

Bulletin De Pijp

www.bulletindepijp.nl

Oud-Zuid



de vergulde hond pagina 9

GRATIS

Wijkkrant

nummer 267 2015 jaargang 27

COLOFON

Jaargang 27 - nummer 267
september 2015

Redactie:

Marieke van Gessel,
Anke Kuijpers,
Sabine van Tatenhove.

Eindredactie:

Bert Roelofs

Vrijwillige medewerkers:

de Buurvrouw, Frits Duijzend,
Anke Kuijpers, Katja Elsas,
Marieke van Gessel, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Bert Roelofs,
Manuel Scheurs, 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 aan-
sprakelijkheid voor mogelijke onjuistheden,
onvolledigheden en eventuele gevolgen van
het handelen op de grond van de inhoud van
deze krant.

De ingezonden stukken komen niet nood-
zakelijkerwijze 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 discrimina-
tie of geweld oproept.

Website: www.bulletindepip.nl
is in ontwikkeling.

Inhoud

- Kijkje in de keuken
- Bloemen en planten
- Ankie's muziek
- De vergulde hond
- Katsongs
- Stadsdeelinformatie
- Nadjia Filtzer 'VIVE PIAF!'
- Theater-Muziek-Film
- Ondersteuners wegwijzer



PACOMER TRAITEUR

Tapas
Broodjes
Catering
Spaans
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
Roelen & Roelen
Restaurant

REURING

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL



Kijkje in de keuken

door de buurvrouw
joozke@yahoo.com



POKKEWEER EN BRAMENTAART

Het giet, het hoost en het plenst. Het mot, het miezert en het dondert. Het druilt, het waait, en het stormt. Het rommelt, het giert, het flitst, het schicht en het bliksemt. Het fluit, het weerlicht, hellevuur en verdommenis. **Donder in september, sneeuw in maart.** Mijn huis is koud, mijn uitzicht donker en grijs. Ons vooruitzicht is grim en bar volgens de oude weerspreuken. **Op 5 september wordt bewezen, wat voor weer het de rest van de maand zal wezen.** Het is vandaag 5 september en ik kan nauwelijks door mijn ramen kijken want de regen stroomt met bakken uit de hemel. Ik heb onlangs een lijst met oude weerspreuken gevonden. Zelden vrolijk, meestal onheilspellend. Ik denk dat ze behekst zijn. Na het bekijken van de tekst verscheen er uit het niets een hologram, recht voor mijn neus. Een bleek, grijs, naar mannetje met schelle stem wijst met zijn eng vingertje naar mij en draagt ongevraagd de zinnen op. Na elke zin herhaald hij met akelige stem "geen woord gelogen". Mijn jaar in de moestuin begon veelbelovend. De kersenboom hing werkelijk vol met kleine, groene kersen. De peren- en appelboompjes deden het goed. De frambozenstruik hing vol, enzovoort, enzovoort. Alles ging mis; het kersenboompje ging dood, de frambozen verschrompelden, de appelboompjes zus, de druif zo. Om een lang verhaal kort te maken; de hele oogst is mislukt, op een

stoofpeer na. Schrale troost is dat bij bijna alle andere tuinders de fruitbomen en- struiken het dit jaar waardeloos hebben gedaan. Alleen de niet uit te roeien akelige braam van mijn buurman die zich ongewenst door de schutting heen heeft gewurmd (de braam niet de buurman) heeft het overleefd. Het hele seizoen heb ik net als Don Quichot tegenover zijn 'reuzen' getracht mijn monster een kopje kleiner te maken. Maar met zijn lange scheuten ging hij over-, onder- en dwars door mijn schutting heen. Om zich, daar waar het hem goeddunkte, voort te planten. En dit met heel veel succes! **Die zijn onkruid een jaar laat staan, kan zeven jaar uit wieden gaan.** Mijn schutting bezwijkt nog net niet onder de druk, maar hij zit vol, tjokvol enorme bramen. Het merendeel is nog rood maar op de aanrecht prijkt al een vergiet vol grote, diep paarse exemplaren. De hazelaar van de buurman, die hij begin vorig jaar tot zowat de grond toe had gesnoeid, doet het ook waanzinnig goed. In korte tijd staat er nu een prachtige boom vol noten langs het hek. **Als voor 't laatst de koekoek roept, dan bederven de noten.** Hoezo, voor het laatst roept, huh? Whatever, maar het klinkt niet goed. Misschien moet ik de buurman hier over toch maar even tippen. >

1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuyppstraat



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

vervolg **Kijkje in de keuken**

Hangen er nu veel noten aan de twijgen dan gaan we een strenge winter krijgen. Vallen de eikels al voor St. Machiel (29 sept), dan snijdt de winter door lijf en ziel. Vallen de bladeren vroeg, dan wordt de herfst niet oud.

Ik doe de kachel aan. Die kachel waar je lekker taarten in kunt bakken! Ik haal mijn zelig stoofpeertje uit mijn tas. Ach gossie, zo zelig, zo helemaal alleen. Ik zet hem voor het raam, dan kan hij kijken naar de grote druppels die verticale strepen trekken over mijn raam dat hoog nodig een keer gelapt had moeten worden.



