

Straatnieuws #08

JUNI 2016 > UITERSTE VERKOOPDATUM: 29 JUNI 2016 > JAARGANG 21 > VASTE VERKOOPPRIJS: € 2,- (WAARVAN € 0,65 NAAR DE VERKOPER)

DE STRAATKRANT
VOOR DEN HAAG
EN ROTTERDAM

Kampioen van de grill Jord Althuisen: De fik erin



Avondeten
in de
nachttopvang
pag 8



Het Slachthuis-
plein toen
en nu
pag 10

€ 2,-

OMDAT IEMAND MAAR ÉÉN LAATSTE STROHALM HEEFT...

Problemen horen bij het leven. Maar als problemen zo complex zijn dat er niet meer tegen te knokken lijkt, dan is professionele hulp hard nodig. LIMOR is er voor mensen die nergens anders terecht kunnen. We begeleiden cliënten snel maar zorgvuldig bij hun eerste stappen op de weg naar hernieuwde zelfstandigheid. We leren ze weer vechten. Meer over onze motiverende maatwerk aanpak? Samenwerken? Hulp nodig? Kijk op limor.nl.



T / 085 485 6000
E / aanmelden Zuidholland@limor.nl

opvangen. aanpakken. loslaten.
typisch Limor

> Van de redactie

'Lekker Eten' is wellicht een vreemd thema voor een daklozenkrant. Want lekker eten, hoe vaak kan dat nu als je op straat leeft? Onze verslaggevers testten de mogelijkheden bij de daklozenopvang in de Zilverstraat, waar sinds kort op aandringen van cliënten gezonder eten wordt geserveerd. Wie minder focust op vetvrij of voldoende vitamines, is Jord Althuisen. Wel kan hij koken als de beste. De wereldkampioen barbecueën deelt met ons zijn recept voor een geslaagde avond koken op open vuur. En omdat bij lekker eten een goed glas wijn hoort, gingen we langs bij de wijnwinkel van Ofran Badakhshani in de Papestraat. In gezelschap van zijn kat Socrates deelt de Afghaanse politicoloog en filosoof zijn onwaarschijnlijke levensverhaal. Straatnieuws-dichteres Bianca Hiemcke had een bijzondere ontmoeting toen ze onlangs een dakloze dame uitnodigde in haar keuken. Watertandend sluit u straks hoe dan ook deze editie van Straatnieuws. Veel leesplezier!

Djenna Perreijn

> colofon

Straatnieuws wordt verkocht en mede gemaakt door dak- en thuislozen in Den Haag, Rijswijk, Rotterdam, Leidschendam-Voorburg, Westland, Delft, Gouda, Zoetermeer, Wassenaar en de Bollenstreek.

De verkopers kopen de krant in voor € 1,35 en verkopen hem op straat voor € 2,-. Het verschil is een bijdrage in hun levensonderhoud. U herkent de Straatnieuwsverkoper aan de witte pas en het (niet verplichte) rode hesje.

Donaties IBAN NL90INGB0007544612.
t.n.v. Stichting Haags Straatnieuws, Den Haag.

Oplage 7000

Adres Redactie Straatnieuws
Riviermarkt 5, 2513 AM Den Haag
070 363 1821

Email redactie@haagsstraatnieuws.nl
Website Straatnieuws:
www.haagsstraatnieuws.nl
www.rotterdamstraatnieuws.nl
Advertenties en distributie 070 363 1821

Coördinator Rotterdam
Myra Benard: 06 4744 0680
E straatnieuwsrotterdam@gmail.com

Coördinatoren Den Haag
Judith Eykelboom: 06 2812 6950
E coordinatorstraatnieuws@gmail.com

Hoofdredeur Djenna Perreijn
Medewerkers aan dit nummer Boris Peeters, Bianca Hiemcke Schriek, Eveline van Egdom, Frank Suyker, Hester Heite, Judith Eykelboom, Marieke Bolle, Rieneke de Vries, Rob Schuitema, Mariëtte Storm, Paul Waayers.

Coverfoto Jaws Media
Ontwerp en opmaak Marieke de Roo
Druk De Persgroep Nederland Duivendrecht

Editie 9 verschijnt op donderdag 30 juni 2016.



04 INTERVIEW JORD ALTHUIZEN

's Werelds beste barbecue-kok deelt zijn liefde en geheimen over koken op open vuur. En twee recepten om bij te watertanden.



07 COLUMN MARIEKE BOLLE

08 REPORTAGE SCHROEDER

Straatnieuwsverslaggevers prikken een vorkje mee in de nachtopvang van Schroeder van der Kolk, waar niemand met honger naar bed gaat.

10 TIJDSBEELD

Grafisch ontwerper Frank Suyker neemt een kijkje in het verleden van het Slachthuisplein, door een foto uit 1944 samen te voegen met beeld uit 2016, genomen vanuit precies dezelfde hoek.

12 REPORTAGE DE FILOSOOF

Bij wijnwinkel de Filosoof nemen wijn, filosofie en poëzie elkaar in de armen. En dat is best bijzonder, want in het Afghanistan van eigenaar Ofran Badakhshani mag helemaal geen wijn worden gedronken.



14 PORTRET GERSON

Straatnieuws-coördinator Rieneke de Vries gaat in gesprek met een lezer. Waarom wordt iemand dakloos? En waarom koop je zijn krant?

15 REPORTAGE STADSLANDBOUW OP HET DAK

Het Schieblok in Rotterdam staat in bloei. Het dak, waarop allerlei groenten wordt verbouwd, staat als toeristenattractie in de Lonely Planet en de eerste bus Koreaner is al onderweg om het fenomeen te aanschouwen.



16 BEELDERHAAL

Bianca Hiemcke nodigde een dakloze dame uit om mee te eten en schreef er een bijzonder gedicht over.

17 CRYPTOVILLE PUZZEL EN WIN

18 UIT AGENDA EN VOORDELIGE TIPS

20 STRIP KAASHELD EN POEPHOOFD

CAESAR
FITNESS + HEALTHCLUB

Voorjaars
specials

Dagje Caesar
1+1 GRATIS
€ 29,95*
ipv € 59,90
geldig t/m 29-06-2016

* tegen inlevering van deze advertentie

Informeer naar onze
jaarspecial!

MAURITSKADE 10 • DEN HAAG • TEL 070 820 99 10
WWW.CAESAR-DENHAAG.NL



Maandag t/m vrijdag

07.00 uur **Haagse Ochtendradio**
met Justin Verkijk
10.00 uur **De Haagse Hartslag**
actualiteiten
15.00 uur **Hou Je Haags!**
met Jordy Meyster
18.00 uur **Vandaag in Den Haag**
nieuwsverzicht
19.00 uur **Haagse Avondradio**
21.00 uur ma **Stork on Air**
Haagse popmuziek
di **Het Woordenrijk**
poëzie
Dutchbuzz (vanaf 22.00 uur)
voor expats
wo **De Blauwe Oolevaar**
Haagse gezelligheid
do **Young Agga**
jongerenprogramma
vr **Nonstop muziek**
23.00 uur **Tonka**
underground radio

Zaterdag

07.00 uur **Haagse Wekkerradio**
10.00 uur **Nieuwslicht**
nieuws en achtergronden
12.00 uur **Den Haag FM Top 30**
14.00 uur **Sportsignaal**
18.00 uur **Haagse Avondradio**
21.00 uur **Royal Dance Grooves**
23.00 uur **De Start van de Nacht**
met Henk Bres

Zondag

07.00 uur **Haagse Wekkerradio**
10.00 uur **Kunstlicht**
kunst en cultuur
12.00 uur **Club Fatale**
voor en door meiden
14.00 uur **Sportsignaal**
18.00 uur **Haagse Avondradio**
21.00 uur **De Nieuwe Van Nierop**
nieuwe muziek
22.00 uur **Mediamix**
communicatie en wetenschap
23.00 uur **Tonka**

Jouw 100% Haagse stadradio op 92.0 FM

Straatnieuws

Het
Straatnieuws
zoekt
sponsors!

Straatnieuws is dé straatkrant van Den Haag en Rotterdam: een eigenzinnige, betrokken krant die wordt verkocht bij supermarkten, winkels en stations door in totaal bijna 150 dak- of thuislozen. De krant wordt volledig subsidie-vrij en deels met vrijwilligers gemaakt. Daarom zoekt Straatnieuws sponsors: organisaties en bedrijven die betrokken zijn bij de krant én bij wat leeft in de stad.

Interesse?
Neem contact op met de redactie van Straatnieuws:
redactie@haagsstraatnieuws.nl

Doneren kan natuurlijk ook!
IBAN NL90INGB0007544612
t.n.v. Stichting Haags Straatnieuws, Den Haag.

