

Spijker kwartier

wijkkrant

6 'Ik wil later dakloze worden'

18 **Onderweg
naar morgen**

22 Internationale vrijwilligers





Welkom in dit lentenummer, een mooi moment voor mijn nieuwe serie: Tijdsbeeld. Hierin staat een persoon of een straat centraal. De aftrap is aan de Boekhorstenstraat. Behalve twee historische panden lijkt het een doorsnee straat. We duiken de archieven in en vragen het bewoners om te kijken of dat echt zo is!

'De witte februari' bracht mij voor even terug in mijn jeugd, toen er geen winters zonder sneeuw voorstelbaar leken. Passend bij de afgelopen corona-winter komen goed eten en verbinding veel aan bod in deze editie. Ik ben benieuwd wat u in dit nummer raakt, misschien: Lieneke's hartverwarmende winter-observaties, het stoppen van Wensink, de straatcoach die een schouderklopje krijgt van een dakloze, of misschien de winterkoning-solist?

Graag bijzondere aandacht voor het gesprek over kookpassie van ons redactielid Maaïke Raduzzi die naar het westen terugkeert. Maaïke bedankt voor je fijne medewerking en veel succes/plezier daar! En u beste lezer, plezier bij het lezen en sterkte in deze bijzondere tijden!

Foeke Galema / Foto: Rien Meijer (de foto gaat 45 jaar terug in de tijd)

PS: ik voel mij thuis in het Spijkerkwartier, hoewel ik er niet woon. Vandaar dat ik hier graag vraag wie met mij van woning wil ruilen. Ik bied een 5 kamer huurbovenwoning aan, jaren '30 bouwstijl. Zelf zoek ik een rustige (mag kleinere) woning in het Spijkerkwartier. Bij interesse: galemafoeke@gmail.com

De M-eetlat...

... gaat

Soms passeert een rubriek de houdbaarheidsdatum of breken de omstandigheden in..

Dat laatste is het geval met onze rubriek de M-eetlat. Lunchen in de wijk kan alleen nog thuis, op een bankje in het park met een boterham óf iets afhalen van de plaatselijke horeca. Ook fijn.. (toen we dit schreven, was de volledige lockdown nog helemaal gaande)



zelf koken!

Zelf koken moeten we allemaal, maar soms ontbreekt de inspiratie en zou je zo graag eens lekker aanschuiven.. verzin een list! We gingen op zoek!

Het eerste horecabedrijf, die ik het vroeg reageerde geschokt: nee, delen van zijn recepten was niet mogelijk, stel je voor... Ik schoot er van in de lach. Zo'n stellige afwijzing had ik niet verwacht. Maar dan Sound&Soul in de Kastanjelaan: hen had ik sowieso al weken op mijn lijst staan om te beoordelen voor de M-eetlat. Zij reageerden vol enthousiasme. Een prachtig vegetarisch recept van tajine, een mooi drankadvies erbij en je kunt dágen vooruit: het recept is voor 12 personen! Heel slim, want je kunt het invriezen in kleinere porties en lang genieten van het lekkers. Je kunt de ingrediënten ook delen door 2, dan heb je een kleinere hoeveelheid.

Of... je kunt kijken of ze al weer open zijn en je daar laten verwennen met dit prachtige bord eten.

Tekst: Lucille van Straten

Foto: aangeleverd via S&S

Reactie van Tjerk Huisman:

Wat een leuk initiatief, daar doen wij zeker graag aan mee! Een van onze bekende gerechten, die door iedereen geliefd is kwam gelijk bij mij op voor deze eetrubriek. Dit is een (Noord-Afrikaanse) vegetarische tajine met bataat, wortel, pompoen en abrikoos, geserveerd met feta, walnoten, verse koriander en Libanees brood.

Sound & Soul foodbar

Kastanjelaan 1, 6828 GH Arnhem
www.soundensoul.nl

Tajine: (12 porties)

Boodschappenlijst:

- 1 flespompoen
- 500 gr. zoete aardappel, 500 gr. wortel, 500 gr. witte ui (groot), 3 knoflooktenen,
- 150 gr. abrikoos
- 10 gr. komijn, 5 gr. kaneel, 10 gr. kurkuma, 5 gr. paprikapoeder, 5 gr. chili poeder
- 30 ml. olijfolie en 2 bouillonblokjes.
- vershoudbakjes

Maak genoeg ruimte op de werkbank vrij. Schil de zoete aardappel, de flespompoen, de wortel.

Snij de uien en knoflooktenen in stukjes, verhit de kookpan op laag tot middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook in een flinke scheut olijfolie. Laat zachtjes sudderen.

Snij de wortel in grote stukken en voeg toe aan de pan. Snij - in deze volgorde - de aardappel, de pompoen en de abrikoos in kleine stukken en voeg toe. Kruid de tajine met de kruiden, roer regelmatig om.

Week de bouillonblokjes met 1 liter water en voeg toe, zet het vuur hoog om het geheel aan de kook te brengen. Wanneer de tajine kookt, laat je het zo zacht mogelijk pruttelen, ongeveer 30 min.

Als alle smaken met elkaar verweven zijn, na een paar uur, verdeel je de tajine in porties, sticker de bakken met de datum en productnaam. Laat goed afkoelen voordat je de deksel erop doet en het merendeel

invriest. Een deel laat je in de koelkast voor gebruik in de komende dagen.

Veganistische variant:

laat de feta weg, voeg wat extra walnoten toe.

Opdienen:

350 gr. tajine zoals hier boven omschreven
25 gr. walnoten
25 gr. feta
1 stuk Libanees brood
5 gr. verse koriander garnituur

Vul een steelpannetje met de tajine, verhit op middelhoog vuur.

Leg een stuk Libanees brood in de oven voor ongeveer 2 minuten. Verwarm een klein, diep bord gedurende 30 seconden in de oven.

Als de tajine 90 graden heeft bereikt, leg je het op het bord

Crumble ongeveer 15 gr. feta en 15 gr. walnoten over de tajine.

Haal het brood uit de oven en snij in pizzapunten, leg alvast klaar op een onderbord.

Garneer de tajine met koriander en serveer.

Schenk er een prachtig glas witte wijn of een biertje bij!

Eet smakelijk!

Dranktip:

Wijntip: Onze Chardonnay 'La Doncella de las Vinas' past hier erg goed bij omdat het vette van de Chardonnay de kruidigheid van het gerecht goed balanceert. Deze Spaanse wijn is 'organic' of biologisch ontwikkeld op een wijngaard met een eigen D.O., Pago Guijoso. De herkomstaanduiding Pago (D.O. Pago) is de meest exclusieve en moeilijkste te verkrijgen van alle benamingen: slechts een klein aantal wijnhuizen bezitten het.

Biertip: Affligem Blond (ook o.o mogelijk) past hier goed bij. Dit blonde bier lest de dorst!. Tegelijkertijd heeft Affligem blond een breed smaakspectrum waar de veelzijdige smaak van de tajine goed mee matcht. Het kan ook prima bij een gewoon pilsje of een krachtigere IPA (Lagunitas IPA) of zwaar blond bier (Hapkin).

De wereld in de wijk

In het Spijkerviertel wonen expats met allerlei nationaliteiten. De wijkkrant gaat drie keer met één van hen in gesprek. Deze derde en laatste keer sprak ik met Hatim uit Soedan. Hatim is 34 jaar en woont ongeveer zes jaar in het Spijkerviertel. Het gesprek was in het Engels, en is voor dit artikel vertaald naar het Nederlands.

Van Soedan naar Nederland

Hatim kwam in 2013 naar Nederland voor een master in control systems engineering aan de HAN. Zijn eerste indruk staat hem nog goed voor ogen: 'Toen de trein het station bij Schiphol verliet, zag ik het Nederlandse landschap. Ik was enorm verbaasd over hoe plat alles was, en ik dacht bij mezelf: "wat moet het veel moeite

hebben gekost om het land zo plat te maken!'. Het kwam geen moment bij me op dat dat het natuurlijke landschap was.' Hij woonde korte tijd in Lelystad, en daarna in Velp en Presikhaaf. Hij studeerde af en kreeg daarna werk in een onderzoeksgroep van de HAN, die zich richt op duurzame energie. Ook geeft hij nu zelf les aan de HAN.

Wonen in het Spijkerviertel

Sinds 2015 woont Hatim in het Spijkerviertel, aan de Driekoningenstraat. Hij is positief over de wijk, in het bijzonder over de diversiteit. 'Ik ging altijd graag naar Bomboca, voor de koffie of de wijn. En er zijn veel Afrikaanse en Mediterrane winkels. Ik kom vooral graag bij de Mediterrane supermarkt op de Steenstraat. Als ik in de stemming ben om iets "van thuis" te koken, dan kan ik daar altijd de kruiden vinden die je bij de Albert Heijn niet zomaar krijgt.' Hollandse maaltijden eet hij ook. 'Ik ben gek op erwtensoep, maar als ik dat zelf probeer te maken, mislukt het altijd.'

De gemeente Arnhem heeft geen exacte cijfers over het aantal Soedanezen in het Spijkerviertel; wel is bekend dat er 124 mensen van Afrikaanse afkomst in de wijk wonen. Hatim kent in zijn buurt ook geen Soedanezen. 'Wel op andere plekken in de stad. Het is een gemeenschap. Als je er één ontmoet, introduceert hij je aan de anderen. We eten wel eens samen. Er zijn niet veel Soedanezen hier, dus dat schept een band.' Hatim woont, net als de twee andere expats uit deze serie, verkamerd. 'Ik woon op de tweede verdieping in een huis met drie verdiepingen. Ik moet door het appartement van iemand anders lopen om in mijn eigen huis te komen. Maar het heeft ook wel wat: ik heb mijn bovenbuurman goed leren kennen. Elke keer als hij nu door mijn appartement komt, begroeten we elkaar enthousiast.'

Toekomst

Hatim heeft voorlopig geen plannen om te vertrekken. 'Mijn ervaringen sinds ik hierheen ben verhuisd zijn erg positief. Nederlanders zijn makkelijk in de omgang; ze zijn heel open. Als ze iets leuk vinden of niet leuk, dan zeggen ze dat gewoon. Een paar jaar geleden was het niet mijn plan om lang te blijven, maar het gaat goed met het werk en mijn sociale netwerk wordt steeds groter. Zo raak ik hier gehecht en krijg ik hier mijn roots. Voorlopig blijf ik hier.'

Tekst: Katja Krediet

Foto: Rien Meijer



Onlangs werd ik door de Spijkerbrigade verrast met een exemplaar van het boek: 'Vijf edities Kunst op de Koffie'.