Ik laat mij niet kisten, ik ben geen appel! Het is perfect weer om te gaan genieten van een van mijn favoriete taarten. Bramentaart! Ik geef je hierbij drie eenvoudige recepten van bramentaart. Vandaag ga ik zelf voor *de peer met bramentaart*. Mijn klein vriendje, inmiddels onderdeel van de familie, mag blijven zitten waar hij zit. Ik heb op de markt prima handperen gevonden. Mocht je het volgen van de recepten allemaal teveel gedoe vinden of heb je niet toevallig een vergiet vol met bramen staan, dan kun je nog altijd een super simpel taartje maken door kant-en-klaar bladerdeeg plakjes af te bakken. Je legt elk plakje op een schoteltje en deukt hem voorzichtig in het midden een beetje in. Dan doe je er een flinke eetlepel zachte romige Griekse yoghurt op. Halveert de bramen overlangs en verdeelt ze over de yoghurt. Druppel er honing naar smaak overheen, smullen! Met eventueel wat citroen-, sinaasappel-, of limoenrasp er overheen wordt het nog lekkerder. Met wat geroosterde geschaafde amandel en een takje mint kan het op de kaart!

Eigen werk:

Al is het weer nog zo slecht, een taart komt altijd goed terecht! Eindigt de zomer in het nat en kou, warmt u zich met de taart van: De Buurvrouw.

Omgekeerde taart met Peren en Bramen

Ingrediënten

- 55 g lichte suikerstroop
- 3 rijpe peren
- 170 g verse bramen
- 115 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 115 g ongeraffineerde suiker
- 2 eieren, losgeklopt
- 170 g zelfrijzend bakmeel
- Fijn geraspte schil van 1 kleine sinaasappel
- 2 el halfvolle melk, of zoveel als nodig is.



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C/gasstand 4. Vet een diepe ronde bakvorm van 20 cm in en bekleed de bodem met vetvrij papier.
2. In een pannetje op laag vuur de siroop verwarmen tot deze vloeibaar is. Schenk hem vervolgens in de vorm. Peren schillen, halveren en het klokhuis verwijderen. Verdeel ze met het snijvlak naar boven enkellaags over de siroop en verdeel daar vervolgens de bramen over.



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

**1e van der helststraat 35
hoek Albert Cuyp markt
tel: 020 6716308
www.depittenkoning.nl**

3. In een kom boter en suiker romig opkloppen. Het ei beetje bij beetje toevoegen en er telkens grondig door heen kloppen. Bloem, geraspte sinaasappel en melk erdoor scheppen zodat een zacht mengsel ontstaat dat niet plakt. Eventueel nog wat melk toevoegen. Verdeel het mengsel gelijkmatig over het fruit in de vorm en strijk de bovenkant glad.

4. 50-60 minuten bakken of tot de taart goudbruin en gerezen is. Als de taart tegen het einde van de baktijd te snel bruin wordt, leg er dan losjes een vel aluminiumfolie over. Ong. 10 minuten in de bakvorm laten afkoelen en dan omgekeerd een platte schaal op de vorm leggen. Vorm en schaal stevig tegen elkaar drukken en beiden omdraaien zodat de taart op de schaal komt te liggen. Warm en in punten gesneden serveren, desgewenst met een schep Griekse yoghurt.



Bramentaart met limoen crème

- **kruimeldeeg**
- 215 gr witte bloem
- 1 snufje zout
- 100 gr koude boter, in blokjes gesneden
- geraspte schil van 1 citroen
- **limoen crème**
- het sap van 2 limoenen
- 80 gr suiker
- 2 eierdooiers
- **Vulling**
- 500 gr bevroren of verse bramen

- 215 gr basterdsuiker
- 4 volle eetlepels maïzena
- 1 eetlepel limoensap

1. Meng de bloem, zout, boter en de geraspte citroenschil in de keukenmachine tot een kruimelig geheel. Voeg 3-4 eetlepels koud water toe en zet de machine weer kort aan tot het deeg een bal vormt.
2. Rol het deeg uit tussen twee lagen vetvrij papier in een cirkelvorm. Bekleed een 23 cm springvorm met het deeg, waarbij het ongeveer 2-3 cm omhoog komt aan de randen. Zet in de koelkast gedurende 15 minuten.
3. De oven voorverwarmen op 190°C / gasoven stand 5.
4. Bedek de bodem met aluminiumfolie en verspreid er gedroogde bonen over. Bak de bodem voor in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten; verwijder de folie en bonen en bak nog eens 10-15 minuten tot het deeg goudbruin is. Laat afkoelen.
5. Verwarm het limoensap met suiker en eierdooiers au-bain-marie, maar laat het niet koken. Roer gedurende 10 minuten tot je een dikke crème hebt. Haal van het vuur en laat afkoelen.
6. Verdeel de afgekoelde limoen crème over de afgekoelde taartbodem.
7. Breng de bramen en suiker aan de kook. Roer de maïzena met 4 eetlepels koud water tot een gladmengsel. Voeg het citroensap toe aan de bramen. Kook, onder voortdurend roeren tot het mengsel indikt en weer helder wordt. Haal van het vuur en laat afkoelen in een bak met ijs.
8. Giet de bramenvulling over de limoen crème, probeer de twee niet te mengen. Laat opstijven in de koelkast.



voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuymarkt 163

Sonny
FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 6767612

www.sonnyfalafel.nl

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES

Sonny
FALAFEL & VLAAMSE FRITES

Bloemen en planten



Creatief met mosterd en hortensia's

Afgelopen zomer heb ik twee heel verschillende, maar erg leuke en inspirerende workshops gevolgd: zelf mosterd maken en bloemschikken met hortensia's. Graag verklap ik hierbij de tips en trucs van de experts.

Zelf mosterd maken

Toos Tuin, samen met Henk Vrolijk projectleider bij het GroenGemaal in het Sarphatipark, had de vrijwilligers van het Groengemaal uitgenodigd voor een workshop 'zelf mosterd maken' in het mooie, oude gemaal. Toos, gespecialiseerd in biologisch tuinieren, heeft een voorliefde voor gezonde en natuurlijke producten, zowel in de grond als op haar bord. Ze weet alles over de geneeskrachtige werking van bloemen en kruiden, maakt zelf graag verschillende soorten azijn en zet altijd heerlijke gemberthee voor de medewerkers van het GroenGemaal. Bij binnenkomst stond de tafel waaraan gewoonlijk vergaderd wordt al vol met allerlei ingrediënten, zoals rozemarijn, mierikswortel, honing en citroen, en andere benodigdheden, zoals vijzels, een staafmixer en schone glazen potjes met deksel. En zelfs een plankje met stukjes brood, kaas en worst om onze zelfgemaakte mosterd na afloop mee te proeven. We hadden direct zin om te beginnen!

Kleine geschiedenis

Maar eerst vertelde Toos iets over de geschiedenis van mosterd. Zij weet immers precies waar Abraham de mosterd haalt. De oude Grieken gebruikten mosterd al in de vierde eeuw voor Christus, maar dan als geneesmiddel. De Romeinen beschreven de bereiding van mosterd al in de eerste eeuw na Christus. In de dertiende eeuw na Christus had de Franse stad Dijon het monopolie op het maken van mosterd. De smaakmaker was ook zeer geliefd aan het pauselijk hof in Avignon. Paus Johannes XXII benoemde zijn neef zelfs tot 'Grand Moutardier du Pape' ('Grote mostermaker van de paus'). Mosterd is een lekker pittige smaakmaker, op kaas, ham, een hotdog of een broodje bal. Om maar wat te noemen. Mosterdsoep is ook niet te versmaden. Mosterdzaadjes worden overigens ook gebruikt bij het inmaken van zure augurken en zilveruitjes. De basis van mosterd bestaat uit gemalen mosterdzaden, water, azijn, zout en suiker. Kurkuma (geelwortel of koenjit) versterkt de intense gele kleur. Je hebt fijne en grove mosterd en verder kun je er werkelijk van alles in doen, naar eigen smaak. Aan de slag!



Basingrediënten (voor één potje mosterd)

200 gr mosterdzaad
2 dl azijn
2 dl water
2 tl kurkuma
100 gr suiker

Mosterdzaad kun je kopen bij natuurwinkels of bij de Turk. Er is geel, bruin en zwart mosterdzaad. Het gele zaad is het minst pittig, het zwarte het meest pittig. De azijn kun je ook naar eigen smaak kiezen: wit of rood, appel- of balsamico-azijn.

Bereiding

Laat het zaad eerst één nacht weken in de azijn en het water. Maal de mosterdzaadjes dan samen met de andere basisingredienten wat fijner met vijzel en stamper of met de staafmixer. Kies dan aanvullende smaakmakers, zoals: mierikswortel, knoflook, honing, zout, peper, bier, citroen(rasp en/of -sap), tijm, rozemarijn, dragon, peterselie en/of dille. Maal alles ten slotte naar eigen keuze grof of fijn, in de mixer of in de vijzel.

Bedenk bij het toevoegen van ingrediënten en het proeven dat de smaak nu nog heel sterk en vrij bitter is. Na twee weken in de koelkast is de mosterd pas echt lekker. Houd er rekening mee dat de mosterd minder lang houdbaar is als je er verse kruiden in verwerkt, maar doorgaans blijft de mosterd (afgesloten en in de koelkast) zeker nog zes weken goed.

