toen nu nog steeds proeven in de Stolkse kaas, de Goudse stroopwafels en in bier en chocola uit de streek.

Kennismaken met meesterwerk

Een ambacht is handwerk dat wordt aangeleerd om een beroep mee uit te oefenen. Een ambacht moet dan ook een bron van inkomsten zijn. Een ambachtsman of -vrouw is geschoold. Dat kan in de schoolbanken, maar ook door stages en praktijkopleiding.

In de tijd van de gilden werd een ambacht in de praktijk geleerd. Een ambachtsman legde een meesterproef af als hij 'meester' wilde worden. Een zilversmid bijvoorbeeld moest voor deze proef dan ook een 'meesterstuk' maken en kreeg bij toelating in het gilde een 'meesterteken'. Het oudst bekende gilde in Gouda (1315) is dat van de volders. Zij speelden een hoofdrol in de lakenindustrie.

Naast oude ambachten zijn er herontdekte ambachten en nieuwe ambachten. Mandenmaker is zo'n mooi oud ambacht. Een ander oud ambacht is kaas maken. Wie een moderne kaasmakerij inloopt zal zich niet kunnen voorstellen dat het kaasmaken ooit ontstaan is doordat nomaden in het stenen tijdperk melk wilden bewaren in zakken gemaakt van magen. En dat daardoor 'per ongeluk' kaas is ontstaan. Tegenwoordig staan prachtige machines te glimmen en wordt de kaas (nog steeds ambachtelijk) high-tech geproduceerd.

Herontdekte ambachten zijn moderne versies van de oude ambachten. Denk bijvoorbeeld aan handgemaakte tassen van leer. De tassenmaker gebruikt hierbij het oude ambacht van leer looien. Ook de hoedenmaker in Schoonhoven is zo'n voorbeeld van een herontdekt ambacht.

Nieuwe ambachten zullen we misschien niet snel een ambacht noemen, omdat ze niet ouderwets zijn, maar het zijn wel degelijk ambachten. Een van die nieuwe ambachten is de metaalbewerking en houtbewerking in de Krimpenerwaard. Verschillende bedrijven kunnen met behulp van techniek hele fijne bewerkingen snijden uit hout of metaal. Het zijn kunstwerken. Daarnaast kan wellness als een nieuw ambacht worden gezien. Manicure, pedicure, massage, allemaal onderdelen van een ambacht dat helemaal van onze tijd is en aansluit bij wat de mensen in deze tijd willen. In de Krimpenerwaard, waar door schaalvergroting boerderijen, schuren en stallen leeg komen te staan, oefent een aantal ondernemers dit ambacht uit, en daar hebben heel veel mensen plezier van. Ook in Gouda zijn heerlijke wellnessmogelijkheden.

Colofon

Deze folder is een uitgave van de K5-gemeenten en de gemeenten Bergambacht, Gouda, Schoonhoven en Vlist.

Het *Groene Hart* van Holland



Content:

De K5-gemeenten, de gemeenten Bergambacht, Vlist, Gouda en Schoonhoven.

Tekst & redactie:

Bartman Communicatie

Ontwerp:

ID-exploring

Cartografie:

Hans van der Boor

Fotografie:

Rob Glastra
Rick Keus
Maurice Kruk
Janet de Graas

Ontdek het landschap

De gemeenten Gouda en Schoonhoven willen hun inwoners en bezoekers graag kennis laten maken met de bijzondere kanten van hun eigen stad, maar ook met het omliggende landschap en de natuur in de Krimpenerwaard. Veel mensen weten niet wat er in en om de stad allemaal te doen, te zien en te beleven is. Daarom zetten de gemeenten samen diverse themaroutes uit via het systeem van de fietsknooppunten.

Wilt u weten welke routes er zijn en wat er nog meer te beleven is in en rond Gouda, Schoonhoven en de Krimpenerwaard? Kijk dan op:

www.welkomingouda.nl
www.vvvschoonhoven.nl
www.uitindewaard.nl
www.vlistonderneemt.nl
www.fietseninderegio.nl
www.groenehart.nl



Krimpenerwaard

In de Krimpenerwaard vindt u een prachtig oer-Hollands veenweidelandschap, waar de koeien nog gewoon in de wei staan en waar fietsers en wandelaars genieten van rust en ruimte. Naast weidelandschap en natuur, zijn in de Krimpenerwaard ook mooie dorpjes en gezellige stadjes te vinden. Deze route laat u de polder op verschillende manieren ontdekken: van dijken, via lintbebouwing tot landelijke polder met slagenlandschap.

