

Bulletin De Pijp

www.bulletindepijp.nl

Oud-Zuid



Buren uit de buurt zie blz 10

GRATIS

Wijkkrant

nummer 259-260 2015 jaargang 27

COLOFON

Jaargang 27 - nummer 259- 260
februari/maart 2015

Hoofredactie:

Bert Roelofs.

Eindredactie:

Marieke van Gessel,
Sabine van Tatenhove.

Vrijwillige medewerkers:

de Buurvrouw, Frits Duijzend,
Anke Kuijpers, Katja Elsas,
Marieke van Gessel, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Bert Roelofs,
Manuel Scheurs, Lory Tasma,
Sabine van Tatenhove, Uke Veenstra.

Redactieadres:

Postbus 51346, 1007 EH Amsterdam
E-mail: redactie@bulletindepip.nl
Mobiel: 06 10 8585 92
Bank: NL47INGB0007867814
t.n.v. De Gemeenschap Amsterdam

Bulletin De Pijp aanvaardt, samen met samenwerkende derde partijen, geen aansprakelijkheid voor mogelijke onjuistheden, onvolledigheden en eventuele gevolgen van het handelen op de grond van de inhoud van deze krant.

De ingezonden stukken komen niet noodzakelijkerwijze overeen met de mening van de redactie.

Suggesties, tips of reacties:

kunt u e-mailen naar:
redactie@bulletindepip.nl

Per post sturen naar:

Bulletin De Pijp
Postbus 51346
1007 EH Amsterdam.

Advertenties:

Informatie: Frits Duijzend
E-mail: redactie@bulletindepip.nl

Overige informatie:

Bulletin De Pijp is een uitgave van De Gemeenschap Amsterdam. Dient als expressiemiddel van de wijk, plaats de mens als centrale waarde, beschouwt alle mensen gelijkwaardig, erkent de vrijheid van gedachte en geloof en staat open voor elke soort deelname, mits deze geen discriminatie of geweld oproept.

Website: www.bulletindepip.nl

Inhoud

- Recept Kijkje in de keuken
- Kijkje in de keuken
- Bloemen en planten
- Ankie's muziekje
- Buren uit de buurt
- Katsongs
- Stadsdeelinformatie
- Gall & Gallerie
- Boekstart bibliotheek Cinéto!
- Theater-Muziek-Film
- Ondersteuners wegwijzer



PACOMER TRAITEUR

Tapes
Broodjes
Catering
Spaanse
Producten

Francisco Rodriguez

Gerard Doustraat 66
1072 VV Amsterdam
+31 (0) 20 4 711 323

info@pacomertraiteur.nl
www.pacomertraiteur.nl

Spaans Restaurant

Vamos A Ver

Artist
LIBANEES RESTAURANT

WynBar
Broelen & Roelen
Restaurant

REURING[®]

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL



op de Albert Cuypmarkt
bij De Badcuyp

Recept Kijkje in de keuken

door de buurman



Vroeger gingen we elke zondag naar opa en oma en mijn oma nam dan altijd een advocaatje met slagroom. Zelf advocaat maken is niet moeilijk en het eindresultaat is heerlijk!

Advocaat recept voorbereiden

Vul een pan voor ongeveer de helft met water en breng dit aan de kook. Klop in een hittebestendige kom de eieren, suiker en de inhoud van het vanille stokje tot een glad romig geheel.

Advocaat recept afronden

Plaats de kom in de pan (zorg ervoor dat de kom het water niet raakt en dat deze goed aansluit zodat er geen stoom meer kan ontsnappen) en voeg al roerende met een garde langzaam de brandewijn toe aan de kom. Laat dit even doorwarmen, zodat de advocaat dikker wordt.

Als je zeker wilt zijn dat je advocaat niet gaat schiften dan kun je het beste gebruik maken van een kookthermometer. Zorg ervoor dat de kookthermometer niet boven de 85 graden komt.

Als de advocaat de juiste dikte heeft haal dan de kom van het vuur en zet deze in een bak met koud water. Blijf roeren zodat de advocaat niet kan schiften.

Vul een fles met advocaat

Als je de advocaat een tijdje wilt bewaren moet je de potten goed steriliseren. Doe de fles(sen) in een pan met kokend water. Als de fles(sen) een beetje zijn afgekoeld vul dan de fles met de advocaat.

De advocaat is nu enkele weken houdbaar.

Ingrediënten

- 8x *eigeel*
- 1 *vanille stokje*
- 500 ml *brandewijn*
- 400 gram *suiker*

groetjes van de buurman.



1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuypstraat



caté
de Groene Vlinder

Tel: 020 470 25 00

Spaans Restaurant
Vamos A Ver

Govert Flinckstraat 308
Telefoon 020 673 69 92
www.vamosaver.nl

Dinsdag gesloten
Cerrado los martes



Brood en Banketbakkerij
Rud.H.Venekamp
ANNO•1897

Al ons (klein)brood en gebak
eigen fabrikaat

Ferd. Bolstraat 134 Tel: 662 12 09

Kijkje in de keuken

door de buurvrouw

Ukelele, met fondue en zonder gele pudding

Elk jaar wentel ik mijzelf weer vol overgave in mijn winterdepressie. Een ieder normaal mens haast zich naar de huisarts om daar enkele oppeppers te scoren. Voor de zekerheid wordt dan ook de bekende therapeutische lichtlamp aangeschaft. Deze tezamen met een buslading vitamine D en de vakantiefoto's van het afgelopen jaar op schoot moeten er voor zorgen dat men de winter weer doorkomt.