Jord Althuizen werd verliefd in Amerika. Niet alleen op zijn huidige vrouw, maar ook op barbecueën. Inmiddels hoort hij bij de absolute top. Met een wereldtitel en een bestseller op zijn naam wil hij Nederland kennis laten maken met de authentieke smaak van koken op open vuur. tekst Djenna Perreijn foto deze pagina Kyonne Leysen

Avontuur op open vuur

> Het is mooi weer en dus besluit je om 16.00 uur 's middags nog gauw de supermarkt in te rennen om vanavond te kunnen barbecueën. Verschillend gemarineerd vlees wordt uit de schappen gegrist, de barbecue uit de schuur gehaald, aanmaakblokjes erin en het vuur zo hoog mogelijk gezet want de eerste eters komen al om zes uur. He-le-maal verkeerd. Jord Althuizen kan er niet duidelijk genoeg over zijn: Nederlanders zitten vastgeroest in deze aanpak en dat doet het resultaat geen goed. "Ondertussen wachten gasten met een stokbroodje pindasaus op hun volgende stukje flinterdun zwart vlees, dat van binnen rauw is omdat het vuur

de barbecue gezet om de zuurstof af te sluiten. Zo regel je de temperatuur en creëer je een soort mini-oventje. Eerst schroei je het vlees aan, daarna gaat de deksel erop voor de juiste garing." Zo zag Jord de Amerikanen ook te werk gaan. Hij ontmoette zijn vrouw Tiffany in 2001 in Ohio tijdens zijn stage voor zijn studie aan de Hotelschool. In 2010 nam zijn zwager hem mee naar een barbecuefestival in Frisco, Colorado. "Een piepklein bergdorpje waarvan de hoofdstraat was bezaaid met honderden zelfgebouwde barbecues en smokers." Smokers zijn stalen of stenen constructies waarin met hout of houtskool wordt gestookt en waarin eten op een lage temperatuur in de rook en warmte van het vuur gaart. "De teams die tegen elkaar streden, gebruikten allemaal dezelfde 'low and slow' techniek. Op hout gestookte barbecues werd het vlees langzaam gegaard." Eenmaal terug in Nederland bezocht Jord twee weken later de bedrijfsbarbecue van zijn werk. "Wat een dieptepunt, het contrast met wat ik net in Amerika had gezien en geproefd kon niet groter zijn. Iedereen stortte zich dus maar weer op de schalen stokbrood met pindasaus. Toen besloot ik Colorado naar Nederland te brengen."

Zestien uur

In zijn keuken timmert Jord een verkoopstand. De eerste smoker is een huurexemplaar. "Zo is in 2010 Smokey Goodness geboren." De barbecuecateraar maakt furor op festivals in Nederland en België met onder meer hun specialiteit: het broodje pulled pork van zestien uur lang gegaarde varkensschouder. "Het is hard gegaan, maar we waren niet direct een succes. Als ik terugdenk aan Rollende Keukens, zes jaar geleden, schaam ik mij diep. Het was de tweede editie van de moeder van alle foodtruckfestivals, maar toen nog heel pril en kleinschalig. We stonden op een regenachtig weekend in september naar de ondernemers van 24 andere foodtrucks te kijken zo van 'en wat nu?'. We maakten spareribs die taai waren omdat ze veel te snel waren gegaard en verkochten pulled pork die niets met pulled pork te maken had."

Aan het spit

Zijn fulltime baan bij een horeca-

TEXAS BEEF RIBS

In Texas gaat het bij barbecueën maar om één ding: beef! Trots als Texanen zijn op de kwaliteit van hun rundvlees willen ze geen afleidingen op hun bord. Geen saus en geen kruidenrub dus. Om de krachtige rundsmaak te complimenteren gebruiken ze in Texas Dalmatian Rub, een simpel mengsel van zout en grove zwarte peper. In dit receptuur is het belangrijk dat je goede dikveleesde short ribs gebruikt van een mooi met vet gemarmerd ras en dat je er ruim de tijd voor neemt. Na 8 tot 10 uur in de BBQ met krachtig rookhout ga je je tanden zetten in een bijzonder smaakvol stuk rund.

BENODIGDHEDEN:

3 hickory of eikenhout chunks
grote stukken rookhout van ca 5 x 5 cm)
Butcher paper (klassiek vetvrij slagerspapier),
optioneel BBQ guru, optioneel

INGREDIËNTEN (4 personen):

> 1 short rib (met 4 botten in 1 stuk)
van circa 2 kg
> Dalmatian Rub:
3 el grof zeezout
3 el zwarte lampong peper,
gestampt (Verstegen)

BEREIDINGSWIJZE:

Duur: voorbereiding ½ uur,
Bereiding 8 uur.

- > Bereid een BBQ voor op indirect barbecueën en breng deze naar een temperatuur van 115 °C.
- > Op de achterzijde (botkant) van de short ribs zit een taai vlies. Wrik een kruiskopschroevendraaier tussen bot en het vlies en maak een wikkende en trekkende beweging om het gehele vlies van de botten te trekken. Aan de vleeszijde kan er een laag vet of vliesjes zitten. Indien aanwezig snijdt deze met een klein mesje weg totdat je mooi schoon vlees hebt. Meng voor de dalmatian rub het zeezout en de zwarte peper en bestrooi de gehele short rib rijkelijk met het zout-pepermengsel. Schrik niet van de hoeveelheid peper, door de lange garing wordt de smaak hiervan een stuk milder.
- > Plaats de rookhout chunks tussen de gloeiende kolen en leg de gekruide short ribs met de bptzijde op het rooster in de BBQ en sluit de deksel. Houd de BBQ gedurende 6-8 uur op een constante temperatuur van 115 °C (een BBQ Guru temperatuur computertje kan hierbij handig zijn). Voor het beste resultaat pak je de short ribs niet in aluminiumfolie, zo voorkom je een te mals eindresultaat. Je wilt juist een licht stevige bite behouden welke je krijgt bij een kerntemperatuur van 92 °C.
- > Optioneel is om de short ribs na vier uur in butcher paper te wikkelen. Dit is vetvrij papier wat warmte en vocht deels doórlaat. Zo versnel je het kookproces zonder dat je de structuur van het vlees teveel beïnvloed. Texaanse Pitmasters zoals Aaron Franklin zweren bij het gebruik van butcher paper.



foto Remko Kraaijeveld



adviesbureau moest Jord in 2013 opzeggen. "Smokey Goodness begon als grapje, maar het had veel potentie en groeide hard." Een jaar later trok Jord de stoute schoenen aan en deed als teamcaptain, samen met twee fulltimers, mee aan zijn eerste barbecuewereldkampioenschappen. "Met de barbecue in de aanhang reden we in één ruk naar Estland. Concurrenten vroegen ons hoeveel varkens aan het spit we per week bereidden. Zij maakte er wel acht in de week, wij op z'n hoogst één in de maand. De zestien tegenstanders hielden zich bezig met een heel ander smaakprofiel. Er deden veel Oost-Europese landen mee. Daar kiezen koks eerder gekozen voor azijn, mosterd en knoflook. Wij gingen juist voor gedroogde kruiden, appelsap, whisky en zoete sauzen. We vielen dus nogal buiten de boot. Ik dacht; 'dit zou de jury heel slecht kunnen vinden of juist heel goed'. Het kwartje viel gelukkig de goede kant op, ik werd wereldkampioen Whole Hog Barbecue." Een jaar later kwamen de wereldkampioenschappen dus naar Nederland. "Daar haalden we de tweede plaats." Inmiddels werkt Jord ook als jurylid in het RTL4 programma Grillmasters en als radio sidekick voor barbecueadvies. "De media-kant trekt me erg aan. Door al die leuke projecten gaan de egards voor het cateringbedrijf dan ook naar mijn collega's. Hoewel ik zelf ook zoveel mogelijk achter het vuur sta op evenementen."

Avontuur

Jord zijn avonturen op het WK, ervaringen in Amerika en liefde voor barbecueën komen samen in zijn onlangs uitgebrachte boek 'Smokey Goodness'. "Hilarisch; de eerste week stond het boek in de top tien van best verkopende culinaire boeken, tussen allemaal dieetboeken. In winkels ligt het tussen als een soort anti-christ tussen leesvoer met titels als killerbody, superfood en detox. Ik pas niet zo in die trend. Ik zou mijn recepten gebruiken in het weekend of voor een feestje, maar niet voor de dagelijkse kost. Dan heb je voor het weet mijn omvang, of erger." Jord wil zijn boek niet bestempelen als receptenboek. "Het is veel meer. Het is een enthousiasmerend document dat lezers de wereld van het barbecueën inzicht. *vervolg interview volgende pagina >*



Foto Remko Kraaijeveld



Foto Bart Althuizen

Ik wil het avontuur van buiten koken overbrengen. Ik wijd een hoofdstuk aan hoe je je eigen smoker bouwt, vertel hoe het eraan toe gaat op barbecuewedstrijden en deel natuurlijk tips en technieken."

Masculien

Jord werkte maandenlang aan het boek en de bijbehorende recepten, om het vlak voor het barbecueseizoen start uit te kunnen brengen. "Ik heb me veel op reis laten inspireren. Natuurlijk vraag ik andere chefs niet naar recepturen, maar ik heb wel veel ideeën opgedaan. Vanuit

met chocolade; een Amerikaanse klassieker. Maar dat is hartstikke truttig, welke man gaat dat maken? Dus heb ik iets uitdagenders bedacht: S'mores skillet met smoked BBQ salted caramel. Een soort koek waarbij de met whisky doordrenkte chocolade onder de marshmallows zit. Whisky heb ik gekozen als tegenhanger voor al het zoet, ik ben sowieso groot fan van koken met whisky. Voor het krokantje heb ik gezouten caramel toegevoegd."

Primitief

Een favoriet recept uit zijn repertoire kan Jord niet geven. "Het hangt helemaal van mijn bui af. Als ik thuis kook, houd ik het vaak eenvoudig: een picanha steak van staartstuk bijvoorbeeld. Een mooi stuk rundvlees dat, als je het goed bereidt, een goddelijk vetrandje houdt. Er gaat natuurlijk geen week voorbij zonder dat ik barbecue. Ik vind het getrut met een stokje op het vuur gewoon heel leuk, dan komt het kind in mij naar boven. Als je iets in een oven maakt, druk je de juiste knoppen in en wacht je op het piepje. Barbecueën heeft een bepaalde moeilijkheidsgraad. Het is een primitieve techniek waarmee je een gerecht een bijzondere twist kan geven." Ook het gezin van Jord kan niet zonder zijn kookkunsten. "Mijn dochter van drie jaar is half Amerikaans, maar als het om eten gaat probeert ze alles. Het lekkerste vindt ze kippenvleugeltjes. Waar andere kinderen liever voor fileet gaan, is onze Josephine een echte carnivoor."

