

Wijkkrant Spijkerkwartier & Spoorhoek

In dit nummer o.a.:

**Gemeente snijdt rigoureuus
in wijkbudget (2)**

**De toekomst van
de Wijkkrant (3)**



**Koenders
Naaimachines (7)**

**Huurders in De Lommerd:
Soy Cuba: Ik ben Cuba (11)**

**Nieuwe ontwerper
Wijkkrant gezocht (16)**



Gemeente snijdt rigoureuus in wijkbudget

tekst: Gonnie Verbruggen

Onze wijk wordt drie keer getroffen door de bezuinigingen op het wijkbudget.

- We worden al jarenlang niet ondersteund door beroepskrachten.
- We hebben de Lommerd zelf in beheer genomen. Andere wijken hoeven niet zelf hun buurtcentrum in stand te houden. Als dit gebruik niet wordt gegarandeerd ondermijnt dat het voortbestaan van de Lommerd.
- Iedere wijk heeft een budget nodig om het vrijwilligerswerk in stand te houden. Het nu genoemde bedrag is daarvoor niet voldoende.

De financiële crisis is nog lang niet voorbij en het zal niemand verbazen dat ook onze wijk niet aan de bezuinigingen ontkomt. De geruchten over bezuinigingen hingen al een tijdje in de lucht. Daarom heeft de wijkkrant in augustus enkele vragen gesteld aan de gemeente:

- Wat is het totale budget voor onze wijk waarover het wijkplatform kan beschikken?
- Hoe is dit budget samengesteld? Bijvoorbeeld: een bedrag per bewoner en daarnaast nog andere berekeningsmethodes?
- Staat ons wijkbudget onder druk? Moeten we voor 2013 bezuinigingen verwachten?
- Naast ons wijkbudget: wordt er ook gekort op de wijkvoorzieningen? Zo ja, op welke voorzieningen en hoeveel bedraagt de bezuiniging?

Weken later volgde daarop zonder toelichting het volgende antwoord: 'Het budget 2013 voor het Spijkerkwartier ligt rond het bedrag van € 14.500,-'

Willem van Gent, secretaris van het wijkplatform: 'Dat is veel minder dan het bedrag dat we voorgaande jaren hebben ontvangen. We kregen de afgelopen jaren ongeveer 34.000 euro als basisbedrag en nog een extra budget'. Het nieuwe bedrag is niet genoeg om de werkgroepen, de groengroep en de wijkkrant draaiend te houden. Van Gent: 'Voor eenmalige projecten, zoals Plan Kaal, kunst op de koffie, het Thialffest of Spijkerkwarts is er al helemaal geen geld meer'.

Vrijwilligersgroepen redden het niet

De wijkkrant en de Groengroep worden draaiend gehouden door vrijwilligers. De wijkkrant kost ca.

8.500 euro per jaar. Dat bedrag gaat vrijwel helemaal op aan de drukker. De Groengroep besteedt ca. 4.500 euro per jaar aan boomspiegels en planten. Actieve groepen van vrijwilligers, zoals de werkgroep Spijkerkwartier, de werkgroep Spoorhoek en de ondernemersvereniging Steenstraat krijgen tot nu toe ongeveer 1000 euro per jaar. Met dat geld steunen ze vaak kleine initiatieven direct in de buurt. Willem van Gent: 'De wijk heeft ca. 40 vrijwilligersgroepen. Die hebben natuurlijk niet allemaal 1000 euro per jaar nodig, maar zonder enige financiële ondersteuning redden ze het niet'.

Lommerd redt het niet

Ook de Lommerd moet in het plaatje worden meegenomen. Vrijwilligers uit de wijk beheren zelf de Lommerd. Dat scheelt de gemeente op termijn veel geld. De vrijwilligersgroepen die gebruik maken van de Lommerd betalen nu geen huur. Van Gent: 'De huisvesting van de actieve groepen in de Lommerd wordt tot nu toe vanuit het wijkbudget gefinancierd, terwijl in andere wijken de gemeente daarvoor apart geld ter beschikking stelt'.

Vergadering wijkplatform

Op 28 november om 19.30 uur vergadert het wijkplatform over de begroting voor 2013. Van Gent: 'Iedereen die het vrijwilligerswerk in onze wijk een warm hart toedraagt en/of zelf actief is als vrijwilliger in de wijk nodig ik van harte uit om bij de vergadering aanwezig te zijn.' De wijkkrant sluit zich hier graag bij aan. De infrastructuur van het vrijwilligerswerk in de wijk staat op het spel.

Begrotingsvergadering wijkplatform 2013:

28 november 19:30 uur.

Alle bewoners van het Spijkerkwartier en de Spoorhoek zijn van harte welkom!



De toekomst van de Wijkkrant

tekst: Lex Kwee

Het Spijkerkwartier krijgt, net als andere wijken, in 2013 te maken met een drastisch gereduceerd wijkbudget. Het is de vraag wat kan worden geschrapt en wat niet. Dat kan door de wijk te zien als een sociaal bouwwerk, met verschillende lagen. De basis bestaat uit infrastructuur, de ondergrond met kabels, leidingen en verbindingen. Daar bovenop de gebouwen en hun gebruikers, met het verkeer er tussen. De sociale infrastructuur van de wijk zorgt dat de bewoners elkaar kunnen vinden en op de hoogte blijven van de ontwikkelingen. Al meer dan 30 jaar is de wijkkrant daarin een belangrijke schakel. De wijkkrant is het enige wijkmedium dat iedereen regelmatig bereikt.

Iedere wijk heeft budget nodig voor het in stand houden van een sociale basisinfrastructuur. Daarin horen een wijkkrant, een buurtcentrum en een stimuleringsbudget voor bewonersinitiatieven. Als een of meer van deze schakels wegvallen, blijft er van de basisinfrastructuur weinig over. De samenhang is weg.

Voor iedereen

De wijkkrant is het enige medium dat al meer dan dertig jaar iedereen in de wijk bereikt. De ca. 6.000 bewoners en ondernemers op samen ca. 4.000 bezorgadressen blijven via de wijkkrant op de hoogte van de ontwikkelingen. De afgelopen jaren is er hard gewerkt aan het versterken van de informatieketen. Niet alleen heeft de redactie weer voldoende omvang om continuïteit te kunnen garanderen, ook de afstemming met de bezorging is verbeterd, zodat lege plekken in de verspreiding snel worden opgevuld. Daardoor is de wijkkrant een betrouwbaar medium, dat op gezette tijden op alle adressen in de wijk verschijnt. De verschijningsfrequentie en de deadlines zijn een jaar van tevoren bekend, zodat iedereen die iets wil aankondigen daar gemakkelijk rekening mee kan houden.

De wijkkrant wordt gemaakt en bezorgd door vrijwilligers. Door te kiezen voor een bescheiden omvang en een sobere uitvoering heeft de redactie van de wijkkrant de drukkosten steeds laag weten te houden. Om de rol als wijkmedium te kunnen waar maken moet de wijkkrant regelmatig verschijnen. Sinds enige jaren is de verschijningsfrequentie zes keer per jaar. Dat is vergelijkbaar met de verschijning in andere wijken (in Arnhem en andere steden) en wordt algemeen gezien als een minimale frequentie.