De Krimpenerwaard was vroeger een moeras. Door dijken te bouwen en te bemalen is een leefbare omgeving ontwikkeld, maar het was wel een gebied waar je vroeger inventief moest zijn en moest ondernemen om te overleven. Zo was de drassige grond voor landbouw ongeschikt, maar het land was wel zeer bruikbaar voor de veeteelt. Dit ambacht is dan ook van oudsher verbonden met de Krimpenerwaard.

De mentaliteit van aanpakken is als een rode draad door verleden en heden van de Krimpenerwaard geweest. Het gebied telt enorm veel bedrijven. Daaronder zijn familiebedrijven die soms al generaties lang op dezelfde plek hun bedrijf hebben, maar ook veel nieuwe zelfstandig ondernemers van zeer verschillend pluimage en vaak erg innovatief.

Van kaas tot bonbons maken en van meubels restaureren tot beeldhouwen, iedereen die ambachtelijk werk levert, voelt zich hier thuis. De mensen zijn trots op hun werk en willen dat delen. Een greep uit de ontelbare mogelijkheden in dit prachtige gebied: workshop wilgenteenvlechten, workshop chocola maken, rondleiding op een kaasboerderij of in een echte molen. Er is heel veel mogelijk in de Krimpenerwaard.

Kaas

Op de boerderijen in de Krimpenerwaard wordt nog op ambachtelijke manier kaas gemaakt. Kaas begint met melk van eigen koeien. De boer brengt de melk naar de kaasmakerij. Daar doet hij stremsel en zuursel in de melk, om het vocht (de wei) te scheiden van vaste massa (de wrongel). De kaasmaker doet de wrongel in een vat met de vorm van de kaas en drukt de wrongel samen tot het één massa is. De kaas wordt nu in een pekelbad gelegd tot het zout goed in de kaas is getrokken. Nu gaat de kaas naar een pakhuis om te rijpen. Van vier weken voor jonge kaas tot meer dan een jaar voor oude kaas.

Wist u dat boerenkaas anders smaakt dan gewone kaas doordat het van ongepasteuriseerde melk wordt gemaakt?

Kunst

In de Krimpenerwaard wonen en werken maar liefst 250 kunstenaars. Een vroege betekenis van het woord 'kunst' is kunde of ambacht. Het creëren van opzichzelfstaande werken (dus geen massaproductie) is lang een voorwaarde geweest om iets kunst te noemen. Door moderne technieken is dit sinds de jaren 80 minder belangrijk geworden. Tegenwoordig kennen we kunst in veel verschillende, zelfs digitale vormen. Foto's, films, muziek en zelfs bepaalde websites kunnen kunst genoemd worden.

Voor meer informatie over kunstenaars kijk op www.kunstwaard.nl

Molens

Het ambacht van molenaar was heel belangrijk in de Krimpenerwaard. Zo zorgden rijen watermolens lange tijd voor droge voeten in de polder. Op de route komt u nog drie watermolens tegen. Inmiddels is de taak van de molens overgenomen door vele gemalen.

Ook waren er korenmolens in de Krimpenerwaard. Het ambacht van korenmolenaar heeft vele facetten: hij heeft niet alleen verstand van het malen van graan, hij moet als windmolenaar ook verstand hebben van het weer. Zo moet hij de wolkenvormen goed kennen, om te weten wanneer hij de windmolen nog verantwoord kan laten draaien.

Manden

In de Krimpenerwaard staan veel wilgen en riet. De tenen van de wilgen, maar ook rietstengels worden van oudsher gebruikt om manden te vlechten voor het vervoer van zalm of bijvoorbeeld om zittingen van stoelen te maken. Manden werden gevormd door een basis van een aantal (stevige) staken. Daartussen weeft men de met water flexibel gemaakte 'vlechters' voor de wanden. Manden waren vroeger een noodzakelijk gebruiksvoorwerp in huis, in de landbouw en bij het vissen. Vandaag de dag is de mand meer van decoratieve aard.

Zalm

Economisch was de bevolking van Ammerstol in de Krimpenerwaard door de eeuwen heen aangewezen op de zalmvisserij. Er verrezen scheepswerven en in 1880, op het hoogtepunt van de zalmvisserij en -handel, werd de Zalmmart gebouwd. Dit veilinggebouw werd in de twintigste eeuw weer afgebroken. Alleen de vis in het wapen van Ammerstol herinnert nog aan deze tak van bedrijvigheid.