Vijf edities Kunst op de Koffie

Bladerend door het boek zag ik ineens weer hoe wij als redelijk verse Spijkerkwartierbewoners in 2011 tijdens de eerste editie in de Parkstraat voor het JONA huis met een oude koffer over ons hoofd luisterden naar verhalen van zwervjongeren. Bijzonder indrukwekkend! Prachtig weer en strakblauwe luchten omlijsten het geheel. De verschillende edities hebben verschillende indrukken achter gelaten: in 2015 hing in de luchtschacht van ons huis aan de Boulevard Heuvelink een kunstwerk dat er nog jaren is blijven hangen.

In 2017 zong de schaars geklede Mariël Smit een liedje liggend in de vitrine van snackbar de Dolfijn. Om nooit meer te vergeten. Bij de laatste editie maakte de installatie rondom een oude kast die was achtergebleven in het huis aan het begin van de Boulevard Heuvelink, nadat de bewoners in 1942 moesten vluchten, veel indruk. Bij het opruimen in deze coronatijd bleek ook dat ik het espressokopje, de koffielepels en de suikerkontjes die hebben gediend als entreebewijs allemaal als souvenir heb bewaard. Het boek laat zien dat kunst bij iedereen thuis hoort en dat wij daar in het Spijker-

kwartier mét de kunstenaars vijf edities lang iets heel bijzonders van hebben gemaakt. Wandel er nog eens door heen. Laat je ook verrassen door de 25 werken die speciaal voor dit boek gemaakt zijn en waarmee je, door het bijgevoegde meterslange lint, je eigen kunstslinger kunt maken, voor bij jou thuis!

Te koop bij de lokale boekwinkels en via www.kunstopdekoffie.nl
ISBN 9789490119935
Prijs €30,00

Tekst en foto: Trudi Hendriks

‘Ik wil later dakloze worden’

Met een half oor luister ik mee naar het gesprek tussen twee heren aan de tafel naast me. De ene man leest een boek. Op de vraag of lezen zijn hobby is, zegt hij: ‘Nee, maar ik houd wel erg van portrettekenen.’ ‘Oh, heb je daar een opleiding voor gehad?’ vraagt de andere man geïnteresseerd. ‘Helemaal niet. Ik ben stukadoor.’ Het zijn de vlagen van gesprekken die je zou kunnen opvangen op het terras van een café of op een bankje in het park. Maar in dit geval ben ik bij daklozenopvang Het Stoelenproject aan de Spoorwegstraat. Het is tien uur ’s avonds, november 2020, en de deuren zijn net geopend.

Zelf was ik om negen uur gearriveerd om in gesprek te gaan met Edmund, de coördinator, en Karin, een beroepskracht. ‘Het stoelenproject bestaat nu zo’n 25 jaar,’ vertelt Edmund. ‘Daarvóór was er in Arnhem vooral gebrek aan laagdrempelige opvang waar je altijd terecht kon; waar het niet uitmaakte wie je bent of hoe je eruit ziet. Dat is wat wij nog steeds zijn: een plek waar je warm kan slapen, waar mensen je aanspreken en vragen hoe je dag is geweest, maar niet vragen: “hoeveel glazen bier drink je eigenlijk op een dag?”’

In de buurt

Ik spreek telefonisch met twee betrokken buurtbewoners, die beiden anoniem willen blijven. Voor één van hen heeft de laagdrempeligheid van het Stoelenproject ook een keerzijde: ‘Bij deze opvang komen relatief meer daklozen die zich niet willen identificeren, of niet willen meewerken aan rehabilitatietrajecten. Dat hoeft daar immers niet.’ Vroeger ondervond de buurt erg veel overlast, maar na vele gesprekken met de buurt, de politie en de gemeente

ontstond het idee om te gaan werken met zogenaamde straatcoaches. ‘Die doen hun werk heel goed, want de overlast is enorm afgenomen,’ bevestigt de buurtbewoner. ‘De scherpe kanten zijn er vanaf. Maar mensen die bij me op bezoek komen, durven niet altijd voor de opvang langs te lopen. Het veiligheidsgevoel is dus nog niet optimaal.’ De laagdrempeligheid van het Stoelen-

project is niet voor eeuwig, benadrukken Edmund en Karin. Na een aantal maanden willen ze zien dat de bezoekers initiatief nemen om hun situatie te verbeteren. ‘We werken bijvoorbeeld met een organisatie - Barka - die Poolse en Roemeense mensen helpt,’ vertelt Karin. ‘Die heeft allerlei projecten opgebouwd in Oost-Europa. Als arbeidsmigranten hier dan zeggen dat ze weer terug naar huis willen, dan helpt





Barka om dat te regelen.’

Ook de tweede buurtbewoner die ik spreek, is lovend over de straatcoaches. ‘Dat zijn mensen die ongelooflijk goed de-escalerend kunnen werken. Het resultaat is geweldig. Het concept van straatcoaches is inmiddels zelfs uitgerold naar andere plekken in Arnhem. Het is heel mooi om te zien hoe een probleem zo is omgebogen naar een positieve situatie.’

Edmund benoemt dat een goed contact met buurtbewoners erg belangrijk is: ‘De opvang heeft in de buurt wel eens reuring gegeven, en dat snap ik ook goed. Vroeger kwamen hier veel verslaafden. Dat zie je nu veel minder, maar sommigen zitten nog wel aan de rotzooi. En we hebben veel arbeidsmigranten. Soms zijn die hier op de bonnefooi gekomen; maar soms zijn er bazen die dertig man laten komen. Als die eenmaal hier zijn, kiezen ze daar de beste uit, en de rest staat op straat. Een deel van die arbeidsmigranten veroorzaakt overlast, dat hoor ik ook wel van Frank [de wijkagent, red.]. Hun situatie is uitzichtloos.’

Als Karin me later een rondleiding geeft, zegt ze daarover nog: ‘De bezoekers zijn ook wel eens boos, omdat ze eigenlijk niet hier willen zijn. Niemand zegt als kind: “ik wil later dakloze worden”’.

De straatcoaches

Om tien uur staan deze straatcoaches bij het Stoelenproject op de stoep. Ik spreek met straatcoaches Johnny en Amner. Hun werkdag start elke dag om drie uur, met een ronde door de wijk. Zij zijn altijd aanwezig wanneer het Stoelenproject ’s avonds de deuren opent, om eventuele onrust weg te nemen. ‘Wij staan er voor de rust, maar ook om mensen te helpen,’ vertelt Johnny. ‘Er zijn bezoekers die moeite hebben het Stoelenproject binnen te stappen. Ze staan voor de deur, ze hebben geen geld, ze hebben honger, maar het is toch een drempel voor ze. Wij benadrukken dat het helemaal geen schande is, net als de voedselbank of wat dan ook. Iedereen kan dakloos raken. Als je hulp nodig hebt, vraag dan om hulp.’

Amner vult aan: ‘’s Avonds is het natuurlijk hartstikke koud. Deze mensen hebben weinig sociale contacten. Ze hebben honger, ze hebben het koud, ze zijn gefrustreerd. Wij staan daar ook voor een sociale functie: een babbeltje maken, grapjes maken. Je geeft de mensen een schouderklopje en je krijgt een schouderklopje terug.’

Aan de lezers wil Johnny graag meegeven: ‘Mocht je ons in het Spijkerkwartier zien

lopen en je hebt vragen: spreek ons aan, doe je verhaal. En als je het moeilijk vindt om dat op straat te doen, dan kun je naar Steenstraat 66 komen, daar zitten wij ook.’ Het idee om een keer een dag met ze mee te lopen wordt, wanneer in loop van december corona weer de kop opsteekt, op de lange baan geschoven. Hopelijk kan het in het post-corona tijdperk alsnog een keer.

Anders

Terug naar mijn avond bij het stoelenproject. Als om half elf de deuren dichtgaan zijn er zeven bezoekers binnen. De bezoekers krijgen soep, gedoneerd door de Koepelkerk, en brood, gedoneerd door bakkerij Tom van Otterloo. Tegen elf uur vertrek ik. In het trappenhuis hangt een toepasselijk gedicht van Hans Andreus: ‘Je bent zo mooi anders dan ik’. Edmund laat weten dat buurtbewoners zeer welkom zijn om contact op te nemen als ze vragen of zorgen hebben over de opvang van daklozen.

Dat kan via 08 19 11 51 06.

Tekst: Katja Krediet

Foto's: Rien Meijer

Bedrijf in de wijk

RUBRIEK

In onze wijk zijn -onder andere in het ondernemershuis Eusebiusstaete- nogal wat bedrijven gevestigd. Deze keer stellen we de jonge ondernemster Lotte Geerlings voor en haar bedrijf: Lot Louisa social media agency.



Lotte Geerlings

Jong en ondernemend

‘Iedereen noemt me Lot en Louisa is de tweede naam van mijn moeder, dat leek mij een goede naam voor mijn bedrijf,’ aldus de 22 jaar oude Lot. ‘Ik had het op de HAVO wel gezien en ben overgestapt naar de MBO-opleiding Evenementen management. Ik wist altijd al dat ik mijn eigen bedrijf wilde, maar ik kon niet goed kiezen welke richting ik op wilde. Terwijl ik leerde en werkte in de horeca kwamen vanuit contacten die ik daar opdeed al opdrachten. Ik heb een bedrijfsplan geschreven en toen ik twintig was, ben ik begonnen. Sinds 2020 heb ik hier mijn kantoor. Nu werk ik met twee stagiaires. Met de ambitie om verder te groeien wil ik dit jaar een betaalde kracht aannemen.’

Social Media Beheer

Ook altijd gedacht dat bedrijven of bekende Nederlanders zelf dagelijks foto's maken en hun berichten posten op Facebook en Instagram? Lot helpt me gauw uit de droom. ‘Ons werk is het beheren van die sociale media kanalen: samen met het bedrijf stellen we “the tone of voice” vast, en de doelgroep. Wij bepalen de strategie, maken de foto's en schrijven de teksten. Wij plannen ook de berichten in en checken de reacties. Wij beheren het online visitekaartje van het bedrijf.’ Vanachter haar bureau in haar elegant ingerichte kantoor volgt vervolgens een interessant en levendig hoorcollege over de nieuwste stand van zaken in social media land (websites zijn te traag en Twitter is uit; Facebook is alleen voor boomers en

de jeugd zit op TikTok en Snapchat; via Instagram bereikt de zakelijke markt de jeugd en hun eigen doelgroep het best). ‘Via de “call to action” worden aanbiedingen gedaan en volgers gestimuleerd tot reageren en kopen, in deze corona tijd is dat nog belangrijker geworden. Wij bieden drie verschillende pakketten voor ondernemers, voor kleine en grotere bedrijven.’ Een blik op de socials van onze wijk (Facebook, Instagram en website mijnspijkerkwartier) levert bij Lot zichtbaar ideeën op.

Masterclasses

Lot: ‘Sociale media gaat over snelle communicatie en ontwikkelt zich ook heel snel. Daarom bied ik ook masterclasses aan waarin in anderhalf uur de tips and tricks, de psychologie, marketing en de mogelijkheden presenteren. In deze tijd ga ik dat waarschijnlijk online doen.’