Andere media

Om tussen de verschijningsmomenten van de wijkkrant zo veel mogelijk bewoners te bereiken is het niet voldoende om een bericht op de wijkwebsite (spijkerkwartier.net) te zetten. Dat heeft zowel te maken met bereik (niet iedereen heeft toegang tot internet, en wie het wel heeft kijkt niet elke dag op de wijkwebsite) als met redactie. Er is sprake van een kip-ei situatie: er staat weinig nieuws op de website en daarom wordt er niet vaak op gekeken (zie kader). Voor berichten die de hele wijk moeten bereiken kan de website niet het enige medium zijn. Ook via email, facebook en twitter is slechts een fractie van de wijk bereikbaar. Het zal dus nog vele jaren duren totdat een gedrukte wijkkrant niet meer noodzakelijk is om iedereen in de wijk te bereiken. De planning voor 2013 is in de maak.

De wijkkrant is het enige medium dat iedereen in de wijk bereikt. Het is ook als enige actueel.

Medio oktober 2012 was het meest recente nieuwsbericht op de homepage van de wijkwebsite gedateerd februari 2012. Het eerstvolgende bericht was van oktober 2011.

Ook op de facebook pagina Spijkerkwartier stond in oktober weinig nieuws. De vier recentste berichten waren van 7 juni, 1 juni, 28 mei en 2 maart.

Kijk op de wijk

In gesprek met Gérard van den Dungen: De diversiteit in eigen persoon

tekst en foto: Marita Toonen

In het Spijkerkwartier en Spoorhoek wonen mensen vanuit allerlei windstreken en met allerlei beroepen. Wat heeft hen gebracht naar deze wijk? Hoe kijken zij aan tegen de wijk? De wijkkrant gaat in gesprek met Gérard van den Dungen, werkzaam als raadsheer bij het Gerechtshof Arnhem. Hij woont met zijn vrouw sinds 2008 in het Spijkerkwartier.

Kiezen voor diversiteit

Toen Gérard en zijn vrouw Nynke in 2007 een woning zochten om dichterbij hun werk te wonen, kozen ze bewust voor het Spijkerkwartier. Hij legt hun keuze uit: "Dit is een prachtige wijk en dichtbij alle faciliteiten van de stad. Ik kan lopend naar mijn werk, naar de markt, naar Musis Sacrum, winkels en naar het

filmhuis en noem maar op. Of we ook voor de Burgemeesterswijk hadden kunnen kiezen? Ja, maar daar is de samenstelling van de bewoners heel homogeen en ik hou juist van de diversiteit van deze wijk. Het is gemakkelijk invoegen in deze wijk en contacten leggen gaat ook goed. Zo ben ik door een praatje op straat in contact gekomen met een pianolaar. Ik heb hier om de hoek les, al zou ik er meer tijd aan willen besteden dan ik nu doe. Verder zie je hier in de wijk allerlei volk door de straat lopen, ook mensen die het wat minder getroffen hebben." Gérard is (net als zijn vrouw overigens) werkzaam als rechter en vertelt dat hem dat 'dwingt' om midden in de samenleving te staan. "Ik kom in mijn werk mensen tegen van allerlei rangen en standen en om mijn werk goed te kunnen doen, moet ik op de hoogte blijven van maatschappelijke ontwikkelingen. In deze wijk krijg je van alles mee. Toen wij op Curaçao woonden, hebben we al kennisgemaakt met een hele andere wereld dan onze eigen. Ik hou erg van allerlei keukens en doe mijn boodschappen dan ook graag bij de toko en de Turkse bakker."

19-eeuws pand met geschiedenis Ze hebben hun huis (bouwjaar 1890) aan de Parkstraat volledig gerenoveerd en weer teruggebracht in de oorspronkelijke stijl. Gérard: "Ik las laatst in de wijkkrant over de woningsplitsingen in deze wijk, maar



wij hebben met ons huis juist het omgekeerde gedaan. Dit pand was opgesplitst toen we het kochten. Op de begane grond was ooit een balletschool geweest van een Russische dame. We hebben de vloer van

Oregon pine laten zitten en er opnieuw een kamer en-suite van gemaakt. En het souterrain heeft weer zijn oorspronkelijke functie terug. Hier is nu de keuken." Op de vraag of daar een architect aan te pas is gekomen, antwoordt hij ferm en met een glimlach, "Maar dat kunnen we toch wel zelf." Later in het gesprek wordt duidelijk waarom. Na acht maanden verbouwen, was het huis klaar. Toen er vorig jaar 'Kunst op de koffie' werd georganiseerd in de buurt, hebben ze hun huis opengesteld. Er kwam een tentoonstelling met etsen in de woonkamer. De eigen schilderijen werden voor de gelegenheid even weggezet. Gérard kijkt met plezier terug op dat weekend waarbij ze allerlei mensen over de vloer kregen die kwamen kijken. Tot zijn spijt heeft hij Spijkerkwarts moeten missen omdat hij op vakantie was.

Midden in de samenleving

Gérard blijkt een man van vele interesses. Hij is geïnteresseerd in bouwkunst, de natuur, kunst en in mensen. Dat is terug te zien aan zijn loopbaan: begonnen als juridisch planoloog bij een adviesbureau, later bij Staatsbosbeheer bezig geweest met de aankoop van grond en het beschermen van natuurgebieden, daarna rechter in Zwolle, vervolgens naar de Nederlandse Antillen en nu raadsheer bij het Gerechtshof in Arnhem. Daar behandelt hij op dit moment hogere beroepszaken in arbeids-

recht, maar hij heeft ook familierecht gedaan. Daarbij moesten er bijvoorbeeld besluiten genomen worden over het uit huis plaatsen van kinderen. "Mijn motivatie om dit werk te doen, heeft te maken met het kunnen oplossen van conflicten met een onafhankelijke beslissing. Als partijen er zelf niet uit komen, maakt een rechterlijk oordeel een eind aan een geschil. Ik verdiep mij graag in uiteenlopende onderwerpen en wil bij de tijd blijven. En dat kan ik goed kwijt in dit werk".

Juwel

Als we het hebben over de wijk, komen zijn interesses terug in zijn kijk op de wijk. "De kracht van deze wijk is de diversiteit van mensen. En als je naar het stratenplan en naar sommige panden kijkt, is het een juweeltje van een wijk. Het is goed om te zien hoe veel bewoners de moeite nemen om hun huis op te knappen. Ik hoop dat dit blijft, ondanks de recessie, want een mooi aanzicht draagt ook bij aan de leefbaarheid van de wijk. Het is wel erg jammer dat er anderen zijn die dan graffiti spuiten op huizen. En de binnentuinen in deze wijk, zijn natuurlijk ook heel bijzonder. Laatst zag ik vanaf mijn zolderraam dat er al aardig wat mensen zonnepanelen op hun dak hebben geplaatst. Daar zou misschien het wijkplatform ook een rol in kunnen vervullen. Zou het niet mogelijk zijn dat mensen in deze buurt de koppen

bij elkaar steken en gezamenlijk acties ondernemen om de wijk leefbaarder en duurzamer te maken? Het is een gegeven dat de gemeente minder geld te besteden heeft aan de wijken. Dat kun je jammer vinden, maar je kunt ook kijken wat je er met elkaar aan kunt doen." Als voorbeeld noemt hij een opknapactie van de authentieke hekwerkjes in de voortuintjes, die soms in slechte staat verkeren. Ideeën zijn er genoeg, maar het ontbreekt hem aan tijd om zich hiervoor in te zetten. Er zijn ook nog de kleinkinderen die zijn aandacht vragen. En ook wil hij naar de wielclub kunnen gaan. Dat is niet alleen voor de gezelligheid en de conditie maar broodnodig om zijn jaarlijkse fietsvakanties te kunnen doen. "Ik vertrek elk jaar vanaf huis per fiets naar een warme Europese bestemming zoals Zuid-Frankrijk of naar Italië," vertelt hij.