Zilverstad Schoonhoven

Schoonhoven is een kleine stad die prachtig aan de Lek ligt. De stad heeft een bewogen geschiedenis als vestingstad van de Oude Hollandse Waterlinie en als garnizoensstad. Wie door Schoonhoven loopt ziet een historische stad, met een eeuwenoud stratenpatroon, singels en havens en kenmerken van het militaire verleden, zoals de kazerne en stadswallen.

De talloze monumentale zilverwerkplaatsen, galerieën en juweliers maken duidelijk dat Schoonhoven nu vooral bekend is als zilverstad. Al sinds de middeleeuwen zijn er edelsmeden in Schoonhoven. In de 18e en 19e eeuw was de zilverbewerking voor de inwoners van Schoonhoven de voornaamste bestaansbron.

Ook nu is het zilver nog een belangrijke bestaansbron door de aanwezigheid van drie unieke pijlers: de Vakschool Schoonhoven, sinds 1895 de enige opleiding voor goud- en zilversmeden in Nederland, het Nederlands Zilvermuseum Schoonhoven en het Goud- en zilversmidgilde St. Eloy. Gezamenlijk zorgen ze voor een doorlopende toestroom van ambachtslieden en creatieve talenten naar de stad. Een ander ambacht dat in Schoonhoven wordt beoefend is het maken van aardewerk. Er staat zelfs nog een plateelfabriek.