Spijkerkwartier

‘Ik had al eerder een oogje op dit kantoor: zo’n leuke plek met uitzicht op Bomboca en het park. Toen later bleek dat het nog beschikbaar was, heb ik de stap toch gezet. Terwijl mijn vriendinnen nog een studentenleven hebben, ben ik hier in mijn bedrijf aan het werk. ‘s Ochtends zit ik als eerste met een kopje koffie de reacties op social media te checken, heerlijk!’ Lot woont inmiddels ook in het Spijkerkwartier. ‘Ik ben gaan samenwonen in een appartement hier in het oude gebouw van Jeugdzorg aan de Eusebiusbuitensingel, vlakbij dus. Ik wilde hier graag wonen omdat het een fotogenieke wijk is en ik het een mooie mix vind van bakfiets-ouders en studenten die uitgefeest zijn en elkaar hier ‘s ochtends tegenkomen.’

www.lotlouisa.com

Tekst: Trudi Hendriks

Foto: Lot Louisa

Heb je zelf of ken je een bijzonder (startend) bedrijf die in onze wijk gevestigd is? Neem contact op met wijkkrantspijkerkwartier@gmail.com



Boost vertrekt

Een opvallend pand in de Driekoningendwarsstraat huisvest sinds 2018 BOOST Arnhem.

Ik loop of fiets er wel eens langs met zware boodschappen op de terugweg van de Coop. Afgelopen zomer zag ik door de openstaande deuren dat er zelfgemaakte mondkapjes werden verkocht. Ik gebruik ze nog dagelijks. Bij die deuren stonden en zaten altijd wel wat mensen te praten, soms in het Nederlands, ook wel in het Arabisch. Nu heb ik er op een regenachtige winteravond een afspraak met Marianne de Bruin. Zij is samen met Mohammed Obeido de drijvende kracht achter wat een veel groter en belangrijker project blijkt te zijn dan ik dacht.

De mensen achter Boost

Marianne werkt in de verpleging (palliatief consulent, hospice), Mohammed is psycholoog. Toen Mohammed een aantal jaren geleden uit Syrië naar Nederland kwam en ging werken met (Syrische) vluchtelingen - destijds tijdelijk opgevangen in de Koepelgevangenis - merkte hij heel snel hoe moeilijk het voor alle partijen was om werkelijk een connectie te maken. Ondanks alle goede bedoelingen van begeleiders en organisaties kregen veel vluchtelingen

niet de steun die ze nodig hadden. Oorzaak was niet onwil, maar gebrek aan kennis over de situatie en achtergrond van de vluchtelingen. Die kennis had Mohammed wel, maar de aanpak die hij voorstelde werd niet geaccepteerd.

In 2016 ontwikkelde Mohammed een plan om zelf iets op te zetten. Hij ging samenwerken met Marianne de Bruin en vanaf het begin was de visie duidelijk: er moest een fysieke locatie komen voor mensen om elkaar te ontmoeten en spreken, en alle projecten zouden worden gedaan door én een vluchteling én een Nederlander samen. De locatie werd vanaf 2018 de Driekoningendwarsstraat waar het aanbod van al bestaande organisaties kon worden aangeboden.

De projecten van Boost

De projecten zijn talrijk: taallessen (anders dan andere taalcursussen gegeven door 'moedertaal docenten'); door Mohammed opgeleide bemiddelaars houden spreekuur voor de talloze hulpvragen die binnenkomen (veelal vragen over het omgaan met instanties of juridische zaken); mensen zijn naar een baan begeleid; er is een 'buddy-project' voor zorgvuldig samengestelde koppels die elkaar iets kunnen bieden; een cursus

klassieke houtbewerking. Aanbieders en vragers komen niet alleen uit het Spijkerviertel, maar er zijn wel heel veel vrijwilligers uit de wijk.

Het opvallende pand aan de Driekoningenstraat leent zich er goed voor, want het blijkt achter de voordeur veel groter dan je vanaf de straat verwacht. Een zaal is ingericht voor de taallessen en achterin is een grote ruimte voor andere activiteiten zoals de houtbewerking.

Er meldden zich zo'n vierhonderd bezoekers per week vóór Covid... Eind 2019 kreeg Boost een nominatie bij VPRO Tegenlicht als Pioneer Matchmaker in Migratie.

Boost is een succesverhaal, maar toch krijgt het opvallende pand aan de Driekoningendwarsstraat van 1 april a.s. een andere bestemming. Er is geen subsidie gekregen om verder te gaan. Zoals de gemeente al vanaf het begin aangaf: het is niet de bedoeling dat Boost meer is dan een ontmoetingsplaats.

De teleurstelling is groot. De dankbaarheid naar de wijk ook. De winst van het harde werken van de laatste jaren moet ook genoemd worden: er is échte verbinding gemaakt en in Boost zijn échte verbinders.

Tekst: José Botman

Foto: Rien Meijer

Over een passie voor eten

Aan tafel met de heren van Gavius en KreeftThings

In de Prins Hendrikstraat bij het bekende pand van Gavius is het stil. De rolluiken zijn naar beneden. Maar de voordeur staat wagenwijd open en het reclamebord staat uitnodigend uitgekapt op de stoep. Er komt een overweldigende geur uit de voordeur: overduidelijk kreeftsoep. En ook op uithangborden en het grote reclamebord staat het duidelijk geschreven. Gavius is niet meer, welkom KreeftThings.

Zee-egel en kreeft

‘Ik heb de beide deuren even opengezet, zodat de boel kan doortochten’, zegt Henry Han-Wei Rabe, de nieuwe uitbater van KreeftThings. ‘Het kan daardoor een beetje koud zijn...’ Dat is het inderdaad: met winterjassen aan nemen we plaats aan een grote ronde tafel, zodat er genoeg ruimte tussen ons overblijft. Met koffie erbij is het weer wat aangener. ‘Ik heb een cateringbedrijf, Cooked’, vertelt Henry. ‘In de categorie luxe catering op maat, van zee-egel tot kreeft. Dit organiseerde ik vanuit huis; ik had net mijn gehele keuken verbouwd tot een hypermoderne keuken zodat ik vanuit huis kon koken. Bij het cateren doe ik alles zelf, van de inkoop tot het bereiden en het bezorgen. En na dat jaar verbouwen, pats, volgde meteen de eerste lockdown. En toen viel alles weg.’

Samenwerking

‘Tja, en dan? Je gaat heel erg goed nadenken wat je dan wil, en kán doen. Moest ik mij dan toch gaan omscholen? Van mijn vriendin, en vrienden, kreeg ik al snel het advies dat ik een eigen zaak moest gaan beginnen. En ik begon het werken met eten inderdaad wel heel erg te missen. En toen was daar een aanbod van Frank Blokker, de eigenaar van Gavius. Ik ben goed bevriend met zijn zoon Sebastiaan, samen met hem heb ik in Gavius wel eens een pop-up restaurant gedaan, met een

Aziatisch-Italiaanse fusion keuken. Dat was ontzettend leuk om te doen, en de samenwerking met Gavius was heel goed. Frank vroeg mij of ik geïnteresseerd was om Gavius -in ieder geval tijdelijk- over te nemen.’

Jaarplan

Of het nu aan de warme koffie ligt weet ik niet, maar naarmate we langer zitten begint Henry steeds enthousiaster te praten. Koken, eten, ingrediënten, het lijkt hem wel in het bloed te zitten. ‘Ik heb met Frank afgesproken dat ik het pand van Gavius voor in ieder geval een jaar zal pachten, en daar mijn eigen zaak in kan draaien. Wat er daarna gebeurt, moeten we dan bekijken. Dat hangt van zoveel dingen af, zoals corona, Frank’s gezondheid, dat zien we wel. Maar goed, toen ik dat aanbod eenmaal had, was het natuurlijk de vraag wat ik dan voor zaak zou gaan opzetten. Afgelopen kerst maakte ik voor vrienden lobster rolls. Die vielen zó in de smaak dat ik mij bedacht dat dit eigenlijk wel een heel uniek concept is, kreeft. Dat is nog niet eerder gezien of gedaan hier in de buurt.’ En dat was het begin van KreeftThings.

Kreeft en zo

Naast de bar liggen dozen waar kreeften in vervoerd worden. ‘Ik wil kreeft graag toegankelijk maken voor een groot publiek. Maar wel zo dat de kwaliteit van

het product gewaarborgd blijft. Ik ben gek op kreeft, en de lobster roll is zó’n lekker broodje! Maar dan natuurlijk wel op een simpele manier, zodat er sprake is van een pure smaak. Zo maak ik altijd beurre noisette, bruine gekarameliseerde boter, waar de kreeft in gebakken wordt, zodat de smaak van de kreeft nog dieper en intenser wordt.’

Op het menu van KreeftThings staat, naast een aantal kreeftgerechten, ook het bijgerecht mac & cheese. Hoort dit Amerikaanse gerecht bij kreeft? ‘Nee, zeker niet!’ Henry moet erom lachen. ‘Ik had vrienden op bezoek en die wilden per se mac & cheese eten. Nadat ik het had gemaakt, dacht ik: dat zoete van de cheddar, dat past eigenlijk wel goed bij het zoete van de kreeft. Net als de structuur van beide gerechten. Ik vond die combi zó goed passen en zó lekker, toen dacht ik: dat moeten andere mensen ook proeven! Ik ga dit concept gewoon rocken!’

Tijd voor nog een ronde koffie, precies op het moment dat Frank Blokker, de eigenaar van Gavius en het vroegere Pentola, binnenkomt. Hij wilde maar wat graag ook even langskomen en meekletsen over het verleden en de toekomst van een restaurant dat al jaren in het Spijkerviertel zit.

La Pentola

'Wat zal het zijn, bijna dertig jaar geleden? Dat ik La Pentola in de Steenstraat opende? De spullen moeten hier nog ergens liggen.' Frank wijst rond in het restaurant, waar inderdaad nogal wat spullen liggen. 'Dat was een Italiaanse delicatessenzaak, met catering erbij. Mijn vrouw stond in de zaak, ik regelde de catering. Maar uiteindelijk ben ik ermee gestopt, want ik merkte dat de kwaliteit van de exportproducten uit Italië naar Nederland heel erg achteruit ging. En ik was toen ook al met het restaurant in de Prins Hendrikstraat begonnen, toen nog Il Principe geheten. Later werd het Gavius. Ik stond tot 15.00 uur in de winkel, en ging daarna meteen door naar het restaurant. Het werd een beetje teveel bij elkaar.' Frank drinkt van zijn espresso en vertelt over die eerste jaren. 'In het pand waar nu Gavius zit zat eerst een nogal berucht hardrockcafé, De Sleutel, met een blèrende tv in de hoek en pornoblaadjes in de kelder. Dirk, de voormalige eigenaar van café Vrijdag, woonde erboven en was het geluid zo zat. Hij vroeg mij of ik het alsjeblieft niet kon overnemen om er een restaurant in te beginnen. Dat heb ik dus gedaan. Heb er zelf nog de keuken in gebouwd.