We komen nog een keer te spreken over de woningsplitsingen en Gérard geeft aan dat hij het begrijpt dat het op individueel niveau voordelen biedt dat er gesplitste woningen zijn. Hij vervolgt: "Als je kijkt naar het belang van de wijk in totaal, dan is het nodig dat er gezinnen in de wijk wonen. Een wijk is niet compleet zonder scholen en speelgelegenheden. En dat trekt ook eerder winkels aan. Zoals ik al eerder aangaf, is de kracht van deze wijk juist die veelvormigheid."

Roaming Chefs

tekst: Nelleke van der Pol
foto's: Roaming Chefs

Sinds ruim een maand is in de Lommerd het bedrijf Roaming Chefs gevestigd. Marco Meuwsen en Gerrit-Jan Slotboom hebben er als "zwervende chef-koks hun bedrijf gevestigd. Daarmee hebben ze hun droom gerealiseerd om hun eigen catering bedrijf te vestigen.

"Het idee om een catering bedrijf te starten is al pratend ontstaan. We wilden samen een eigen bedrijf starten om vooral te maken en te verkopen wat we zelf willen, waar we zelf achterstaan". Het cateringbedrijf richt zich vooral op het hoge segment en verzorgt de catering voor feesten bruiloften in kasten, ruime

panden en in grote achtertuinen. "We werken vanuit onze passie en dat is koken met smaak, we staan voor ambacht en professionaliteit. We gaan voor puur en eerlijk en zo veel mogelijk ecologisch en biologisch verantwoord. Daarbij werken we alleen met seizoensproducten". Omdat het bedrijf nog in opbouw is hebben Marco en Gerrit-Jan beiden nog een vaste baan ernaast. Maar "door de bedrijven waar we gewerkt hebben, zoals Chateau Neercanne, Sterrenberg, Jachtslot de Mookerheide en Hunting Lodge weten mensen ons te vinden. En door mond op mond-op-mond reclame krijgen we steeds vaker opdrachten". Het aanbod van Roaming chefs is zeer divers: van walking diners tot diners, lunches, barbecues, high tea, buffetten, snacks en bites. Onder de vele cateraars denken Marco en Gerrit-Jan uniek te zijn omdat "wij denken als kok en niet als cateraar". Beiden wonen in het spijkerskwartier.

Ze zijn heel gelukkig dat ze juist in de Lommerd hun bedrijf hebben kunnen vestigen. "We werken echt ambachtelijk. In de Lommerd vinden we de sfeer terug van een ander ambacht. De Lommerd was immers eerder een textielabriek. De hoge ruimtes doen daar nog aan denken. In de keukens, die we helemaal naar eigen inzicht hebben ingericht, geeft deze hoogte een heel bijzondere sfeer. En hoog in de lucht hebben we daarom onze kantoorruimte, die dus boven de keukens "hangt", kunnen construeren. We hebben een echt professionele keuken die een verbinding maakt met de ruimtes ernaast door luiken die we kunnen openen". Roaming Chefs wil ook inhaken op buurtactiviteiten. Zo was zij aanwezig op de biologische markt in de Lommerd op 21 oktober met exclusieve hapjes. En eerder al, tijdens Spijkerkwarts, konden de bezoekers van het buurthuis kennis maken met de snacks die Marco en Gerrit-Jan voor

deze gelegenheid bereidden. "Maar ook voor bedrijven in deze buurt kunnen we diners en lunches verzorgen. We kunnen lekker, goed eten verzorgen voor een betaalbare prijs. Ook de ondernemers die binnen de Lommerd gevestigd zijn kunnen lunches laten verzorgen; er zijn diverse arrangementen mogelijk. Ook dan is voor ons het credo om het maximale uit de voeding te halen en dit mooi te serveren". Met de Kerst in het vooruitzicht hebben de heren al een menu ontwikkeld, waarbij uit een aantal gangen kan worden gekozen. Ook een dessertbuffet behoort tot de mogelijkheden. Dit "Christmas dinner" kan op Kerstdag worden afgehaald en hoeft alleen nog thuis warm gemaakt te worden. En ook met dit diner wil Roaming Chefs dan laten merken dat meer bieden dan 'just cooking'.

Meer informatie kan u vinden op www.roamingchefs.nl



Onzichtbare zaken Lopende zaken

Loodvrij

tekst en foto: Gonnie Verbruggen

'Het hele grafische vak heeft zich de laatste 20 jaar richting computer ontwikkeld. Daar was geen ontkomen aan', aldus Heleen Lamers van Loodvrij. 'Ik vond computers en internet meteen heel leuk. Dat je kunt publiceren zonder papier.' Zo kwam ze als grafisch ontwerper min of meer vanzelf uit bij Martin Timmers, die programmeur is. Samen vormen ze het bedrijf Loodvrij, dat is gevestigd in een ruim lokaal in het oude gymnasium op de Statenlaan. Loodvrij is een bedrijf, dat voornamelijk websites ontwerpt. Vaak doen ze dat samen, maar lang niet altijd. Martin: 'Ik werk nu aan een puur technische applicatie voor een Belgische opdrachtgever'.

Stilte is nodig

Loodvrij is 19 jaar geleden opgericht door Heleen. Martin kwam er 2 jaar later bij. De oplettende wijkbewoner heeft vast gemerkt dat Loodvrij tot enkele maanden geleden op de Spijkerstraat zat. 'We gingen daar weg omdat vooral het verkeer voor teveel lawaai zorgde. Voor ons beroep heb je stilte nodig', volgens Martin. Toen Heleen en Martin begonnen met het ontwerpen van websites kwam er vrijwel geen techniek bij kijken. 'Pagina's werden opge maakt met een heel eenvoudige techniek. Martin: 'Programmeren voor internet bestond toen nog niet. Interessant is dat de voorlopers van de huidige sociale media toen al bestonden'. Heleen; 'Toen was de opmaaktaal html. Daarmee kon je heel weinig, maar dat was wel de uitdaging'. De klanten komen uit de regio, maar ook uit het buitenland. Een van de eerste gezamenlijke opdrachten was de website van Vitesse. Heleen werkt nu aan een website voor kunstcursussen in Elst en samen werken ze voor Fondation Custodia in Parijs. 'Dat is een stichting die in de jaren 50 door Frits Lugt is opgezet om zijn kunstcollectie te beheren'. Ook hebben ze een site voor deze stichting en het Louvre gemaakt. 'Dat is het online merkenboek'. Loodvrij heeft veel langlopende opdrachten, daardoor raakt de economische



crisis hen vrijwel niet. 'Een ingewikkelde website is eigenlijk nooit klaar. Als er in het bedrijf iets verandert, moet de website worden aangepast. Ik heb 8 jaar gewerkt aan een cursusmanagementsysteem voor Rabobank Nederland', aldus Martin. 'Daar had ik zoveel werk aan dat ik er freelancers bij moest halen.' Ook het online merkenboek moet constant worden aangepast.