Op de hortensiakwekerij

Een paar weken later gingen mijn vriendin – en collega – Loes Langendijk, die al haar hele leven over bloemen, planten en tuinieren schrijft voor bladen als Libelle en die ook



een ontzettend leuke blog heeft

(groenindestad.blogspot.com)

en ik op een mooie augustusmiddag naar Rijsenhout. Kweker Wim Ammerlaan heeft daar kassen vol hortensia's die speciaal voor hun snijbloemen worden gekweekt. Die gaan de hele wereld over. Bloemsierkunstenaar Florian Seyd van The Wunderkammer (*kijk ook eens op de fijne thewunderkammerwebshop.com!*) was aanwezig om de uitgenodigde redacteurs en stylisten een lesje bloemschikken met hortensia's te geven. Ook dat was weer een feestje. Zelfs voor mensen die hortensia's eigenlijk een beetje tuttig vinden (zoals ik), blijken er echt heel mooie exemplaren te zijn, waar je prachtige boeketten mee kunt maken. En hortensia's hebben natuurlijk ook nog eens het voordeel dat je ze prachtig kunt drogen. De bloemen zijn er



in de kleuren roze, paars, wit, groen en blauw en daarnaast ook in gecombineerde kleuren zoals groen en rood, groen en paars en met gekleurde randjes. Loes en ik maakten allebei een grote, wilde bos met blauw-paarse hortensia's, de purperen pluimen van prachtriet (*Miscanthus*), de wijnrode bolletjes van de pimperl (Sanguisorba), takken van de karmozijnbes en bollen vol zaadjes van uitgebloede sieruien (*Allium*). Maar een enkele witte hortensia bloem met wat witte chrysanten en een tak van de karmozijnbes is ook al een plaatje.

Kijk voor meer informatie en inspiratie op:

www.hydrangeaworld.com

Oproep geveltuinenschouw

Het Natuur- en milieuteam van Wijkcentrum Ceintuur is op zoek naar vrijwilligers die houden van groen in de buurt en die willen meedoen aan de jaarlijkse geveltuinenschouw. Wilt u of wil je meedoen aan het bekijken van de geveltuinen in De Pijp of De Rivierenbuurt, nog vóór 1 oktober of anders volgend jaar zomer?

Meld je dan aan bij Anna@nmtzuid.nl

Ankie's muziek

door Anke Kuijpers

FILMMUZIEK VERVOLG

Dank voor de vele reacties, gelukkig positief, op het stuk over filmmuziek. Voor wie dit niet gelezen heeft: in een eerder nummer van dit bulletin vroeg ik naar je favoriete filmmuziek. De opzet was ruim: naast muziekfilms en soundtracks mocht het ook om televisieseries gaan.



De eerste reactie kwam al snel binnen en die loog er niet om. Hoe kon ik nou 'The Piano' vergeten (van regisseur Jane Campion

uit 1993) met de soundtrack van Michael Nyman? Met schaamrood op de kaken moest ik bekennen deze film nooit gezien te hebben. Ik zal mijn leven beteren. 'Inspector Morse', een favoriete serie van mij, werd ook genoemd. Niet alleen het thema met dat subtiele geluidje, waarbij ik altijd aan een achteruitrijdende vrachtauto moet denken. Wel eens eraan gedacht dat de wereld tegenwoordig beheerst wordt door plings en piepjes? Magnetron, sms-jes, (OV-)chipkaarten... Ook het gegeven dat Morse veel naar opera luistert past goed in de sfeer. Ook de soundtracks van 'Pulp Fiction' (van Quentin Tarantino uit 1994) en 'The Color Purple' (van Steven Spielberg uit 1985) worden geweldig gevonden. De muziek van deze laatstgenoemde film, naar een boek van Alice Walker, was vooral van componist en producer Quincy Jones (1933).

Storm op Woodstock

Daarna kwamen er andere lijstjes. Vooral muziekfilms werden genoemd door de babyboom generatie: 'Woodstock' (Michael Wadleigh, 1970), eigenlijk een documentaire over het beroemde muziekfestival waar in 1969 grootheden als Jimi Hendrix, Janis Joplin en Joe Cocker optraden, en natuurlijk 'The Last Waltz' (Martin Scorsese, 1978). Wat 'Woodstock' betreft vind ik de opkomende storm halverwege het festival nog het meest spectaculair. Je hoort een stem door de microfoon roepen: "The weather, the weather!" en je ziet de bui aankomen. Ook werd 'O Brother, Where Art Thou?' (Joel en Ethan Coen, 2000) genoemd, door mij al eens uitge-

breid besproken in deze rubriek, vanwege de mooie en leuke country-, bluegrass- en folkmuziek uit het diepe zuiden van Amerika.

Sommigen noemden filmcomponisten: Nina Rota (1911-1979), John Williams (1932), James Homer (1953-2015) en Ennio Morricone (1928). Hun muziek heeft voor een groot deel bijgedragen aan het succes van onder andere 'The Godfather'-films, de 'Star War'-films, 'Titanic' (1997) en 'Close encounters of the third kind' (1977).

