

Een Engelse cottagetuin in de Hoofmanstraat



In 2015 heeft de gemeente het bloemenperk in de Hoofmanstraat overgedragen aan de buurt. Met een subsidiebedrag is een groep vrijwilligers aan de slag gegaan. Toen Friso Spring in 't Veld er kwam wonen, wilde hij meer tuinieren dan het stukje naast zijn huis. Dus sloot hij zich aan bij de groep. Met zijn komst heeft het perkje een nieuwe 'look' gekregen. Friso is geïnspireerd door de

Engelse cottagetuinen en dat kun je goed zien.

Elke eerste zondag van de maand komt de groep om 10.00 uur samen om te spitten, zaaien, snoeien en schoffelen. Er is nog ruimte voor nieuwe vrijwilligers, dus meld je aan bij Friso Spring in 't Veld: frisos@gmx.co.uk.

Let op! Inbrekers actief!

Onze buurt wordt sinds september 's avonds laat met regelmaat bezocht door groepjes van 2 à 3 jongeren gekleed in hoodies. Ze rammelen en kloppen op voordeuren en controleren of klusbussen niet goed zijn afgesloten. Bel 0900-8844 en maak melding bij wijkagent Jenifer de Jong.

Garenkokerscup 2023



Het voetbalveld achter Seinwezen lag er bij als het strand van Ipanema, maar dan zonder de oceaan. In ieder geval werd er gevoetbald alsof we op het strand waren. Sportief en vol inzet – en door sommige spelers ook op blote voeten. Dat leek enkele dagen daarvoor uitgesloten, nadat zomerstorm Poly het veld bedolven had onder de takken. Ook de boomwortels aan de zijanten moesten nog worden bijgeknipt door de organisatie.

Pitch Invasion

De aanwezige corgi 'Lily', vernoemd naar wijlen de Britse vorstin, zorgde regelmatig nog voor een ouderwetse 'pitch invasion'.

Maar daar kon tijdens de finale geen sprake meer van zijn.

Extra uitdaging

Het team met Nout, Daniel, Rosalie, Sophia, Mees, Jurriaan en Mats ging er met de beker vandoor. Voor de eerste bal getrapt werd, zag de arbitrage de bui al hangen. De sportieve uitdaging werd voor de favorieten verhoogd, door hen een keeper (met de handen) te ontzeggen én een man minder op het veld toe te staan. Maar kwaliteit komt toch altijd boven drijven. Zelfs met een speler minder. Het schilderachtige spel van team De Vooruitgang – met vedettes Sebas en Noah – bleek goed voor de tweede plaats.

Colofon: René van Stekelborg, Sanne de Wolf (fotografie), Carla van Twuijver, Maarten van de Vaart, Jeroen Wester, Maarten Mosselman en Sanneke Viam (vormgeving). Buurtcoöperatie Duurzaam Garenkokerskwartier en info@duurzaamgarenkokerskwartier.nl



de
garenkoker
www.garenkokerskwartier.nl



• NIEUW IN DE WIJK

Van blog naar bakkerij om de hoek

Wekenlang gluurden nieuwsgierige buurtbewoners naar binnen terwijl Ellen de oude kapperszaak van Nico omtoverde tot de heetste plek van het Garenkokerskwartier. "Hip? Is een desembakkerij hip? Dit gaat juist terug naar de basis. Desem is de oudste broodtechniek ter wereld."

'Made by Ellen', op de hoek van de Pieter Kiesstraat en de Johan van Vlietstraat, opende vrijdag 1 september haar deuren. Niet zomaar een bakker: het maken van een brood duurt bij Ellen al snel twee dagen. "Ik doe alles op een natuurlijke manier, onbespoten producten, zonder toevoegingen en biologisch." In de keuken staan grote zakken meel van korenmolens De Zandhaas uit Santpoort.