Puzzel

Hoe communiceren Heleen en Martin met hun buitenlandse klanten? Heleen: 'Het fijne van ons werk is dat we niet afhankelijk zijn van onze werkplek. We kunnen overal werken waar een internetverbinding is, en we communiceren veel per mail en telefoon. Maar natuurlijk blijft ook persoonlijk contact, zeker vooraf, nodig'. Voor Martin geldt hoe minder contact achteraf over een opgeleverde opdracht, hoe beter. 'Het rare is, dat als er veel contact is, dat er dan iets mis is. Het werk van programmeurs is abstract. Mensen begrijpen niet wat de software doet, maar ze merken het wel als het niet werkt. Voor mij is het mooie van dit vak de puzzel. Ik probeer het probleem van de opdrachtgever op een mooie logische manier op te lossen. Als programmeur moet ik gericht analytisch vragen stellen aan de opdrachtgever'.

Voor Heleen zit de uitdaging vooral in het oppakken van nieuwe dingen. 'Ik ben nu met het ontwerpen van apps bezig. Ook voor vormgevers geldt dat ze een probleem oplossen, maar dan minder abstract. Het is gemakkelijker te begrijpen. Opdrachtgevers waarderen het als een site mooi communicatief is vormgegeven'. Martin en Heleen werken niet alleen op de Statenlaan, ze wonen er ook. Over de wijk is hun mening kort maar krachtig: 'Prima toeven'.

Meer weten?

Kijk op www.loodvrij.nl

Onzichtbare zaken Lopende zaken

Koenders Naaimachines

tekst en foto: Gonnie Verbruggen

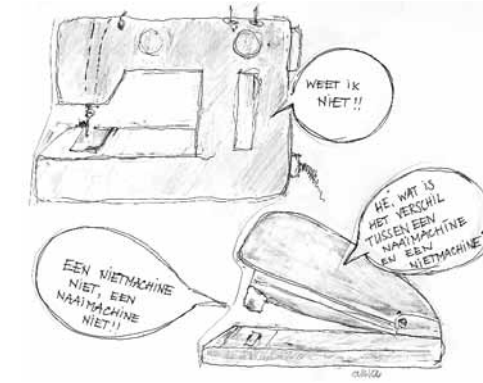
'We horen weer dat mensen blij zijn dat deze winkel er nog is. Dat hoorden we vroeger nooit'. Als René Koenders dit zegt klinkt lichte verbazing door in zijn stem. 'Tot enkele jaren geleden hielden vooral oudere dames zich bezig met kleding maken. Dat is veranderd'. René heeft samen met zijn broer Rutger Koenders op de Steenstraat 77 en in Ede een winkel in naaimachines. 'Mijn vader Theo Koenders heeft ons bedrijf ongeveer 45 jaar geleden opgericht. Hij werkte als vertegenwoordiger voor Singer en is voor zichzelf begonnen. Toen maakten nog veel mensen zelf hun kleding. De eerste winkel hadden we in de Nieuwstad, hier in Arnhem'. Rutger heeft de zaak 28 jaar geleden overgenomen, ik volgde 3 jaar later. We zitten nu ongeveer 20 jaar op de Steenstraat'.

Knoopsgaten, naaivoetjes

Koenders Naaimachines verkoopt naaimachines, lockmachines en borduurmachines. 'Met lockmachines kun je de kleding afwerken. Die functie zit ook op gewone naaimachines, maar minder professioneel.' Daarnaast repareren ze ook machines. 'Dat doen we hier achter in de winkel'. Je ziet tegenwoordig dat winkels terrein verliezen omdat klanten in de winkel komen kijken, maar via internet kopen. Daar is René niet bang voor. 'Wij verkopen ook service. Mensen die hier een machine kopen, ook 2e hands, leren we hoe ze de machine moeten gebruiken. Hoe ze de draad moeten spannen, welke naaivoetjes ze moeten gebruiken, hoe ze een knoopsgat moeten maken, ook de kwaliteit van de draad is van belang. Eigenlijk geven we mensen les op de naaimachine en ze mogen zo vaak als ze willen terugkomen'.

Ook mannen

De klanten van Koenders naaimachines komen vooral uit de regio, voor de 2e hands machines komen de klanten ook van verder. 'We adverteren via Marktplaats, maar dat er zoveel mensen door de Steenstraat lopen is ook heel belangrijk voor ons.' De