Ik niet! Ik zit héél anders in elkaar. Ik omarm mijn winterdepressie. Ik koester hem zelfs. Koude, ellendige en donkere dagen; ik ervaar ze als een warme deken. Zo herkenbaar doen ze mij terugdenken aan mijn kindertijd. Niet dat ik die als depressieve episode wil omschrijven; mijn beste herinneringen komen juist uit de sombere, eindeloos lijkende, koude en donkere winters. Winters waarin slechts een kolenkacheltje in de woonkamer en een suf straalkacheltje voor de slaapkamers onze dubbele benedenwoning warm moesten houden. Met grote regelmaat was 's ochtends in de woonkamer de geur van geschroeid vlees te ontwaren als een van mijn zusjes, of ikzelf, weer eens nét te dicht bij de kachel had gezeten. De allereerste keer gebeurde nadat ik mijn benen had 'gewaxt', voor diezelfde kachel. Mijn superhippe nylon maillot smolt spontaan van mijn bevroren benen af. Ik herinner mij nog de geur van vochtig geworden kleding en linnengoed als je de eikenhouten kast in onze slaapkamer open deed. Een prop kranten in de schoenenneuzen en een plastic broodzakje over de sokken tegen koude en natte voeten. Ik vond als kind de winters perfect. De lange donkere avonden zorgden voor veel gezelligheid omdat ook mijn oudere broers en zusjes vroeger en vaker thuis waren. We speelden spelletjes en een enkeling pingelde wat op de gitaar of speelde fluit. Als er geen spelletjes werden gespeeld was er altijd wel weer een of andere discussie tussen de oudere broers en zusters gaande, terwijl op de achtergrond Simon & Garfunkel, Joan Baez of de Beatles op de pick-up draaide, die zonder dat zij er zich bewust van waren de gemoederen rustig wisten te houden. Dit alles begeleid met warme chocolade- of anijsmelk. Soms werd er ook 'geklutst ei' gedronken. Dat is warme melk met geklutst ei en suiker. Vooral mijn zusters vonden dat lekker, maar ik likte liever stiekem mijn moeders glaasje advocaat schoon.

Als na afloop van de discussie Joplin, Hendrix of de Stones door het huis heen galmde wist je welk kamp als 'overwinnaar' uit de discussie was gekomen.



Vandaar dat ik nog steeds de neiging heb om mijn winteravonden te vullen met geknutsel en muziek. De afgelopen winters heb ik mij volledig gestort op de wereld van XL-breien en vilten, hetgeen mij een aantal gezellige uurtjes heeft opgeleverd en een berg knullig uitzierende woonaccessoires. Het laatste resulteerde weer in het verplicht volgen van een cursus papier-maché want er moest uiteraard een woonaccessoiresopbergbox, mooi woord voor de winter Scrabble, worden gemaakt. Mijn woning bevat nu veel, heel veel opbergdozen. In de afgelopen decennia allemaal gevuld met de, door mij geknutselde prullaria.

Ook deze winter zal ik er niet aan ontkomen. Ik zal moeten toegeven aan de niet te onderdrukken drang om mijn vrije uurtjes te vullen met één of andere creatieve bezigheid. Ten onder gaan aan een winterdepressie is voor mij schijnbaar alleen te omzeilen met de emotie die vrijkomt na het toegeven aan de voor mij nostalgische bezigheden. Heerlijke maaltijden koken en die delen met vrienden; daar is natuurlijk helemaal niets mis mee. Sterker, in tegendeel. Maar aan dat eeuwige gefreubel moet maar eens een zacht eind komen, want ik bewaar het allemaal en ondertussen barst het huis uit zijn voegen.

Vandaar dat ik heb besloten om een instrument te leren bespelen. Ik was altijd zo aan het knippen en plakken dat ik nooit verder ben gekomen dan een beetje klooiën met een sambabal of tamboerijn. Bij toeval viel mijn oog op een advertentie voor een workshop 'Ukelele spelen'. In een 2,5 uur durende workshop zou een ieder, zelfs zij die niet eerder een instrument hadden bespeeld, voldoende akkoorden leren om eenvoudige liedjes te begeleiden.



Mijn andere oog kon het gevallen oog werkelijk niet geloven, fantastisch! Voor iemand die niet van lange cursussen houdt en bij wie altijd alles snel moet – hoezo ongeduldig – kon het echt niet beter. Ik had geen hoge verwachting van de cursus omdat ik dacht dat het omschreven beoogde resultaat wellicht, en zeker voor mij, iets te hoog gegrepen was. Toch de stoute schoenen aangetrokken en ingeschreven. Twee weken geleden was het zo ver.

Ik was enigszins aan de late kant aangezien ik de weg in Watergraafsmeer niet goed ken. Groot was mijn verbazing om te zien dat er best wel veel twintigers en dertigers aan deelnamen. Ik had zelf de gemiddelde leeftijd iets hoger verwacht. Wist ik veel dat de ukelele weer helemaal terug is van weg geweest. Ik moet zeggen dat dit één van de leukste workshops is geweest, die ik ooit heb gevolgd en dat had niets te maken met het pauzewijntje. Inderdaad, ook als je nooit eerder een instrument hebt bespeeld en geen noot kunt lezen, zoals ik, is de ukelele het meest ideale instrument om mee te beginnen. Aan het einde van de workshop konden we allemaal liedjes meespelen. Inmiddels heb ik zelf een ukelele aangeschaft. Door het leren van enkele eenvoudige akkoorden en natuurlijk het strummen (daar had ik ook nog nooit van gehoord) is het inderdaad een zeer leuk instrument dat vrij snel onder de knie te krijgen is, zeker in vergelijking met veel andere instrumenten. Het formaat is ook ideaal. Het is zo klein dat je het met gemak overal mee naar toe neemt. Als ik vrienden op bezoek heb willen ze allemaal een poging wagen. De klassieke boekjes voor beginners – er is zelfs een ukelele voor dummies – beginnen wel veelal met oubollige liedjes van een hoog Doris Day gehalte, dus je moet zelf even zoeken wat je leuk vindt op het internet (tip voor akkoorden: www.chordify.net).



Van mij mag het deze winter vriezen dat het kraakt. Ik zit heerlijk op de bank onder een lappendekentje en probeer 'Smells like teen spirit' van Nirvana te spelen, want het hoeft niet altijd allemaal te klinken als 'Coat of many colors' van Dolly Parton. Al is daar helemaal niets mis mee. Wat er wel echt bij hoort voor mij is eten uit de jaren '70. Ik moet dan gelijk denken aan kaasfondue. Mijn moeder maakte de kaasfondue, of eigenlijk: haalde de kaasfondue, uit een pakje. Ze hoefde het alleen maar op te warmen. Een dergelijke culinaire uitspatting vond bij ons thuis uitsluitend op zon- of feestdagen plaats. Verder duidelijk geen fratsen voor mijn moeder, met een kaasfondue deed ze immers al gek genoeg. Dat betekende dat, los van het vervangen van het

hoofdgerecht, verder niets aan het normale zondagse menu werd gewijzigd. Bij ons thuis kwam dus eerst een pan zelfgemaakte, ouderwetse groentesoep met ballen op tafel.



