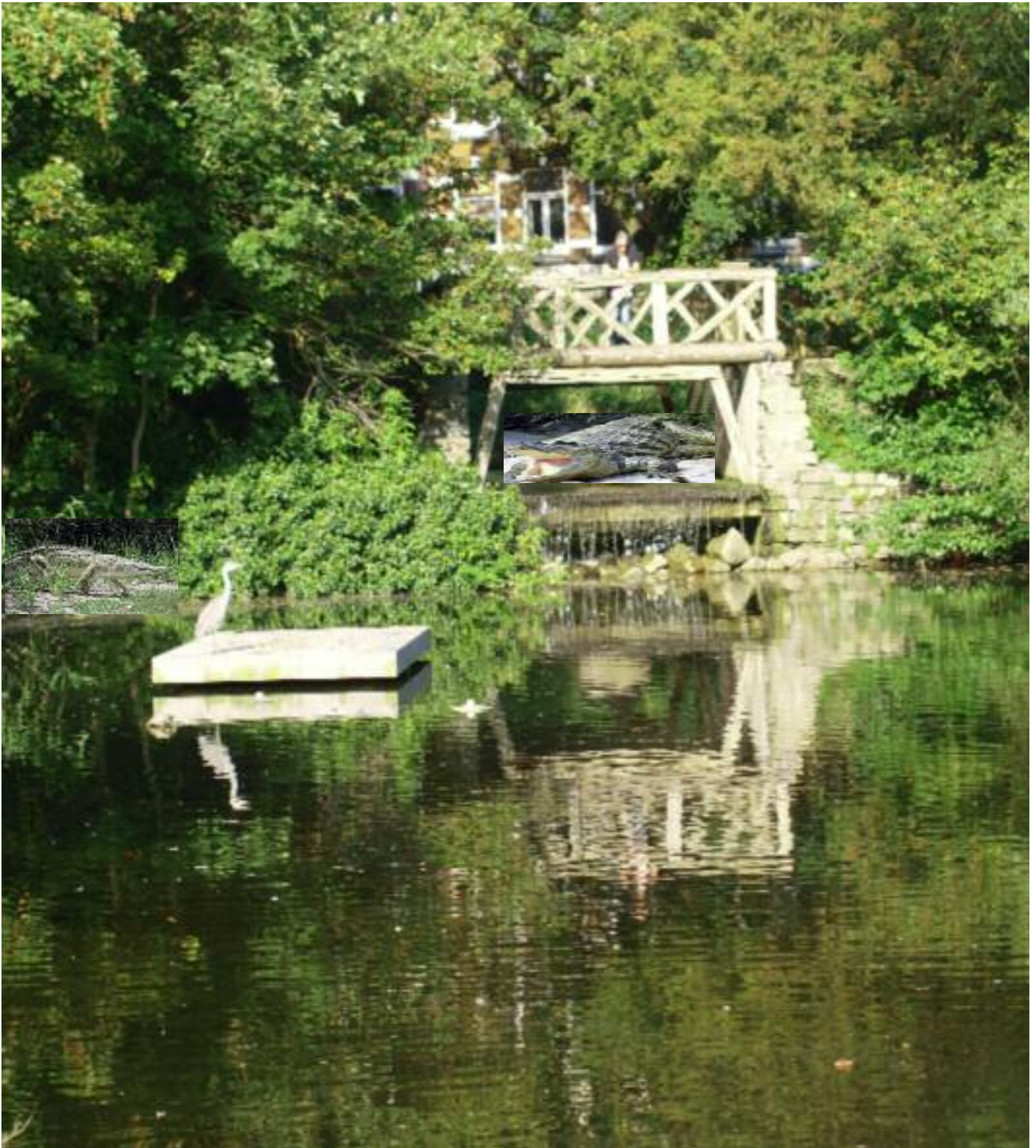


Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



Krokodillen in het Sarphatipark?

GRATIS

Wijkkrant

nummer 275 2016 jaargang 28

COLOFON

Jaargang 28 - nummer 275

sept / okt 2016

Oplage 1000 exemplaren

Redactieadres:

Postbus 51346, 1007 EH Amsterdam

E-mail: redactie@bulletindepip.nl

Tel: 06 10 8585 92

Bank: NL47INGB0007867814

t.n.v. De Gemeenschap Amsterdam

Redactie:

Marieke van Gessel (eindredactie)

Anke Kuijpers (administratie)

Bert Roelofs (hoofdredactie en vormgeving)

Sabine van Tatenhove (eindredactie)

Medewerkers:

de Buurvrouw, Katja Elsas, Gré Meijsen,

Anita Meijer, Peter Noordendorp,

Jan van Overveld, Manuel Scheurs,

Uke Veenstra, Geertje Verheijden,

Frans Vermij.

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 en administratie:

Anke Kuijpers

Tel: 020 6766415 (op werkdagen)

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.

Inhoud

- . Nieuws uit de buurt
- . The Meets Eatery
- . De verhalen van een zeeman
- . Bloemen en planten
- . Kunst in de buurt
- . Katsongs
- . Stadsdeelinformatie
- . Ankie's muziek
- . Kunst- theater -film- muziek
- . Ondersteuners wegwijzer



Pacomer Traiteur & Catering

Ambachtelijke en exclusieve Spaanse producten, te koop in onze winkel in Amsterdam en via de webschop

*

Pacomer Traiteur

Gerard Doustraat 66

1072 VV Amsterdam

Tel: 020 4711323

www.pacomertraiteur.nl

info@pacomertraiteur.nl



Nieuws uit de buurt



Pink Pijp en Rivierenbuurt Borrel = Pipuribo!