'Er gaat natuurlijk geen week voorbij zonder dat ik barbecue'

de partycatering ken ik natuurlijk al veel gerechten, maar de hoeveelheden moesten worden omgezet van tweehonderd man op een festival, naar acht mensen in een achtertuin. Daar zit de finesse in. Er zitten recepten bij om beginners wegwijs te maken, maar ook leuke dingen waar de doorgewinterde barbecueman- of vrouw mee aan de slag kan." De cateraar heeft recepten verder eenvoudiger en toegankelijker gemaakt. "Ik heb ook geprobeerd om dingen spannender te maken. Een barbecueboek is vanzelfsprekend nogal masculien. Ik wilde graag s'mores skillet chocolade in het boek verwerken. Dat zijn verwarmde marshmallows



S'MORES SKILLET MET GEROOKTE ZOUTE KARAMELSAUS

Deze sweet salty chocolate decadence is geïnspireerd op de Yankee kampvuurklassieker smores; op een stokje boven vuur geroosterde marshmallows geklemd tussen Amerikaanse biscuitjes met chocolade. Om dit gerecht de Smokey Goodness touch te geven voegen we er bourbon en een gerookte karamelsaus aan toe en serveren we hem in een ruige gietijzeren pan. Zo, nu doen de stoere mannen opeens weer mee met het nagerecht.

INGREDIËNTEN (5-6 personen):

Gerookte zoute karamelsaus:
100 g kristalsuiker
2 el water
0,1 l kookroom
2 el boter
2,5 tl gerookt zout

300 g donkere chocolade calettes (kleine druppels)
4 el bourbon
300 g marshmallows
4 el gerosterde hazelnoot, fijngehakt
16 digestive volkoren koekjes

BENODIGDHEDEN:

Gietijzeren Skillet met circa 28cm doorsnee

BEREIDINGSWIJZE:

Duur: voorbereiding ½ uur, bereiding circa ½ uur.
Bereid een BBQ of grill voor op indirect grillen met een temperatuur van 240 °C.

- > Maak eerst de gerookte zoute karamelsaus door de suiker en water op een zeer laag vuur langzaam te laten smelten. Probeer niet te roeren om kristalvorming te voorkomen. Verhit de gesmolten suiker net zo lang totdat deze goud begint te kleuren. Verhit in een andere pan ondertussen de kookroom en voeg deze aan de goudkleurige karamel toe (pas op spattend suiker). Roer als laatste de boter en het gerookte zout door de karamelsaus.
- > Verdeel de chocolade calettes over de bodem van de gietijzeren skillet. Bedruppel met de bourbon en bedek met de marshmallows. Plaats de gietijzeren skillet in de hete indirect ingestelde BBQ en bak totdat de chocolade gesmolten is en de marshmallows goudbruin geworden zijn. Besprenkel met de gerookte zoute karamelsaus en hazelnoten en serveer met volkoren koekjes om te dippen.



Foto Remko Kraaijeveld

Column door
Marieke Bolle



Foto Eveline van Egdon

Kinderarbeid

Zag u die foto ook in de Volkskrant? Een acht-jarig Syrisch meisje dat parelknoopjes op lapjes stof niet. In de stad Gaziantep in Turkije dichtbij de Syrische grens. Het meisje verdient zeventien euro in de week voor zes dagen twaalf uur werken in een schoenenfabriek. In Turkije leven inmiddels door de aanhoudende strijd in Syrië bijna 1 miljoen Syrische kinderen. Mee gevlucht met hun ouders. Van hen gaat een derde naar school. Tweederde niet. Kinderarbeid is heel gewoon. En wij hier in ons klagerige land maar opgetogen zijn over de aanschaf van dat paar spotgoedkope sandalen. Made in Turkey.

Iedereen begrijpt dat de opvang van veel vluchtelingen een enorme organisatie vergt, en dat er dingen mis zullen gaan. Ook in Nederland. Onbegrijpelijk bijvoorbeeld, dat we het hier nog nooit hebben klaargespeeld dat mensen in afwachting van hun verblijfsvergunning kunnen werken. De volwassenen wel te verstaan. In plaats daarvan hangen ze doelloos maanden, soms jaren rond. Dan is het lastig om ooit nog weer aan het werk te komen.

Hier in Nederland is het aantal Syrische vluchtelingen vele malen lager dan in Turkije, maar school voor de kinderen van asielzoekers is wel goed geregeld. Gelukkig. En kinderarbeid, als het al voorkomt, is een extreme situatie hier. Vindt u het raar dat mensen liever naar Nederland vluchten dan naar Turkije?

En de Griekse rechter geeft mij inmiddels gelijk: je kunt vluchtelingen die Griekenland hebben weten te bereiken niet terugsturen naar Turkije. Het is geen land waaraan je een asielzoeker blindelings wilt toevertrouwen. De gedachte achter opvang in de regio is heel begrijpelijk. Dus de Europese afspraken met Turkije over opvang liggen voor de hand. Maar dan moeten we ook goede afspraken maken over de kwaliteit van de opvang in Turkije. School voor ieder kind is wel het minste.

'Eerste vrouw' Delft wordt Marja van Bijsterveldt



"Ontzettend blij en trots dat de gemeenteraad van Delft mij voordraagt als nieuwe burgemeester van deze prachtige stad, wat een voorrecht!" reageert Marja van Bijsterveldt (CDA) direct nadat het nieuws naar buiten is gekomen. Ook politiek Delft reageert dolblij op de komst van de eerste vrouwelijke burgemeester van de stad.

Op haar Twitteraccount regent het verwelkomingen en felicitaties van burgers en collega politici. Van Bijsterveldt (54) neemt het stokje over van Bas Verkerk, die voor een burgervader een wat afstandelijke reputatie geniet. De politica brengt veel ervaring met zich mee en bovendien een groot netwerk. Eerder was de als verpleegkundige opgeleide Van Bijsterveldt al de eerste burger van haar woonplaats Schipluiden, met haar 33 jaar de allerjongste in Nederland nog wel. Daar helpt ze in de laatste jaren de nieuwe fusiegemeente Midden-Delfland te creëren. Als voorzitter van het CDA maakt ze daarna haar opwachting in de landelijke politiek. In het

kabinet Balkenende IV treedt ze aan als staatssecretaris van onderwijs en onder Rutte 1 krijgt ze het als minister nog zwaar te voortduren dankzij felle protesten van scholieren tegen de 1040-urennorm. Na de val van het kabinet wordt Van Bijsterveldt onder meer voorzitter van de Midden-Delflandvereniging. In deze functie keert ze vorige zomer nog even terug naar het Binnenhof om Midden-Delfland de status van beschermd gebied te laten behouden. Dat lukt als een meerderheid van de Tweede Kamer haar zelf geschreven amendement overneemt. Vanaf 2 september mag Van Bijsterveldt tenminste de komende zes jaar Delft onder haar hoede nemen. Een taak die niet licht opgenomen kan worden. De schulden van de prinsstad zijn torenhoog. Dankzij miljoenenverliezen rond onder meer de bouw van de spoorzone, waaronder ook de nieuwe spoortunnel valt, zucht Delft onder bezuinigingen. Maar Van Bijsterveldt kan niet wachten om te beginnen aan haar nieuwe baan als burgermoeder. "Ik voel me vereerd!" laat ze weten.

Avondeten in de nachtopvang



Bij Schroeder van der Kolk aan de Zilverstraat wordt iedere dag stipt om zeven uur de keuken geopend voor het avondeten. De mannen staan al klaar in de rij. Vandaag op het menu: kippensoep, fusilli-kip, sla, rauwkost en vla. Of yoghurt, voor wie suikerziekte heeft. tekst Judith Eykelboom foto's Henriette Guest

> In de Zilverstraat, ingesloten tussen de Meppelweg, Dedemsvaartweg en de Escampaan, is de kans dat je 's avonds iemand tegenkomt nihil – tenzij diegene onderweg is naar de nachtopvang. In de straat zitten voornamelijk garages, een distributiepoint van PostNL en groot-handels waar om vijf uur de rolluiken naar beneden gaan. Voor het hoofdgebouw van Schroeder van der Kolk staat een overdekt glazen rookhok. Dakloze mannen maken er dankbaar gebruik van om nog even een laatste biertje weg te tikken of een joint te roken, want wie eenmaal binnen is, mag niet meer naar buiten, en moet bovendien al zijn persoonlijke bezittingen afgeven; gebruik van middelen is binnen niet toegestaan. In dit desolate stukje stad zal er niemand zijn die last van ze heeft.

Tandenborstels

Achter de balie zitten twee portiers van

Hofstad Security. Naast hen staat een rek met plastic bekken met nummers erop en tandenborstels erin. Het is niet zomaar toegestaan daar een foto van te maken, want Schroeder heeft te maken met een kwetsbare doelgroep en

'Cliënten mogen zoveel tosti's bestellen als ze willen'

zelfs het op de foto zetten van zo'n rek met tandenborstels – toch het ultieme symbool van dakloosheid – zou wellicht onbedoelde schade aan kunnen richten.

Deze voorzichtigheid is continu voelbaar, ook als fotograaf en journalist duidelijk hebben gemaakt dat ze wel toestemming hebben gekregen, dat ze daar juist een aantal dagen op hebben gewacht. Medewerkster Souhir, die de pers begeleidt, vraagt op een gegeven moment scherp: "Waarom al deze vragen?" Voor het artikel, is het antwoord, wij komen om een reportage te maken, daar horen vragen bij. Dat er een kijkje wordt genomen in de keuken van Schroeder van der Kolk, is duidelijk geen dagelijkse aangelegenheid. Ook cliënten voelen zich duidelijk niet op hun gemak bij het zien van een flitser en iemand met een gelinieerd schrift. Sommigen zitten zelfs aan de andere kant van de zaal met hun T-shirt over het hoofd, hoewel ze al beloofd is dat ze niet op de foto komen. Maar geef ze eens ongelijk; wie in zo'n situatie zit, heeft weinig zin in bekendheid en al helemaal niet

om te praten over zoiets luchtigs als de avondmaaltijd.