Ouderwets betekent in dit geval dat zowel de groenten als de gebroken rijst en/of vermicelli door en door gaar – en de gehaktballetjes tot zeer stevige knikkers waren gekookt. En gele pudding toe! Die maakte ze, geloof ik, uitsluitend met behulp van een pak custard. Ik kan mij er helemaal geen smaak meer bij herinneren, ik weet alleen nog dat het een uitermate stevige punt was waarvan de binnenvering absoluut ontbrak. Een punt van de gele pudding liet zich ook uitstekend gebruiken als deurstopper. De 'high light' voor mij als kind was het eeuwige flesje rode bessensaus (of was het aardbei?) dat er dan op tafel kwam. Ik mocht schaamteloos tekeer gaan met het flesje en dat deed ik ook. Mijn deurstopper kwam niet meer boven het oppervlak van de rode zee van bessensaus uit. Ik kan me de mierzoete lucht en -smaak nog herinneren. Nog steeds zie ik zulke flesjes in de supermarkt maar ik ben zelfs niet een heel klein beetje nieuwsgierig naar de smaak. De pakjes kant en klare kaasfondue zijn nog volop te krijgen in de supermarkt. Het recept van mijn moeders groentesoep of gele pudding zal ik jullie besparen. De advocaat maakte ze wel zelf en die was heerlijk. Afgelopen kerst heb ik op verzoek heel wat flesjes moeten maken.

Maar mocht je geïnteresseerd zijn in een Ukelele workshop? Vanaf juni worden er workshops georganiseerd in de open lucht. Terwijl je van de zon genietend zwoegt op de eerste akkoorden, wordt er ondertussen een heerlijke maaltijd voor je klaargemaakt en staan de drankjes al koud. Mocht je interesse hebben, stuur dan een mailtje naar het onderstaande email-adres en ik zorg dat je op de hoogte gehouden wordt. Geniet nog even van het koude weer, of het nu met de kat of de ukelele op schoot is. Lekker met een advocaatje erbij.



De Buurvrouw
Joozke@yahoo.com

voor al uw dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuypermarkt 163

Sonny
FALAFEL

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES

1e vd Helststraat 43
 Tel: 6767612
www.sonnyfalafel.nl



Bloemen en planten

Bloemen- en plantentrends 2015

Het voorjaar komt eraan en daarmee het begin van het nieuwe tuinseizoen. In het najaar organiseerde Bloemenbureau Holland een inspirerende en smaakvolle trendlunch voor groenschrijvers en -stylisten. Natuurlijk gingen wij ook naar Studio 13 in de Utrechtsedwarsstraat, om van trendwatcher Aafje Nijman te horen wat 2015 voor fleurigs te bieden heeft. We lichten hierbij graag een tipje van de sluier op.

Trend 1: Verrassend wild

Deze trend speelt in op ons verlangen naar pure, eenvoudige en ongekunstelde producten en materialen. We willen zien waar iets van is gemaakt en waar het vandaan komt. Als het even kan gaan we zelf aan de slag, met het zaaien van bloemen, stekken van planten, het kweken van groenten en het maken van potten en vazen van allerlei (opberg)materialen.

Kenmerken

- Ruwe, robuuste en natuurlijke vormen en grove structuren
- Ongepolijste, verweerde, hergebruikte en natuurlijke materialen als hout, terracotta, glas, beton, natuursteen en touw
- Vlekkerige dip-dye dessins
- Naturelkleuren, gecombineerd met warme oker- en terratinten en met grijsblauwe en zeegroene accenten
- Nonchalante, rommelige boeketten met wilde irissen, tulpen, Afrikaanse lelies, lelietjes-van-dalen, Incalelies (Alstroemeria), siergrassen en kruidachtig groen
- Veel verschillende kamerplanten, overwegend groen met hier een daar een witte streep of bloem, en veel hangplanten.



Trend 2: Eco luxe

De tweede trend is een reactie op de afgelopen crisisjaren. In plaats van steeds maar meer consumeren gaan we steeds vaker dingen zelf maken, delen en ruilen. Liefst gebruiken lokale producten. Het groeiende milieubewustzijn komt deels uit financiële overwegingen voort. Het recyclen, hergebruiken, zelf zaaien en kweken en zuinig omspringen met water komt immers zowel onze portemonnee als het milieu ten goede.



Kenmerken

- Grillige en strakke geometrische vormen zorgen voor een spannend contrast
- Comfortabele, gerecyclede, duurzame en zacht glanzende materialen, zoals gepolijst hout, rvs, kunststof, keramiek en metallic accenten als koper en goud
- Natuurlijke en geometrische patronen met dieptewerking
- Kleuren: groentinten, okergeel, koper en zwart-wit
- Luxe boeketten met veel blad als vulmateriaal en exotische bloemen als de orchidee, aronskelk en flamingoplant (Anthurium)
- Kamerplanten met opvallende, grote bladeren, zoals de gatenplant (Monstera) en de drakenboomplant (Dracaena), die van donkergroen overlopen in roest- of koperbruin. Ook hangplanten, zoals de tropische bekerplant (Nepenthes) en de gekke lipstickplant, passen bij de eco luxe-trend.

Trend 3: The Happy Life

Deze trend komt eigenlijk voort uit Mark Ruttes 'participatiesamenleving'. We willen meedoen en samenwerken en zijn op zoek naar verbinding. Ook nemen we alles wat luchtiger en positiever op. Oude patronen worden doorbroken en we slaan aan het experimenteren. Het leven is een groot feest dat elke dag gevierd mag worden. Daarbij hoort een vrolijke, speelse en kleurrijke stijl.