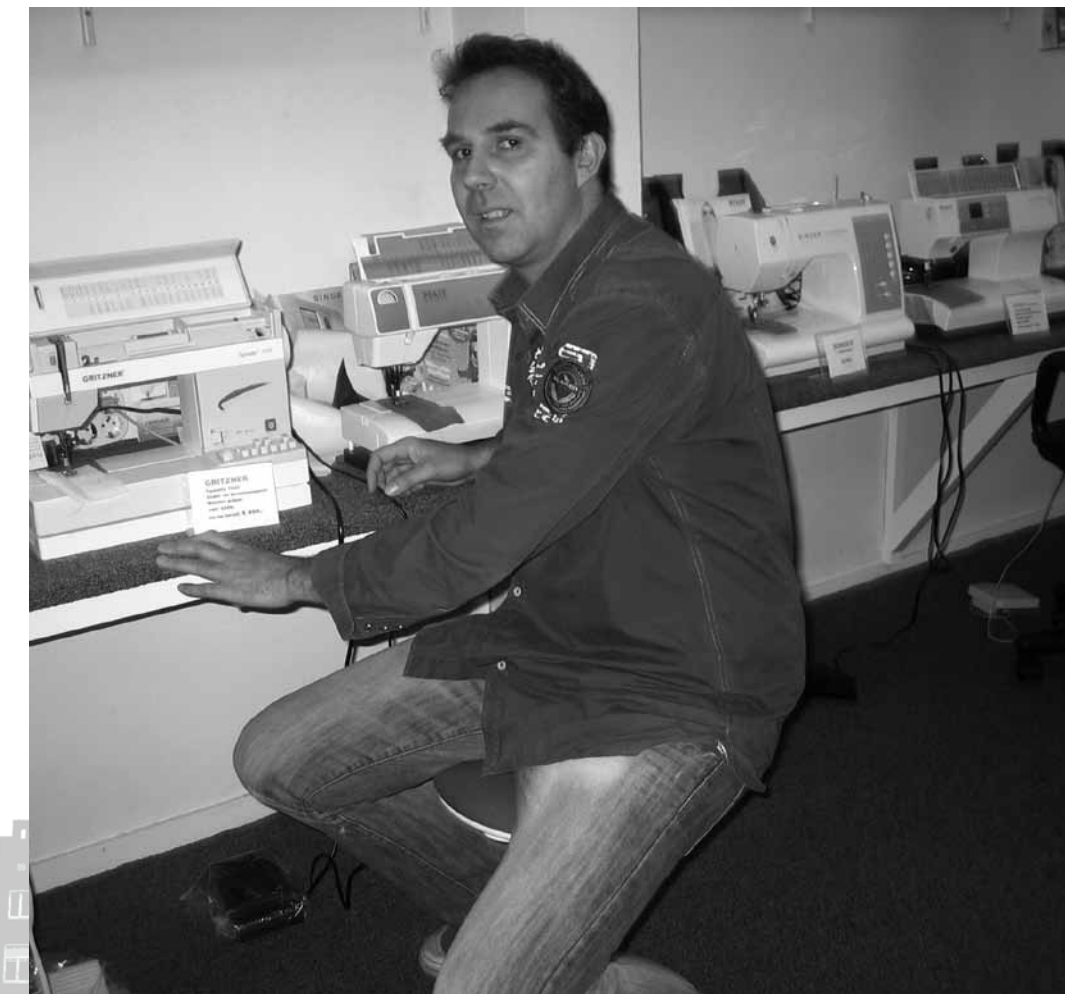


klanten variëren in leeftijd van 15 jaar tot bejaard. René: 'Het lijkt wel of er een generatie is overgeslagen. En anders dan vroeger: we verkopen ook aan mannen. Ook merken we dat mensen hun oude naaimachine weer van de zolder halen, of dat kleinkinderen de machine van oma gebruiken.' Koenders naaimachines verkoopt ook aan de modebedrijven in onze wijk, zoals Spijkers en Spijkers en The People of the Labyrinths. Door de toegenomen belangstelling voor naaien gaat het met de zaak beter dan ooit. 'Ook op scholen wordt weer naailes gegeven. We verkochten laatst 10 naaimachines aan het Thorbecke college en aan een school in Arnhem-Zuid. Waarom willen mensen weer hun eigen kleding maken? 'Vooral jonge mensen willen hun kleding een persoonlijk tintje geven en hun eigen creatie maken. Daarom stikken ze bijvoorbeeld een borduursel op hun

broekspijp. Dat onderscheidt hun kleding van die van H&M'. René is in dit vak gerold. 'Er zat geen druk achter, dat ging vanzelf'. Hij geniet er nog steeds van. 'Het is heel mooi als klanten tevreden zijn. Bijvoorbeeld als ze terugkomen en je vertellen dat je ze een mooie machine hebt verkocht. We verkochten een 2e hands naaimachine aan een jong meisje. Twee weken later kwam ze terug om te haar zelf gemaakte spijkerbroek te laten zien. Ze komt nog steeds in onze winkel.' Over de buurt is hij heel tevreden. 'Heel mooi zoals de Steenstraat is opgeknapt. Ook van onze klanten horen we alleen maar positieve reacties. Ze kunnen gelukkig weer parkeren'.

Meer weten?

Loop eens binnen op de Steenstraat 77 of bel 026 – 4433107.





Herfst in de wijken

tekst en foto's: Mark Veenendaal

De straat glimt. Van trots.
Of is het toch iets anders?
Een volgend seizoen?





Bestedelingentuin

tekst en foto's: Marita Toonen

In de reeks artikelen over de openbare tuinen in het Spijkerkwartier en Spoorhoek, gaan we deze keer op bezoek bij de vrijwilligers van de Bestedelingentuin.

Op een binnenterrein aan de Spijkerstraat stond vroeger een protestants bestedelingenhuis. Dat was een tehuis voor mensen die niet in staat waren in eigen onderhoud te voorzien, zoals oude mensen en wezen. In 1988 zijn de laatste resten van dit huis, tegelijkertijd met een aantal loodsen, afgebroken. Met geld van de gemeente is toen een langgerekte tuin aangelegd, met grasveldjes, struiken, borders en bomen, aangevuld met speeltoestellen voor kleuters. Later zijn de oorspronkelijk houten speeltoestellen vervangen door één groot speelrek.

Stootje

Vrijwilliger Willem-Paul Edelman: "De bestedelingentuin is een echte gebruikstuin en moet tegen een stootje kunnen. Omwonende kinderen bouwen er vaak hutten of tenten. Hun ouders of grootouders komen mee om van de zonnige tuin te genieten in de zomer. Verschillende bewoners hebben een garage die grenst aan de Bestedelingentuin. Daarom moet deze toegankelijk zijn voor autoverkeer."

Hij gaat, net als zijn collega-vrijwilliger Joep Mannaerts, vanuit zijn eigen achtertuin dagelijks de Bestedelingentuin in. Beiden ergeren zich regelmatig aan het afval dat bezoekers achterlaten. Het opruimen daarvan komt op een paar omwonenden en op de gemeente neer. Bij deze willen ze een oproep doen aan de andere

bezoekers: "Neem je rommel mee of maak gebruik van de afvalbakken." Willem-Paul: "De tuin is op zijn mooist in het voor- en najaar. Zelf hou ik van de serene sfeer s'avonds laat in de tuin, vooral als er mist hangt."

Nieuwe prunus

In tegenstelling tot andere binnentuinen in de wijk is er geen harde kern van vrijwilligers die de tuin onderhoudt. Wel is de gemeente een enorme steun, met speciale dank aan Jan Molenaar en Martin Nolsen. Joep heeft onlangs geprobeerd de prunus in de ronde border te redden, maar het boompje heeft het moeilijk. "Ik heb al aan de Groengroep aangegeven, dat we een nieuwe prunus wensen voor de tuin," vertelt hij aan Willem-Paul. Als we even later de tuin gaan bekijken, blijven de beide vrijwilligers bij de boom staan kijken. Eén van de takken is al dood, er is inderdaad een nieuwe boom nodig.

Joep (links) en Willem-Paul (rechts)



Huurders in De Lommerd Soy Cuba: Ik ben Cuba

tekst en foto's: Miriam Bouw



Als je op dinsdagavond in de buurt van De Lommerd bent, komen de warme, swingende klanken je tegemoet. Door het beslagen voorraam zie je mensen bewegen op het ritme van de muziek. Het is "Soy Cuba"-avond. Margarita Avila en haar medewerkers, Ralph en Yvonne, dompelen De Lommerd onder in Cubaanse sferen.

Margarita is een professionele danseres uit Santiago de Cuba. Na een carrière als danseres in verschillende dansgroepen is ze in 1997 via Parijs naar Nederland gekomen. Om haar heimwee naar de warmte en het familiegevoel te compenseren en een nieuw thuisgevoel te creëren heeft ze dansschool "Soy Cuba" opgericht. Hier overgiet ze haar leerlingen met de specifieke Cubaanse salsa, een saus van Cubaanse ritmes en dansstijlen, zoals de Rueda de Casino en de Salsa Cubana Casino. Casino is de naam van een grote dansgelegenheid in Cuba waar jaren geleden de eerste salsa gedanst werd.

Margarita is 15 jaar geleden in Amsterdam begonnen met haar dansschool. Ze vindt dat haar Nederlandse leerlingen snel en veel leren. "In het begin zijn de ritmes soms nog moeilijk, maar als ze even doorzetten pakken ze het snel op." "Ik breng over wat ik ben, ik ben één met de mensen waar ik mee dans. Mijn leerlingen worden bijna familie en ik hoop een inspirator te zijn." Margarita staat voor wat ze doet, haar lessen zijn puur Cubaans. "Ik ben een stukje Cuba, dat is voor mij het beste over te brengen."