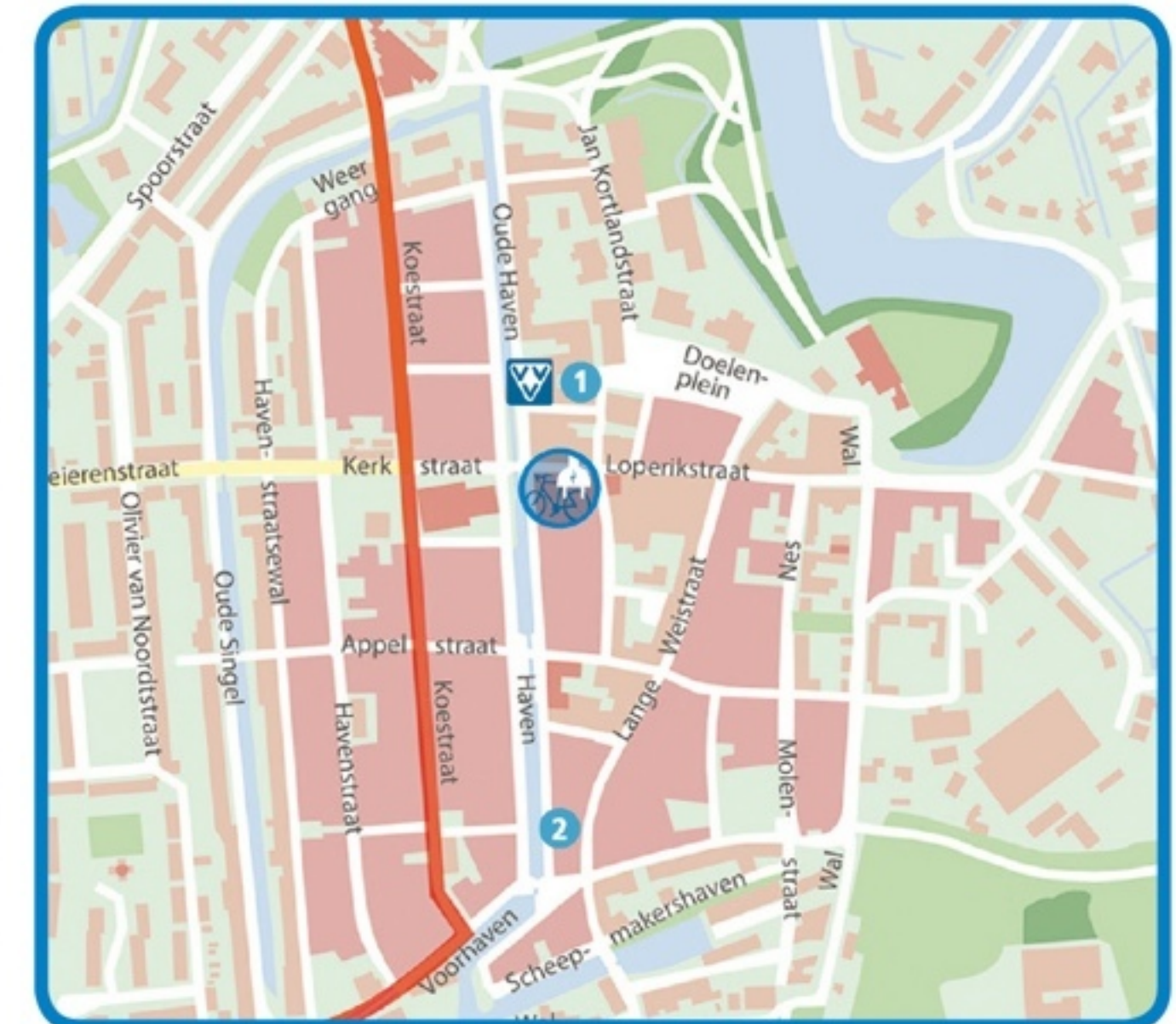
Zilver

Een zilversmid is een ambachtsman of -vrouw die is gespecialiseerd in het bewerken van edelmetaal. In tegenstelling tot wat veel mensen denken, zegt de term zilversmid of goudsmid niets over het metaal waar de persoon mee werkt. Maakt de smid grote gebruiksvoorwerpen zoals schalen en bokalen, dan is er sprake van een zilversmid. Maakt de smid kleine siervoorwerpen en of sieraden dan spreekt men van een goudsmid. Edelsmeden gebruiken al eeuwen dezelfde methoden om het zilver te smeden. Men herkent hun werk aan hun meesterteken. Daarnaast mogen de leden van het Schoonhovense Goud- en Zilvergilde St. Eloy hun werk stempelen met het gildenteken van vier leeuwen en het stadswapen. Het Zilvermuseum is de plek om alles over zilver te weten te komen en om goud- en zilversmeden aan het werk te zien.

In Schoonhoven is veel te zien en te beleven, zeker als het om zilver gaat. Kijk voor evenementen en bezienswaardigheden op www.vvvschoonhoven.nl

Plateel

Het woord plateel is afgeleid van het Oud-Franse woord platel, dat platte schotel betekende. Vanaf de zeventiende eeuw gebruikt men het woord plateel voor al het beschilderde Hollandse aardewerk. Dit aardewerk kreeg deze eigen naam om het te kunnen onderscheiden van het Chinese porselein. Tegenwoordig wordt al het poreuze aardewerk dat gevormd is in mallen en voorzien is van een laagje glazuur, met het woord plateel aangeduid. In Gouda en Schoonhoven werden de plateelfabrieken opgericht toen in de 19e eeuw de vraag naar aardewerken pijpen begon terug te lopen.



Schoonhoven

Schoonhoven is de **zilverstad** van Nederland. Klassiek en hedendaags **zilver** vindt u in de **ruim 30 gespecialiseerde galeriën en winkels**.

Er zijn **open ateliers** en op afspraak te bezoeken **werkplaatsen**. De creativiteit en exclusiviteit van de zilverstad trekt ook ander vakmanschap aan. Zo vindt u in de stad een **hoeden-**, een **glaskralen-** en een **wolatelier**. Een uitgebreide beschrijving van de goud- en zilverateliers is verkrijgbaar bij het **VVV agentschap** in het **Nederlands Zilvermuseum**. Daar kunt u ook routekaarten krijgen voor **diverse wandelroutes** die u meer laten zien van het prachtige zilverambacht. De routes gaan langs bezienswaardigheden, maar ook langs galeriën en gespecialiseerde winkels.

www.goudenzilversmidgilde.nl www.vvvschoonhoven.nl

1 Het Nederlands Zilvermuseum

Schoonhoven laat in kort bestek de historie van het Nederlands gebruiks-zilver zien: van erts tot eindproduct. De collectie geeft een representatief beeld van 1600 tot heden. Ook komt u van alles te weten over zilvermerken en het ambacht en kunt u zilversmeden aan het werk zien.

Adres: Kazerneplein 4, Schoonhoven www.zilvermuseum.com

2 In het Schoonhovens Edelambachtshuys

gevestigd in de voormalige synagoge, is een collectie **antiek Schoonhovens zilver**, gemaakt tussen 1600 en 1930, te bewonderen.

Adres: Haven 13, Schoonhoven





Gouda: oud-Hollandse stad in het groen

Gouda heeft een rijke cultuurhistorie en een heel divers aanbod van veel leuke ambachtelijke winkeltjes, specialiteitzaken en restaurants. De bruisende stad die al in 1272 haar stadrechten kreeg, wordt omringd door de rust van de omliggende groene gebieden. In de middeleeuwen maakte de stad een enorme groei door. De sporen daarvan vindt u nog steeds terug in het historische centrum van de stad, dat zeer de moeite waard is om te bezichtigen.