Kenmerken

- Verrassende, speelse en vrolijke vormen
- Een mix van allerlei praktische, maar ook ongewone materialen, van gekleurd glas tot papier-maché
- Zowel figuratieve als abstracte dessins, met strepen, ruiten en onregelmatige stippen
- Een bont kleurenpalet dat doet denken aan een feestje, met zoete pasteltinten, chocolade- en koekjesachtige bruinen en felle kleuren
- Boeketten met klein en fijn blad, zodat de uitstraling luchtig en vrolijk blijft, en veel verschillend gekleurde bloemen en veel gele bloemen
- Bloeiende kamerplanten, zoals de vrolijke klokjesbloem (Campanula) in verschillend gekleurde potten, frisse voorjaarsbollen op pot of glas en fijne bladplanten, zoals varens en sierasperge (Asparagus).

Ook hot: bruinrood als Marsala



Marsala is een Siciliaanse wijn. De warme, aardse bruinrode tint ervan is door de toonaangevende kleurenspecialist Pantone uitgeroepen tot kleur van het jaar 2015. Interieur- en modemensen laten zich hierdoor leiden, maar we kunnen er ook inspiratie uit halen voor de tuin. Er zijn namelijk heel mooie planten met deze bijzondere kleur. Denk aan de voorjaarsbloeiende wildemanskruid Pulsatilla vulgaris rubra, het bodembedekkende stekelnootje, de daglelie Hemerocallis 'Flaming Sword', de puperklokjes Heuchera 'Kassandra' en 'Georgia Peach' en de najaarsbloeiende Sedum 'Herbstfreude'.

Tips

- Kijk voor nog veel meer inspiratie en informatie ook eens op www.mooiwatbloemendoen.nl en www.mooiwatplantendoen.nl
- Volg het laatste nieuws van het GroenGemaal via de Sarphatipark blog, sarphatipark.wordpress.com.
- Op woensdag 8 april is er bijvoorbeeld een workshop Balkonton, waar je je eigen verticale tuintje annex com posthoop kunt maken. Kijk voor meer info en inschrijving op balkonton.nl



Albert Cuypstraat 203

www.plantenmarktamsterdam.nl



Ferdinand Bolstraat 134

Ankie's muziekie

De eenarmige pianist

Ze bestaan echt: eenarmige pianisten. Nu niet meteen aan de kermis denken, maar eerder aan musici die door een ongeluk een arm zijn kwijtgeraakt. Je kunt je voorstellen dat het voor trompettisten niet onmogelijk is om met één arm te spelen. Maar een pianist heeft normaliter toch beide handen nodig om het instrument optimaal te gebruiken.



De pianist waaraan we in dit Muziekie aandacht gaan besteden is Paul Wittgenstein. Hij werd in 1887 geboren in Wenen. De familie Wittgenstein was op zijn zachtst gezegd een stelletje excentriekelingen. Vader Karl had een fortuin vergaard in de ijzer- en staalindustrie. Zo bezat de familie in Wenen een aantal paleizen. Met zijn vrouw Leopoldine Kalmus kreeg hij negen kinderen. Een dochttertje leefde maar kort en de andere acht kinderen bleken niet goed bestand tegen de tirannie van vader Karl. Drie van de vijf zonen pleegden zelfmoord, al dan niet aan het front van de Eerste Wereldoorlog. Paul wilde na zijn schoolopleiding concertpianist worden. De familie vond dat maar een matig idee. Zijn belangstelling voor muziek was al vroeg gewekt, want zijn ouders nodigden regelmatig beroemdheden uit: componisten als Mahler, Brahms en Richard Strauss. Ze hadden in hun winterverblijf in Wenen een concertzaaltje waar regel-

matig concerten gegeven werden. Paul begon fanatiek te studeren, dit tot ongenoegen van zijn drie zussen, en ook broer Ludwig verweet hem nogal eens dat hij zijn gebonk op de piano maar niks vond. Toch konden de broers het best met elkaar vinden. Hun karakters waren nogal verschillend. Paul wilde met een carrière als concertpianist roem krijgen, terwijl Ludwig, die later beroemd zou worden als filosoof, het liefst zo anoniem mogelijk wilde blijven. Paul debuteerde in 1913, maar vond het een jaar later zijn plicht om als echte Oostenrijker voor het vaderland te vechten. Net als zijn broers Ludwig en Kurt. De laatste raakte vermist aan het front en er werd aangenomen dat hij net zoals twee andere broers later zelfmoord had gepleegd om uit de verschrikkingen weg te komen.

Fantoomvingers

De periode aan het front was voor Paul van korte duur. Bij een beschieting op de Oekraïne werd hij in zijn rechterelleboog geraakt en door de Russen gevangengenomen. Vervolgens werd hij naar verschillende krijgsgevangenkampen gebracht. Zijn elleboog was niet meer te redden en zijn arm moest geamputeerd worden. Zijn fanatisme op het gebied van pianospelen hielp hem ook deze periode door te komen. Eerst op kistjes oefenend, later mocht hij op een piano in een kamp oefenen, en zo maakte hij zichzelf met één hand de piano weer eigen. Hij verdiepte zich erin hoe hij bestaande stukken zó kon omwerken dat hij toch alle noten kon spelen. De vingerzettingen speelden daarbij een belangrijke factor. Een noot die je bijvoorbeeld oorspronkelijk met je rechter ringvinger aansloeg, werd nu door je linker wijsvinger vertolkt. Het hielp enorm dat Paul last had van zogenaamde fantoomvingers. De bekende neuroloog Oliver Sachs noemt Paul Wittgenstein als voorbeeld van dit fenomeen. Hoewel Paul geen rechtervingers meer had 'voelde' hij toch hoe hij zijn vingers moest zetten en daardoor kon hij makkelijk aanpassingen bedenken.