De Italiaanse keuken

Ik vraag Frank of het altijd zijn droom was, om een eigen restaurant te openen en met eten te werken. Daar moet hij even over nadenken. Sowieso is hij een bedachtzaam prater die tijdens ons hele gesprek voluit mijmert en anekdotes ophaalt over de jaren dat hij in Italië en Arnhem woonde en werkte. 'Nou, als puber was ik milieuactivist. Een wereldverbeteraar. Daardoor kwam ik in Tiel terecht, voor een studie biodynamische landbouw. Ik kon een landbouw-stage in Italië gaan doen, en daar ben ik blijven hangen. In Italië zag ik de relatie tussen een bepaald eetgedrag, en biologische landbouw zijn met elkaar verweven. En via via ben ik in Italië toen de koksschool gaan doen: zodoende kwam ik in de keuken terecht. Ik denk dat ik altijd die wereldverbeteraar ben gebleven: als kok wil ik mensen goed leren eten. Al mis ik de landbouw wel, werken op 't land, tussen het groen en de koeien... Maar goed, wist je dat de Italiaanse keuken altijd uit streek- en seizoensgerechten bestaat? Of het nu om het hoofdgerecht of de bijgerechten gaat. Daardoor passen de smaken heel goed bij elkaar!'

Discussie tussen de koks

Op dit moment in het gesprek is duidelijk dat Frank en Henry uit hetzelfde hout gesneden zijn. De een meer onverstoort en de ander vol van enthousiasme, vinden de beide heren elkaar helemaal in hun gepraat over verse ingrediënten, wereldkeukens en het koken voor gasten. Ik kom er op een gegeven moment helemaal niet meer tussen. 'Is er een kreeftenseizoen?' vraagt Frank aan Henry. 'Nou, je moet ze niet in het voorjaar vangen, dan is het paringsseizoen en zijn ze te mager'. Frank knikt begrijpend. 'Ik had wel eens een discussie met klanten in Gavius, als ze in de herfst een gerecht met aubergines wilden. Maar die zijn er niet in de herfst, dus dan had ik dat niet. Ik maakte ook elke week een ander menu, ik kookte waar ik zin in had. Dat werkt voor een kok toch het beste denk ik. Stel je voor dat je jarenlang hetzelfde moet koken.....' Daar is Henry het niet mee eens. Er ontspringt een beschaafde discussie over Japanse koks die jarenlang aan één gerecht werken en het weten te perfectioneren. Volgens Henry het summum van koken. Frank twijfelt. 'Ga jij dan ook kogelvis op 't menu zetten?' Henry: 'Nee, dat moet je dus



Henry en Frank



eerst twintig jaar bestuderen!’
Op een gegeven moment wordt de discussie wat filosofisch van aard. Volgens Frank is eten een kunstvorm, een kunstvorm die net als muziek qua emotie het diepst binnenkomt bij de mens. ‘Maar,

als je het eten klaargemaakt hebt, en de gasten hebben het opgegeten, dat ben je er ook klaar mee. Dan begin je aan iets nieuws.’ Henry: ‘Nee, dan ga je juist door! Je wilt toch blijde gasten, een mooie ambiance creëren, ze een fijn gevoel geven. Een restaurant hebben en koken is meer dan alleen maar puur het eten. Het is de hele belevenis.’ Frank: ‘Ja, daar heb je toch ook wel gelijk in.’

Heden en verleden

Terwijl Henry de rolluiken opent, toont Frank mij ingelijste foto’s aan de muur. Al zijn personeelsleden van jaren II Principe en Gavius staan erop. ‘Ik heb geen mensen in dienst, ik adopteer mensen. We weten veel van elkaar.’ Zijn blik zit boordevol trots. En dan durf ik hem te vragen hoe het verder zal gaan met de zaak. Zal Gavius, met of zonder Frank Blokker achter het fornuis, nog eens terugkeren? ‘Dat weet ik niet. Ik vertrouw hem’, hij knikt met zijn hoofd naar Henry, ‘en ik moet eerst nog eens kijken hoe het met mij zal gaan.’ Hij zit in een rolstoel met een ingezwachtelde voet. ‘Ik ben al veertig jaar diabeet, gaat niet echt goed

samen met een horeca-ritme hé? En ik ben in afwachting van een transplantatie, maar of die doorgaat? Ik weet het nog niet. Dus ik ben, net als de rest van Nederland, vooral thuis. En ik lees veel boeken over wereldkeukens, maar ook ingrediënten. Ik ben nog altijd enorm geïnteresseerd in de herkomst van ingrediënten en gerechten. In de Nederlandse keukens zitten zoveel invloeden van de Italiaanse en Franse keukens. De geschiedenis van eten is zó fascinerend. Hoe verschillende kruiden en specerijen van het ene continent naar het andere werden verscheept en de lokale keukens veranderden.’ En dan komt de wereldverbeteraar weer even om de hoek kijken. ‘Je bent wat je eet. Je eten bepaalt wat je bent. Je eet drie keer per dag, je hele leven lang! Hoe belangrijk en ingrijpend is dat?! Daarom vind ik vanwege het werk wat ik deed mezelf wel een kunstenaar ja.’

Tekst: Maaïke Raduzzi

Foto’s: Rien Meijer



Support your locals!

Kom eens binnen!



Misschien ben je er wel eens langsgelopen: dat grote gymnasium gebouw uit de jaren 30, met die enorme zwembijver als slotgracht ervoor. In de hal van de school is het Kleine Campus Café. Ook als buurtbewoner, snakkend naar een lekkere koffie, mag je gerust binnenkomen. En als je een keer een ruimte voor een overleg nodig hebt of wilt flexwerken, vraag dan naar de mogelijkheden in het café. Flexen is gratis en de wifi ook!

Kookkunsten

In de hal van de school is ook 'Kookkunsten' gevestigd, ons cateringbedrijf. Wij verzorgen de lunch op de Campus. Maar wat we het allerliefst doen is koken voor bijzondere gelegenheden; feesten en evenementen 'aankleden' met onze lekkere gerechten. We houden van de Mediterrane smaken en gebruiken veel groenten. Alles vers en zelfgemaakt. Op mooi authentiek aardewerk servies.

Tuisbezorgd

Tijdens de Corona-lockdown zijn er geen evenementen en feestjes om te cateren. Daarom brengen we onze maaltijden nu bij je thuis. Elke week maken we een nieuw menu met verschillende soepen, quiches, maaltijden en zoete lekkernijen.

Bestellen kan online. Kijk op www.kookkunsten.com/thuisbezorgd. Waar heb jij zin in?

Tekst en beeld: via Kookkunsten



Dansinstituut Wensink gestopt

Jan en Gretha Wensink, allebei bijna 70, zagen al lang van tevoren aankomen dat hun volwassen zoons de zaak niet over zouden nemen. De school, gevestigd in de monumentale villa Gelderse Spijker, was de oudste dansschool van Nederland. Dansinstituut Wensink heeft nog net de 170 jaar volgemaakt. Jan Wensink is de vijfde en laatste generatie sinds 1850.

Dansen

'Diep in je hart wil je natuurlijk nooit stoppen, maar je kunt niet eeuwig blijven doorgaan', zegt de dansschoolhouder. Ook het zelf onderhouden van het monument begon het echtpaar tegen te staan: 'Als je dat laat doen, kost het heel veel geld.' Met een groot dansfeest afscheid nemen is helaas in verband met corona niet mogelijk.

Het pand

Het karakteristieke pand op de hoek van de Parkstraat en de Prins Hendrikstraat is in de verkoop gegaan. Het was snel

verkocht aan belangstellenden: 'Mensen die rijksmonumenten opkopen, er is iets bijzonders van maken, in nauw overleg met Monumentenzorg. Er komen appartementen in.'

Blijven dansen

Zij zelf verhuizen naar een appartement aan de rand van de wijk in Avenue 1895. Jan Wensink heeft al een zaaltje op het oog waar hij zijn trouwe klanten toch les kan blijven geven.

Tekst: via de Gelderlander: Harry van der Ploeg.

Foto: via fam. Wensink

BOEKHORSTENSTRAAT

In woord en beeld laat de serie een persoon of een straat door de tijd heen zien. We starten met een straat die nieuwsgierig maakt door het diverse karakter van veel nieuwbouw tussen twee historische panden. Welk verleden gaan we terugvinden?

1832: 5 panden, groei, armoede, cholera



Alfred Einstein en Hendrik Lorentz

Boerderij (nr. 63), afgebroken: 1939

Lagere school 19 (bouw 1912 i.p.v. 32 krotten). De gymnastiekzaal is nu theater Het Hof (verbouwing met hulp TV-actie) en de lokalen: ateliers.

Pas getrouwde 'vrouw' Van Leur ('rode Marie', 19 jaar) voor boerderijdeur, met baby Gerrit (hij wordt arbeider, † 1930. Zij krijgt nog 4 kinderen).

Linksonder: voor zijn moeder (en waterpomp) kleine Gerrit Bronckhorst van nr. 64 (hij trouwt (1924) en wordt arbeider-opperman).



In midden (met armen over elkaar): Marie Kersten (ongetrouwd), rechts van haar: baby Gerrit's oma.