Ze maakt een duidelijke scheiding tussen de optredens

die ze verzorgt en de lessen die ze geeft. In de lessen is ze zichzelf, zonder opsmuk, het is haar intieme eigen wereld. De optredens doet ze graag, maar ze ziet dat als een andere wereld, de buitenwereld. De passie waarmee ze haar cultuur en de Cubaanse salsa uitdraagt is de overeenkomst tussen deze beide werelden.

Vanaf januari 2011 geeft Margarita les in De Lommerd. De plek bevalt haar goed en sluit aan bij de sfeer en mentaliteit die ze belangrijk vindt in haar lessen. Tijdens de verbouwing in De Lommerd zijn de lessen gewoon doorgegaan. "Een muur in de dansruimte was op een gegeven moment helemaal kaal en rauw, dat was echt Cubaans. Jammer dat die muur weer is verdwenen achter een witte verflaag." Om haar batterij op te laden en om familie en vrienden te bezoeken gaat ze elk jaar terug naar Cuba. Ook een aantal van haar leerlingen heeft met haar Cuba bezocht, om er te dansen en om de roots van de salsa te leren kennen.

Haar leerlingen komen uit Arnhem en omgeving en er wordt gedanst op drie niveaus. Er zijn mensen die de hele avond komen en op alle niveaus meedansen. Verschillende bewoners van het Spijkerkwartier hebben inmiddels de weg naar de Cubaanse Salsa weten te vinden, gewoon hier in De Lommerd.

Het team van "Soy Cuba" bestaat uit Margarita, Ralph en Yvonne (lessen) en Karl en Jerry (website, administratie).

Voor meer informatie www.soycuba.nl



Biologische markt in de Lommerd

tekst en foto's: Nelleke van der Pol

Op zondag 21 oktober werd voor het eerst een biologische markt gehouden in de Lommerd.

Al weer zo'n drie jaar geleden ontstond hiertoe het idee, mede vanuit de gedachte dat de "wijkconomie" hierdoor bevorderd kon worden. De drie bedrijven in de wijk, die biologische producten verkopen, konden echter alle drie vandaag niet aanwezig zijn. Dat er keus genoeg is uit bedrijven die zich met de productie en/of verkoop van biologische en ecologische voeding en drank bezig houden bleek duidelijk tijdens deze eerste markt.

Zowel buiten als binnen was er een brede uitstalling van kraampjes met brood, koekjes, antipasto, kaas, ingemaakt fruit, zuivel, honing, bier, alcoholische dranken, nieuwe tomatensoorten, jam, chocola en vruchtensappen. Een heel bijzondere ondernemer was "Rookmasters", die voor het pand een mobiele rookkast had staan, waarin een 50tal haringen hingen te roken. Boven vuur van een mengsel van zuiver hout, zaagsel en beukensnippen hangen deze gezouten vissen ruim 4 uur te "roken" om zich die typische gerookte smaak eigen te maken. Eigenaar Rob was verrast door de grote interesse voor zijn product en was met zijn "slechts" 50 vissen gauw uitverkocht. Bij alle kraampjes was het mogelijk om een aantal producten te proeven en zo kennis te maken met heel bijzondere versnaperingen zoals bosbes-yoghurt-snoepjes, uientapenade of zoentomaten.

Behalve voor het bezoeken van de markt was dit evenement aanleiding voor ontmoeting voor de wijkbewoners. Natuurlijk was er de gelegenheid om een drankje te drinken, maar ook was er de mogelijkheid om te genieten van de geurige soep of andere gerechtes van de Roaming Chefs, de "huiskok" van de Lommerd.

Bezoekers waren enthousiast over het initiatief. Een bezoeker typeerde het als volgt: "hierdoor wordt aandacht gegeven aan gezonde producten, die dichtbij huis worden geteeld. Ik hoop dat dit steeds meer zal gebeuren, waardoor er minder



transport en dus minder vervuiling zal zijn. Het is een laagdrempelige manier om met deze producten kennis te maken". De eerstvolgende biologisch markt wordt gehouden op 16 december. Er zullen dan weer andere aanbieders aanwezig zijn, waaronder een verkoper van wild.

Grote opkomst bij Eten in de Lommerd

tekst: Marita Toonen, foto's: organisatie 'eten in de Lommerd'

Op dinsdag 9 oktober werd in de Lommerd voor de eerste keer een maaltijd voor en door wijkbewoners georganiseerd. Het was een groot succes: een grote opkomst en alles verliep goed. De beide organisatoren Christine van der Heide en Judith Stolker kijken tevreden terug op deze avond. Het initiatief is opgezet met twee doelen: de sociale contacten in de wijk versterken en buurtbewoners met een smalle beurs de mogelijkheid geven buitenshuis te eten.

Samen proeven van de Indiase keuken

Vier buurtbewoners kookten een Indiase maaltijd in een splinternieuwe keuken die gehuurd werd van de Roaming Chefs. Meer dan 30 personen schoven aan tafel in de grote ruimte in de Lommerd. Ook waren er kinderen bij voor wie appelmoes was geregeld. Maar dat bleek niet altijd nodig, want de papadums vielen in de smaak bij de kinderen. De maaltijd bestond uit soep, daarna rijst met gerechten uit de Indiase keuken, zoals gefrituurde visballetjes. En tot slot een toetje van griesmeel met mandarijnensaus. Aan de bar waren drankjes, koffie en thee te koop. Tegen 20.00 uur was alles op en kon de schoonmaakploeg beginnen.

Wil je ook een keer mee helpen of mee eten?

Op dinsdag 13 november en 11 december zal er weer een Eten in de Lommerd georganiseerd worden, met telkens een andere keuken. De koks en de bediening kunnen wisselen. Op 13 november zal een Poolse buurtbewoonster de scepter zwaaien in de keuken. Je kunt je nog opgeven als je mee wilt helpen.

Christine en Judith zijn nog op zoek naar grote pannen (vanaf 10 liter) en naar staafmixers. Als er mensen zijn die deze spullen over hebben, dan zouden ze die graag krijgen. U kunt hen bereiken via onderstaand mailadres of telefoonnummer.

Opgeven kan als volgt:

Als je wilt mee-eten moet je reserveren. Dit kan tot en met de maandag vóór de maaltijd (dus 12 november resp. 10

december). Er is maar een beperkt aantal plaatsen, dus wees snel. Reserveren kan per e-mail etenindelommerd@gmail.com of telefonisch 06 39 57 97 64 (voicemail) of een briefje afgeven in de Lommerd (postvak EtenindeLommerd). Geef bij reservering aan welke dag je komt en ook of je vegetarisch wilt eten. Kosten: kinderen van 2 - 12 jaar € 3,50 p.p. Vanaf 12 jaar: € 7,50 pp.



Henk Lasschuit

tekst: Nelleke van der Pol en
Yvonne Goddijn
foto's : Yvonne Goddijn

“Het moest in tweeën gezaagd worden om mijn appartement binnen te kunnen. Met de komst van het 3 manueel orgel van Johannus ging mijn oude droom in vervulling”



Fascinatie voor muziek

“Als driejarig kind al was ik onvoorstelbaar gefascineerd door de orgelklanken van de kerk, waar mijn ouders in het koor zongen. Ik werd helemaal gegrepen door de vele soorten lawaai. En het werd helemaal fantastisch toen ik als peuterspeelplaats op de zondagen, tijdens het spelen, naast de organist mocht zitten”. Aan het woord is Henk Lasschuit, voor wie een leven zonder (orgel)muziek ondenkbaar is. “Van muziek word ik gelukkig” zegt hij stralend. En even later: “De Turangalila Symphonie van Olivier Messiaen is de mooiste muziek ooit gemaakt.... Waarom? Het is origineel, opgewekt, afwisselend en melodieus.”