door Anke Kuijpers
www.opus391.nl

Dominant en fanatiek

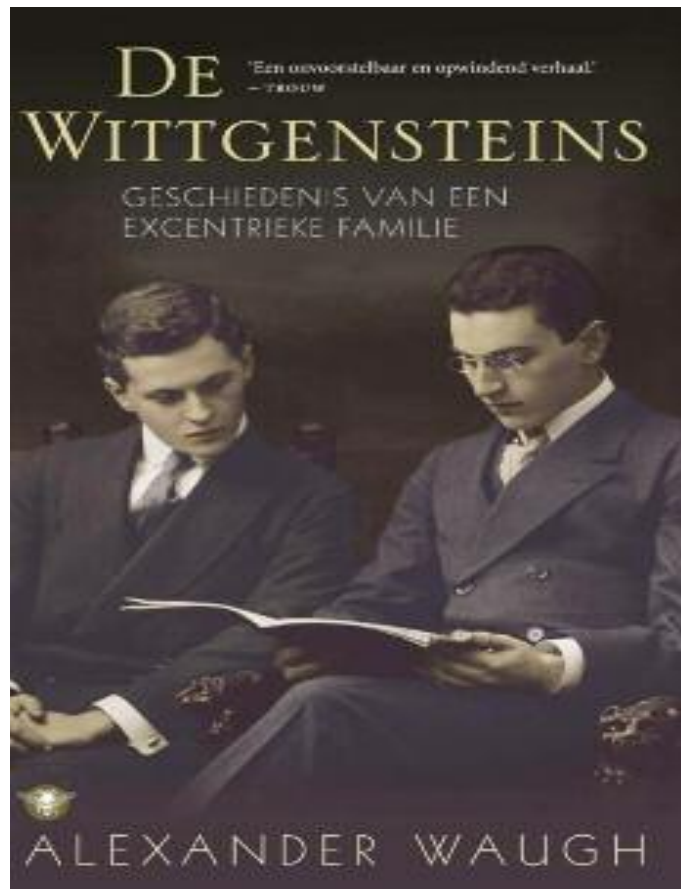
Toen hij werd vrijgelaten legde hij zich weer toe op een carrière als concertpianist. Omdat de familie bepaald niet onbemiddeld was vroeg hij verschillende componisten om voor hem een concert voor linkerhand te schrijven. Ravel, Strauss, Prokofjev en Britten waren daartoe bereid, maar de meesten hadden achteraf spijt. Paul had mede door zijn handicap al gauw een naam verworven in de concertwereld, maar dat maakte hem ook een dominante en fanatieke opdrachtgever. Als in zijn idee het orkest de piano soms overstemde, dan eiste hij van de componist het orkest uit te dunnen. Veel passages waarin de solist alleen speelde vond hij niet genoeg uitgewerkt en hij kon tijdens een uitvoering ter plekke veranderingen in zijn spel doorvoeren. Dit is voor componisten vaak een doodzonde en de verstandhouding met hen verslechterde vaak. Paul had ook bedongen dat hij voor een aantal het exclusieve recht had om de werken uit te voeren. Alle componisten waren blij toen die periode voor hun muziekstuk afliep.

Treurig einde

In 1938, na de Anschluss met Duitsland, kreeg Paul een verbod om nog op te treden. De autoriteiten ontdekten dat de familie Wittgenstein joodse voorouders hadden en dat kwam ze goed uit. De zeer rijke familie werd langzamerhand op alle fronten kaalgeplukt. Paul vertrok naar de Verenigde Staten en kon in 1946 Amerikaans staatsburger worden. Het Weense paleis van de Wittgensteins werd tijdens de Tweede Wereldoorlog gebombardeerd, en de familie, met name de zussen, probeerde nog te redden wat er te redden viel. Ze bezaten ook kostbare originelen van onder meer Brahms en probeerden die het land uit te smokkelen. Dat was niet altijd succesvol.



Ludwig hield zich vaak afzijdig van zijn familie. Zijn vader stuurde hem naar de lagere school in Linz, waar ook Adolf Hitler op zat. Vervolgens deed hij een opleiding tot bouwkundig ingenieur en ging hij naar Cambridge om filosofie te studeren. In de Eerste Wereldoorlog meldde hij zich in Oostenrijk om naar het front te gaan. In de Tweede Wereldoorlog werkte hij als ambulancebroeder en in een medisch onderzoekslaboratorium. Later keerde hij terug naar Engeland, aanvaardde een leerstoel in Cambridge en gaf die in 1947 weer op. Ludwig overleed in 1959, Paul in 1961. Het is jammer dat de broers elkaar niet echt meer gezien hebben. Allebei op hun manier waren ze toch beroemd.



De kleinzoon van de Engelse schrijver Evelyn Waugh heeft als musicoloog over de familie een fascinerend boek geschreven: De Wittgensteins van Alexander Waugh.

Zie Youtube voor zowel Paul als Ludwig Wittgenstein

Buren uit de buurt



WAT WONEN ER TOCH LEUKE BUREN HIER!

Vanaf het moment dat ik in de Govert Flinckstraat terecht kwam viel het me op dat het nog een gezellige, beetje ouderwetse sfeer had. Als je daar gevoelig voor bent, merk je dat meteen. Omdat ik veel achter de computer zit besloot ik mijn bureau voor het raam te zetten. Het is dan wel zo prettig werken. Er valt de hele dag van alles te beleven in de straat.

Verkeersopstoppingen met soms gescheld, kindertjes die langslopen met een ouder en een uur over een meter doen. Een half jaar later scheuren ze al op een loopfietsje langs. En dan alle buren. Daar kun je het behoorlijk druk mee hebben. Omdat ik voor de halve straat pakjes aanpak (het lijkt wel een postkantoor bij mij), ken ik heel veel buren en ben ik dan ook altijd druk bezig om vanachter mijn computer naar mensen te zwaaien.

Toiletjuffrouw bij het Paleis voor Volksvlijt

Er is een ouder echtpaar dat vanaf het begin al meteen zwaaide. Vooral de katten vinden ze interessant. Nu kan ik me dat goed voorstellen, want kater Jochie is zo lui dat hij bij mooi weer in de etalage gaat liggen. In zijn geval op zijn rug, vier poten omhoog en zeer wijdbeens. Ik kan me voorstellen dat menige toerist deze pose op zijn smartphone vastgelegde. Het echtpaar, de familie Slinger, komt

elke dag langs. Je zou je bijna ongerust maken als je ze niet ziet. Dus werd het tijd om een praatje met ze te maken voor het Bulletin.