Dwaal door de kleine straatjes, hofjes en steegjes en langs de sfeervolle grachten, bekijk de interessante musea en de mooie Sint-Janskerk met de wereldberoemde Goudse Glazen of wandel over een van de mooiste marktpleinen in Europa. Op de Markt ziet u het sprookjesachtige gotische Stadhuis uit 1450 met daar tegenover de Goudse Waag en het Kaas- en Ambachtenmuseum.

Gouda is in de hele wereld bekend om de Goudse kaas. Maar de stad is ook beroemd om haar andere producten zoals kleipijpen, kaarsen, plateel- en aardewerk en natuurlijk de wereldberoemde stroopwafels. Een aantal winkeltjes in de binnenstad verkoopt al deze Goudse producten die nog steeds op ambachtelijke wijze worden gemaakt. Ook organiseert de stad regelmatig evenementen als de Keramiekdagen en de Gouda Kaasmarkt waar de ambachtelijke producten centraal staan. www.goudakaasstad.nl

Bier

Door de gunstige ligging van Gouda aan de belangrijkste vaarroute door Holland kon er op een goedkope manier graan ingevoerd en gebrouwen bier afgevoerd worden. Al in het begin van de 14e eeuw ontstonden dan ook de eerste bierbrouwerijen in Gouda. In 1470 waren er maar liefst 200 bierbrouwerijen – vooral aan de Haven en aan de Gouwe. Het bier werd voornamelijk geëxporteerd, met name naar Vlaanderen. In 1500 werd maar liefst 15 miljoen liter bier geëxporteerd. Zelf dronken de Gouwenaren ook nog 2 miljoen liter weg.

Kaarsen

De Goudse kaars is nog steeds een begrip, hoewel de kaarsen tegenwoordig uit Schijndel komen. De kaarsen danken hun roem aan het feit dat ze van uitzonderlijk hoge kwaliteit zijn: ze branden regelmatig en walmen of druipen niet. De Stearine Kaarsenfabriek is in 1853 opgericht door drie Goudse heren. Dit werd een succes en na 5 jaar was NV Stearine Kaarsenfabriek Gouda een feit. Deze fabriek werd de grondlegger van de echte Gouda Kaarsen en vestigde zich aan de Schielandse Hoge Zeedijk in Gouda.

Tijdens het altijd drukbezochte evenement "Gouda bij Kaarslicht", op een vrijdag in december, worden alle ramen van het Stadhuis en van de panden rondom de Markt sfeervol verlicht door echte Goudse kaarsen. www.goudabijkaarslicht.nl



Gouda

Goudse pijpen

De Goudse kleipijp is een stenen tabakspijp die in de 18e eeuw door veel mannen gerookt werd. In 1606 kwamen Engelse huurlingen naar Nederland ter versterking van Gouda. Ze leerden de Gouwenaren de pijpen maken. In 1660 werd het gilde voor de Goudse pijpenmakers opgericht. Door de komst van houten pijpen, de sigaar en de populariteit van de sigaret, werd het ambacht met uitsterven bedreigd. Van de bijna 350 pijpenfabrieken in de 18e eeuw zijn er nu nog slechts drie Goudse pijpenmakers over. In de Goudse Waag worden regelmatig demonstraties gegeven van het maken van kleipijpen. www.goudsekeramiekdagen.nl

Stroopwafels

De stroopwafel kent zijn oorsprong in Gouda. Aan het eind van de 19e eeuw waren in Gouda bijna 100 stroopwafelbakers. Eén van hen was Punselie (1872); deze koekjesfabriek is nu nog steeds in het centrum van Gouda gevestigd. De Goudse Gerard Kamphuisen is waarschijnlijk de uitvinder van deze smakelijke koek. In 1810 startte de bakkerij met het verkopen van de koek die oorspronkelijk gemaakt werd van koeksnippers en restjes deeg. Daardoor was het erg goedkoop, de stroopwafel werd daarom ook wel armenkoek genoemd. Tegenwoordig is de stroopwafel zo populair, dat de stroopwafelkraam niet meer weg is te denken van de markt.