Pipo de Clown



En een paar dagen later kreeg ik nog wat suggesties waar lang over nagedacht was. Het specifieke enge geluid als de haai er aan komt, 'Jaws' (1975), de titelsong van de serie 'Friends' gespeeld door 'The Rembrandts' en het the-

ma van de serie 'Midsummer Murders', op dat wonderlijke instrument de theremin. Om het geheugen van iedereen op te frissen, ik heb hier al eens over geschreven: De theremin is een soort voorloper van de synthesizer dat bespeeld wordt door de afstand tussen de handen en twee antennes te variëren. Misschien kwam de meest opmerkelijke bijdrage van lezer B.B. die het liedje van de serie 'Pipo de Clown' het mooist vond. Mijn laatste bijdrage is nog 'Fantasia' (1940) van Walt Disney. Met veel klassieke muziek waarbij het hoogtepunt toch Mickey Mouse is, als tovenaarsleerling die de kunst van toveren echt nog niet onder de knie had.

Kortom, we hebben weer genoeg te kijken en te luisteren op regenachtige herfstdagen!



De vergulde hond

door Uke Veenstra



Na jarenlang te hebben gewerkt in de commerciële sector, heeft Eva Visscher nu acht jaar een gezellige buurtwinkel in de Tweede Jan Steenstraat met vers en biologisch dierenvoedsel voor honden en katten. Toen Eva vijftig werd, wilde ze iets voor zichzelf beginnen waar ze 100% achter kon staan. Milieubewust en gezond zijn haar codewoorden.

In de winkel hangen geen reclameposters met merkartikelen, maar prachtige schilderijen en etsen van Guus Glass. In het midden en langs de kant staan zeven enorme vriezers met allerlei soorten verse biologische vleesvoeding, zoals pens, botten en karkassen. Verder vind je er een assortiment gezonde snacks van gedroogde runderoren en gedroogde kippenpootjes. Je kunt er ook terecht voor gratis voedingsadvies. Ook zijn er voor de lekkerbekken op twee poten zelfgemaakte producten uit de moestuin van vrienden.

Hoe kwam je op het idee een biologische diervoedingswinkel te beginnen?

‘Het was in de periode dat ik erachter begon te komen dat vers eigenlijk net zo als voor mensen ook voor dieren veel beter is.

Ik had toen zelf een zieke hond en ik ben bij Tannetje Koning terecht gekomen. Zij is een dierenarts die zich helemaal heeft verdiept in vers vleesvoeding en heeft ontdekt dat veel zieke dieren herstellen als ze worden ‘overgezet’ op vers vlees en dat verse vleesvoeding voor dieren gezonder is dan commerciële voeding. 1)

In die tijd was het merk Carnibest één van de eerste merken die met vers vleesvoeding op de markt kwamen. In de loop

der tijd zijn er steeds meer producenten van vers vleesvoeding bijgekomen.

Ik vond dat bijzonder boeiend. Ik wilde altijd dierenarts worden, maar het is er nooit van gekomen. En nu zit ik – dat is het leuke van deze winkel – tussen de dierenarts en de specialist in. Als de dierenarts het niet meer weet, bijvoorbeeld maag- of darmklachten, moet men het dier vaak op een duur dieet zetten, terugkomen voor een vervolgconsult, of moet men naar de specialist. En daar, tussen dierenarts en specialist in, kan ik heel vaak een oplossing bieden voordat mensen hoge kosten moeten gaan maken.

Ik ben geen dierenarts en wil ook niet op zijn/haar stoel gaan zitten. Maar als ervaringsdeskundige boek ik zó veel goede resultaten door dieren over te zetten op verse voeding, dat mensen vaak naar mij toe komen en blijven terugkomen. Ik kan helpen als dieren problemen hebben met hun maag en/of darmen, jeuk of een allergie hebben of bijvoorbeeld vacht-of huidproblemen. Mijn adviezen geef ik gratis en dat is leuk om te doen. Het is fijn om dieren te zien opknappen. En de mensen zijn er blij mee. Zo heb ik een hele vaste klantenkring gekregen.

Ik werd niet gefinancierd omdat ik geen ondernemingsplan had dat kon aantonen dat dit werk zou aanslaan. Een aantal mensen hebben me toen geholpen met de financiering.

De start kostte veel geld. Je moet er veel voor over hebben een eigen zaak te beginnen. Niet alleen geld, je moet ook durven grote stappen terug te doen. >



vervolg de vergulde hond

Hoe ben je in de Tweede Jan Steen beland?

‘Het vinden van de ruimte, dat heeft zo moeten zijn. Ik woon in De Pijp en hier ging op zoek. De Van Woustraat was onbetaalbaar. Ik liep hier langs en ik vond het een mooie, hoge ruimte. Maar op dat moment was het net weer verhuurd. Er heeft een crèche in gezeten en daarna twee kunstenaars, die er door omstandigheden ook weer vrij snel uit gingen. Toen bleef het maar leeg staan. Ik heb een briefje in de bus gegooid en ik kon van hun het contract overnemen. Zo is het eigenlijk geboren.

Je begint bescheiden. Je kijkt naar wat je collega's en concurrenten doen. Er zijn heel weinig winkels in Amsterdam die deze specialisatie hebben. Er is wel een winkel op de Rijnstraat, met een dierenarts erbij. Ik werk wel samen met een dierenarts, maar die komt hier niet aan huis. Aanvankelijk heb ik nog een hele tijd ernaast gewerkt, in de avonduren en thuis.