De Pink Pijp & Rivierenbuurt Borrel (Pipuribo) gaat weer beginnen!

Met nieuw élan borrelen we voortaan iedere laatste donderdag van de maand.

De borrel is dé gelegenheid om je LHBT buurtgenoten te leren kennen.

Wanneer Donderdag 29 september
Waar Café Cees, Ceintuurbaan 206
vanaf 20.30 uur.

De borrel is een initiatief van buurtbewoners voor buurtbewoners en geeft de bezoekers gelegenheid om homo's en lesbo's uit de eigen buurt te leren kennen in een relaxte sfeer.

www.pipuribo.nl
www.facebook.com/pipuribo
info@pipiribo.nl



Bowlen voor vrouwen en mannen van 50 jaar en ouder.
Bij de bowlingclub S.I.B. (Senioren/Samen in
Beweging)
Wanneer?

Op Maandag- of vrijdagochtend van 10.00 tot 12.00
uur

Waar?

Bij Bowling Knijn, Scheldeplein 3 in Amsterdam

Aanmelden vooraf is niet nodig en zowel het eerste kopje koffie als de eerste maal bowlen zijn gratis.
Je moet het eigenlijk gewoon eens komen proberen.
Maar pas op: het laat je veelal niet meer los.



OBA/HvA BOEK POP-UP IN OBA ROELOF HARTPLEIN

Op donderdag 6 oktober van 16.30 - 18.00 uur start in OBA Roelof Hartplein een nieuwe serie: de OBA/HvA boek pop-up. Onder leiding van Gesprekken van het Hart gaan een paar veranderingen aan.

Nieuw is ook dat deelname niet meer gratis is. Deelname bedraagt € 5,00 (met OBA-pas) of € 10,00 (zonder OBA-pas), dat is inclusief koffie/thee. Wie een HvA/UvA-pas heeft, heeft wel gratis toegang. Reserveren wordt erg op prijs gesteld; dat kan via roelofhartplein@oba.nl of (020) 6620094.

The Meets Eatery

door Uke Veenstra



Het Cornelis Troostplein is een eettentje rijker. De hele dag serveert men bij The Meets Eatery gezonde, kleurige hapjes en maaltijden. Een “Greenball” met onder meer spinazie voor het ontbijt, of een “Curryball” voor het avondeten, of een Caponata met aubergine, tomaat gemarineerd in olie met een Italiaanse kaas erbij in de zomer. Naast sapjes verkoopt men biologische wijn en lokaal gebrouwen bier.

Hoe kom je als advocaat op de Zuidas terecht in de horeca?

‘Als je de hele dag hard hebt gewerkt en rond 20.00 uur thuiskomt, heb je niet veel tijd of energie en niet altijd zin om nog zelf te koken. Als je gaat afhalen, wil je ook niet altijd naar de Chinees, Thai of Surinamer of een pizza halen. Het is allemaal heel lekker, maar ik wil ook wel eens wat gezond. Wat ik zelf hier in De Pijp miste, is een gezond afhaalrestaurant. Dat was voor mij de reden om hier te beginnen. We zijn met drie mensen begonnen. Martijn komt uit de financiële wereld, dus ook niet uit de horeca. Zijn droom was een tent waar je lekker thuis kunt voelen, maar dan wel met gezond eten. De derde persoon, die niet meer meedoet, had goede ideeën over een food concept en dat wilde zij ook graag neerzetten. Dus eigenlijk hebben wij die drie dingen gecombineerd.

We zijn op zoek gegaan naar een ruimte en liepen hier tegenaan. Vroeger zat hier een shoarma zaak. Ik woon hier om de hoek en het leek ons een perfecte locatie. Het is relatief snel gegaan. In juli-augustus vorig jaar gingen we op zoek en in oktober is het contract getekend. Voor de inrichting hebben we iemand ingehuurd. Na zo’n drie à vier maanden was die klaar. Op 28 december vorig jaar zijn we officieel opengegaan.’

Jullie hielden een soort schoonheidswedstrijd voor het interieur?

‘Het is echt een sprong in het diepe voor mensen die niet uit de horeca komen om dit te beginnen. Echter, met de goede mensen om ons heen staat het nu echt. We hebben een goede chef-kok en een floormanager en je ziet het groeien. Dat is leuk. Het is niet één of andere hippe tent, die er eventjes is en de volgende dag weer weg is. Dat zie je ook aan het interieur, waar heel veel zorg aan besteed is. Voor de inrichting hadden wij een “pitch” uitgeschreven. In de reclame- en financiële wereld, maar ook in de advocatuur is het heel gebruikelijk, dat je meerdere mensen langs laat komen om een idee te presenteren en daarvoor een offerte te doen. Een soort “beauty-contest”. Wij hadden drie ontwerpers uitgenodigd om hun ideeën te laten schijnen over de inrichting. Ze waren alle drie zeer verbaasd, dat er een “pitch” was uitgeschreven. Dat hadden ze in hun hele leven nog nooit meegemaakt. En het waren echt heel gerenommeerde mensen. Ze waren verbaasd, maar vonden het ook een uitdaging. Als je, zoals wij, uit een heel andere wereld komt, is het in die zin ook wel weer leerzaam. Wij kunnen ideeën uit onze wereld hierop loslaten en omgekeerd leer je ook hoe de horecawereld in elkaar zit. Het is belangrijk dat je de juiste mensen op de goede plekken hebt zitten. Ik heb iedereen “via-via” leren kennen. In het begin was het heel erg zoeken naar personeel. Je ziet nu ook dat we naam krijgen en mensen naar ons toekomen met de vraag “kan ik hier komen werken”. We hebben nu totaal zestien tot twintig mensen in dienst. Dat moet ook wel, want we zijn open van 8.00 uur ’sochtends tot 22.00 uur ’s avonds.’