Tosti's

Want als het thema van *Straatnieuws* Lekker Eten is, is de grote vraag natuurlijk: krijgen daklozen wel lekker te eten in de nachtopvang? Rosita, die vandaag over de keuken gaat, vertelt dat de avondmaaltijd er in alle opzichten op vooruit is gegaan. "Het wordt alleen maar leuker en leuker. In december hebben we bij iedereen een enquête afgenomen en daaruit kwam naar voren dat de doelgroep gezonder wilde eten. Voorheen hadden we alleen de hoofdmaaltijd, maar nu krijgen ze ook soep, salade, rauwkost en fruit. En als toetje is er vla, of yoghurt voor wie suikerziekte heeft. Iedereen mag twee keer opscheppen, want vaak hebben ze al de hele dag niets gegeten en we willen niet dat ze met honger naar bed gaan." Cliënten mogen ook tosti's bestel-

len, zoveel als ze willen. Rosita: "Ja, na tien tosti's is het natuurlijk wel klaar." Samen met Souhir heeft ze alles zelf klaargemaakt, behalve de hoofdmaaltijd, vandaag fusilli met kip, broccoli, wortel en een crèmesausje, die hoeven ze alleen op te warmen.

Knoflooksaus

Het loopt tegen zevenen, er vormt zich een rij mannen voor de counter – vandaag geen dakloze vrouwen, die sowieso als groep daklozen al in de absolute minderheid zijn. Onder de mannen die nu binnen zijn, vallen drie groepen te onderscheiden: bbb-ers (mensen zonder geldige verblijfsvergunning), ggz-ers (mensen die uit de psychiatrie komen) en de 'gewone' daklozen (als de kesslerstichting vol is). Rosita: "Onze doelgroep wordt steeds groter en problematischer. Dat komt doordat we steeds meer met ggz-problematiek te kampen hebben. Daar komt vaak verslaving bij kijken, dat was vroeger beduidend minder." Hoe dat komt, weet ze niet, maar het is zo. De eetzaal annex huiskamer heeft iets weg van een zelfbedieningsrestaurant aan een buitenlandse snelweg: een grote zaal met gekleurde stoelen om praktische tafels, in de hoeken twee televisies die op hetzelfde kanaal zijn afgestemd, een glazen toonbank waar een stalen rek aan is bevestigd waar je

met je dienblad overheen kunt schuiven om alles in ontvangst te kunnen nemen, manden met sauzen om het geheel wat extra smaak te geven. Rosita en Souhir trekken plastic handschoenen aan en er wordt opgeschept. "Daar gaan we. Nummer één, alstu! Wilt u er nog wat bij? Eet smakelijk!" Vooral van de knoflooksaus wordt gretig gebruik gemaakt, voor over de sla. Rosita en Souhir kennen iedereen bij naam, schenken iedereen een warme glimlach. Op de vraag of het smaakt, antwoordt iemand: "Als jij wilt weten hoe het er hier aan toe gaat, moet je eens een week anoniem cliënt worden. Dan kom je erachter."

Oxazepam

In de grote zaal eten de meeste mannen alleen, soms vormt zich een groepje van twee of drie. Het doet denken aan een treincoupé waar iedereen in de publieke ruimte toch op zoek is naar zoveel mogelijk privacy en daarom zo verspreid mogelijk gaat zitten. Er is een Libanees die tijdens het nuttigen van de maaltijd anoniem wil praten en onherkenbaar op de foto wil. Over het eten is hij snel uitgepraat: "Dit smaakt beter dan gister, toen aten we spaghetti." Maar zijn leven, hoe hij hier terecht komt, hoe hij niet weet hoe hier

ooit weer vandaan komt, daar heeft hij wel wat over te vertellen. 43 jaar is hij, waarvan hij er 25 in Nederland heeft doorgebracht. Hij was vergeten zich aan te melden destijds, iets met psychische problemen op straat en coke, en nu is het te laat. Zijn vader was schaapsherder in de Sinaï en heeft hem destijds nooit ingeschreven als nieuwgeboren kind, dus hij kan niet bewijzen waar hij vandaan komt – een voorwaarde van de IND om de juiste papieren te verlenen. Zonder verblijfsvergunning mag hij niet werken; een bbb-er. "Ik zit hier nu zeven maanden, het is alleen maar overleven."

'Ik hou er wel van, maar niet elke dag'

Van de slaapruimte wordt ik psychisch. Er zijn te veel mensen in de ruimte. Ze snurken, gaan naar de wc. Sommigen weten niet meer waar hun bed is en komen bij mij in bed liggen. Maar het is hier wel veiliger dan op straat. 's

Ochtends slik ik eerst een oxazepam en een eforax voordat ik hier de deur uitga. Als ik dat niet doe, kan ik niet met mensen praten."

Lichtpaal

En dan is er Theo. Theo wil best met een journalist praten. En hij wil ook op de foto met al die deuken in zijn hoofd – lachen. "Met 180 kilometer per uur in een woonwijk tegen een lichtpaal gereden. Vier maanden in coma en anderhalf jaar revalideren in het Westeinde. Leren lopen, leren praten." Dat was in 1983, lang geleden. Sindsdien heeft hij op zichzelf gewoond, in afkickcentra gewoond, in begeleidt wonen-huizen gewoond, in de gevangenis gewoond en nu zit hij sinds vijf weken hier. "Ik slaap en ik eet maar daar is ook alles mee gezegd." Het vervelende is dat niemand zijn spullen heeft opgeslagen toen hij in de bak zat – hij had meubels van blank eikenhout – en dat straks allemaal opnieuw moet aanschaffen. Maar gelukkig krijgt hij geld van zijn maatschappelijk werker, zo min mogelijk, want hij spaart voor zijn uitzet. Meer dan een plukje shag heeft hij eigenlijk niet nodig. Het eten vindt hij vandaag niet heel bijzonder – Theo houdt van aardappelen en dat eten ze maar twee keer in de week. "De rest is bami, rijst en pasta. Ik hou er wel van, maar niet elke dag."



1944/2016 Slachthuisplein

Grafisch ontwerper Frank Suyker neemt een kijkje in het verleden van het Slachthuisplein, door een foto uit 1944 samen te voegen met beeld uit 2016, genomen vanuit precies dezelfde hoek. De angst van loeiende koeien kon je in de buurt horen, toen vee tussen 1911 en 1988 in Het Openbaar Gemeentelijk Slachthuis werd geslacht. Uit hygiënisch oogpunt was het in de begintijd zeker een verbetering dat zo'n groot slachthuis buiten de Haagse bebouwing werd neergezet. Voorheen slachtten alle bewoners hun vlees thuis. Maar de afgelopen decennia is een hoop veranderd aan het Slachthuisplein. In 1988 is het hele complex vervangen. Op het terrein is een woonwijk verzezen en in de grote hal 'Galleria', is ruimte voor winkels en een stadsdeelkantoor. Vorige maand nog werd het Slachthuisplein heropend, nadat het stenen veld is omgetoverd tot een groene weide met nieuwe speeltoestellen, zoals buurtbewoners hadden gevraagd.

Bewerkte foto: Frank Suyker



De kat van Ofran is vernoemd naar de beroemde filosoof, Socrates.

Wijn & filosofie

In de Papestraat zit een wijnzaak. Niets bijzonders. Hoewel... Waarom heet die wijnzaak 'De Filosoof'? Daar moet wel een uitermate boeiende gedachte achter zitten. En *dat* klopt dan weer.

tekst Paul Waayers foto's Bertus Gerssen

Straatnieuws
#082016

> Op het etalageraam staat een kort gedicht. Inpandig treft men op de stellingen eveneens poëzie aan. En als het aan de eigenaar ligt, staan er straks weer boeken tussen de wijnflessen. Poezie-, literatuur- en filosofieboeken, terwijl de flessen wijn als boekensteunen de boeken groepsgewijs bijeenhouden. Wijnhandel 'De Filosoof' is de tussenstand van een optelsom. De optelsom van het leven van zijn eigenaar, Ofran Badakhshani. De optelsom begon in 1982, het jaar dat Ofran het levenslicht zag in het noordoosten van Afghanistan. Zijn familie was politiek geëngageerd en dat was zeker met het toenmalige regime in Afghanistan toch een 'dingetje'.

60 km lopen voor één boek

Ofran: "Omdat mijn familie zich bezig hield met politiek, werden wij een soort van nomaden. Als we een tijdje in een dorp zaten, kregen we weer bericht dat we daar niet meer veilig waren en moesten we verder trekken naar een volgend dorp. Kwam er weer een andere politieke visie aan de macht; hup, daar gingen we weer. Mijn hele jeugd bestond eigenlijk uit het constant verkassen van de ene stad naar het andere dorp. Tja, dat is Afghanistan. Maar de provincie waar ik vandaan kom, heeft ook een andere, hele mooie kant; de literatuur. Je begint daar al heel jong met het lezen van literatuur. Als je op de islamitische school het ABC onder de knie heb, ga je eerst de Koran lezen. En daarna duik je gelijk de poëzie in, met zijn grote denkers en mystici. Voordat je naar de lagere school gaat, je bent dan zes, heb je al ongelooflijk veel poëzie gelezen. Niet dat je dat allemaal snapt, maar je hebt er wel kennis van genomen. Op school ga je ook heel veel gedichten uit je hoofd leren. En dan zijn er poëzie-gevechten'. Als je 'tegenstander' een gedicht eindigt met bijvoorbeeld de letter 'D', dan moet jij met een gedicht komen waarvan de eerste letter een 'D' is. Poëzie is dus een heel vast en sterk verankerd onderdeel van het dagelijkse leven in Afghanistan. Of liever; van Perzische volkeren. Perzische volkeren staan met poëzie op en gaan ermee naar bed. Zelfs de geschiedenis is vaak in poëzie opgetekend. Nu wordt in Afghanistan weliswaar heel veel gelezen, maar er zijn relatief heel weinig boeken voorhanden. Boeken moest je soms echt van ver gaan halen. Toen ik negen was, hoorden mijn broertje en ik dat een vriend van mijn vader een verzamelbundel had, dat wij enorm graag wilden lezen. Dat dorp lag echter 60 km van de onze vandaan. Vervoer hadden we niet. Toen zijn we op een dag heel vroeg opgestaan en naar dat dorp toe

Straatnieuws
#082016

De bundel *De Banneling* is bij De Filosoof verkrijgbaar.

gelopen. En wat bleek? We waren verkeerd geïnformeerd. De vriend van mijn vader is nog overal gaan vragen wie dat boek eventueel wel had. Uiteindelijk zijn we de volgende dag met lege handen terug gelopen."