Hun voornamen Gerrit en Elly mag ik gebruiken en ook hun leeftijd is niet geheim, 82 en 73. Ze wonen al bijna 47 jaar in de Govert Flinckstraat. Elly vertelt dat ze in deze straat ook geboren is, alleen een eindje verderop, op nr. 168, waar nu nieuwbouw staat. Ze was de jongste van 11 kinderen. Het gezin woonde op de beletage. Dat was een kamer-en-suite woning met beneden een grote tuin. Haar vader was glazenwasser en kwam al vroeg te overlijden. Haar moeder stond er dus alleen voor. Er waren al een paar kinderen de deur uit, maar voor de jongeren moest toch brood op de plank komen, dus ging zij als toiletjuffrouw werken bij het Paleis voor Volksvlijt, bij de Verzekeringssbank in de Van Baerlestraat en bij een Italiaans restaurant.

Koffie bij Albert Heijn

Gerrit is geboren in Amsterdam-Noord en vertelt dat hij als jongste van 12 kinderen op heel veel plekken heeft gewoond in Amsterdam. Hij kan zich nog herinneren dat in de oorlog alle kinderen samen op de zolder sliepen. Zijn vader deed van alles: werkte onder andere in een oliefabriek en in een radiowinkel. Ook zijn vader overleed vroeg en Gerrit kwam in een weeshuis terecht. Dat was het Weeshuis in de Kalverstraat. Het ging er daar streng aan toe en de kinderen moesten speciale kleding dragen, zoals zwarte kniekousen en een cape. Na het weeshuis volgden verschillende pleeggezinnen. Via kennissen kwam hij uiteindelijk op kamers terecht bij Elly's moeder. Zij had eerst wat bedenkingen. Ze had nog drie dochters thuis en de jongste, Elly, was negen jaar jonger dan hij... Maar na een paar jaar kregen ze verking en ze trouwden toen ze 20 en 29 jaar waren.



door Anke Kuijpers

Ze konden een halve woning krijgen in de Gerard Doustraat en twee jaar later werd hun dochter Sandra geboren. Daarna verhuisden ze naar hun tegenwoordige woning. Sandra komt heel vaak bij haar ouders. Ze kunnen haar ook makkelijk opzoeken op haar werk, want ze werkt vlakbij in de Hema. Kleinzoon Brandon, nu 19 jaar, komt ook heel vaak bij ze. Voor haar trouwen werkte Elly bij V&D, maar zoals toen gebruikelijk was hield ze op met werken na hun trouwen. Gerrit is er trots op dat hij 25 jaar bij Albert Heijn heeft gewerkt. Op veel afdelingen heeft hij gezeten: het grondstoffenmagazijn, op de wijnafdeling en de snoepafdeling. Elke dag nog gaan ze samen naar Albert Heijn om boodschappen te doen en daar een kopje koffie te drinken. Ze kennen iedereen die in de winkel werkt.

André Hazes en Harry Slinger

Omdat ze hier al zó lang wonen hebben ze de straat ook zien veranderen. Op de hoek waar café Jeffrey's nu zit was een bontzaak gevestigd. Opus 391 was vroeger een rijwielstalling en daarna een audiozaak voor reparaties. De drukkerij was 47 jaar geleden ook al een drukkerij en tegenover hun huis zaten vroeger een melkboer en groenteboer. Op de hoek van de Van Woustraat zaten een bankbakker en hengelsportwinkel. Op de begane grond van hun huis zat een houthandel, waardoor ze een hogere brandverzekering moesten betalen.

De buurt is veranderd, maar dat heeft ook zijn voordelen. De huizen zijn opgeknapt en er zijn veel kinderen in de buurt, wat heel gezellig is. Jammer alleen van al die auto's. Vroeger stonden die er gewoon niet. We krijgen het nog even over André Hazes. Die kenden ze echt toen hij een jochie was. Ze woonden recht tegenover de Eddy bar. Beide ouders van André waren klein, zijn moeder een dik propje en zijn vader altijd dronken. Natuurlijk wil ik als laatste weten of Gerrit familie is van Harry (de zanger met het rode petje) Slinger. Het zou kunnen volgens Gerrit. Harry komt ook uit Noord. Hij zou het wel eens willen weten. Daarom beloof ik hem om dit voor hem uit te zoeken, want ik ken Harry goed. Nou, dan willen Gerrit en Elly hem wel eens ontmoeten. Dat beloof ik.



Artist
LIBANEES RESTAURANT

Simon, Raphy & Family
2e Jan Steenstraat 1
Tel: 020 67 14264
simon@libanees-artist.nl



Kans

Je stond op de rand

Ik pakte je hand

Je hebt nog een kans

Om je dromen waar te maken

Katsongs © 2015



KATSONGS

www.katsongs.nl

Katsongs

treed ook op
met eigen (zinnige) liedjes

voor meer info:
info@katsongs.com

Stadsdeelinformatie

Politie Amsterdam- Amstelland

Contact: Wijkteam en buurtregisseur

U kunt op de volgende manieren contact met ons opnemen

Tel: 0900 8844 – niet spoedeisend (ook meldingen/vragen)

E-mail: pijp-buurtregie@amsterdam.politie.nl

Politie Meld Misdaad Anoniem

Tel: 0800 7000

Politie bureau Ferdinand Bolstraat 190-192

Geopend: 24 uur per dag

Postbus 2287, 1000 CG Amsterdam

Tel: 0900 8844 (lokaal tarief)

Huis van de wijk De Pijp

Adres: 2e van der Helststraat 66,

1072 PG Amsterdam

huisvandewijk.depip@combiwel.nl

www.combiwel.nl

Info : 020 570 96 40

Buurtdiensten de Pijp

Vrijwilligers helpen oudere buurtbewoners bij alledaagse zaken.

Dagelijks bereikbaar tussen: 9:00 en 12:00 uur

Tel : 020 679 4441

E-mail: buurtdiensten@combiwel.nl

Voedselbank Zuid

Inloopspreekuur: maandag 15:00 - 16:30 uur.

Stadsdeelkantoor Zuid

Adres: President Kennedylaan 923, 1079 MZ Amsterdam

Gemeentelijk informatienummer tel: 14020

op werkdagen van 8.00 - 18.00 uur.