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

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

Tachtig procent vegetarisch

‘Wat wij hier neerzetten is gezond eten. Het bijzondere daaraan is het 80/20 concept: 80 % is “plant-based” – dus vegetarisch – en 20% is vlees of vis. In de meeste restaurants is dat precies omgekeerd: daar is het menu slechts voor 20% vegetarisch. We willen puur en gezond eten brengen, zonder toegevoegde suikers en dergelijke, maar wel breed toegankelijk zijn. Eén van mijn inspiratiebronnen is Amerika en vooral Los Angeles. Daar is men echt al een paar jaar verder met gezond eten. Ik was daar voor mijn werk en ik ben een paar dagen gebleven om rond te kijken en inspiratie op te doen. En daar was een restaurant met een uitstraling van een driesterren restaurant, met wachtlijsten ook. Ik kom daar binnen en ben aan de bar gaan zitten. Toen bleek ik in een “vegan” restaurant te zitten. In Nederland heeft veganistisch toch nog steeds een soort “geitenwollen sokken-stempel”, zeg maar. Maar daar is het één van de meest hippe restaurants. Ik wil geen “vegan”-restaurant zijn, maar in Nederland zie je toch de tendens naar gezonder voedsel. Gisteren las ik nog in de krant, dat de verkoop van vruchtensappen drastisch is gedaald vanwege alle suikers die erin zitten.’

Wat voor mensen komen hier?

‘Buurtgenoten die op zoek zijn naar gezond eten, maar ook toeristen. En verder vinden we het belangrijk dat ook mannen zich hier thuis voelen. Vaak zie je dat gezonde tentjes minder aantrekkelijk zijn voor mannen. Daar bestaat het publiek vaak voor 80 tot 90% uit vrouwen. We proberen echt ook de mannen te bereiken. We hebben bijvoorbeeld ook een biologische burger op onze menukaart staan, niet met gewone ketchup maar met bietenketchup. We hebben geen bitterballen, maar bietenballen. Mensen hebben vaak niet eens in de gaten dat ze van rode bieten zijn gemaakt. Het smaakt net zo goed en lekker.

Men vindt ons vooral via de sociale media. Waar je vroeger adverteerde, is het nu het gebruik van de sociale media die ertoe doet. De voortrekkers en “bloggers” zijn heel belangrijk voor ons. Het in Amsterdam opgezette “Your Little Blackbook” is één van de bekendste. Toen zij er iets over ons opzetten, kwamen er de volgende dag echt een heleboel mensen met die app in de hand: “We hebben gisteren gezien dat jullie als nieuwe hotspot zijn benoemd”. Dat werkt dus heel goed. We stonden ook in de bladen Linda en Women’s Health. Gelijk kwamen de volgende dag allerlei mensen op ons af. Die mensen volgen heel erg wat de nieuwe hotspots zijn. Als je hier ook mannen ziet zitten, dan denk ik: “Het is gelukt”. En ik zie en hoor ook wel reacties van vrouwen: “Oh, we kunnen hier ook wel onze vriend mee naartoe nemen” of “dit is ook wel leuk voor mijn vriend.”

Toekomstplannen

‘In de zomer hebben we tafels en stoelen buiten staan, maar we willen het terras graag uitbreiden. Het nadeel van deze plek is dat het hier voor de deur een grote puinhoop van fietsen is. Tot grote ergernis van de bezoekers en van alle winkels, ook van de stomerij, de kledingzaak, zelfs van AH. Het ziet er gewoon niet uit. We hopen dat er op korte termijn een oplossing komt. Potentieel is het gewoon een heel leuk plein. Maar ik mis hier ook wel wat groen. Samen met de buurt en de gemeente hopen we dit te veranderen.

En wat we nog meer zouden moeten promoten is, dat het ook echt voor de take-away c.q. afhaal is. We maken bijvoorbeeld gebruik van de bezorgdienst foodora. Je kunt bij ons gewoon thuis of op kantoor bestellen. Maar ook als je naar het park gaat of als je geen zin hebt om te koken, dan is het heel gemakkelijk om mee te nemen. Bijvoorbeeld mijn favoriete lunch: een “kale-salad”, een boerenkoolsalade. In Amerika is boerenkool heel erg in, zowel in de zomer als in de winter. Terwijl je in Nederland denkt, hé, boerenkool is toch een stevige stampot. Maar je kunt met boerenkool zoveel dingen doen: in sapjes en als salade met avocado, granaatappel, zonnebloempitten en zoete aardappel. Het is heel gezond en zó heel lekker.’