Het liefst was hij na het behalen van zijn gymnasium B-diploma direct naar het conservatorium gegaan. Maar hij koos voor een meer beroeps- en inkomenszekere richting en ging moleculaire wetenschappen in Wageningen studeren. Want naast muzikliefhebber is Henk geïnteresseerd in wetenschap en wiskunde. Uiteindelijk zat zijn echte passie, de muziek, deze studie in de weg. “Kort voor mijn doctoraal kon ik aan een elektronisch orgel komen en richtte ik me op Sweelinck, de grootste Nederlandse componist. Naast Sweelinck werd ik gegrepen door elektronische muziek, zoals die van Xenakis”.

Henk werd door het Arbeidsbureau gewezen op een cursus elektronische muziek bij het Centrum voor Elektronische Muziek, CEM. Toen deze Stichting van Hilversum naar Arnhem verhuisde, verkaste

Henk ook naar de Gelderse hoofdstad. En zo kwam hij 25 jaar geleden in het Spijkerviertel terecht. Hij leerde veel over studietechniek, klanksynthese en computercompositie; maakte zich de programmeertaal Pascal eigen en was daardoor in staat elektronische composities te maken. Helaas, met componeren kon hij zijn brood niet verdienen. Daarom werkte Henk een aantal jaren als administratief medewerker bij de Provincie.

Les geven

Meio jaren 90 werd hij gevraagd cursussen “luisteren naar muziek” te verzorgen voor het Stedelijk Activiteiten Centrum. Hier kon hij zijn enthousiasme over muziek delen door er veel over te vertellen en er met de leerlingen naar te luisteren. “Van muziek uit het stenen tijdperk tot 20ste eeuw”, vertelt Henk, “er is zoveel te genieten”. Daarna werd hij gevraagd op de Doetinchemse volksuniversiteit een meerjarige leergang kunst- en cultuurgeschiedenis de muziek te verzorgen, van Mozart tot de 20 ste eeuw. Deze lessen lopen nog steeds. Tot zijn vreugd zal er komende maand speciale aandacht aan Sweelinck worden besteed in het kader van Sweelincks 450ste geboortjaar.

Radio

Een andere manier om met muziek bezig te zijn, vond Henk in het werk als technicus voor Stadsomroep Arnhem. Sinds 1993 is Henk bij deze omroep te vinden. De laatste jaren heeft hij op zondagavond zijn eigen programma van 21:00 tot 23:00 uur. Het eerste uur laat hij ons het “nor-

male” genre horen, zoals Schubert, Bach en Beethoven. Elke week zit daar een orgelwerk in. Het tweede uur staat geheel in het teken van eigentijdse klassieke muziek en dan klinkt elke week een elektronisch werk, soms zijn eigen composities. In 1996 werd Henk vrijwillige technicus bij De Concertzender. In 2000 werd dat omgezet in een betaalde baan en dat duurde tot eind 2009. Daarvoor reisde hij jarenlang meerdere malen per week heen en weer naar Hilversum. En al tien jaar verzorgt Henk elke zondagmiddag in de zomer een verslag met foto's van Park Open, gratis concerten op de Ronde Weide in Park Sonsbeek.

Kunst

Zoals gezegd, Henk woont 25 jaar in de Spijkerbuurt. Met veel plezier, want “je hebt er alles bij de hand en alles is op loopafstand”. Dichtbij het stadscentrum en de winkels in de eigen wijk. En tot voor een aantal jaren geleden was hier veel beeldende kunst. Henk was een trouwe bezoeker van de galleries, die zo mooi verweven waren met de wijk. Ze zijn allemaal verdwenen ... Net als het theater, de warme bakker in de Spijkerstraat, de groenteman in de Spijkerlaan. Maar gebleven is de wijkgeest, die nu al een paar jaar een enorme impuls krijgt door Spijkerviertel, waaraan Henk als acteur/musicus/technicus met veel plezier meewerkte.

Wortelen

tekst: Merijntje Betzema

Om ons heen zien we bomen verkleuren van groen, naar geel en oranje. Het is herfst! In de herfst eten wij regelmatig een geliefd en typisch Hollands recept: hutspot. Voor deze food around the corner heb ik het belangrijkste ingrediënt gekozen uit dit recept, wortelen. Goed op voorraad bij de winkels in onze wijken. Wortelen zijn ouder dan ik zou denken en ze zijn van oorsprong niet typisch Nederlands, hun veelvoorkomende kleur daarentegen wel: oranje. Als je de geschiedenis van de wortel leest, kom je erachter door hoeveel landen hij heeft gereisd. Omdat we hier in de wijken ook van allerlei oorsprong zijn, vind ik hem mooi passen in de deze rubriek.

Al in de 9e eeuw na Christus werden wortelen (*Daucus carota*) gekweekt in Afghanistan en Iran. Ze waren paars en geel van kleur en waarschijnlijk vrij bitter van smaak. In de 10e eeuw werd de wortel overgebracht naar Turkije. Pas in de 12e eeuw zijn ze vermoedelijk naar Europa gebracht door de Arabieren. Zij bezetten destijds een deel van Spanje. Omstreeks 1300 zijn er aanwijzingen dat de wortel in Italië voorkwam en in de loop van de 14e eeuw komt hij voor in Frankrijk, Duitsland en Nederland. Nog weer enkele eeuwen later verspreidt hij zich richting Azië. De hier verdwenen ‘paarse’ variant is nu nog volop te verkrijgen in deze contreien. Tot 1750 waren er witte, paarse en rode versies. Volgens verschillende bronnen is de oranje kleur een kruising. Er werd een zeldzame oranje soort ontdekt in Hoorn en deze is hier verder gekweekt vanaf 1750 tot de huidige oranje kleur ontstond. Er wordt gezegd dat de oranje kleur refereert aan Huis Oranje-Nassau. Wikipedia bijvoorbeeld, zegt stellig dat we deze kleur te danken hebben aan de ‘Oranjes’ (Nederlanders).

Of er meer musea bestaan die een ode brengen aan een groente durf ik niet te zeggen. Maar dat de wortel een ‘virtueel’ museum heeft, vind ik de moeite waard om hier even



te melden. Als je meer wilt weten over voorgaande geschiedenis en nog heel veel andere informatie over de wortel wilt lezen, kun je deze website eens bezoeken: <http://www.carrotmuseum.co.uk>. Hier kun je ook lezen dat het verhaal dat de Hollanders de wortel oranje hebben gekweekt vermoedelijk niet de waarheid is...