Inloopspreekuur: ma, di, wo en vrij 8.30-12.00 uur.

Op afspraak: do 13.00-20.00 uur.

Voor een afspraak op donderdag kunt u tot woensdag 12.00 uur bellen met het loket.

Wijksteunpunt Wonen

(achterstallig onderhoud?)

Bezoek één van de spreekuren

Iedere woensdagochtend van 9.00 tot 12.00 uur

Donderdagavond van 19.30 tot 21.00 uur

Adres: Wijkcentrum Ceintuur Gerard Doustraat 133

Tel: 020 6645383

(Alle werkdagen bereikbaar, anders antwoordapparaat u wordt dan teruggebeld)

Sporten in Sporthal De Pijp

Lizzy Ansinghstraat 88 1072 RD Amsterdam

Tel: 020 470 1460 (Sportbuurtwerk)

Sportbuurtwerk Zuid organiseert een breed scala aan cursussen en instuiven in Sporthal de Pijp.

Tevens is het Sportloket daar gevestigd,

waar u op:

maandag, dinsdag en donderdag van 14.00-17.00 uur terecht kunt voor informatie over de activiteiten en inschrijvingen.

Informatie tel: 020 470 1460

Dieren Ambulance Amsterdam

www.dierenambulance-amsterdam.nl

De Dierenambulance Amsterdam biedt eerste hulp en vervoer aan zieke en gewonde dieren in Amsterdam en omgeving.

Heeft u ons nodig voor een dier in nood;

bel ons dan op **tel: 020 626 21 21**

Wij zijn 7 dagen per week, 24 uur per dag bereikbaar voor dieren in nood! (tussen 23:00 en 08:00 uur alleen voor spoedgevallen)

Vogels en andere kleine (huis)dieren

Hebt u een jonge, zieke, gewonde vogel of ander klein dier zoals een fretje, konijn etc. gevonden,

lees dan eerst onze website verder voor u ons belt.

Huisdier kwijt Wat doen wij wel en wat doen wij niet?

Kijk op de website:

www.dierenambulance-amsterdam.nl



Gambrinus

Café Restaurant Gambrinus
Ferd. Bolstraat 180 1072 LV Amsterdam
Tel: 020 67 17389
www.gambrinus.nl



Gall&Gallerie

**Michel Honig exposeert
van 6 februari tot 10 april
in de Gall&Gallerie
1e van der Helststraat 82**

**Michiel Honig, de man achter de
Manvandestraat.nl**

Het wordt hem zomaar verteld, Michel Honig, fotograaf, bokser, skelterbouwer en jazzfanaat... Hij houdt ervan de straten in zijn stad af te schuimen en daar foto's van te maken, en er kleine verhalen bij te maken voor zijn website...

En zo liep hij ook een keer tegen de Antilliaanse motormannen op... Wie Honig is, weten ze eigenlijk niet. Ze vragen hem nooit wat. Of toch wel: of hij niet nog wat actiefoto's heeft van hen en of hij die mee wil nemen.



**Vrijdag 27 maart, 10.30 uur CinétoL
BOEKSTART
Mama is lief!**

De wereld is een grote ontdekkingsreis voor de allerkleinste ontdekkingsreizigers. Mama is lief maakt deze reis nog leuker voor ouders en kinderen door middel van dans, zang en beweging.

De bijeenkomst start met Beertje Beer en het begroeten van alle kinderen d.m.v. een lied. Na het welkomstlied wordt er een boekje voorgelezen die Beertje Beer heeft uitgekozen in de bibliotheek! De voorleesactiviteit wordt afgesloten met een klein fragment uit het prentenboek d.m.v. een spel of voorstelling. Dan begint het dansen met warming-up oefeningen op de grond. Alle lichaamsdelen komen aan bod d.m.v. leuke kinderliedjes (bijv. 1,2,3,4,5 aan je rechterhand. Alle vinger-tjes worden dan geteld). Na de warming-up worden de kinderen uitgenodigd om te dansen, zingen en bewegen op de muziek. Ook zullen ze zelf muziek maken met verschillende instrumenten. De liedjes, versjes, muziekfragmenten en verhalen worden ondersteunt door het gebruik van verschillende materia-



len zoals instrumen-ten, linten, ballen, ballonnen, knuffels en nog veel meer. Tot slot word de bijeenkomst afgesloten met een altijd vrolijke bel-lenblaasparade!

De choreografieën, beweging- en spier-

versterkende oefeningen passen binnen de ontwikkeling van de kinderen. Lichamelijke ontwikkeling, ruimtelijke verkenning, coördinatie, spel, taal, fantasie, emotionele en sociale ontwikkeling vormen de leidraad. Naast het dansen en bewegen wordt er natuurlijk ook vooral veel plezier gemaakt!

Voor ouders en baby's tot 2 jaar

**Toegang met OBA-pas gratis/ normaal € 5,00
Reserveren aanbevolen, via cinetol@oba.nl /
020-6623184**

De Badcuyp

Een selectie uit het programma

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



OSTADE A'DAM

muziek.theater.cultuur

Een pastaschotel kost slechts 9 euro
en voor een vlees-, vis- of vegetarisch hoofdgerecht
betaalt u 11 euro.

Probeer ook eens onze Badcuyp Voor of één van onze
zelf gebakken taarten als dessert.

**Elke dinsdag, woensdag, donderdag en zondag
is er live muziek tijdens het diner.**

Onze kaart bestaat uit eenvoudige, maar smaakvolle
gerechten uit de wereldkeuken, met een voorkeur voor
het mediterrane gebied. De ingrediënten zijn vers, wij
volgen zo veel mogelijk het seizoen aanbod en de
hoofdgerechten wisselen wekelijks.

Groepen tot 30 personen kunnen van de kaart bestellen,
daarboven maken wij in overleg een buffet of menu
naar wens.

Behalve lunchen of dineren, kunt u bij ons natuurlijk
ook gewoon borrelen. Wij hebben een uitgebreid
assortiment aan koude en warme borrelhapjes, die de
hele dag door te bestellen zijn.

zo 12 apr. 15.00 uur (première)
wo 15 apr. 15.00 uur
zo 26 apr. 11.00 en 15.00 uur

Het Kleine Theater
BUURVROUW & BUURVROUW (Familievoorstelling
vanaf 3 jaar)
Theater

Buurvrouw & Buurvrouw houden
voorjaars schoonmaak. En dat lossen ze samen wel op!