Het is belangrijk je heel goed te verdiepen in de materie. Er veel over lezen, cursussen en seminars volgen, met Tannetje Koning en andere mensen gesproken. En dan komt de grote overtuiging. Dan zit je op je omslag. Het is heel veel investeren in jezelf en erover leren. Niet een kletsverhaaltje houden, maar weten waar je over praat.

Ik haal zelf de spullen. Ik bezorg ook vanaf 25 euro. Ik heb het dus best druk. Er is nog een winkel die bepaalde producten van mij verkoopt: het dierenparadijs IJburg. En ik heb het geluk dat ik de alleenvertegenwoordiging van het merk Kivo heb, het betaalbare alternatief voor duurere merken. Ondertussen hebben we ook een uitgebreid assortiment biologische verse voeding en botten. Alweer een belangrijke stap vooruit.’

Bewustwording

‘Pas de laatste jaren wordt men zich bewust van het belang van vers voedsel, voor mens en dier. Ik was dus een beetje een pionier. Nu loopt het wel goed. Vooral omdat ik gespecialiseerd ben in vers dierenvoedsel. Ik heb er ook geen commerciële hapklare brokken naast. We weten dat vers voedsel veel gezonder is dan de kant-en-klare hap en langzamerhand beseffen gelukkig steeds meer mensen dat de kant-en-klare hap voor dieren (brok en blik) ook niet bepaald gezond is. Bovendien is kant-en-klare voeding veel duurder en minder milieubewust dan verse voeding.

De Keuringsdienst van Waarde heeft daar een twee leuke programma's over gemaakt: “Dierlijke bijproducten in diervoeding” en “Een kluit voor de hond”. Ja, dat is leuke voorlichting. Het gaat om het bewust worden van dat wat voor mensen geldt, ook voor dieren opgaat. Het is vreselijk dat zó veel dieren suikerziekte hebben of last van hun spijsvertering en/of hun darmen, allergisch zijn of geplaagd worden door jeuk en huidproblemen.

Mensen staan er vaak niet bij stil dat veel van deze problemen gerelateerd kunnen zijn aan voeding. Dat zie je in de reportages van de Keuringdienst van Waarde heel goed: wat zit er nog meer in diervoeding behalve dat wat een dier echt nodig heeft?

En er komt geen moeilijk, milieubelastend of dieronvriendelijk productieproces aan te pas, dat vind ik ook prettig. In Nederland gooien we veel weg: pens, kopvlees, milt, longen, oren, enz. Dat willen we niet en dat wordt verwerkt in vers vlees voor de hond en kat. Daar is niets mis mee. Het zijn altijd dieren die goedgekeurd zijn voor menselijke consumptie. Op mijn facebookpagina kun je allerlei tips en (on)zin lezen over diervoeding.’

Vers vlees, vroeger en nu

‘Het leuke van vers is dat het veel goedkoper is dan al die commerciële voeders. Want dan betaal je ook voor de mooie verpakkingen, de reclame, al die fantastische slogans van “natuurlijk”, “holistisch”. Dat heeft toch niets met dierenvoedsel te maken. Soms is de verpakking duurder dan het voedsel. Wettelijk verplicht hoeft er maar 4% vlees of vis en in diervoeding te zitten. Je mag dus al zeggen “met veel vlees” als er 6% in zit. Als je nog veel verder in de tijd teruggaat, aten de honden met de pot mee, kregen ze pens, botten. Als er al wat vlees over was, kregen ze dat vlees. Daar werden honden heel erg oud mee. Wat at de kat? Die kreeg ook een stuk pens, at wat mee van onze klikjes, kreeg een visje. Maar niet dat dure spul. En die werden allemaal oud. Aardappels en groente zijn niet nodig voor een dier, maar het is beter dan al dat graanafval, dat er nu in sommige blikjes zit.

Ik zag laatst nog een artikel over een penskar die je vroeger had, waar de honden allemaal achteraan renden. Dan had je “de verse waar” heette dat geloof ik.

Dat werd uitgevent. En de slager had nog vaak uitbeensel, een bot. Dat kreeg je gewoon mee. Daar moeten we eigenlijk weer naar terug. Niet het ouderwetse, maar het gezonde. Daarin ligt mijn drive.’

Belangstelling voor dieren

‘Ik heb altijd al belangstelling gehad voor dieren en diergedrag. De natuur op zich heeft heel erg mijn aandacht. En het leuke is, honden en katten laten zich niet manipuleren. Die bepalen zelf, voel ik me goed, blij of niet. Die doen niet net alsof. Ik doe ook veel met gedrag. Ik vind praten met dieren gemakkelijk, de communicatie, de lichaamstaal. Een hond kan echt wel horen, die hoeft niet drie keer te horen: zit, zit, af, af etc. Lichaamstaal is daarbij belangrijk. Mensen hebben dat ook, maar we hebben het niet meer in de gaten. Als een baas heel druk is, dan zal zijn hond daar ook gek van worden. Het vraagt af en toe ook een beetje humor en dat hebben we hier gelukkig ook.