De vlucht

In het Afghanistan van 1993 liep een elfjarige jongen gevaar, zo ervoeren Ofran's ouders. En zo vertrok Ofran in dat jaar aan zijn lange reis naar Nederland. Een reis die twee jaar zou duren. Ofran: "In vergelijking met de vluchtelingen van nu is er niks veranderd. Nu zinken de bootjes. Toen stikten de mensen door zuurstoftekort in de laadruimten van vrachtwagens. Ook de redenen om te vluchten zijn nog steeds dezelfde. Politieke opvattingen, seksuele geartheid, oorlog, noem maar op. Ik herinner me een vrouw. Die had samen met haar man besloten om hun jonge dochtertje een betere toekomst elders te geven. Dus zijn ze op de vlucht gegaan.

'Ik wil filosofie terugbrengen waar het hoort'

Tijdens de reis gaan zowel vader als dochter dood. Dus die vrouw had het niet meer. Was op de vlucht gegaan om vervolgens alles kwijt te raken wat haar zo dierbaar was. Maar er was geen tijd om te rouwen. Want als de mensensmokkelaar zegt: *Je moet nu niet huilen, maar heel stil zijn, anders horen ze ons!*, dan is dat ook zo. Dat vluchten moet je je zo voorstellen. Je komt aan in een veld en dan moest je wachten op een andere groep. Dat kon soms drie weken tot een maand duren. Maar als die groep was opgepakt, kwamen ze helemaal niet. Ik heb eigenlijk geen idee meer door welke landen ik allemaal getrokken ben. Jeervaart op zo'n tocht hoe waardeloos je bent als mens. En hoe pijnlijk dat kan zijn. Ik had heel weinig bij me, maar wel twee boeken en een dwarsfluit. Die boeken heb ik écht stuk gelezen. Dat is het mooie aan literatuur en kunst. Het is een ingewikkelde, maar mooie manier om door te kunnen blijven gaan."

Boekenkast

Uiteindelijk kwam de leesgrage Ofran in Nederland terecht. En leek het wel alsof hij in de hemel gekomen was. In tegen-



Ofran vluchtte op zijn elfde met zijn ouders naar Nederland, een tocht die twee jaar duurde. Nu runt hij De Filosoof, een wijnwinkel in het centrum van Den Haag.

stelling tot Afghanistan, leek Nederland wel één hele grote boekenkast. En zo werd hij vrijwel gelijk na aankomst een zeer vaste bezoeker van de openbare bibliotheek aan de Amsterdamse Prinsengracht. Uiteindelijk volgden de studies politicologie en filosofie en verschenen vier dichtbundels in het Perzisch van zijn hand. Sinds kort is daar een vijfde bundel in het Nederlands bij gekomen, met stuk voor stuk gedichten die een bloedstollend mooie kwaliteit hebben. Aan deze bundel is enige levenservaring aan vooraf gegaan, en dat is zacht uitgedrukt.

Islam en wijn

Als er ooit iets verstrengeld was met de Perzen, dan is dat wel wijn. Ofran: "De Perzen van nu ervaren wijn als de verloren schoonheid in onze cultuur. Maar

oijt was het een vast onderdeel van ons leven. Als je de Perzische literatuur erop naslaat, was er altijd wel een reden om wijn te drinken. Daarnaast zijn er in het Perzisch minimaal tien verschillende woorden voor een wijnkaraf en twintig voor een glas. Nu is wijn taboe. Maar ondanks dat het een taboe is, kan je geen Pers vinden die niet één keer 'wijn' zegt op een dag. Dus het mag niet meer gedronken worden, maar in de woorden vloeit het overal."

Dankbaar

Ofran: "Ik ben hier als vluchteling aangekomen, verder opgegroeid, heb hier gestudeerd en ben hier gevormd. Nederland heeft mij heel veel gegeven en nu wil ik iets terug geven aan dit land. Dat is die eerste bundel in het Nederlands, maar ik wil ook de filosofie

weer terugbrengen waar het hoort; in het leven en de huiskamers van de mensen en niet in de ivoren toren van de filosofen. Anders verliest de filosofie zijn maatschappelijke functie. Kijk, filosofie geeft ons de middelen om goede vragen te stellen. Want achter alles in de maatschappij zit een gedachte. Filosofie roept vragen op en de antwoorden kunnen onze horizon weer verruimen. En dat heeft weer gevolgen voor de relatie met onze burens, hoe we met daklozen omgaan, etcetera. Filosofie helpt ons om kritisch na te denken, onszelf te evalueren en zelfkritiek en reflectie te ontwikkelen. Daarom die filosofie-avonden hier in mijn kelder. Met een glas wijn natuurlijk. Want ook dat is een manier om Nederland te bedanken voor al datgene ze mij gegeven heeft."

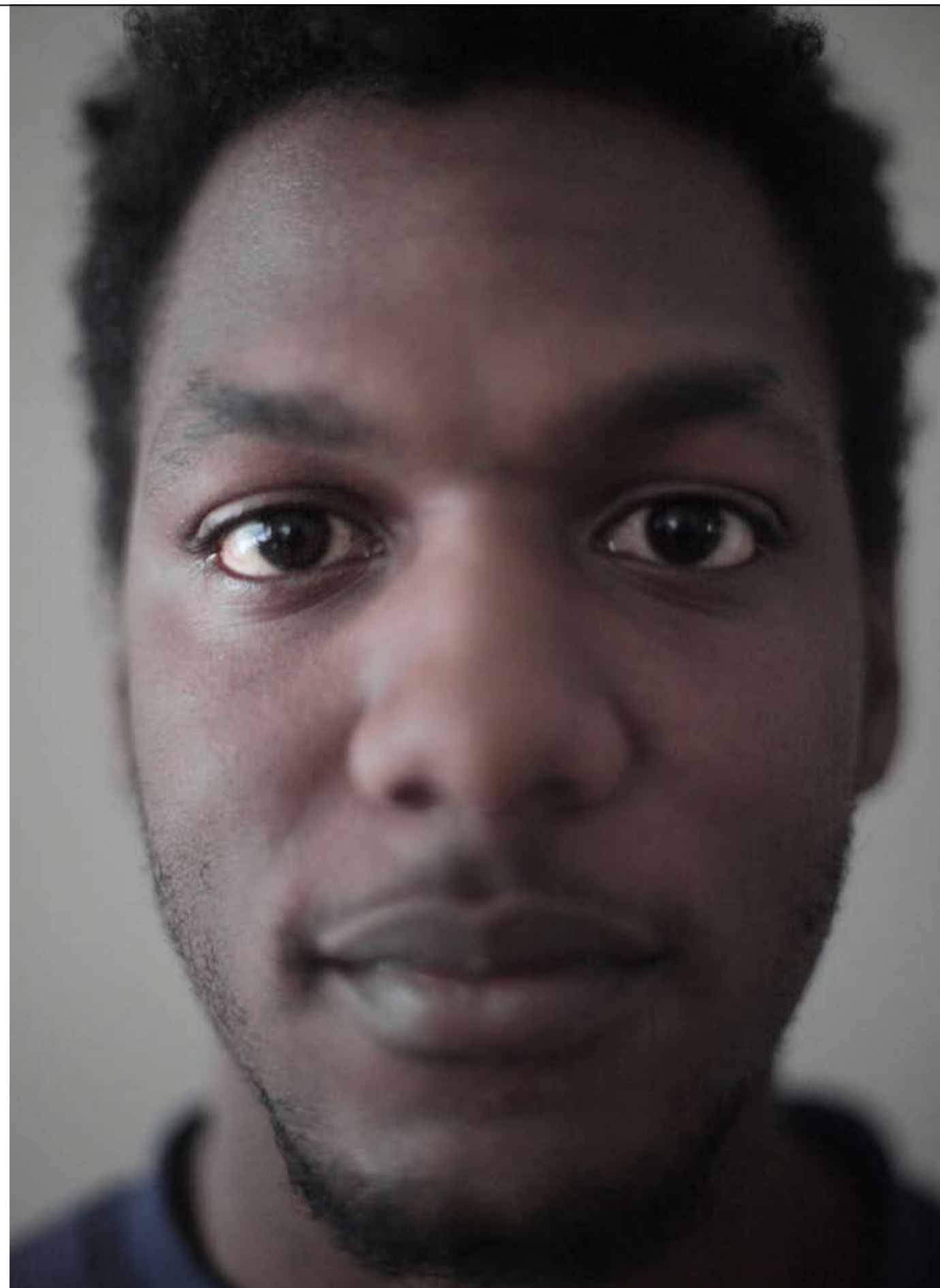
> "Waarom mensen dakloos worden? Dat heeft verschillende redenen. Sommige mensen passen gewoon niet in het systeem. Als je uit een ander land komt is het Nederlandse systeem ook best moeilijk te begrijpen", vindt Gerson Kronstadt, kunststudent aan de Willem de Kooning Academie.