1 Stap van de fiets en ga op ontdekkingstocht! Bij de **VVV** in de Goudse Waag zijn leuke **wandelroutes** beschikbaar met ambachten in de hoofdrol, zoals 'Ontdek de ambachten van Gouda' en 'Ontdek kunst, antiek & specialiteiten in Gouda', stadswandeling 'De Goudse Pijp' en binnenkort ook een keramiekwandeling.
Adres: Markt 35, Gouda www.welkomgouda.nl

2 De **Goudse Waag** is een historisch pand uit 1668 waar vroeger de Goudse kazen werden gewogen. Nu bevindt zich hier het **Kaas- en Ambachtenmuseum** en zijn er regelmatig demonstraties van het maken van kleipijpen en kaas.
Adres: Markt 35, Gouda www.goudsewaag.nl

3 Op en rond de **Markt** vindt u veel **ambachtelijke winkeltjes** met Goudse stroopwafels, kaas, kaarsen en plateel. Ook zijn er veel **galeries en ateliers** waar leren tassen, chocolade en sieraden nog op ambachtelijke wijze worden gemaakt.

4 De **Gouda Kaasmarkt** vindt plaats op de Markt van april t/m augustus iedere donderdagmorgen van 10 tot 13 uur. Net als vroeger doen de boeren en handelaren handjeclap om de beste kazen. www.goudakaasstad.nl

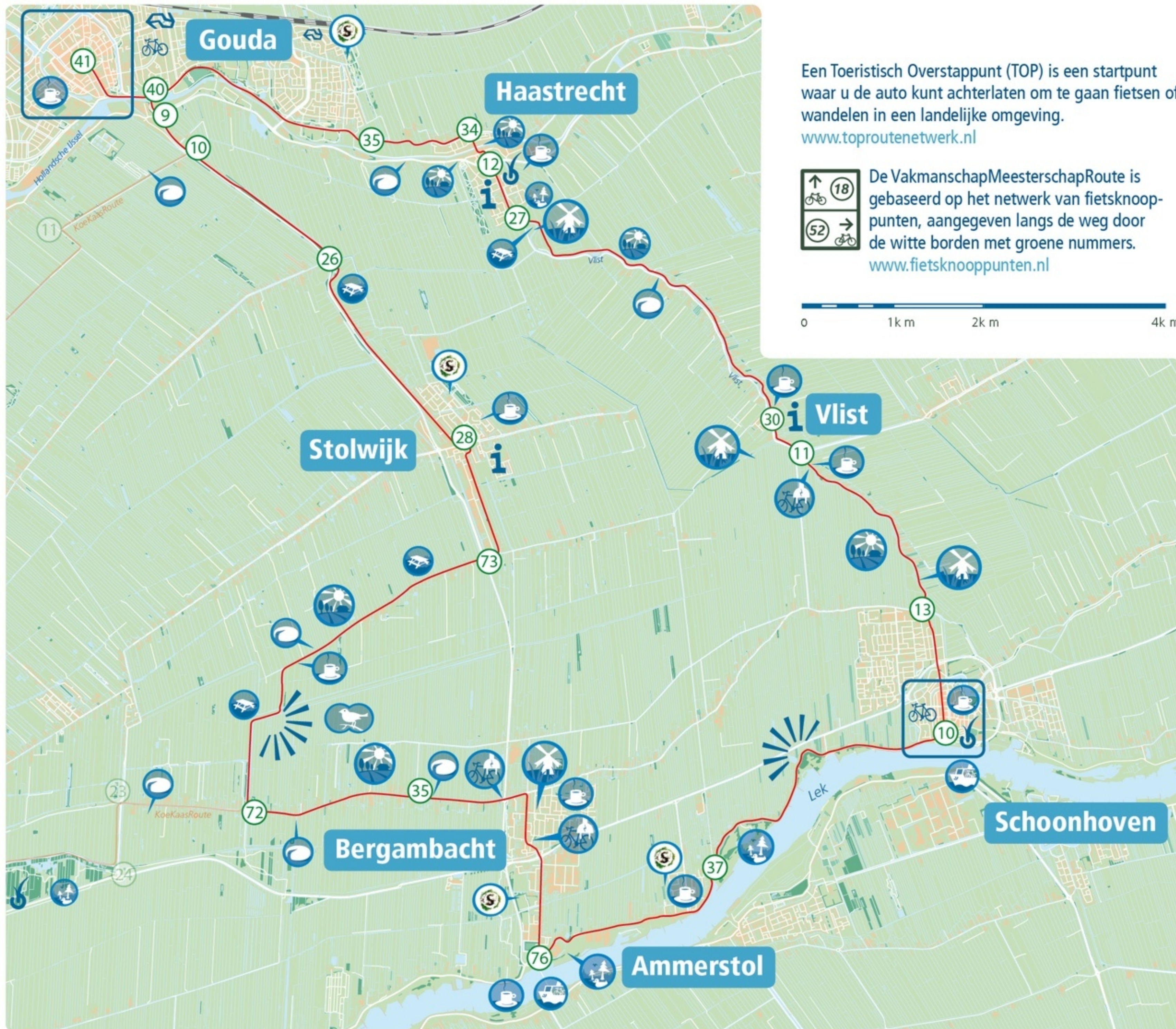
5 De bekende **Goudse plateelfabrieken** zoals Ivora, Zenith en Hollandia / Regina waren gevestigd aan de Kuiperstraat 22 t/m 28. Hier ziet u boven de deuren en een deel van de ramen nog Goudse pijpen als ornamenten.