*The Meets, Cornelis Troostplein 3,
tel: 06-15 31 67 34, www.themeets.nl*



voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuymarkt 163

Sonny
FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 020 6767612
www.sonnyfalafel.nl

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES

Sonny
FALAFEL & VLAAMSE FRITES

De verhalen van een zeeman (5)

Buurtbewoner Raymond Heinemeijer is een kleurrijk persoon met een markant verleden, onder andere bij de Koninklijke Marine. Zijn vrouw, kunstenares Geertje Verheijden, tekent zijn verhalen op in dit bulletin.

Een lange en dramatische reis

Eindelijk is het dan zover. Januari 1967 en de reis van een half jaar gaat beginnen. Hr Ms De Zeven Provinciën vertrekt vanuit Den Helder, via de Azoren, Bermuda, Bahama-eilanden en Puerto Rico naar Curaçao. Het was natuurlijk sensationeel. Ongeveer twee weken varen over de oceaan met enkel water en lucht om je heen. Dolfijnen en walvissen zien. Visjes die licht geven in de nacht. Het lijkt zo wel een vakantie-reis, maar dat was natuurlijk niet zo. Er moest hard worden gewerkt op het schip en moesten veel oefeningen worden gedaan, zoals het overzetten van bemanning van het ene schip naar het andere.



Heel gevaarlijk en spannend met die eeuwige deining. Echt zeeziek werd Hein nog niet, maar de zeebenen ontbraken ook nog een beetje.

Na een paar dagen vrij op Curaçao werd de reis voortgezet. Nu terug via Puerto Rico naar Charleston, door naar Halifax (Canada) en weer terug naar Norfolk. Bij deze steden sloot

 <p>café de Groene Vlinder</p>	<p>1e v.d. Helststraat hoek Albert Cuyper markt</p>
	<p>Tel: 020 4702500</p>

een aantal Amerikaanse en Canadese schepen zich aan bij de vloot voor een grote oefening in Europa. Op weg dus eerst naar Lissabon en dan via Gibraltar naar de Middellandse Zee. Alleen al om bij Gibraltar de zee-engte binnen te varen was voor de Amerikanen een angstig gebeuren. Zij hebben een “deep sea navy” en zijn alleen grote, ruime oceanen gewend. Zo dicht bij de kust tussen rotsen doorvaren is voor Amerikaanse schepen een heel spannende gebeurtenis. Dat varen over de zeeën van Europa moeten ze oefenen. De reis ging dan ook van Casablanca, Gibraltar, Sardinië, Sicilië naar de Zwarte Zee. Vandaar via (“O, help!”) het kanaal van Korintië terug naar Sicilië door (“Nog enger!”) de straat van Messina. En daar gebeurde het... Een vreselijk ongeluk aan boord van Hr Ms De Zeven Provinciën.



Een noodlottige storm

Er was een behoorlijk storm op komst en de wind was al erg hevig toen de eerste officier tegen een kwartiermeester zei: “Kom, we halen het nog net om het een en ander op het voordek vast te sjoeren.” Op het moment dat ze net op het dek stonden kwam er, zoals ze dat aan boord noemen, “een zeetje” over.

<p>Spaans Restaurant</p>	
<p>Vamos A Ver</p>	
<p>Govert Flinckstraat 308 Telefoon 020 673 69 92</p>	
	<p>Dinsdag gesloten Cerrados los martes www.vamosaver.nl</p>

door Geertje Verheijden

Een enorme golf sloeg over de reling. De kwartiermeester sloeg tegen de reling aan en werd onthoofd en de eerste officier sloeg door de kracht van de golf overboord. Uiteraard werd de commandant, die net na een lange nacht even een dutje deed, gewekt. Een reddingssloep



Hein werd dan ook voor het eerst (en voor het laatst) heel erg zeeziek. De emotie zal zeker mede een rol hebben gespeeld. Na deze vreselijke gebeurtenis werd er koers gezet naar de eerste de beste haven: Napels. Daar werden de twee overleden bemanningsleden aan wal gebracht. De complete bemanning van het schip stond in de houding en er was een eerbetoon van de Italiaanse marine. Heel indrukwekkend, maar ook erg triest.

Daarna werd de reis voortgezet. Van Napels naar Corsica, Genua terug naar Gibraltar. Daar namen de schepen afscheid van elkaar en voeren ze allen terug naar hun thuishaven.

Hein was tijdens de reis bevordert tot matroos 1ste klas en was nu aan de opleiding tot kwartiermeester begonnen. En ondanks deze dramatische reis wist Raymond Heinemeijer heel zeker dat hij bij de marine thuishoorde.

Wordt vervolgd.

werd te water gelaten en het stoffelijk overschot van de eerste officier werd terug aan boord gehesen. Een hachelijke onderneming uiteraard met die storm.



Brood en Banketbakkerij
Rud.H.Venekamp
ANNO•1897

Al ons (klein)brood en gebak
eigen fabrikaat
Ferd. Bolstraat 134
Tel: 020 662 12 09

HUIS VAN DE WIJK
DE PIJP

2e van der

Helststraat 66

Bloemen en planten

Kruiden en krokodillen en een uitstapje naar Noord

Er gebeurt van alles in onze bruisende buurt. Ook op groengebied. Zo spotten we een aantrekkelijk groen kruidenterras in de Eerste Sweelinckstraat en een hilarisch bord bij 'het liefdesbruggetje' in het Sarphatipark. En op een mooie zomerdag eind augustus namen we het pontje voor de jaarlijkse bloemen-, groente- en fruittentoonstelling op volkstuinencomplex Buitenzorg in Noord.