Ik heb in het verleden ook zwerfhonden of noodlijdende honden opgevangen en begeleid. De dieren waren dan bij mij thuis. Je zorgt eerst dat de dieren gezond worden, een beetje opvoeden en dan een goede baas voor ze zoeken via de kennissenkring. Er komen hier zo veel mensen langs, dat matcht altijd wel. Het is natuurlijk niet gemakkelijk om afstand van ze te doen. Maar als je ziet hoe een dier opbloeit, dan is dat heel fijn.’

De vergulde hond

‘De winkelnaam is De Vergulde Hond. Dus eigenlijk is het “De Blijde Hond”: verguld zijn met. Dat is de achterliggende gedachte. Er zijn wel mensen geweest die, als ze de naam lazen, dachten dat het een kroeg was. De Gouden Karper, je kent dat wel. En heel veel mensen dachten in eerste instantie dat het een heel dure winkel was, omdat het ‘vergulde’ was. Met “vergulde met” probeerde ik die ouderwetse service, echte aandacht voor mensen uit te stralen. De ondertitel is “De Wijze Kater”.

Ik heb heel veel met taal. Ook veel vertaald en schrijfwerk gedaan. Ik schrijf aanbiedingen nog altijd zelf in een ouderwets handschrift op de winkelruiten.’

1) *bron: ‘Voer voor carnivoren’ door drs. Tannetje Koning.*



**De Vergulde Hond,
2e Jan Steenstraat 2
1073 VN Amsterdam
020-3795593**

www.versvleesvoordehonden-kat.nl

Via de website kom je op de Facebookpagina. Daar vind je de links naar de programma's van de Keuringdienst van Waarde, tips, prijslijsten en allerlei andere interessante informatie.



COMPASSIE

**Ik kies niet voor oorlog
of dualiteit**

**Want dat heeft nog nooit
een mens bevrijdt**

**Ik kies niet tussen mensen
of geloofssystemen**

**Ik heb mijn eigen wensen
voor elk levend wezen**

**Ik wens voor meer compassie
op ieders levenspad**

**Dan vindt men in het leven
meer innerlijke vrede**

En respect vanuit het hart



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.depijp@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

Vive Piaf



Muziektheater 'VIVE PIAF !' Premiëre

Nadja Filtzer 'de Piaf van de 21e eeuw'
Vr. 25 Sept. Ostade Adam. 20:30 u.
www.ostadeadam.nl

script: Arnost Kraus, musici: André Vrolijk, Leo Bouwmeester, Harm Wijntjes.

'Vive Piaf!', een ode aan de lyrische granddame van het Franse Chanson

2015 is het honderdste geboorte jaar van Edith Piaf, hoogtijd om haar van dichtbij mee te maken! Vive Piaf vertelt het levensverhaal van Edith Piaf in muziek en theatertekst. Over Piaf's grote en onmogelijke liefdes en tragische verslaving. De onweerstaanbare levensvreugde van 'het meisje mus' schoot door de voorstelling heen met nummers als La Foule, Padam Padam en Non je ne regrette rien, maar ook Nederlandse vertalingen en minder bekende

juweeltjes.

Nadja ; "Ik voel me aan Piaf verwant. Met haar muziek kruip ik in haar huid, verbind me met haar melancholie, haar levenslust en vurig temperament." Bij het winnen van de publieksprijs Concours de la Chanson 2009 - Alliance Française noemde Liesbeth List de vertolking door Nadja van Piaf's La Foule "Impeccable."

Musici: André Vrolijk- accordeon, Leo Bouwmeester- piano, Harm Wijntjes- bas
Script & Regie: Arnost Kraus

Nadja, de Piaf van de 21e eeuw! Bijna 50 jaar na haar overlijden lijkt het alsof Edith Piaf uit de dood is herrezen. Dit is een van de pareltjes van onze programmering voor komend seizoen" spreekt de coördinator van het theater, wanneer het daverend applaus is gedoofd.' de Gelderlander
www.100jaarPiaf.nl

contact en meer info:

www.NadjaFiltzer.nl

06-19218092

nadja@nadjafiltzer.nl

Kunst en Muziek Ostade A'dam

Een selectie

Een selectie uit het programma

Concert in de Oranjekerk

2e v.d. Helststraat 1-3/1073 AE Amsterdam

zondag 4 oktober 19.30 uur

'STEM UIT HET KOOR'
concert door
CENTRAAL KAMER KOOR

m.m.v.

Orgel/cello Duo VanCampvanDelft
Vocaal Kwartet Camerata
Dick Woudenberg, stem

met werk van

Schütz
Wiegerink
Nystedt
Sjostakovich
Strawinsky

Vertoning van de animatiefilm van Michäel Dudok de

Wit

'De Monnik en de Vis'

muzikaal begeleid door orgel en cello (Corelli)

Teksten uit 'Een stem uit het koor' van Andrei Sinjavski
(Abram Terts)

Het geheel staat onder leiding van Leonard van
Goudoever

reserveringen:

Els Weeda, 06 267 167 97 / els.weeda@gmail.com

toegang: vrijwillige bijdrage



AaiPet (2,5+)

BonteHond i.s.m. Festival 2 Turven Hoog

Jeugd

Een driedimensionale show met aai-bare apparaten.
Genomineerd voor de Gouden Krekel 2015.