Drieëntwintig jaar geleden werd hij geboren op Curaçao. Sinds 2014 studeert en leeft hij in Nederland. Hij begon zijn studie met duidelijke doelen. Mensen op Curaçao helpen zichzelf te uitten. Hij is op zoek naar sociale en politieke problemen in zijn kunst. Op zoek naar een andere manier van omgaan met dingen. Volgens Gerson kun je mensen met visuele middelen sneller bereiken.

'De weg kwijt raken hoort een beetje bij de opleiding'

Mensen die dakloos zijn hebben vaak belangrijke dingen te zeggen, aldus Gerson. Ze krijgen niet altijd de kans om zichzelf te uitten in onze maatschappij. Ik maak graag een praatje met ze, koop een krantje of geef gewoon wat geld. Ik vind het belangrijk om mensen van de straat te helpen. In de krant staan ook bijzondere verhalen. Die verhalen lees je niet zo snel ergens anders. Bedelen vind Gerson een beetje irritant. Het is opdringerig. Een krant aanbieden is een stuk waardevoller. Voor Gersons gevoel zijn mensen tegenwoordig een beetje hun focus kwijt. Ze zijn afhankelijk van een digitale wereld. Constant zijn ze bezig met de levens van anderen op social media. Wat er digitaal gebeurt heeft meer waarde voor mensen dan het dagelijkse leven. Af en toe weet hij zelf ook even niet meer waarom hij met kunst bezig is, maar de weg kwijt raken hoort een beetje bij de opleiding.

Als het leven even moeilijk is in Nederland denkt Gerson aan Curaçao. Aan de zon, het strand en een lekkere stoba met kip rijst en banaan. Of eigenlijk aan de lasagne van zijn oma...



Waarom wordt iemand dakloos? En hoe denk je een verkoper te helpen door een krant te kopen? *Straatnieuws*-coördinator Rieneke de Vries onderhoudt niet alleen contact met onze verkopers, maar gaat ook in gesprek met onze lezers. Deze keer wisselde ze van gedachte met Gerson Kronstadt. tekst en foto Rieneke de Vries

'Bedelen is een beetje irritant'

Het dak op voor de kost. In Rotterdam doen ze het: voedsel telen, bereiden en eten bovenop het Schieblok. "Je kunt er niet alle inwoners mee voeden, maar de stad wordt er wel beter van." tekst Hester Heite foto's Karin Oppelland

Stadslandbouw op grote hoogte

> Groenten, fruit, kruiden en eetbare bloemen. Het Schieblok staat in bloei. Bovenop het zes verdiepingen tellende gebouw vol creatieve bedrijven aan de Schiekade, ligt de allereerste dakakker van Europa. "We hebben het in 2012 binnen twee weken aangelegd, voor de Internationale Architectuur Biënnale", vertelt Emile van Rinsum, één van de oprichters van DakAkker. "We werkten al in het gebouw en besloten dat het dak groen moest worden. Maar met meer dan alleen vetplantjes. We wilden een nieuwe plek creëren in én een bijdrage leveren aan de stad. Voedsel verbouwen op een dak, dat was echt nieuw." "In plantenbakken werd al langer geteeld op daken. Maar op het dak zelf verbouwen, dat was echt nog experimenteler", vertelde 'dakchef' Wouter

Bauman eerder al aan *Straatnieuws*. "Op 23 meter hoogte is sprake van een mediterraan klimaat: het kan er heel hard waaien, maar ook goed warm en droog worden. Niet alles gedijt daar goed bij, maar pompoen en mais zeker wel." Van het verbouwen van kool is maar helemaal afgezien, "want de binnenstad van Rotterdam telt nogal wat duiven en die zijn gek op kool".

Eetbaar

Het bewerken van de akker gebeurt met hulp van een groot aantal vrijwilligers. "Dat zijn architecten, fotografen, trambestuurders, noem maar op", weet Emile. "Een heleboel mensen willen graag meewerken. Er is zelfs een wachtlijst." Emile zelf stortte zich op stadslandbouw "uit een behoefte om meer te doen dat alleen maar geld te verdienen.

DakAkker brengt de stad heel veel. Het voegt groen toe, dat hard nodig is voor het opvangen van regenwater dat in steden als Rotterdam onvoldoende kan

'Het gebouw is in waarde gestegen'

worden afgevoerd via het riool waardoor er wateroverlast ontstaat. En het heeft een sociaal aspect: we creëren werkgelegenheid en doen aan educatie." Het Schieblok is evenmin slechter geworden van de akker op het dak. "Het

gebouw is in waarde gestegen. En het zit vol. Dat kun je van weinig bedrijfsgebouwen hier in de buurt zeggen. Het is aantrekkelijk voor ondernemers dat ze hier het dak op kunnen." Dat geldt nu overigens voor iedereen. Want er is inmiddels een bistro, het 'dakcafé', dat van woensdag tot en met zondag open is voor ontbijt en lunch. Dat betekent dat voedsel wordt verbouwd, bereid en verorberd op één en dezelfde plek: het dak.

Attractie

En dat is nog niet alles. "We organiseren open dagen, lessen voor kinderen, er zijn theatervoorstellingen op het dak, excursies", somt Emile op. "We staan nu zelfs als toeristenattractie in de reisgids Lonely Planet. De eerste bus Koreanen komt eraan." Er was vanaf het eerste begin internationale aandacht voor het project. "Het loopt nu alleen wel een beetje uit de hand." De akker begint het dak te ontgroeien. "Duizend vierkante meter, daar kun je een stad niet van voeden." Daarom is onlangs uitgebreid met 120 fruitbomen op het treinviaduct bij het Hofplein. En er wordt gewerkt aan een 'slim dak', een superdak dat zeven keer meer water bergt dan elk ander groen dak. Om Rotterdam nog beter te maken.



Een tafereel voor wie niets in de weg staat

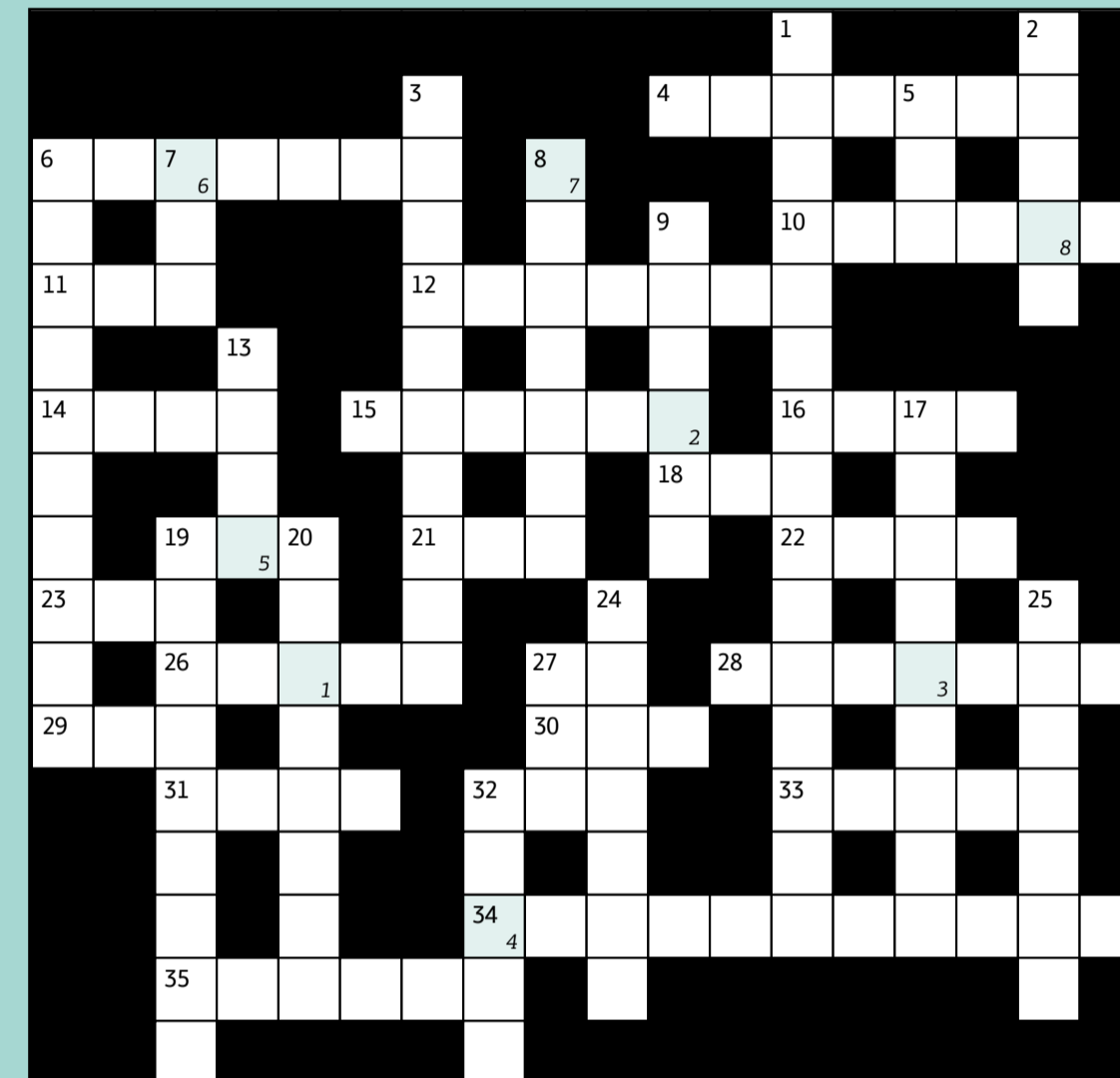
tekst Bianca Hiemcke Schriek foto's Eveline van Egdom