Kruiden zijn geweldig. Het zijn sterke planten die van zon houden en goed tegen wat droogte kunnen. Ze geuren heerlijk en je kunt ze gebruiken in de keuken, in je (ijs)thee of cocktail en ze hebben vaak geneeskrachtige eigenschappen. En dan bieden ze vaak ook nog eens voedsel aan nuttige insecten als bijen. Zelfs als je geen (gevel)tuin hebt kun je er altijd een paar in een pot op je vensterbank of je balkonnetje planten. Een mooi voorbeeld daarvan vind je sinds kort op het terras van traiteur Freshler in de Eerste Sweelinckstraat, vlakbij de Albert Cuyp en het beeld van André Hazes. Aan weerszijden van een houten bank staan twee grote, verhoogde bakken vol kruiden en ook in de vensterbank staan kruiden – en een flinke peperplant met mooi donkergroen blad. Freek Van De Calseyde, een van de eigenaren van Freshler, dat op 1 februari dit jaar zijn deuren opende, vertelt: 'Freshler verkoopt dagverse maaltijden, met mooie, natuurlijke ingrediënten, waaronder smaakvolle vegetarische

gerechten. Deze worden bereid door twee professionele chefs, Wiljan Koopmans en Jennifer Debisarun.' Wiljan werkte onder andere bij de sterrenrestaurants Klein Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel en 't Brouwerskolkje in Overveen, Jennifer bij een sushirestaurant in Florida. Het menu wisselt wekelijks en de gerechten variëren van Hollands tot Aziatisch. Daarbij geven de chefs graag een moderne en gezonde twist aan bekende gerechten, zoals aan een broodje pulled porc of kapsalon. 'De prijzen houden we bewust laag, tussen de 7,50 en 10,50 euro.

En voor niet-buurtbewoners: je kunt ze ook bestellen via diensten als thuisbezorgd, foodora en deliveroo. Om onze verse en gezonde aanpak te benadrukken hebben we het kruidenterras ingericht, zodat je verse kruiden kunt ruiken als je bij ons langsloopt.'



Freshlers culinaire kruidentips

Freek, Wiljan en Jennifer verklappen hier hun gouden combinatietips:

- Basilicum: super met tomaten, in verse pesto, in pastasaus, bij erwten en courgette
- Dille: lekker bij vis, maar ook bij wortelen, kaas, groene bonen, aardappelen en tomaten
- Koriander: wordt veel gebruikt in de Aziatische, Mexicaanse en Caraïbische keuken, lekker in salsa's en bij tomaten
- Munt: in thee, fruitsalades en -toetjes, tabouleh en bij erwten en wortelen
- Oregano: bij paprika's en tomaten
- Peterselie: je vindt meestal de krulpeterselie, maar de platte of Italiaanse peterselie is sterker van smaak. Perfect in een aardappelsalade, tabouleh en bij een sandwich met eiersalade
- Rozemarijn: smaakmaker voor vis, kip, lam, varkensvlees, gepofte aardappelen, in soepen en stoofschotels en bij tomaten
- Tijm: combineert goed met limabonen, eieren, aardappelen, gevogelte en zomersquash



**Freshler, Eerste Sweelinckstraat 9,
tel 020 672 4475,**

zie ook facebook en www.freshler.nl

**Openingstijden: ma t/m vr 12.00-21.00 uur,
za 12.00-20.00 uur, zo 17.00-19.30 uur**

Lezersaanbieding

De eerste 50 buurtbewoners die met dit Bulletin De Pijp in de hand in de winkel komen krijgen 35% korting op hun eerste maaltijd bij Freshler

Krokodillen in het Sarphatipark?!

Eind juli stond het er opeens. Een zeer professioneel uitzienend informatiebord, zoals je dat bijvoorbeeld in Artis aantreft. Op 'het liefdesbruggetje', waar je mooi uitzicht hebt over de grote vijver in het Sarphatipark. Over de Siamese krokodillen (*Crocodylus siamensis*) waarvan na de 'bouw' van het park drie broedparen zouden zijn uitgezet, naar idee van Samuel Sarphati himself. 'Nu leven er in totaal zeven krokodillen in het park'.



Plus twee afbeeldingen van het dier in klein en groot ('tot wel vier meter lang') formaat erbij. Na mijn oorspronkelijke schrik – als vrijwilliger bij het Groengemaal hang ik regelmatig met een gieter in de vijver – moest ik vreselijk lachen. Mijn oude, wijze vader, met wie ik op dat moment door het park wandelde, stelde namelijk heel nuchter dat er niet zo veel eenden en andere watervogels in de vijver zouden zwemmen als daar daadwerkelijk krokodillen in zaten. Toen ik een andere dag terugkeerde om foto's van het bord te maken, stond er een jonge toerist naar te kijken, die mij zorgelijk vroeg of er echt krokodillen in het park aanwezig waren. Zijn Engels was niet zo derderend, maar uiteindelijk begreep hij dat het om een hilarische grap ging. Vermoedelijk van art-director Coen van der Velde, van wie de naam onderaan rechts als 'illustrator' vermeld stond. Stond, want eind augustus bleek het bord opeens weer verdwenen. Zou de gemeente er de humor niet van hebben ingezien? Overigens bestaat de Siamese krokodil echt, maar wordt het Aziatische reptiel met uitsterven bedreigt, zo leert een rondje googlen. >