6 Bezoek ook de **Sint-Janskerk** met zijn **70 Goudse glazen, gebrandschilderde ramen**, veelal nog uit de 16e eeuw, gemaakt door beroemde glazeniers en tekenaars.
Adres: Achter de Kerk 16, Gouda www.sintjan.com

7 **Museum Gouda** beschikt over een fameuze **collectie Gouds plateel** en een stadsmaquette van Gouda in 1562.
Adres: Achter de Kerk 14, Gouda www.museumgouda.nl

8 **De Roode Leeuw** is één van de oudste korenmolens van ons land. U kunt deze **stellingmolen** nog in haar volle glorie aanschouwen. In de ambachtelijke winkel naast de molen kunt u zelf-gemalen meel kopen.
Open: donderdag 9 tot 14 uur, zaterdag 9 tot 16 uur.
Adres: Vest 65/67, Gouda





Legenda

-  Fietroute
-  Veerdienst
-  Informatiepunt
-  NS station
-  Fietsverhuur
-  Horeca
-  Oplaadpunt
-  Picknickplaats
-  Speelpolder
www.speelpolders.nl
-  Werkplaats / Atelier
-  Kaasboerderij
-  Molen
-  Monumentaal lint
-  Vogelkijkpunt
-  Landschapspanorama
-  Recreatiegebied
-  Toeristisch Overstappunt

Haastrecht



Haastrecht is in de 12 eeuw ontstaan als nederzetting bij de uitmonding van de Vlist in de Hollandsche IJssel. In 1301 krijgt Haastrecht stadsrechten en het stadje gonst van de bedrijvigheid. Er werd **hennep** en **vlas** geteeld voor de productie van **textiel** en **touw**. Ook hebben er minimaal **13 steenplaatsen** in het dorp gestaan. Al in de 14e eeuw werden hier stenen gemaakt, bijvoorbeeld voor de bouw van het kasteel van Gouda.

Ook **veeteelt** was een belangrijk ambacht in Haastrecht. De bedrijvigheid bleef groeien: in de 18de eeuw zijn er al ruim 600 bedrijfjes gevestigd. Deze ambachtelijke bedrijvigheid en het vakmanschap is nog steeds terug te vinden. Er zijn veel familiebedrijven die al vele jaren deel uit maken van de Haastrechtse gemeenschap. Dit trekt ook weer nieuwe ambachtelijke bedrijven aan.



In het **woonhuismuseum Bisdom van Vliet** is ambachtelijk werk uit begin twintigste eeuw te beleven. De aankleding van de woning is sinds 1923 niet meer veranderd. De meubels, klokken, schilderijen, prenten, tekeningen, keramiek, glaswerk, zilver, lampen en ander gebruiks- of siervoorwerpen geven een inzicht in de ambachten en het vakmanschap in vroeger tijden. Het museum is een uniek en waardevol tijdsdocument van het wonen omstreeks 1900.

Adres: Hoogstraat 166, Haastrecht www.bisdomvanvliet.nl



In Haastrecht staat sinds 1872 het **Gemaal De Hooge Boezem**. Hierin is nu het **Poldermuseum** gevestigd waar het verhaal wordt verteld over hoe men in vroeger tijden deze streek bewoonbaar hield met **windwatermolens** en - later - **gemalen**. Maar er is ook informatie over actuele problematiek: het drooghouden van dit steeds dieper wegzakkende land.