Het recept van hutspot wat ik hier geef, is een van de vele varianten die er zijn. Onze eigen ‘thuis-versie’, met of zonder vlees. Erg voedzaam maar in een andere samenstelling dan hij vroeger werd gegeten. De hutspot gaat evenals de wortel vele eeuwen terug, terug naar de Tachtigjarige Oorlog. Het meest bekend is hutspot namelijk van de geschiedenis van het Leids of Leidens ontzet. In de nacht van 2 op 3 oktober 1574 werden de Spaanse troepen gedwongen hun beleg (bezetting) van de stad Leiden te staken. De Prins van Oranje was zo slim geweest om de dijken van Holland te laten doorsteken. Bovendien naderde de Geuzenvloot (Nederlandse edelen, tegenstanders van de Spaanse koning Filips II, per boot, de zogenaamde watergeuzen). Naar het schijnt, lieten de Spanjaarden hun kamp in grote haast achter. Ook het eten wat er op dat moment werd klaargemaakt. De Leidse bevolking was door de bezetting uitgehongerd, waardoor ze zich tegoed deden aan de achtergebleven maaltijd. De maaltijd bestond uit fijngestampte wortelen, uien en pastinaken. Onmiskenbaar hutspot. De aardappel was destijds nog niet zo algemeen in gebruik als nu maar na verloop van tijd werd de pastinaak erdoor vervangen. Elk jaar op 3 oktober wordt het Leidens ontzet herdacht en eet men in Leiden maar ook op verschillende plekken in de rest van Nederland stevast stampot.

Onze versie bevat bruine bonen en geraspte kaas als extraatje. Een stuk vlees (traditioneel gezien klapstuk of stoofvlees) of worst kun je gezien de voedingswaarde achterwege laten.

Benodigheden (4 tot 6 personen)

2 kilo kruimige aardappelen, geschild en doormidden gesneden
5 winterwortelen, geschraapt en in plakken gesneden
2 grote witte uien, gesnipperd
zout (naar smaak)
zwarte peper (naar smaak)
enkele klonten (room)boter
scheutje melk
1 pot bruine bonen
500 gram geraspte oude kaas
desgewenst: jus
worst of stoofvlees naar wens of eigen recept

Recept

Zet de wortelen met een mespunt zout in een pan met water op het vuur. Hierna zet je de aardappelen met een mespunt zout in een pan met water op het vuur. Kook ze beiden vanaf het kookpunt ca. 15 minuten. Kook de worst met de aardappelen mee. (Wanneer je er stoofvlees of klapstuk bij wilt eten, zal je dit van te voren klaar moeten maken, gezien de lange bereidingstijd.) Bak tijdens de kooktijd van de aardappelen en wortelen de uien in een aparte bakpan in (room)boter glazig en een beetje bruin. Voeg hier desgewenst de jus bij of maak er d.m.v. een bouillonblokje en nog wat extra (room)boter, melk en water een jus van. Giet de aardappelen af en stamp deze als eerste zodat de wortelen nog even door kunnen koken. Giet hierna de wortelen af en stamp deze ook. Voeg ze bij de aardappelen en voeg er een klontje (room)boter en desgewenst een scheut melk bij en stamp het geheel. Voeg de bruine bonen toe en zet de pan op een laag vuur. Roer de bonen door de stampot. Voeg als laatste de geraspte kaas toe aan het geheel en roer deze ook door tot alles goed is verdeeld. Pas op dat de stampot niet aanbrandt. Voeg peper en zout naar smaak toe. Verdelen over de borden, kuiltje maken, jus in het kuiltje, worst of ander vlees ernaast en smullen maar.

Vergadering wijkplatform

**Vergadering wijkplatform over de
bezuinigingen 2013: 28 november
om 19:30 uur in de Lommerd.
Alle bewoners van het Spijkerkwartier
en de Spoorhoek zijn van harte welkom!**

STOP

Nieuwe ontwerper Wijkkrant gezocht

tekst: Merijntje Betzema

De redactie van onze wijkkrant zoekt een nieuwe ontwerper voor de opmaak!

Als ontwerper van de wijkkrant onderhoud je contact met de redactie, ben je bij redactievergaderingen en in overleg met de eindredacteur kom je tot een eindresultaat van de krant waar iedereen in de wijk blij van kan worden. De ontwerper die we zoeken, verzorgt de gehele opmaak van de krant. Als het even kan, bedenk je als ontwerper de cover van de wijkkrant door een foto uit eigen archief te kiezen of zelf te maken. Het is daarom prettig als je affiniteit met fotografie hebt. Je moet in het Spijkerkwartier of de Spoorhoek wonen en/of werken. Je moet InDesign, Illustrator en Photoshop beheersen en een drukwerkgeschikte pdf kunnen maken. De wijkkrant verschijnt 6x per jaar, de vergaderingen zijn ook 6x per jaar.

De redactie van de wijkkrant is een gedreven groep mensen die veel affiniteit met de wijk heeft. Naast hard werken om de wijkkrant 6x per jaar te laten verschijnen, zijn er regelmatig gezellige ontmoetingen. Dit is dus een mooie kans om meer mensen uit de wijk te leren kennen en je talenten in te zetten voor de prachtige plek waar je woont of werkt. Heb je zin om iets moois te maken voor je wijk? Kom ons team versterken!

Heb je interesse? Voor meer informatie of een afspraak, mail naar Nelleke van der Pol (eindredactie) of Louise Kok (coördinatie):
nvndrpol@chello.nl of louisekok@hotmail.com

Belangrijke informatie

Handige telefoonnummers en informatie

Algemeen informatienummer van de gemeente: 0900 – 1809

Afvalophaaldienst SITA: 4460490

Melden overlast drugs- of alcoholverslaafden: 3524299

Politie: 0900 – 8844

Wijkcentrum De Lommerd: Voor vragen over het beheer en gebruik van De Lommerd kunt u gebruik maken van het mail-adres info@lommerd.nl. Telefonisch is de Lommerd bereikbaar op werkdagen tussen 12.00 uur en 17.00 uur onder nummer 026-4423549. Op deze momenten kunt u ook persoonlijk bij de Lommerd langs komen.

Agenda van vergaderingen

Het Wijkplatform Spijkerkwartier/Spoorhoek: Wijkplatform begrotingsvergadering 2013 woensdag 28 november 19.30 uur. Voor informatie kunt u terecht bij secr.wpspijkerkwartier@gmail.com.

Werkgroep Spoorhoek: raadpleeg voor vergaderdata www.spijkerkwartier.net. Locatie: Spoorwegstraat 48

Spreekuur wijkagenten

De wijkagenten houden spreekuur donderdags van 19.00 tot 20.00 uur, hoofdbureau van politie, Beekstraat 39. U moet eerst een afspraak maken: bel naar 0900-8844 of stuur een e-mail-bericht naar joke.bartelink@gelderland-midden.politie.nl

Websites van culturele instellingen Spijkerkwartier:

www.theaterhethof.nl

www.boscharnhem.nl

Colofon

Redactie: Akke de Boer, Gonnie Verbruggen, Janus Raaijmakers, Lex Kwee, Louise Kok, Marita Toonen, Mark Veenendaal, Merijntje Betzema, Miriam Bouw, Nelleke van der Pol, Yvonne Goddijn

Opmaak: Merijntje Betzema

Druk: HPC

Oplage: 4000

Tekeningen in dit nummer

Akke de Boer

Kijk voor alle informatie over het Spijkerkwartier en de Spoorhoek ook regelmatig op www.spijkerkwartier.net

Wilt u reageren of zelf een bijdrage leveren?

Stuur een brief of e-mail naar:

Wijkcentrum De Lommerd

Spijkerstraat 185A

6828 DC Arnhem

wijkkrant@spijkerkwartier.net

Kopijsluiting volgende nummer: 23 november 2012