vervolg Bloemen en planten

De jaarlijkse bloemen-, groente- en fruittentoonstelling

Op een van de oudste volkstuincomplexen van Amsterdam, Buitenzorg in Noord, wordt elk jaar een bloemen-, groente- en fruittentoonstelling gehouden. Dat was vroeger heel gebruikelijk op volkstuincomplexen, maar deze geweldig leuke traditie is bijna uitgestorven. Er kwamen zelfs mensen van De bond van Volkstuinders naar de complexen, om alle zelfgemaakte en -geogste inzendingen kritisch en deskundig te beoordelen. Ook dat gebeurt niet meer. Dus worden er enthousiaste vrijwilligers opgetrommeld om te jureren. Op verzoek van mede-Pijpenaren Iwan en Lorraine, die al jaren een volkstuin op Buitenzorg hebben, was ik graag van de partij als een van de drie juryleden.



De tentoonstelling is namelijk meer een fanatieke, maar sportieve en creatieve wedstrijd van een flink aantal tuin- ders. De jury is nog niet klaar met het beoordelen van de maar liefst negen categorieën (van jeugd tot fantasie en van

bloemstuk op soort tot potplant) of de deelnemers staan al te rammelen aan de deuren van het clubhuis om te kijken wie er in de prijzen is gevallen. Voor alle categorieën mogen alleen bloemen, planten, groente en fruit uit eigen tuin worden gebruikt, alleen voor de Henk Blokbokaal (bloemschikken voor gevorderden, in de geest van de expert van Buitenzorg op dit gebied, wijlen Henk Blok) mogen planten en bloemen worden aangeschaft. De jury let op de algemene indruk, de gaafheid en de presentatie. De winnaars krijgen een toepasselijke prijs, zoals een mooie plant, en de eenjarige roem. Alle deelnemers kregen een artistiek, kleurrijk zakje tulpenbollen. Ook is er tegelijkertijd altijd een gezellige rommelmarkt op het complex. Een feestje om te zien en om aan mee te doen. Kunnen we zoiets niet eens in De Pijp organiseren, met een tentoonstelling annex wedstrijd in het Groengemaal of Wijkcentrum De Pijp?

Tot slot enkele huis- en tuinhouderlijke mededelingen:

- *Bij het Groengemaal in het Sarphatipark zijn vanaf 4 oktober weer biologische bloembollen van Hoeve Vertrouwen verkrijgbaar, van mooie en fleurige voorjaarsbloeiers, zoals verwilderingsstulpjes, bos hyacinten, blauwe druifjes en crocussen.*
- *De hoveniers en tuinontwerpers Stefan Lemmers en John Kroon van Connection Green houden nog tot eind november elke woensdag van 17.00 tot 19.00 uur in het Groengemaal gratis spreek- en inloopuur om je te adviseren over je (gevel)tuin, verticale tuin of (dak)terras. Of bel ze voor een afspraak: Stefan 06-16 41 05 85, John 06-41 70 47 97. Grijp je kans zou ik zeggen.*
- *Het Natuur & Milieuteam Zuid van Wijkcentrum De Pijp organiseert diverse leuke en leerzame activiteiten. Zoals: op za 22 oktober, van 10.00-12.00 uur de cursus Snoeien doet bloeien in een binnen tuin aan de Hercules Segersstraat, kosten 10 euro, met stadspas 7,50 euro, en op do 27 oktober, van 20.00-22.00 uur, de cursus Leren Fermenteren in het gebouw Henrick de Keijser, waar je onder andere zelf zuurkool leert maken, kosten 15 euro, met stadspas 7,50 euro.*

Meer activiteiten en info op:

ntmzuid.nl/agenda, [aanmelden via ntmzuid.nl](mailto:aanmelden@ntmzuid.nl)

Kunst in de buurt

Asser's schilderijen expositie.
Dochter en moeder exposeren samen in de
Oranjekerk



Claartje Asser (1961) maakt realistische en kleurrijke schilderijen. Ze is, zoals ze het zelf noemt, een 'grove' fijnschilder omdat de kwaststreek en de verfhuid een belangrijke rol in haar werk blijven spelen. De techniek in stofuitdrukking maakt Assers werk levensecht.

Vera Asser - Stahl (1931) was tijdens haar werkzame leven fysiotherapeute.

Na haar pensioen heeft zij zich met veel enthousiasme op het schilderen en tekenen gericht.

Zij beheerst diverse technieken en maakt voor haar werk gebruik van olie-
verf, acryl en pastel.

**De expositie is van 2 oktober t/m 27 november te zien in de
Oranjekerk te Amsterdam.**

Tweede van der Helststraat 1-3
(hoek Van der Helststraat en de Van Ostadestraat)
1073 AE Amsterdam

Openingstijden:
Maandag- & vrijdagmiddag: 15.00 - 16.30 uur.
Zondag: 11.00 - 12.00 uur.



KATSONGS

Mam

Toen je was overgegaan
Kon ik het haast
niet geloven

Ergens over de regenboog
Ben jij aangekomen

Ik moest heel erg wennen
Dat ik je nu kan zien
Als ik lig te dromen

Katsongs © 2016



KATSONGS
www.katsongs.nl

Katsongs

treedt 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

Lunchroom



Hannibal

**Eetkamer van de pijp
Ferdinand Bolstraat 92**

Hoek Govert Flinckstraat
Tel 020 673 54 88

Gambrinus



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

Ankie's muziekie

door Anke Kuijpers
www.opus391.nl

Hoempapamuziek of meer?