In AaiPet beginnen twee goochelaars vrolijk met hun act. Ze vouwen hondjes van ballonnen en toveren bananen uit iPads. Precies zoals het hoort. Maar de truc komt in opstand. De iPad ontpopt zich tot een brutale grapjas die de show danig in de war stuurt. Uiteindelijk weet niemand meer wat voor of achter is en wie nu eigenlijk wie bestuurt.

Speeldata:

di 22 september 11:00

di 22 september 13:30

Muziek

De Oranje Kerk
2e van der Helststraat 1-3
Tel: 06 267 167 97

**OSTADE
A'DAM**
muziek. Een stem uit het koor

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

Rialto

Een selectie uit het programma



Hét filmtheater voor Amsterdamse wereldburgers

Verhalen in de Herfst

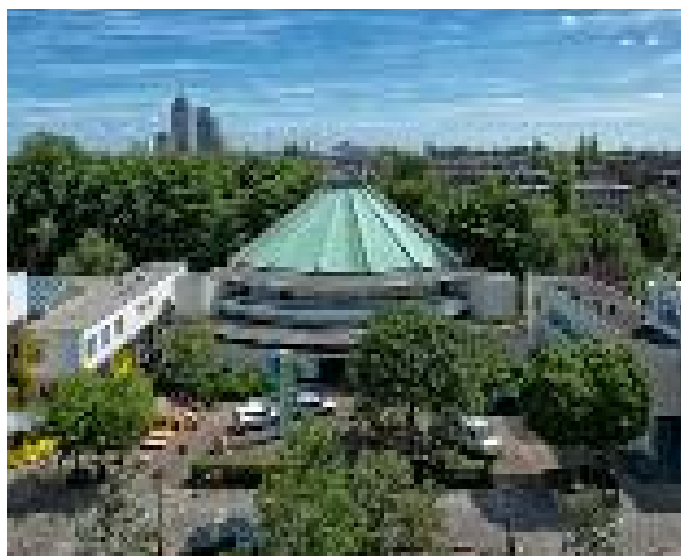
17 t/m 25 oktober 2015

Ook deze herfstvakantie vindt verhalen in de herfst plaats in Rialto en Ostade A'dam, hét jeugdfilm- en theaterfestival van De Pijp voor alle kinderen van 3 tot 12 jaar. De gehele herfstvakantie zijn er spannende verhalen, grappige en swingende theatervoorstellingen. Zo kun je in Ostade A'dam o.m. genieten van Buurvrouw en Buurvrouw, Kabouter Thijm en De Wolkenfabriek.

In Rialto staan natuurlijk weer superleuke en heel spannende films op het programma. En wel Mini en de Muggen en Phantom Boy. Klik maar op de titel voor alle info. Ook is er een (gratis) LEGO-workshop in Rialto en wel op woensdagmiddag 21 oktober vanaf 13.45 uur.

Bibliotheek Cinétol

Een selectie uit het programma



Elke maandag, 14.00 uur tot 17.00 uur
LEEF EN LEER!

Kom naar het oefenspreekuur in OBA Cinétol. Vindt u Nederlands moeilijk? Wilt u beter leren lezen, schrijven, rekenen of internetten? Kom naar de gratis oefensprekuren in de bibliotheek. U werkt op uw eigen niveau en in uw eigen tempo op de computer. Nu ook voorbeeldexamens Staatsexamen NT2 en inburgeringsexamen.

Voor meer informatie: www.leefenleer.nl.
Vrije inloop

Zondag 27 september, 13.00 uur

24H AMSTERDAM / Ruwe Diamant Festival
Theatervoorstelling: Nieuwe Diamonds bij de
Diamantfabriek

De Diamantfabriek brengt een nieuwe diamonds muziektheatervoorstelling uit van jonge, talentvolle makers die voor het eerst met elkaar samenwerken, onder meer met regisseur Robin Coops die regie studeerde aan de Theaterschool van Maastricht. Hij deconstrueert verhalen en brengt verbindingen aan tussen verleden en toekomst.

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinétol
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's
huiskamer

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 Sweelinckstraat 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



Even een blokje om?



GELE KAART

Stichting
Onbeperkt Zuid

info@onbeperktzuid.nl

Sonny FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 6767612

www.sonnyfalafel.nl



Gerard Doustraat
33/35
020 6719216

Turkse specialiteiten

DE DUVEL

Café Restaurant
1e van der Helststraat 59-61

Tel: 020 675 75 17
www.deduvel.nl

Hier kan uw
advertentie staan

al vanaf
15,- euro



Artist

LIBANEES RESTAURANT

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

maandag alleen voor
reserveringen geopend

WynBar

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



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 Flinkstraat
Tel 020 673 54 88