> Ze staat in 't portiek, half verscholen, het is fris, frisser dan met de zon van zoeven, 't is nagenoeg avond, 't donkert. Tegen haar benen een koffer, een mooie, oud, verdrietig, versleten. Haar haren zijn stoffig, pluizig, als lang niet gewassen. Ik kom van de markt, kijk in haar ogen, zij kijkt terug, vriendelijk, in de mijne. Ik steek m'n hand op, groet, ben verlegen, wil om haar heen, naar mijn voordeur, waarachter mijn leven. De sleutel piept, de brievenbus kleppert, ik kijk om, hoor dan mijn stem waarin een vraag wordt geboren 'wilt u misschien bij me eten'? Ze is even van slag, mijn hand wenkt haar. In mijn mand rust een paprika, roder dan liefde, citroen gevangen in 't geel van zomerse dagen, pepers en knoflook, een aubergine rond als de aarde, krachtige noten. Dan knikt ze, haar ogen kijken nieuwsgierig, we lachen, plotseling zijn we met tweeën. Thuis neem ik voorzichtig haar jas aan, ze kijkt om zich heen, loopt naar de kraan, wast daar haar handen. We hebben geen taal, geen historie, geen naam nog, we zijn vreemden voor wie niets in de weg staat, samen te koken, te eten. We praten niet, als bij afspraak, tenminste we gebruiken geen spreektaal. We wijzen, gebaren, we kijken, schudden van ja, knikken als de een de blik van de ander verstaan heeft. We scharrelen rond in mijn keuken, kloppen elkaar op de schouder, zijn eerst nog onwennig, stilaan verdwijnt dat, ze reikt naar de bloem, eieren, een kan water. Ze zet zich aan tafel, maakt een tafereel, meer dan ze brood maakt. Ik snijd geelroodaubergine, we breken de noten, drinken wat water. Het eten geurt langzaam.



door Mariëtte Storm

269



269 1 2 3 4 5 6 7 8

OPLOSSING CRYPTOVILLE 268:
Schrijven als een monnik

* * * D * * * C R Y P T O * *
* * L E E N * E * * O * E V A
* * * O * O * L I K * * * O *
* * K A A R T * * L O E V E N
* D * S * T * K * I * I * L *
P E T E R H A R T M A N * E *
E * W * * S * A * T * D A N S
R * E * G E V A L * * * * A *
K R E K * A * I * * M * * A *
* * L * P R O E F N E M I N G
K L I P * E * N * * I * * K *
U * N * * G * * S * Z * * U *
I N G * * A P E L D O O R N *
P * * G * T * * I * E * * S *
* V E R S T A P P E N * S T A
* E * A * A * O * * T I P * S
G E M A K * V L A * J * E S T
* R * F * * * A * N E T * * A

Straatnieuws geeft adresgegevens niet door aan derden, maar gebruikt deze incidenteel voor eigen mailings.

Uitgepuzzeld?

Als u bent uitgepuzzeld, leest u in de gekleurde hokjes een land dat Den Haag beeldschoon vindt.

Stuur uw oplossing vóór **maandag 20 juni** naar: *Straatnieuws*, Nutshuis Riviervismarkt 5, 2513 AM Den Haag of mail naar redactie@haagsstraatnieuws.nl.



Straatnieuws verloot onder de goede inzendingen een exemplaar van het boek *Smokey Goodness* van wereldkampioen barbecueën Jord Althuisen.
Prijs: € 24,99
ISBN: 9789021562292
Kosmos Uitgevers

Na een eerlijke loting is de winnaar van Cryptoville 268 geworden **Walter Silkeit** uit **Den Haag**. De cadeaubon van de Ooievaart is hem toegezonden.

Horizontaal

- 4 en 6**
Hier mogen de 'strandtentjes' blijven staan van hogerhand (4+3+7)
- 6** Houden we van, tenminste dat zingen we (7)
- 10** Hij is zelf (de baas van) het Haagse kunst-huis (6)
- 11** Komt na Yoko (3)
- 12** Vertrekt deze kleur bij Feyenoord? (3+4)
- 14** Twee tonen bij de oude psychiater (4)
- 15** Haags wijnglas ontving de P.C. Hoofd-prijs (6)
- 16** Achter het insect (4)
- 18** Voert ministerieel beleid uit waar Schenk zijn naam (niet) aan verbindt (3)
- 19 en 21**
Verwarring in de doolhof (6)
- 22** Ligt boven de wind (4)
- 23** Geelgroene club(letters) (3)
- 26 en 28**
De voetballer houdt niet van dammen (5+7)
- 27** Klein maatje (2)
- 28** Ontvoeren op een bord (7)
- 29** Speelgoedgeld (3)
- 30** Snelle Haagse Jan volgens Yvonne Keuls (3)
- 31** De bij gooit met pijltjes (4)
- 32** Haags insect dat lezingen geeft (3)
- 33** Rondje waarin je iemand kunt nemen (5)
- 34** Rotterdamse familieleden van het Haagse ijspaleis (11)
- 35** Omvang van een vuurwapen? (6)

Verticaal

- 1** Muzikaal kruis in het kassengebied (10+5)
- 2** Met dit lichaamsdeel won Wateringse Kiki van veel hooggeplaatste vrouwen (5)
- 3** Haagse dames wonnen de 'dennenappel' van Ajax (3+7)
- 5** Met zo'n oude stapel kon je oma de pannen schuren (3)
- 6** Sinds 1940 gehalveerde Rotterdamse verbinding (10)
- 7** De oude Rotterdamse slager stond jaren voornaam op het gras (3)
- 8** Verkleint door het vele drinken (7)
- 9** Hiermee gaat Rotterdam de hoogte in (2+4)
- 13** Bijtende rivier in Indonesië (4)
- 17** Heeft de werkster voor 2 uur (9)
- 20** De groente leert Haagse jongeren acteren (8)
- 24** Zoetermeerse 'vleeschhouwer' heet geen Max (7)
- 25** Vooruitzien doen ze (niet) in Den Haag (7)
- 27** Ruw gegroeid (in Frankrijk) (3)
- 32** Vitrines vol water in Scheveningen (5)

Wit

DEN HAAG

vr 17 juni

12.00 De Nieuwe Regentes: West Side Story - de Vrije Theaterschool. West Side Story wordt gespeeld, gezongen en gedanst door leerlingen van de productieklass 2016 van de Vrije Theaterschool. Het is een prachtige en spannende familievoorstelling met teksten van Arthur Laurents en Stephen Sondheim en natuurlijk de wereldberoemd geworden muziek van Leonard Bernstein. Ook te zien op 11 en 12 juni. *Vanaf €16,50.* www.facebook.com/vrijetheaterschool

za 11 juni

12.00 Den Haag: BlockJam XL - Urban Wijkfestival. Na een succesvolle eerste editie in het Bokkefortpark, wordt BLOCKJAM XL dit jaar omarmd door Loosduinen (zaterdag 11 juni, Park Nieuw Waldeck), Laak (zaterdag 9 juli, Laakveld), Segbroek (28 augustus, Newtonplein) en Escamp (11 september, Zuiderpark). Voor en door jongeren uit de wijk wordt op dit cultureel, creatief, informatief en sportief evenement groots uitpakket met veel leuke activiteiten, workshops, optredens en een open podium. *Gratis.* www.blockjamdenhaag.nl
14.00 **Kompaan Brouwerij &**

ma 13 juni

17.15 Kloosterkerk: Europa Lezing. Lezing door Irina Bokova is directeur-generaal van UNESCO en officieel kandidaat voor de positieve van secretarissen-generaal van de Verenigde Naties. Silvia Fernández de Gurmendi is de voorzitter van het Internationaal Strafhof in Den Haag. Sada Mire is een archeoloog en onderzoeker aan de Universiteit van Leiden. *€9,50.* www.europelecture.com

di 14 juni

19.45 Van Stockum Boekverkopers: Auke Kok Lezing. Auke Kok geeft een lezing over zijn recent verschenen boek 1936

Bar: Bondgenoot Craft Beer Festival.

Kompaan viert de zomer met lichtere frisse hoppige bieren, gecombineerd met mooie gerechten en muziek met onder meer Path Smith van Splendid & Dandana. Ook bondgenoten reizen af naar Den Haag: tropical Ralphy & SexySanne van de two Chefs, De Kale broeders van de Streek uit het Utrechtse en een Superfrisse nieuwe Combinatie van de Rooie Dop en Ruig die een nieuwe brouwerij zijn gestart. www.facebook.com/kompaan.bier.1

vr 17 juni

20.15 De Nieuwe Regentes: All Rise! Opera in twee aktes. Nieuwe opera gecreëerd door young professionals uit verschillende kunst disciplines, door en van Jan-Peter de Graaff & Stichting Wervelwind Muziektheater. Een vertaler binnen een fictief meertalig parlement wordt door een politica in verleiding gebracht een vertaalfout te maken. De gevolgen van deze fout blijken minder onschuldig dan gedacht en de situatie loopt totaal uit de hand. *Vanaf €10.* www.wervelwindmuziektheater.nl

za 18 juni

18.00 E.ON Electriciteits-fabriek: Modeshow Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten. Tijdens de jaarlijkse modeshow van de afdeling Textiel en Mode van de Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten Den Haag (KABK) tonen studenten hun hedendaagse en innovatieve visie op modeontwerpen. De mooiste creaties worden dit jaar getoond in de Elektricitetsfabriek in Den Haag. De modeshow vindt om 18:00 en 21:00 uur plaats. *Vanaf €15.-.* www.kabk.nl/show4exposed

wo 22 juni

20.30 Paardcafé: I Love Hiphop Comedy Night. AIGHT en SWOON organiseren een vette comedy en spoken word avond in jouw favoriete café met een line-up die je een spontane sixpack geeft van het lachen. Wat kun je verwachten? Een mix van hiphop en comedy met spoken word, rap en vooral heel veel lachen, gieren, brullen. *Gratis.* www.paard.nl

vr 24 juni

19.00 Binnenstad: Festival Holaa. Loop, fiets en vaar door het hedendaagse kunstcircuit van Den Haag van white cube naar underground naar makersplek. Festival