1901: 232 panden*, positie vrouw, veranderingen

1832

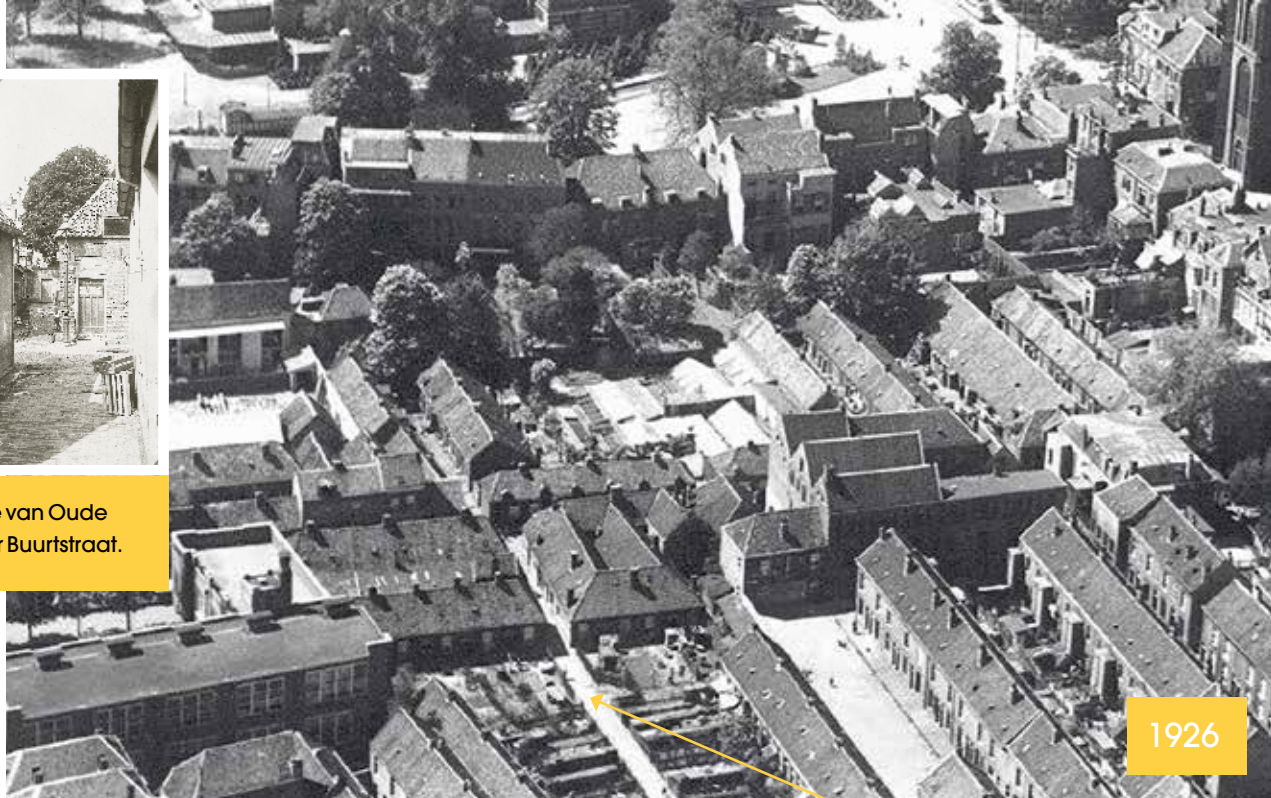
Vanaf de (Velper-)Steenstraat lopen we bij het bloemkolenveld van Lorentz vader het 185 meter lange pad in. Nobelprijswinnaar Lorentz (1853-1928) groeit hier op en legt later de basis voor de relativiteitstheorie van Einstein. Aan onze rechterhand staan in de verte de stadsmuren. Als we bij de boerderij komen zien we het beekje aan het eind, aan weerszijden daarvan ligt op de weilanden wasgoed te drogen/bleken (de huidige

Blekersgang-zijsteeg verwijst daarnaar). Verderop stond de molen (1600) van de familie Buckhorst (of Boekhorst). Vanaf 1861 heet de weg daarom Boekhorstenstraat. Snelle stadsgroei door industrialisatie maakt dat een paar decennia later het pad is veranderd in een nauwe straat met zijstegen (soms 3,75 meter smal). Arbeidersgezinnen leven er hutjemutje zonder schoon water en de emmer waar ze hun behoefte op doen

wordt gelegegd op mesthopen naast huizen. Een wereld van verschil met de statige panden in de wijk. Achteraf begrijpelijk dat een onbekende epidemie juist in armere buurten huishoudt. Van de 993 Boekhorstenstraat-bewoners sterven er 24 (1866-1874) aan cholera (=veel vochtverlies door buikloop/overgeven). Naast ziekte zorgt de armoede ook voor drankgebruik, vechtpartijen én saamhorigheid.



Doorkijkje van Oude Land naar Buurtstraat.



1926

Oude zijsteeg (Het) Oude Land, boerderij einde rechts. Linksonder: school. Rechtsboven: kerk (Steenstraat).

2021: 153 panden*, meer welvaart/individualiteit, corona



NSB-zwembadwedstrijd (1942) in het Sportfondsenbad (bouw 1933 i.p.v. ruim 40 krotten). Het dak kon vroeger zomers open. Van 1993-96 kon je er vissen op forellen, sindsdien Indoor Action (fitness).

Vanaf links (werk/droom): Anja (restaurateur, oma's naam: Kersten), Bouchra, Soran, Jacqueline van nr. 64 (kunstenaar), Max (architect). Midden: Robert (zorgbegeleider), Evi (banketbakker), Jurgen (docent), Ninon (tekenaar), Stach (turner). Rechts: Mirjam (docent), Sam (agent), Jesse (dierenverzorger), Job (bioloog).

Bronnen: Erfgoedcentrum, Facebookgroep Oud-Arnhem, Gelders Archief, Joep Mannaerts, Postcode.nl, Steven Verhoeven, Wikipedia, Willem Karel van Loon.

*straat én (oude-gebied)-zijstegen, in 2021 is 50% 3-woonlaag-appartementen.

Tekst: Foeke Galema / Foto's: Rien Meijer (2021), Paul Ehrenfest (Lorentz/Einstein), Gelders Archief (overig) Aanvullingen/meedoen: galemafoeke@gmail.com

1901

Een streep zijsteeg-zonlicht valt op de bredere straat als we kleine Gerrit en Marie ontmoeten, zij vertellen iets over hun leven. De norm is dat een vrouw trouwt, standaard volgt er werkgever-ontslag en de man krijgt volledige zeggenschap. De man als gezinshoofd verdwijnt later uit de wet (1971). Het oorspronkelijke fotobijschrift noemt 'rode Marie': 'vrouw', wat haar milieu

weergeeft. Een verschil met 'mevrouw' Lorenz (hogere klasse), zij strijdt voor het vrouwenkiesrecht (1919). Er verandert meer. Door verbeterde hygiëne wordt cholera overwonnen, ondanks dat armere buurten pas laat waterleiding/riolering krijgen (1950). Ook komt er woningsanering, hoewel dat traag verloopt (1906-1985). Hoe zal de straat van 'kleine-Gerrit's'-kleinkinderen' eruitzien?

Euthanasie of moord?

Wijkgenoot Jos Meeuwse is onlangs als schrijfster gedebuteerd met haar boek 'Euthanasie of moord?'. Een waargebeurd verhaal.



We spreken coronaproof af thuis aan de Boulevard Heuvelink waar Jos alweer 22 jaar samenwoont met haar vriendin Annoesjka Holthuisen. Het boek beschrijft onder meer de ziekte en het overlijden van de ouders van Annoesjka. In beide gevallen was er sprake van euthanasie.

Laatste wens

Annoesjka: 'Het grote verschil was dat toen mijn vader ernstig ziek was, we zijn leven volgens zijn wens zo mooi hebben kunnen

afronden met elkaar. We kijken daar heel goed op terug. Allebei mijn ouders hadden een euthanasieverklaring.' Kort na het overlijden van vader bleek haar moeder ongeneeslijk uitgezaaide alvleesklierkanker te hebben. Als verpleegkundige kon Annoesjka zeer nauw betrokken zijn bij de verzorging van haar ouders. 'Voor de familie en voor mijn moeder was het al jaren duidelijk dat zij euthanasie wilde als haar leven ondraaglijk en uitzichtloos zou zijn.'

De dokter

Huisarts Paul Giesen kent de familie al meer dan 35 jaar en heeft de euthanasie bij de vader uitgevoerd. Hij was ook op de hoogte van de euthanasiewens van de moeder. 'Dit was in de loop der jaren regelmatig besproken met mijn ouders en hun huisarts. Mijn moeder was daar ook erg duidelijk in toen ze zo ziek was,' zegt Annoesjka.

Vlak voordat de euthanasie uitgevoerd zou worden krijgt moeder een zware hersenbloeding. Ze kan haar laatste wens niet meer uitspreken. De SCEN-arts* die moeder niet kent en niet kan spreken, uit in eerste instantie bedenkingen. Later stemt de arts in met het euthanasieverzoek. In overleg met de familie voert huisarts Paul Giesen de euthanasie uit, in de overtuiging dat de laatste wens van moeder ingewilligd is. Een aantal weken later oordeelt de Regionale Toetsingscommissie Euthanasie dat de euthanasie onzorgvuldig is uitgevoerd. De net gepensioneerde huisarts wordt zelfs strafrechtelijk vervolgd.

Machteloos

Jos: 'Er werd gesteld dat de familie te veel druk uit had geïjnd op de huisarts! Onvoorstelbaar dat dit heeft kunnen gebeuren. Maandenlang zijn wij ermee bezig geweest: was de door moeder zo gewenste euthanasie moord? Omdat zij het zelf niet meer uit kon spreken hebben wij dat namens haar gedaan. Dat blijkt wettelijk dus niet voldoende. Veel mensen denken dat ze met een euthanasieverklaring alles hebben geregeld, maar weten niet dat je tot het laatste moment dit nog zelf moet kunnen zeggen. Als je dat niet meer kunt of in geval van dementie is zo'n euthanasieverklaring een waardeloos papiertje en sta je met elkaar machteloos.'

Jos besluit dit schrijnende verhaal, gezien door de ogen van Annoesjka, uit te werken tot een pakkend geschreven en meeslepend boek. 'Dit verhaal moest verteld worden.'

Zeggenschap

Jos: 'Met mijn boek wil ik mensen informeren dit voor zichzelf écht goed te regelen, maar ook ervoor pleiten dat naaste familie meer zeggenschap krijgt in het uitvoeren van een gewenste euthanasie. Als iemand dat zelf niet meer kan uitspreken. Natuurlijk moet dit zorgvuldig gebeuren maar in dit geval was het zolang al zo bekend en duidelijk voor de directe betrokkenen; hier was geen speld tussen te krijgen. De wet zou hiervoor ook meer

ruimte moeten geven.'

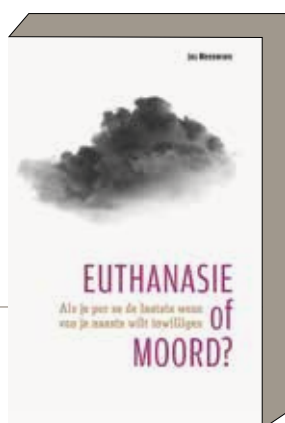
Bijna anderhalf jaar later wordt de zaak van het plegen van moord op Els Holthuizen-de Bok tegen huisarts Paul Giesen geseponeerd.

* Een SCEN-arts wordt bij euthanasieverzoek geraadpleegd om zijn oordeel te geven. Eén van de zorgvuldigheidseisen houdt in dat de behandelend arts ten minste één andere onafhankelijke arts moet raadplegen. Deze andere arts (consulent) moet de patiënt zien en schriftelijk zijn oordeel geven of de arts, mocht deze tot uitvoering van euthanasie overgaan, aan de wettelijke zorgvuldigheidseisen zal voldoen.

Tekst: Trudi Hendriks

Foto: Rien Meijer

Vormgeving boekomslag: Pieter van den Heuvel, Volta Utrecht.