Vorig jaar stond er om tien uur 's morgens een Amerikaan voor mijn deur. Hij wilde graag mijn winkel binnenkomen want hij had een vraag. Hij was al bij mijn collega Broekmans & van Poppel geweest, maar die kon hem niet helpen. Hij kwam uit New Orleans. Mijn verwachting was natuurlijk dat hij oude jazz en blues bladmuziek zocht. Ik moest wel even slikken toen bleek dat hij 'Humpapamusic' zocht. Wat ze in Duitsland spelen. Meteen zag ik de man voor me in Lederhosen plus tuba. Ik kon me niet herinneren dat daar ooit naar gevraagd was, maar natuurlijk had ik wel een mandje dat misschien al 35 jaar stond te wachten op deze man. En daarin zat zijn muziek: Rheinländer, marsen en Trinkpotpurri's. Hij was zo gelukkig dat hij de volgende ochtend weer voor de deur stond om nog meer te kopen. Het mandje wacht nog geduldig: hij zou nog weer eens terugkomen.

Blaaspepers

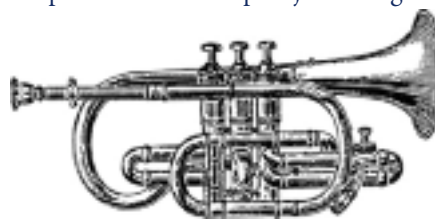
Het soort orkest waarvoor hij deze muziek zocht wordt vaak een blaaskapel of ook wel dweilorkest genoemd. De samenstelling hiervan is niet zo belangrijk. Er kunnen allerlei blaasinstrumenten aan mee doen. Wel belangrijk is een trom en een bas, soms contrabas, maar vaak een tuba of sousafoon. Wij waren met het gezin en familie in de zomer altijd in Zandvoort. Elke week speelde daar 's avonds een Duitse blaaskapel. Wij vonden dat geweldig, ook al omdat we dan langer mochten opblijven. Overdag kon je trouwens op het strand Blaaspepers horen. Dat waren een paar muzikanten gekleed in Volendammer kostuum met blaasinstrumenten plus een accordeon. 's Winters zag je ze ook wel in Amsterdam. Als ze bij ons op de Baarsjesweg speelden mocht ik wat geld uit het raam gooien.



Ijverig oefenen

Heel oneerbiedig worden grotere muziekgezelschappen wel in een adem met hoempapamuziek genoemd. En dan bedoel ik de harmonie, fanfare en brassband. Dat ze ook op braderieën en feesten spelen is bekend, maar deze verenigingen bestaan al lang en oefenen elke week ijverig en doen ook mee aan concoursen. Het verschil tussen deze bands is niet zo groot. Bij de harmonie

heb je rietblazers (bijvoorbeeld klarinetten), koperblazers, slagwerk en saxofoons. De fanfare heeft geen rietblazers. De brassband heeft alleen koperblazers en slagwerk, dus geen saxofoons. De trompet is hier ook niet te vinden, maar wel de cornet. Toen ik 6 jaar was, leerde ik noten lezen en een paar maanden later mocht ik gaan toeteren op een cornet. Ik weet nog heel goed wat mijn eerste optreden was. Bibberend van de kou, vroeg op eerste kerstdag buiten voor een ziekenhuis op de Overtoom. Ik speelde een tweede partij in de Leger des Heils



jeugdband en probeerde mee te komen. Maar oh, mijn ventielen vrozen bijna vast. Mijn oudere zus die eerste cornet speelde leerde me dat je regelmatig onderaan de ventielen door een gaatje moest blazen, dan bevroren ze niet.

Fanfare

In Nederland is er een Koninklijke Nederlandse Muziek Organisatie (KNMO), waar zo'n 2300 verenigingen bij zijn aangesloten met in totaal zo'n 131.152 actieve muzikanten. Het aantal loopt langzamerhand terug. Sommigen orkesten heffen zichzelf op of fuseren. De tijd dat er in een dorp meerdere fanfares waren, zoals in de film Fanfare van Bert Haanstra (1958), is voorbij. Het is vaak niet makkelijk om nog jonge mensen te vinden die het leuk vinden elke week te repeteren, thuis te oefenen en in een uniform te lopen marcheren. Dat laatste wordt door vele bands niet meer gedaan. Wat de KNMO tegenwoordig in samenwerking met de overheid doet is de kinderen op scholen met dit soort muziek te laten kennismaken. Ze mogen voor een tijdje een instrument leren bespelen en sommigen vinden dit zo leuk dat ze bij een vereniging gaan spelen.

Film- en musicalmuziek

En wat de muziek betreft: ze zijn met hun tijd meegegaan. Ik had een paar maanden geleden in één week twee verenigingen aan de telefoon die gingen opheffen. Met pijn in hun hart. Eén van deze verenigingen bestond al bijna 100 jaar, maar ze hadden te weinig leden om nog te kunnen spelen. Deze vereniging bood mij alle bladmuziek aan (16 dozen!). Ik mocht het gratis hebben en ze kwamen het nog brengen ook. Alles zat keurig in mappen met alle partijen. Ik ben geloof ik twee weken bezig geweest om het allemaal uit te zoeken. Maar wat een leuke muziek! Niks hoempapa: selecties van filmmelodieën, musicalstukken en nummers van bekende popartiesten. De KNMO is optimistisch, misschien worden deze bands weer retro.