- Wij gingen naar Berlijn. Tachtig jaar na dato beschrijft Auke Kok het fascinerende verhaal van de Nederlanders in Berlijn en de tragische nasleep. Er is uiteraard ruimte voor vragen en signeren. *€5.-.* www.vanstockum.nl

Holaa bestaat uit Hoogtij#45 op vrijdagavond- Laagtij op zaterdagmiddag- Art Walk With Me op zondagochtend. Festival Holaa is een kleinschalig festival, waarin de beleving van hedendaagse beeldende kunst en hun makers op een toegankelijke manier centraal staan. *Gratis.* www.hoogtij.net

za 25 juni

10.00 Fahrenheitstraat: Home Made Market. De Fahrenheitstraat, de Thomsonlaan en het Thomsonplein staan traditioneel op de vierde zaterdag van juni in het teken van de grote jaarmarkt. Met tal van gezellige kraampjes, groot podiumprogramma, straattheater en de zweefmolens. Het aanbod is breed: van eten, mode, kunst, interieurdesign, vintage, sieraden en accessoires, tot workshops, livemuziek en theater. *Gratis.* www.defahrenheit.nl

zo 26 juni

12.00 Zuiderpark: Parkpop. Parkpop is één van de grootste gratis popfestivals van Europa. Net als ieder jaar presenteert Parkpop op de laatste zondag van juni een batiljon aan nationale en internationale artiesten in het Haagse Zuiderpark. Dit zijn dat onder meer Typhoon, Billy Ocean, Jett Rebel, Marky Ramone, De Kraaien, AAPNOOTMIES, SFB, Emmaly Brown, Mojo Man, John Coffey, Rosie, K's Choice, Eskorzo en FilosofischeStilte. *Gratis.* www.parkpop.nl

ROTTERDAM

za 11 juni

09.00 Binnenstad: Rotterdam Architectuur Maand. Met vier weekenden achter elkaar publiekstrekking op het gebied van architectuur, een bomvol programma met veel events én doorlopende activiteiten is juni 2016 dé maand om de gebouwen van Rotterdam te beleven én mee te denken over de toekomst van de stad. Beleef de gebouwen van de stad elk weekend op een andere manier met de Dag van de Architectuur, de Rotterdamse Dakendagen,

vr 17 juni

10.00 De Maas: Festival aan de Maas. Festival aan de Maas biedt haar publiek een frisse duik in wat de nieuwe generatie theatermakers met de Dag van de Architectuur, een initiatief van Hofplein Rotterdam,

ZigZagCity en de Dag van de Bouw. *Vanaf €0.-.* www.rotterdamarchitectuur-maand.nl
20.30 De Fruitvis: 7 Detectives. In een wereld waar alle misdaden altijd worden opgelost, zijn er zeven detectives verdacht van een moord. Eén van hen heeft de moord begaan, en één van hen moet hiervoor boeten. Hoe blijven ze oprecht, zonder verdacht over te komen op het publiek? Wie is de dader en wie niet? Komen ze ooit ongeschonden dit programma uit? *Vanaf €9.-.* www.theatergroepwaan.nl

zo 12 juni

10.00 Quarantaineterrein: Festival Quarantaine Speciaal. Een verrijnd en divers festival vol kunst, muziek, literatuur, lekker eten en verpozing op het prachtige, groene Quarantaine eiland, met strand, op Heijplaat, pal aan de Maas, midden in het Rotterdamse havengebied. *Gratis.* www.facebook.com/FestivalQuarantaineSpeciaal
10.45 Entreporthaven: Like2Swim.

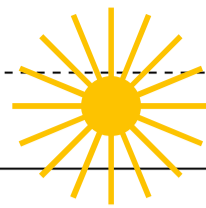
Op zondag 12 juni zijn de Entreporthaven & Binnenhaven het sfeervolle decor van de eerste Like2Swim Rotterdam, een zomerse zwemwedstrijd voor toppers en recreanten, een belevings voor jong en oud. Deelnemers kunnen meedoen met diverse afstanden: 250 meter, 500 meter en 1000 meter. Voor de jeugd is er een KidsSwim over 250 meter. *€22,50.* www.like2swimrotterdam.nl

10.00 Zeilschip De Eendracht: Dagtocht met De Eendracht. Vaar een dag mee op De Eendracht: Stap aan boord van De Eendracht en geniet van een actieve zeildag naar en op zee. Je mag vrijblijvend helpen bij het zeilen of even tijdens het sturen. Inclusief lunch en een Captains dinner aan het einde van de dag. Na de zeiltocht vaar je de thuishaven Rotterdam weer binnen. *Vanaf €117,50.* www.eendracht.nl

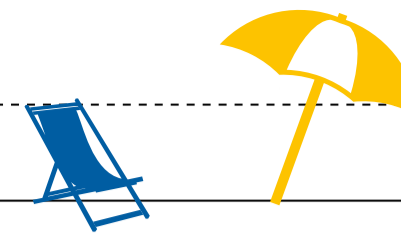
vr 17 juni

10.00 De Maas: Festival aan de Maas. Festival aan de Maas biedt haar publiek een frisse duik in wat de nieuwe generatie theatermakers met de Dag van de Architectuur, een initiatief van Hofplein Rotterdam,

Straatnieuws
#082016



Straatnieuws
#082016



Straatnieuws selecteerde uit de agenda twee gratis of goedkope uitjes voor u.

tip 1 zondag 26 juni > ZomerZondagen

ROTTERDAM



Vanaf zondag 5 juni vindt de 17e editie van de ZomerZondagen plaats in Het Park! Op dit culturele zomerfestival beleef je vakantie in je eigen stad met warmbloedige muziek, verrassend theater en een uitgebreid programma voor kinderen.

Op de vier ZomerZondagen in juni vormt Het Park bij de Euromast dé ontmoetingsplek van de Rotterdamse zomer. Concerten van (oud)studenten

van Codarts tot professionele wereldmuziekensembles trekken publiek van alle leeftijden. Flamenco, salsa, gypsy of groovy jazz, voor een zomers vakantiegevoel hoeft je de stad echt niet uit. Komische en originele theateracts uit binnen- en buitenland gebruiken het prachtige park als decor voor hun voorstelling, en in knutselworkshops met hergebruik van allerlei materialen kan iedereen zijn fantasie uitleven. De relaxte sfeer en zomerse programmering passen perfect bij

publiek wat op zoek gaat naar klein en fijn. Met een drankje en lekkere snack in de zon waan je je op vakantie in de stad!

Op de laatste ZomerZondag staan vanaf 14.00 uur de meiden van Klieder en Klodder om je creatief uit te leven. Vandaag tover je een glazen potje om tot een magisch bellenblaaspotje. Laat je luchtbellen meevoeren in de lucht, dan maken we er uiteindelijk één groot feest van in Het Park. En je kunt je natuurlijk ook prachtig laten schminken. De heupen worden losgeschied bij Mrs Hips vanaf 14.00. Met drie sterke mannen om haar heen komt Simone Roerade terug met haar groove, soul, jazz, power en fun. In de jaren '90 maakte deze geweldige Rotterdamse zangeres een wereldtour met Candy Dulfer en scoorde een nummer 1 hit in Spanje met haar band Hips. In de kleine bezetting waar ze nu mee speelt is er nog meer ruimte voor Simone's power stem, maar ook voor een geweldige Fender Rhodes improvisatie of solo van

de groovevende ritmesectie.

Om 16.45 betreft Zorita het podium, een achtkoppige band die hun verzameling aan instrumenten, stijlen en karakters zelf als 'Musica Vagabunda' bestempelt, een kookpot gevuld met een muzikale ratjetoe. Het recept? Oorstrelende Boheemse klanken van accordeon tot trompet en viool. Met wat basisgroenten zoals bas, drums, gitaren en de schurende stem van frontman Carlos Zorita Diaz ontstaat een nieuwe smaak en een eigen geluid. Zorita roert pop, Zuid-Amerikaanse, mediterrane, en folk-invloeden zorgvuldig door elkaar tot een uitbundig feestmaal met een snufje melancholie.

Meer informatie:
www.zomerzondagen.nl

tip 2 zondag 26 juni > PARKPOP

DEN HAAG



Wie popmuziek zegt, zegt Den Haag. Niet voor niets is de stad Den Haag al decennia Nationale Popstad nummer 1. Om dat in de stad maar ook op landelijk niveau te positioneren en de trots van Den Haag als Popstad met een ieder te delen, is in 1981 het initiatief Parkpop van de grond gekomen. Een

nationaal popfestival dat in één keer de stad Den Haag als popstad op de kaart zet. En dat is meer dan gelukt.

Parkpop is ieder jaar weer een groot succes. Wat is het geheim van dit langlopende muziekfestival? Parkpop is meer dan pils en popmuziek: het gaat om de sfeer in het park, om de gezelligheid en de

mensen. Bovendien wordt er elk jaar met veel zorg een programma gemaakt van nationale en internationale acts die mogen spelen in het prachtige Zuiderpark. Parkpop is met gemiddeld 200.000 bezoekers één van de grootste gratis muziekfestivals van Europa. Parkpop viert in 2015 haar 35ste verjaardag en is daarmee ook een van de langstlopende festivals in Nederland.

Ben je er nog nooit naartoe gegaan, omdat je opziet tegen de mensen massa? Probeer het dan eens uit op Parkpop. Parkpop is geschikt voor doorgewinterde festivalgangers, maar ook voor nieuwelingen die een eerste kennismaking willen met de festivalwereld. Parkpop kost je immers niets, dus wat houd je tegen? Parkpop laat je zien dat een festi-

Voor meer informatie:
www.parkpop.nl



KAASHOEL & POEPHOOFD



DOOR
WWW.LAMELOS.NL