Euthanasie of moord?
door Jos Meeuwssen
ISBN 978-94-902178-8-4
€17,50



Tuinvogeltelling

Op 29, 30 en 31 januari vond de landelijke tuinvogeltelling plaats, georganiseerd door de vogelbescherming. Vogelliefhebbers konden meedoen door een half uur lang vogels te tellen. De resultaten zijn bekend gemaakt op de website van de vogelbescherming. Vanuit het Spijkerkwartier waren er 22 inzendingen. De top drie meest getelde vogels in de wijk waren de koolmees (35 keer), huismus (27 keer) en de pimpelmees (26 keer). Deze drie vogelsoorten staan ook in de landelijke top drie. Onder andere de grote bonte specht, de boomkruiper en de winterkoning werden in het Spijkerkwartier slechts één keer geteld.

Fekst: Katja Krediet

Foto: Rien Meijer

Wijkkrant Spijkerkwartier als 'stringer' voor NOS verkiezingsavond

Medio februari werd de wijkkrant benaderd door een redacteur binnenland van de NOS. Het Spijkerkwartier was één van de wijken die door de NOS werden uitgelicht op de avond van 17 maart om de landelijke verkiezingsuitslagen te illustreren. De wijkkrant 115 van eind 2020 werd door de journalist gebruikt als 'stringer', dat wil zeggen als lokale informant. Verschillende Spijkerkwartierders uit die wijkkrant werden geïnterviewd: onder andere deze redacteur van de wijkkrant, Mariska Schleyffers van House of Shrouds, de mensen van cafetaria Dolfijn. Allemaal input voor de reportage die later werd gemaakt en werd uitgezonden.

**Wijkkrant Spijkerkwartier als
representant van onze wijk, daar zijn
we trots op!**

Tekst: Trudi Hendriks



Oproep voor het Wijkoverleg!

Alhoewel het de eerste keer misschien nog online moet, wil de Spijkerbrigade als Wijkoverleg in 2021 toch gewoon bijeen komen.

Voor in de agenda:

Week 16	Woensdag 21 april (online?)
Week 26	Donderdag 1 juli
Week 37	Maandag 13 september
Week 47	Dinsdag 23 november

Tijd: inloop om 19.30 uur, aanvang om 19.45 uur

Locatie: Wijkcentrum Lommerd.

Er komt een link op www.mijnspijkerkwartier.nl als 21 april i.v.m. corona online wordt aangeboden. Hou deze website dus in de gaten. Iedereen is van harte welkom. De agenda zal een week vooraf ook op de website gepubliceerd worden.

Namens de Spijkerbrigade: Astrid Stokman

In het winternummer van de wijkkrant schetsten we een somber beeld van de criminaliteit in onze buurt. Tot vreugde van velen werd de roep om hulp gehoord door de gemeente, in het bijzonder door burgemeester Marcouch. Al in december werd het actieprogramma Schoon, Heel, Veilig gelanceerd. Het project heeft ook een kantoorje geopend in de Steenstraat op nummer 66. Het programmateam bestaat in totaal uit vijftien mensen die samen met bewoners en ondernemers bijdragen vanuit verschillende disciplines. Men gaat voor een integrale aanpak om te zorgen voor een veilige, leefbare en aantrekkelijke wijk voor bewoners, ondernemers en bezoekers. We spreken met de programmaleider Etienne van Koningsveld en wijkmanager Martijn Stappers.

Onderweg naar

Stadsmarinier

Etienne: 'Ik ben een echte teamplayer en werk als verbindingsman tussen de gemeente, partners en de bewoners en ondernemers van een groot deel van het Spijkerkwartier, een klein deel van Klarendal en een klein deel van het centrum. Prachtige buurten, typisch Arnhem, met veel trots, maar het heeft wel een zetje omhoog nodig. Daarom ben ik door de gemeente ingehuurd als "stadsmarinier". Dat is een mooie geuzennaam voor iemand die meedoet maar wel met de voet op het gaspedaal, de mouwen opstroopt en het doel realiseert. Ik zie mijzelf als een tijdelijke buitenboordmotor voor het team. Ik zorg voor verbinding tussen het beleid en de uitvoering daarvan en andersom voor het verbinden van hetgeen gebeurt in de wijk met goede plannen die al gemaakt zijn. En dat kan ik niet alleen. Dat heeft ook geen enkele zin. Dat realiseer ik mij maar al te goed. We zullen het met elkaar moeten doen en zo stel ik mij ook op. Ik ga

de spannende momenten en gesprekken niet uit de weg, dus soms zal het best eens schuren. Als we blijven doen wat we altijd deden, krijgen we wat we al hadden. En dat is zeker niet mijn bedoeling.'

Oliemannetje of burgervader

Martijn is de constante factor in onze wijk. Hij is sinds vier jaar onze wijkmanager. 'Ik draai mee in dit team als oliemannetje tussen de wijk, de bewoners, het team en de gemeente. Mijn primaire doel is het duurzaam verbeteren van de leefomgeving voor de bewoners.' Etienne: 'Ik heb nauw contact met burgemeester Marcouch. Hij heeft het actieprogramma persoonlijk geadopteerd en daarmee geeft hij klip en klaar aan dat hij dit zeer belangrijk vindt. Het college heeft het actieprogramma ook groen licht gegeven. De burgemeester van Arnhem ziet Martijn en zijn collega-wijkmanagers in de stad als een soort "wijkburgemeester". Dit vindt Martijn 'te veel eer', zegt hij lachend. 'Ik probeer er voor bewoners en

ondernemers te zijn. Ik luister, ondersteun en adviseer en leg de verbindingen tussen de wijk en de centrale gemeente als het gaat om het signalen van initiatieven. Ik probeer de wijk als collectief een entiteit te geven. Ik kan dat natuurlijk niet alleen en werk daarom ook veel samen met bewoners, ondernemers en mijn collega's van het team leefomgeving CSA.' Etienne: 'Marcouch heeft samen met mij





Vlnr: Lucas Hubrecht, Martijn Stappers, Aron Merkens, Frank Daeseleer, Etienne van Koningsveld, Freek van der Laan, Femke van den Berg

morgen

door de wijk gelopen en heeft persoonlijk plekken aangewezen die om verbetering vragen. Het College is er van doordrongen dat er wat moet gebeuren in dit mooie deel van de stad. Er is eigenlijk veel achterstallig onderhoud. Deze buurt heeft extra aandacht nodig. We gaan de problemen echt integraal aanpakken, met een multidisciplinair team én met de bewoners en ondernemers. De boel is hier scheefgegroeid. We hebben het met zijn allen niet goed gezien en het op zijn beloop gelaten. Het is als een schilderij dat onder het stof zit en op zolder ligt. Misschien blijkt dat, als we het goed afstoffen met elkaar, er een prachtig schilderij onder vandaan komt.' Martijn: 'We hebben mandaat gekregen om de zaken hier aan te pakken en op te lossen.'

Samen aan het werk

De chaotische verkeerssituatie in de Steenstraat; het drukke verkeer in de Spijkerstraat; de schimmige sfeer en uitstraling van de Steenstraat, met

name 's avonds; de eenzijdigheid van het winkelaanbod en louche, verwaarloosde panden; de drugscriminaliteit en straatdealers; verwarde mensen zwervend op straat; vieze plekken in de wijk, enzovoort. De problemen zijn soms eenvoudig aan te pakken en op te lossen en soms complex, diep verankerd en hardnekkig. Wat trekt hen aan in het project?

Etienne gelooft in het bundelen van krachten: 'Niets mooiers dan zo bij te kunnen dragen, want het raakt hier de kern: de veiligheid en leefbaarheid van de mensen in de buurt. Het is een parel van een wijk en de Steenstraat heeft ontzettend veel potentie als gastvrije entree voor de stad. Ik ben mij ervan bewust dat dit geen gemakkelijke klus is. Ik kom uit de praktijk van criminaliteitsbestrijding, heb gewerkt in beleidsmatige functies, op departementen van de Rijksoverheid, dicht tegen de politiek. Het mooie van deze opdracht is dat we het met zijn allen doen. Dat we met elkaar het meest optimale gaan bereiken. Het is soms taai en spannend. Zeker! Maar ik ben vooral ook dankbaar

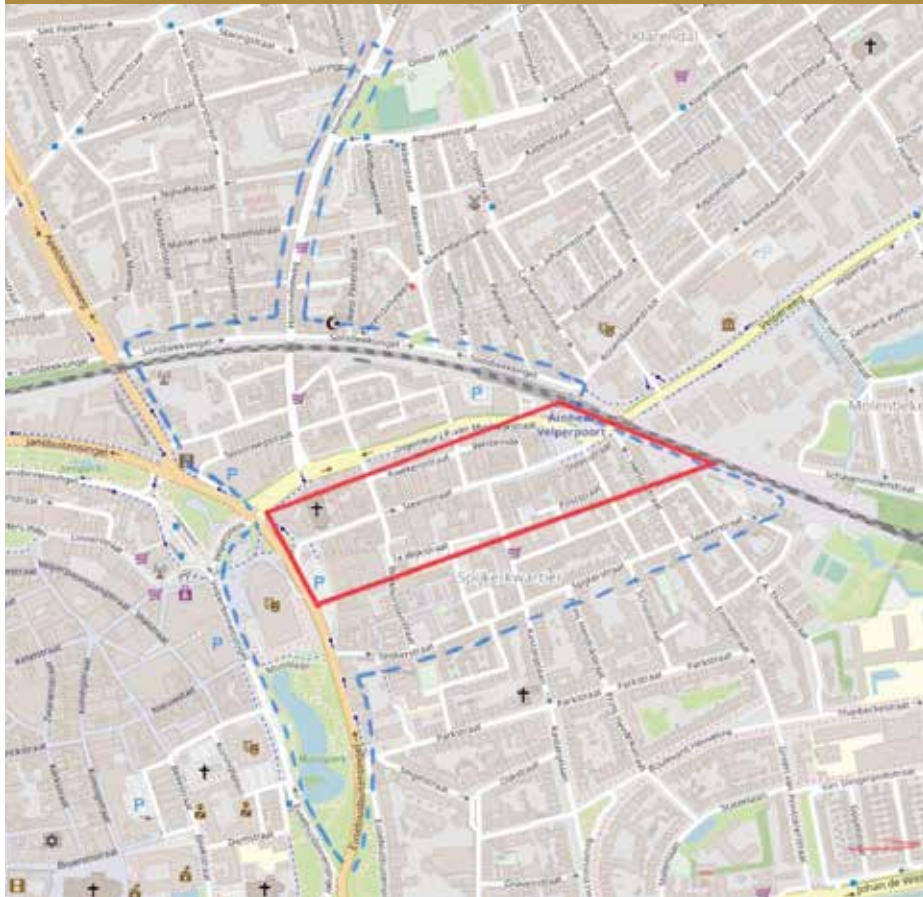
dat ik een bijdrage mag leveren om de leefbaarheid in de wijk te verbeteren.' Martijn: 'We zijn heel druk bezig. Echt iedereen staat op "aan"! De burgemeester, het college, bewoners en ondernemers. In verschillende samenstellingen zijn we druk aan het werk. En er zijn al resultaten. Er is veel energie losgekomen.' Etienne: 'Het is echt iets dat we willen aanpakken en oplossen. Natuurlijk zijn we net begonnen. Maar het is met vertrouwen voorwaarts mars en volhouden!'