Ostade extra

een selectie



Is het waar? Wat de mensen zeggen? Dat de Zwarten van plan zijn ons te overvallen omdat ze jaloers zijn op onze witte huizen? Ze zeggen dat de Zwarten iedere jood zullen oppakken. Ze binden hem aan een paal, zeggen ze, en dan geven ze hem een nekschot.

In Andorra zijn we trots op ons echte Andorraanse eikenhout. Het wiebelt niet en het kraakt niet. Iedereen weet dat Andorra een gidsland is op het gebied van onderwijs. En de rechten van de mens. In onze kroeg is iedereen welkom. Alle mensen zijn gelijk. Hier zijn we niet zoals daar. Het is niet onze schuld.

De Zwitserse schrijver Max Frisch schreef Andorra in 1961, zestien jaar na het einde van de Tweede Wereldoorlog. Maar het lijkt alsof het speciaal voor ons in deze tijd is bedoeld. Hoe gaan we om met iemand die anders is? Laten we hem echt toe of kijken we liever weg? Twaalf getalenteerde jongeren spelen het confronterende en ontwapenende verhaal over outsider Andri.

Andorra gaat op vrijdag 30 september in première in
Ostade A'dam
Poldertheater

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



Solace I Guess speelt Updiggin', een muzikale, multi-mediale vertelling over een Afrikaanse intrige

Updiggin' van Solace I Guess speelt zich af in Afrika en Nederland. Het is deels op waarheid gebaseerd en vertelt over een Nederlandse man, een Afrikaanse vrouw en een moord die beider levens heeft bepaald. Anne van Slageren, regisseur en muzikant: "Het is een verhaal over onrecht dat de personages in het stuk elkaar aandoen. Onrecht dat zorgt voor verwijdering en gevoelens van verdriet en wraak. Als ze uiteindelijk naar elkaar luisteren en er achter komen hoe het voor de ander voelt, hoe het zo gekomen is, kunnen deze negatieve gevoelens worden omgezet naar vriendschap, verbinding en respect voor elkaar." Anne van Slageren bracht voor deze voorstelling een groep talentvolle artiesten bijeen. Samen spelen ze deze indringende, toegankelijke en toch ook blijmoedige voorstelling.

Andorra

**OSTADE
A'DAM**

**OSTADE
A'DAM**
muziek.theater.cultuur

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

Rialto

Een selectie uit het programma



Four Passports - Hallo Servië!

[Mihajlo Jevtic | Servië, Kroatië, Duitsland | 2016 | 83' |
Servisch gesproken | Engels ondertiteld]

Vierde editie van dit programma waarin de recente bloei van de Servische cinema centraal staat. In samenwerking met de Servische Ambassade en Mreza (organisatie ter promotie van Servische kunst en cultuur) presenteert Rialto een programma met twee films: Open Cage en Four Passports.

Four Passports

In 1989 was Mihajlo Jevtic elf toen hij zijn eerste kinderpaspoort kreeg van de Socialistische Federale Republiek Joegoslavië. Hij gebruikte het document maar één keer, want een jaar later begon de onrust in Joegoslavië, die uiteindelijk leidde tot burgeroorlog en het uit elkaar vallen van de Republiek. Jevtic heeft dertig jaar op het zelfde adres gewoond, maar wel in vier verschillende landen.

PREMIÈREDATUM:
30 oktober 2016

rialto

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

Bibliotheek CinétoL

Een selectie uit het programma



Voorlezen en meer

Ook voor de allerkleinste lezers is er in de OBA veel te beleven. Lidmaatschap is voor iedereen tot 19 jaar gratis en baby's tot 18 maanden ontvangen bij lidmaatschap een bijzonder BoekStart-koffertje. Ook wordt er elke week in veel OBA-vestigingen voorgelezen. Kom samen met uw kind genieten van een leuk boek



www.oba.nl

Bibliotheek CinétoL
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

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

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

Eddy bar
 Gerard doustr 58
 Amsterdam
 tel: 020 6734385

Maar even weg?

GELE KAART

Sonny FALAFEL
 1e vd Helststraat 43
 Tel: 020 6767612
www.sonnyfalafel.nl

Saray
 restaurant
 grintm doustraat 33
 1072VK amsterdam
 T 020 67 19 210
www.sarayrestaurant.nl
info@sarayrestaurant.nl

Hier kan uw advertentie staan al vanaf
15,- euro

Stichting Onbeperkt Zuid
info@onbeperktzuid.nl
www.onbeperktzuid.nl

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

Gerard Doustraat 33/35
 Tel: 020 6719216
Turkse specialiteiten

voor al uw diervoedsel
Bert's dierenbenodigheden
Albert Cuypmarkt 163

REURING
 Café Restaurant
 Lutmastraat 99
 Tel: 020 7770996
www.cafereuring.nl

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

maandag alleen voor reserveringen geopend

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

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

Ron Verboom Bakkerij

PILSVOGEL
 DINER DRANK
 Gerard Douplein 14
 Tel: 020-6646483
www.pilsvogel.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 020 673 54 88