Het Kleine Theater maakt een vrolijke, muzikale en
fysieke voorstelling geïnspireerd op de beroemde naast
elkaar wonende klussers. In dit geval wordt er echter
niet geklust met hamers en spijkers, maar met
strijkbouten, stofzuigersnoeren, bergen was en ander
vrouwelijk gerotzooi. In Buurvrouw & Buurvrouw gaat
er natuurlijk van alles mis, maar voor de buurvrouwen
is niets een probleem... Alles is een uitdaging! Ook al zit
het tegen, samen komen ze er altijd wel uit.



www.badcuyp.nl
Eerste Sweelinckstraat 10
Tel: 020 675 96 69



www.ostadetheater.nl
van Ostadestraat 233d
Tel: 020 6712417

Rialto

Een selectie uit het programma



Plaza Man - maandelijkse documentaire in aanwezigheid van de maker
28 maart 16.00 uur.

[Kasper Verkaik | Nederland | 2014 | 59' | Engels gesproken | Nederlands ondertiteld]

De Amerikaan Robert Groden is een man met een missie, één waarin hij zo gelooft, dat hij er zijn persoonlijk geluk aan ondergeschikt heeft gemaakt.

Zijn verhaal begint op 22 november 1963 - niet alleen de dag dat hij 18 werd, maar ook de dag dat John F. Kennedy, misschien wel de populairste president die de VS ooit gekend heeft, in Dallas werd vermoord door Lee Harvey Oswald. Althans zo luidt de officiële lezing.

Maar Groden gelooft deze niet; tot op de dag van vandaag heeft hij er alles aan gedaan om de ware toedracht boven water te krijgen. Zo was hij het die in 1975 de ongecensureerde, schokkende beelden van de Zapruder-film in de openbaarheid bracht, is hij het die elke dag op Dealey Plaza, de plek waar de moord plaatsvond, verschijnt om voorbijgangers te vertellen wat er werkelijk in 1963 is gebeurd. Zijn gedrevenheid is wel ten koste gegaan van zijn vrouw en kinderen.

Regisseur Verkaik brengt Grodens kruistocht op respectvolle wijze in beeld.

Bibliotheek Cinétoel

Een selectie uit het programma



Elke woensdag, 14.15 uur

Samen lezen

Oefenen met lezen voor kinderen vanaf 6 jaar
Toegang gratis met OBA-pas/normaal • 5,00

Elke woensdag, 15.00 uur

Voorlezen en knutselen voor kinderen vanaf 4 jaar
Toegang gratis met OBA-pas/normaal • 5,00

Elke vrijdag, 10.00 uur tot 12.00 uur

Tablet Café

Heeft u een iPad of tablet? Bent u ook zo enthousiast of vindt u het best lastig? Kom dan naar het Tabletcafé!

U kunt ervaringen uitwisselen en kennis delen over tablets en iPads. Bijvoorbeeld het installeren van apps en handige tips en trucs om alles uit je tablet of iPad te halen. Net als in een echt café kan iedereen gewoon even binnenlopen, is er wat te drinken en is deelname gratis. Lidmaatschap aanbevolen.

Vrije inloop

rialto

Ceintuurbaar 338
Tel: 020 676 87 00
www.rialtofilm.nl

www.oba.nl

Bibliotheek Cinétoel
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's huiskamer
 Dagelijks geopend voor groepen
 Albert Cuypstraat 203 - Tel: 06 28 629 839
 www.huiskamerrestaurant.com

Eddy bar Gerard doustr 58
 Amsterdam
 tel: 020 6734385



Eerste Sweelinkstraat 11
Jeffrey's Café
 Tel: 020 471 13 32
 www.jeffreyscafe.nl

Feesten en Partijen tot 80 man
 Ajax live - groot scherm
 Pool en Darts



Café Hermes
 Ceintuurbaan 55
 Tel: 020 66 27 303
 elke dag geopend
 Wij zenden live voetbal uit op scherm
 180 x 240

Gerard Doustraat 33/35
 Tel: 020 6719216

Saray
 Turkse specialiteiten
 dinsdag t/m zondag
 keuken open 11.00-22.00 uur

Ijzerwaren & gereedschappen handel
 bv
deHaan
 Gerard Doustraat 62 - 64
 voor al u ijzerwaren & gereedschappen
 Tel: 020 6712016

De Pittenkoning keukengerei

 1e van der Helststraat 35
 hoek Albert Cuypmarkt
 Tel: 020 6716308
 www.depittenkoning.nl

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL
 Café Restaurant
 1e van der Helststraat 59-61
 Tel: 020 675 75 17
 www.deduvel.nl

Artist
 LIBANESE RESTAURANT
 Dagelijks geopend
 2e Jan Steenstraat 1
 Tel: 020- 671 42 64

WynBar
 Soepen & Bieren Restaurant
 1e vd Helststraat 50 - Tel 671 22 42
 www.wijnbar.nl

REURING
 Café Restaurant
 Lutmastraat 99
 Tel: 7770996
 www.cafereuring.nl

MINICARDS
 maximum response
 www.minicards.com
 DOWNLOAD DE GRATIS APP
 FRANS HALSSTRAAT 39



maandag alleen voor reserveringen geopend

Ron Verboom Bakkerij

DINER DRANK
PILSVOGEL
 Gerard Douplein 14
 Tel: 020-6646483
 www.pilsvogel.nl

B. van Erve
 Uw Installateur
 Ceintuurbaan 212 - 1072 GD Amsterdam
 Tel: 020-6620320 - Fax 020-6730147
 Website: www.bvanerve.nl

RON VERBOOM BAKKERIJ
 Ceintuurbaan 278
 tel: 020 66 214 09
 hoek Ferd.Bolstraat

Lunchroom Hannibal
 Eetkamer van de pijp
 Ferdinand Bolstraat 92
 Hoek Govert Flinckstraat
 Tel 020 675 54 88