De 12 actielijnen

Etienne: 'We hebben de ruimte gekregen om te werken zonder dichtgetimmerd plan. We mogen en kunnen anticiperen op dingen die we niet hadden voorzien of die alleen op een andere manier dan eerder bedacht, lukken. We worden zoveel mogelijk gevrijwaard van bureaucratie. We mogen gedurfde dingen doen. We mogen anders werken. Maar dat betekent niet dat we ons niet hoeven te verantwoorden en niet gecontroleerd worden. Alle betrokken

Actieprogramma Schoon, Heel, Veilig

Het verzorgingsgebied beslaat een groot deel van het Spijkerkwartier, een klein deel van het centrum en een klein deel van Klarendal.



partijen mogen elkaar aanspreken en doen dat ook. Dat maakt ons snel, flexibel en wendbaar. Dat is nodig! We geloven in de 'broken windows theorie'. Dat betekent dat als er ergens een ruit is ingegooid, de tweede snel zal volgen. Als er ergens vuilnis ligt, wordt er makkelijk bijgegooid. Het is dus belangrijk dat de wijk er schoon en heel uit ziet. We hebben 12 actielijnen. Elk punt vereist zijn eigen aanpak en daarvoor worden speciale activiteiten opgezet. De ontwrichtende en ondermijnende krachten in de wijk zullen bijvoorbeeld aangepakt worden met hulp van onderzoekers, zoals de recherche en de Belastingdienst. De dagelijkse overlast op straat is een belangrijk aandachtsgedebied voor onze handhavers. En het mooier maken van de wijk en het herstellen van wat kapot is, is een klus voor ons in samenwerking met ondernemers en bewoners.'

Leefbaarheid in het Spijkerkwartier

Het hele project is gericht op het verbeteren van de veiligheid en leefbaarheid van de wijk. De bewoners en de ondernemers in de wijk staan voorop. Wat zijn hun ervaringen tot nu toe? Martijn: 'Het is een diverse wijk. Ook in sociaal opzicht. Het is de wereld

in het klein. In het Spijkerkwartier leven veel welvarende mensen, maar er is ook onzichtbare armoede. De wijk kent veel actieve bewonersgroepen en er is een grote groep bewoners die betrokken en begaan is met de wijk. Dat is zeer

waardevol voor de leefbaarheid in de wijk. De bewoners zijn zeer bereid om mee te helpen. In bepaalde opzichten is het Spijkerkwartier een voorloper op verschillende ontwikkelingen en een voorbeeld voor andere wijken, en in den lande zijn er gemeentes die nieuwsgierig meekijken wat hier gebeurt. Bijvoorbeeld als het gaat om klimaat, energie en groen. Er zit veel denk- en daadkracht in de wijk. Met name in het Spijkerkwartier is prachtig groen aangelegd door de bewoners. Wordt ook door hen zelf onderhouden. Dat is mooi en bijzonder.' Etienne: 'Volgens mij is dat de richting. We zijn allemaal wakker. Er is veel te doen!'

Tenslotte, wat verwachten zij van de bewoners van de wijk? Etienne, gedeceideerd: 'Laat ons weten welke problemen je ervaart in de wijk, maar probeer ook een oplossing aan te reiken of een helpende hand te bieden. Zie je een probleem? Help om het op te lossen! We hebben een kantoortje geopend op Steenstraat 66. We zijn aanspreekbaar. Kom binnen voor een gesprek.'

Er is een wekelijkse inloopmorgen georganiseerd. Elke woensdagmorgen van 09:00 tot 12:00. We moeten in deze bijzondere tijden rekening houden met de Corona-richtlijnen. Mailen kan ook:

csa@leefomgevingarnhem.nl

Martijn en Etienne: 'We overleggen met je. We nemen contact op. Je wordt gehoord!'

Tekst: Jan van Wonderen

Afbeeldingen: via de Gemeente Arnhem

Foto: Rien Meijer

	Actielijnen
1	Actieprogramma is zichtbaar en bereikbaar
2	Diversiteit in winkel- en horeca aanbod
3	Aanpak ondermijning en ontwrichting
4	Verkeersveiligheid, parkeren, mobiliteit, doorstroming
5	Overlast verwarde personen
6	Cameratoezicht
7	Wrakken en weesfietsen
8	Mooi groen
9	Onveilige en vieze plekken
10	Handhavingsacties vaker en met focus
11	Communicatie met wijkbewoners
12	Volgen van de voortgang in het actieprogramma



Bij Café Bosch is ruimte voor iedereen

Drie maanden waren ze open, toen begon de tweede coronagolf en moest alle horeca weer dicht. De nieuwe eigenaars van Café Bosch zijn er gelaten onder. 'Gelukkig hadden we daar rekening mee gehouden', zegt Jochem de Wit. 'We wisten dat er sowieso een tweede golf zou komen.' Zijn kompaan, Rob te Kamp, neemt een trek van zijn sigaret en vervolgt: 'Eigenlijk kwam dat mooi uit, we konden zien wat goed ging, en wat nog niet goed werkte. Nu hebben we de tijd om het één en ander aan te passen.'

Een jaar geleden sloot café Brigant haar deuren. Het café in voormalig kraakpand Hotel Bosch aan de uitersterand van Spoorhoek maakte al een lange tijd geen winst. 'De ochtend na het eindfeest van Brigant kwamen we het pand bekijken. Er lagen meerdere mensen op de grond te slapen, en overall lagen muizen en rattenkeutels. We zagen dat het veel werk zou worden. Maarja, het is Bosch. We wisten dat we dit wilden, dat er potentie is', vertelt Rob. 'Daarom hebben we in de naam ook weer plek gemaakt voor Bosch', vervolgt Jochem. Bijna alles wat verbouwd wordt, doen ze zelf. Jochem: 'Zo proberen we de kosten te drukken. Ik heb de bar in het café en die de zaal zelf gemaakt, ook de speakers heb ik zelf in elkaar gezet. En nu ben ik bezig met de bankjes voor buiten.' Wat ze zelf niet lukt, dat wordt gemaakt door ondernemers en kunstenaars uit Arnhem. 'We willen typisch Arnhems blijven, het

moet geen Stan & Co concept worden dat je kan kopiëren in elke stad', zegt Rob.

Voor iedereen iets

Beide heren hebben een lange geschiedenis in Arnhem, al zijn ze hier niet geboren. Rob komt uit de Achterhoek en is de oud-eigenaar van Café De Kroeg. Jochem komt uit Wageningen, is DJ en was eigenaar van underground café 8-bit. 'We missen een alternatieve plek in Arnhem', vertelt Jochem. 'Luxor is eigenlijk te commercieel, en in Willemeen komen vooral punk- en metalbands.' Rob: 'Wij willen daar tussenin gaan zitten. Een beetje underground, maar met hoge kwaliteit.' Jochem vult hem aan: 'De Arnhemse scene kijkt veel naar Nijmegen en Utrecht, maar wij vinden dat dat hier ook gewoon moet kunnen.' Qua muziekstijl willen ze breed blijven, en niet teveel definiëren. Jazz, reggae, rock 'n roll en punk komen als voorbeelden voorbij.

'We hebben het zo ingericht dat er voor iedereen iets is', zegt Rob. 'Er is een restaurant, voor mensen die uit eten willen. Maar je kan ook eten in het café gedeelte, als dat meer bij je past. En als je gewoon wat komt drinken op het terras, kan je daarna door naar de zaal voor een concert. Je hoeft hier niet van tevoren op internet je kaartje te kopen, om vervolgens buiten in de rij te staan voordat je naar binnen kan. Bij ons is het vrijblijvender, ongedwongen.'

Kunstproject

Hoewel er momenteel bijna geen geld verdiend wordt, komen ze niet in aanmerking voor financiële ondersteuning: die regeling geldt niet voor nieuwe bedrijven. 'Ik moet wat van m'n moeder lenen, maar we houden het nog wel vol', zegt Jochem. 'Sowieso ga ik ervan uit dat de horeca pas weer open kan nadat de meeste Nederlanders zijn ingeënt. Hopelijk is dat in de zomer.' Hoewel er nog volop verbouwd wordt, zijn ze er klaar voor en hebben ze er zin in. 'We zouden ook over twee weken alweer open kunnen als dat zou mogen. We zien dit als een soort kunstproject, het is eigenlijk nooit af. Het moet blijven veranderen, blijven groeien.'

Tekst: Samuel Verschoor

Foto: via Café Bosch, toen in de zomer van 2020 alles open was

Twée internationale vrijwilligers in het Spijkerkwartier

Het Spijkerkwartier huist twee internationale vrijwilligers: Annabel Solnik uit Estland en Tania Leontyuk uit Catalonië. Hun keuze om tijdens een pandemie in Nederland aan het werk te gaan heeft ervoor gezorgd dat ze een interessant en uitdagend jaar achter de rug hebben. Nu hun tijd in het Spijkerkwartier er bijna op zit, delen ze hoe het is om in deze wijk te werken en te leven.

Via het Europees Solidariteitskorps, een organisatie die jongeren aan vrijwilligerswerk in het buitenland helpt, zijn beide vrouwen werkzaam in Dazo aan de Spijkerstraat. Ze werken voor de Blauwe Wijk Economie, een initiatief dat op kleine schaal sociaal ondernemerschap stimuleert. Annabel heeft een achtergrond in duurzame steden en wilde graag meer ervaring opdoen in het creëren van weerbare gemeenschappen. Tania is fotograaf en maakt films, maar wilde meer te weten komen over duurzaamheid. Zo kwamen ze bij de Blauwe Wijk Economie terecht.

Beide vrijwilligers werken in Dazo, vanwaar uit meerdere initiatiefnemers

zich inzetten om lokale problemen op te lossen. Van paddenstoelen plukken bij SpijkerZwam, werken met de HAN aan Spijkerenergie, het opstarten van de Buurt Bokashi pilot, het weven van de hekken voor BuurtGroenBedrijf, Annabel heeft na één jaar bij bijna alle denkbare initiatieven in het Spijkerkwartier de handen uit de mouwen gestoken. Ook Tania heeft het druk gehad, ze verzorgt de audiovisuele content voor SpijkerZwam, Spijkerenergie en BuurtGroenBedrijf, en maakte daarmee haar eigen Het Groene Spoor project. Momenteel zijn ze allebei druk met het organiseren van de allereerste Dazo Open Dag die 27 februari staat gepland. Op het moment dat deze Spijkerkrant u

bereikt zult u weten hoe dat verlopen is. 'Ik had het idee om de deuren van Dazo voor het publiek te openen. Om mensen aan te moedigen om erachter te komen wat er allemaal in de buurt te doen is en om te kijken of ze mee willen helpen', zegt Tania. Annabel vervolgt: 'Wanneer we met mensen praatte over onze werkzaamheden in het Spijkerkwartier, dan kenden ze vaak maar één of twee lokale initiatieven. De meesten wisten niet dat er veel meer te doen is in Dazo. Met de Open Dag willen we ook het harde werk van alle vrijwilligers van de afgelopen tijd vieren. Hun werk is heel inspirerend.'