Adres: Hoogstraat 31, Haastrecht



Tussen Haastrecht en Vlist staat de **6e Boezemmolen**; de enige nog overgebleven molen van de zeven molens langs de Vlist die deel uit maakten van de eerste tweetrapsbemaling van Nederland. Binnen wordt u verteld over het ambacht van molenaar, dit machtige werktuig en de rijke historie. En in het achtergelegen **natuurgebied de Hooge Boezem** kunt u heerlijk wandelen. De molen is op zaterdagen geopend. www.boezemmolen.nl

Vlist



De naam **Vlist** is afkomstig van het veenriviertje, dat de grens vormt tussen de Lopikerwaard en de Krimpe-nerwaard. Dit riviertje stroomt van Schoonhoven naar Haastrecht, waar het uitmondt in de Hollandsche IJssel. In vroeger tijden gingen beurtschippers met een trekschuit door de Vlist, doorgaans op weg van Schoonhoven, via Polsbroek en Benschop naar Utrecht. Tussen 1886 en 1907 voer op de Vlist een stoomboot, die in de volksmond 'de bierboot' werd genoemd. Naast 40 passagiers vervoerde de boot ook **bier** vanuit Schoonhoven.



Langs het veenriviertje de Vlist met haar knotwilgen, geniet u van doorzichten langs monumentale boerderijen op het eeuwenoude slagenlandschap, koeien en weidevogels. Geen wonder dat hier **kaas** en **ijs** nu nog steeds met liefde worden gemaakt.



Vorbij het dorp richting Schoonhoven sieren twee **molens** het landschap, de monumentale **Bonrepasmolen** (ca. 1600) en **Molen De Bachtenaar** (1714). Deze molens zorgden dat de inwoners van het oostelijk deel van de Krimpenerwaard droge voeten hielden. (bezoek op afspraak)

Adres: Westvliesterdijk 64a, Vlist

Ammerstol



In de 14e eeuw dreef de economie van Ammerstol op de **zalmhandel**. In Ammerstol was een visafslag die in het begin van de 15e eeuw naar de naburige stad Schoonhoven werd verplaatst; in de 18e eeuw kwam de **visafslag** weer terug.

Voor het vangen van zalm waren natuurlijk ook schepen nodig. In het dorp waren lange tijd twee **scheepswerven**. Door de zalmindustrie ontstond ook werk voor andere ambachtslieden. Zo werd de vis vervoerd in **manden**, die werden gemaakt in nabijgelegen mandenmakerijen. Ook aan **touw** was grote behoefte, waardoor ook in de drie **touwslagerijen** in het dorp volop werk was. Sommige Ammerstollenaren werden ambitieus en maakten de overstap naar de **walvisvaart**, zoals de families Ooms en Snel. Mede door de vervuiling werd in 1921 de laatste zalm uit de Lek gevisst. Het beeld van een zalmvisser van Roel Bendijk op het Kerkplein, herinnert nog aan de zalmvangst. In de zomer gaat vanaf Ammerstol het voetveer 'Af en Toe'.

www.voetveerammerstol.nl

Bergambacht



De naam **Bergambacht** komt van de Heer Van den Berg, die bezitter was van dit Ambacht (een rechtsdistrict). De Berg is ook de heuvel, waarop de **Sint Laurentiuskerk** is gebouwd. In de toren is de **Beiaard** te vinden. Het spel telt 51 klokken waarvan de zwaarste 385 kg weegt. De **beiaardier** van Bergambacht, **Boudewijn Zwart**, bespeelt het instrument.

[Adres: Kerksingel 2, Bergambacht](#)



Ondernemen zit ook de inwoners van Bergambacht in het bloed. Niet voor niets is Bergambacht al enkele jaren verkozen tot **meest ondernemersvriendelijke gemeente** van Nederland.

Van oudsher zijn **kaas maken** en **koren malen** belangrijke ambachten in dit dorp.

In 1869 werd **korenmolen Den Arend** gebouwd. Bij een **wipmolen** draait het hele bovenhuis met staart om een koker. De molen is weer in werking en u kunt er een kijkje gaan nemen.

[Adres: Molenlaan 14, Bergambacht](#)

Stolwijk



Uit Stolwijk komt de beroemde **Stolkse boerenkaas**. De Krim-pen-erwaard is omsloten door de rivieren de Hollandsche IJssel, de Vlist en de Lek en was in vroeger tijden slecht bereikbaar. Hierdoor was het lastig om verse melk tijdig af te voeren naar klanten en kopers. Boeren verwerkten de melk daarom tot kaas, die veel langer houdbaar was. De naam van het dorp is waarschijnlijk ook te danken aan het kaas maken: de melk werd er 'gestold'. Stolwijk heeft een gezellig dorpsplein met veel lokale ondernemers. Hier bent u van harte welkom.