Wonen in het Spijkerkwartier

Zowel Tania als Annabel vinden het erg fijn om in het Spijkerkwartier te kunnen wonen en werken. 'Ik ben gek op het Spijkerkwartier', vertelt Annabel. 'Ik houd van de statige gebouwen aan de Boulevard Heuvelink en de Prins Hendrikstraat, de verborgen tuinen verspreid over de wijk en hoe fijn het is om buurtbewoners tegen het lijf te lopen. Ik begin de bedrijvigheid op de Steenstraat steeds meer te waarderen en één van mijn favoriete hobby's is het bekijken van voorbijgangers in de Spijkerlaan vanaf mijn bank. Het is fijn dat er een hechte gemeenschap is en dat er veel gebeurt, ondanks een pandemie.' Tania sluit zich hierbij aan. 'Het Spijkerkwartier is een hele mooie buurt om te wonen. Ik vind het leuk dat het een actieve wijk is. Ondanks dat we hier kwamen wonen tijdens de eerste lockdown, zag ik veel mensen samenwerken. BuurtGroenBedrijf maakte bijvoorbeeld de wijk groener en doneerde emmers compost aan SpijkerZwam toen zij net begonnen met de 'Zwamdoos'. Het is fijn dat ik, na een jaar hier te wonen, over straat kan lopen, mensen gedag kan zeggen en dat ze me kennen. Ik ben slechts een internationale vrijwilliger en ik verblijf hier tijdelijk, desondanks heb ik veel mensen leren kennen en zij mij, dat vind ik erg fijn.'

Tekst: Annabel Solnik & Tania Leontyuk

Vertaling: Samuel Verschoor

Foto: Antoinette de Bruijn



Weg

7 februari 2021

Op zaterdag reden we weg, de wijk uit. En toen ook maar meteen weer de stad. Het was flink koud en miezerde. We gingen hoogwater kijken bij Nijmegen. De Waal was op plekken bijna zo angstaanjagend breed als de Mekong kan zijn.

Ooit zat ik vast op die Mekong, op een met motor aangedreven kano ergens tussen Thailand en Laos. De rivier stroomde langs bergen en oerwoud, heel af en toe een dorpje met houten hutjes en groepjes kinderen die vanaf de kant in het water sprongen. We haalden soms wel tachtig kilometer per uur en waren al een halve dag aan het varen. De kano kreeg pech, tot drie keer toe. Het was vijfendertig graden en de zon was nog niet eens op zijn hoogste punt. Verwoed werd er aan het startkoord van de motor getrokken. Het smalle bootje dobberde aarzelend op het verder totaal verlaten water. Ik voelde me als een kleine Hiawatha op open zee. Maar de Thai haalden hun mobieltjes tevoorschijn, en alsof ik mijn ANWB-lidmaatschapspas had getrokken en op de vluchtstrook bij de Pleijroute stond, kwamen er vanuit het niets razendsnel twee mannetjes met een vervangkano aanzetten. Binnen vijf minuten voeren we weer.

De Waal stond hoog, maar de Rijn deed er eigenlijk niet voor onder, zag ik toen we op de terugweg

Arnhem binnenreden. Meinerswijk was overstroomd, net zoals de Ooijpolder bij Nijmegen dat was. We hadden dus ook thuis kunnen blijven. Sinds we weer een auto hebben, is waar ik woon en het naar mijn zin heb, soms niet helemaal meer de plek waar ik leef, maar enkel de plek waar ik thuiskom en wegga. Is de Steenstraat niet meer de straat waar ik etalages kijk, de Parkstraat niet waar ik slenter en mooie huizen bewonder, de Spijkerstraat niet de straat waar ik mensen begroet, maar zijn dit de straten waar ik slechts doorheen rijdt op weg naar huis, de straten met de verkeersdrempels, met het hek waarachter ik de auto parkeer, met de deur waarachter ik me verschans tot ik weer zal vertrekken. Naar elders, omdat dat ineens zo makkelijk dichtbij is.

Maar de sneeuw op zondag parkeerde alle grote plannen. Dichtbij was nu zo ver als een oude houten slee ons kon brengen, of mijn verkleumde vingers konden verdragen. De stoep af sleeën was al een gevaarlijke onderneming. Bij de Coop in de Spijkerlaan om de hoek haalden we chocolademelk, die we thuis gingen verwarmen. Het rode autootje stond achter het hek wit te worden. Even was de winter als lente, iedereen buiten en iedereen blij.

Tekst en foto: Lieneke Rietdijk



STOF

Is een verhaal altijd mooier als er een randje van fragiek in zit? Ik stond in de stoffige ruimte waar 25 jaar geleden café L'Amerique voor het laatst bezoekers had. Na het overlijden van de eigenaar ging de deur dicht en alles bleef zoals het was, omdat dochter en erfgename Trudi dat zo wilde. In het leven blijven dingen zelden hetzelfde. Vorig jaar overleed Trudi, nu staat de tijds capsule te koop. We werden binnengelaten door de erfgenaam - geen naaste familie, wél de dichtstbijzijnde nabestaande. Hij had oude foto's meegenomen van de zaak en stalde die uit op tafel. Ik legde mijn kladblok op de bar en haalde hem geschrokken meteen weer weg. De puntgave laag stof die alles bedekte ergens per ongeluk wegvegen, dat voelde toch een beetje als heiligschennis. De details van het verhaal van Trudi die telkens weer naar voren komen: Trudi leefde als een kluizenaar, liet vrijwel nooit iemand in het verstilde café,

rookte als een ketter, en zette elke week bloemen in de zaak - volgens de één op de bar, volgens de ander op de stamtafel van haar vader. Rozen. Ze kon niet tegen verandering, door haar hersenaandoening. Een mooi, maar treurig verhaal. Al moet die 'maar' wellicht een 'en' zijn, want is het niet precies dat randje van droefenis, van melancholie, dat het verhaal zo mooi maakt? Waren het niet juist die dingen: dat de jas van haar vader er nog hing; dat Trudi zélf tot haar dood leefde in een vergeelde bovenwoning met hoogpolig, naar rook geurend tapijt en behang dat hier en daar van de muur begon te bladderen? En waarom vinden we dat dan mooi - is dat onze innerlijke ramptoerist? Tijdens het getouwtrek over de avondklok, afgelopen maand,

voelde ik me ook een beetje een ramptoerist. Het was chaos: na het vonnis van de rechter dat de klok naar de prullenbak verwees om procedurele redenen, volgden hoger beroep, wrakingsverzoek, debat over nieuwe wet én vervolg rechtszaak elkaar binnen enkele dagen op. De meningen leken soms even snel te verschuiven: vóór die roemruchte uitspraak vond Willem Engel de rechters nog vreselijk, daarna was zijn vertrouwen in de rechtspraak hersteld, en toen de rechter zei dat de avondklok blééf tot over het hoger beroep was besloten, was het weer allemaal ruk. Daarin is Engel trouwens niet uniek. D66 bijvoorbeeld, twitterde rond dezelfde tijd trots dat de sociale huren bevroren werden - een plan dat nu eindelijk was aangenomen, maar waar de partij eerder zélf tegen had gestemd. In het leven blijven dingen zelden hetzelfde, maar hier volgden de veranderingen elkaar wel héél snel op. Ik dacht aan het bierglas van de laatste café-gast op die donkerbruine bar, dat daar al 25 jaar had gestaan. Soms is stilstand zo gek nog niet.

Foto: Rens Plaschek

De wijkkrant Spijkerkwartier wordt huis aan huis bezorgd in het Spijkerkwartier (Spijkerbuurt, Spoorhoek, Boulevardkwartier en een deel van het Statenkwartier)

Editie: nr. 116, voorjaar 2021

Redactie: José Botman, Foeke Galema, Trudi Hendriks, Lucille van Straten, Jan van Wonderen, Katja Krediet, Maaïke Raduzzi, Samuel Verschoor

Fotografie: Rien Meijer en anderen

Vormgeving: Harald Slaterus

Drukker: Drukkerij HPC

Oplage: 4.000

Verschijsning: 4x per jaar (lente, zomer, herfst en winter)

Website: www.mijnspijkerkwartier.nl

Facebook: www.facebook.com/mijnspijkerkwartier

Twitter: twitter.com/spijkerkwartier

Alles weten over het Spijkerkwartier? Volg en like ons op Facebook en Twitter en/of ga naar mijnspijkerkwartier.nl.

Diverse contactinformatie:

Wijkcentrum de Lommerd: Spijkerstraat 185 a, info@lommerd.nl

Gemeente: 0900 1809

Afvalophaaldienst Sita: 026 4460490

Politie: 0900 8844

Wijkagent: Femke van den Berg:

femke.van.den.berg@politie.nl

Frank Daeseleer: frank.daeseleer@politie.nl

Melden van afvaloverlast: Fixi.nl

Drugsoverlast melden: 026 35424299

Kopij aanleveren: Kopij voor nummer 117

dient te worden aangeleverd vóór 18 mei 2021

wijkkrantspijkerkwartier@gmail.com.

Ingezonden brieven en artikelen zijn welkom en vallen onder verantwoordelijkheid van de auteur. De redactie behoudt zich het recht voor stukken te redigeren, in te korten of te weigeren zonder opgave van redenen. Anonieme brieven worden niet geplaatst, behalve in bijzondere situaties en op voorwaarde dat naam en adres bij de redactie bekend zijn. Ingezonden foto's dienen apart aangeleverd te worden in een resolutie van tenminste 300 dpi bij een formaat van tenminste 10 x 10 centimeter, in JPEG of TIF bestandsformaat. Toestemming van de maker is vereist en dient, tezamen met de naam van de maker, expliciet vermeld te worden bij het aanleveren van de foto's. Inzending geeft de redactie het recht het artikel en/of de foto in gedrukte, elektronische en/of enige andere vorm vast te leggen, te vermenigvuldigen dan wel openbaar te maken via de Wijkkrant Spijkerkwartier en website. Stukken van 200-400 woorden (met een foto) maken meer kans op plaatsing.

Overzicht agenda wijkkrant 2021:

Nummer 117 inleveren kopij: 17 mei

Nummer 118 inleveren kopij: 23 augustus

Nummer 119 inleveren kopij: 15 november

Voorpagina foto: Rien Meijer