Ellen van Duijn groeide op in een gezin waar veel aandacht bestond voor kokkerellen, recepten en ingrediënten. De ouders van Ellen runden in Hengelo een hotel-restaurant. Haar moeder was kok, haar vader gastheer en sommelier. Ellen koos aanvankelijk voor een carrière in de reclamewereld, maar haar passie voor de keuken verdween niet. In 2009 startte ze een blog over lekker eten. Kijken, voelen en proeven – dat is de basis, want koken hoeft volgens Ellen niet moeilijk te zijn. Volg je intuïtie, zegt ze. "Koken is het vermogen om problemen op te lossen."

Haar blog madebyellen.com is extreem succesvol. Via haar uithangborden op social media bereikt ze maandelijks een kwart miljoen unieke bezoekers. In 2019 publiceerde ze een eigen kookboek, gericht op lekker eten en eenvoudig koken waarbij je niet te lang in de keuken hoeft te staan.

In coronatijd begon ze thuis in de garage desembroden te bakken. Gewoon, voor de

lol. Voor de lokale fijnproevers in de buurt. De oprit van hun huis op de grens van Vogelenzang en Hillegom stond binnen de kortste keren vol met de auto's van bezoekers, die soms wel 40 kilometer omreden. De ruimte werd te klein. "En alles thuis kwam onder de bloem te zitten."

Dat is de kortste samenvatting van de stap die zij dit jaar zette, Een eigen zaak, een eigen winkel. Ze was meteen verkocht toen zij de vrijkomende locatie van Nico had gespot. Serieuze investeringen waren nodig. Ze schafte een muur van een oven aan, waar op ieder van de vier lagen twaalf broden tegelijk passen.

Met veel plezier gooit ze deeg in de retro tweedehands spiraalkneder van Kemper die ze onlangs aanschafte. Bloem, water en een snufje zeezout - meer is het niet. Ellen voegt geen gist toe, zoals bakkers en broodfabrieken dikwijls doen, maar laat het deeg rijzen dankzij een fermentatieproces. Micro-organismen maken het voedsel beter verteerbaar, een natuurlijke bereidingswijze. "Je moet gluten de tijd geven om zich te ontwikkelen."

Met het kneden voeg ik de ingrediënten samen, legt Ellen uit. "De fermentatie doet de rest, dat zorgt ervoor dat een brood luchtig wordt." Het is fysiek inspannend handwerk. In grote bakken buiten de koeling
Lees verder op pagina 2 ▶

Vervolg pagina 1 ►

staat het deeg te fermenteren. Ellen smeert de massa met water in, wurmt haar hele onderarm eronder en slaat zo het deeg om. Dat doet ze viermaal ieder halfuur en laat het deeg daarna een paar uur rusten – een proces dat in totaal vier tot vijf uur duurt. “Daarna bol ik de broden op en kan het voor een nacht de koe-

ling in.” De volgende dag wordt er gebakken. Het vegan brood is niet voor niets hoger in prijs dan supermarktbrood. De standaard dessem is €5,95. Het dessem vormt ook de basis voor focaccia, pizza slices, kaneelbroodjes en andere zoete baksels. Viennoiserie staat er sinds kort op de gevel. Woensdag tot en met zaterdag geopend van 8.00 tot 14.00 uur.

• GARENKOKERS

Anonieme Garenkokers

Bestaan ze eigenlijk wel, anonieme Garenkokers? Dat zou natuurlijk niet zo mogen zijn. Maar, de een is dat misschien toch wel wat meer dan de ander! Zo ook bij Anniek Pheifer en René van Zinnicq Bergmann. Waar Anniek (actrice) altijd in beeld is, werkt René (acteur/regisseur), zeker de laatste jaren, steeds meer achter de schermen.

Met haar hoofdrol in de dit jaar uitgekomen succesvolle Tv-serie ‘Anoniem’, maakt Anniek maar weer eens duidelijk waarom zij de Guido de Moorprijs én de Mary Dresselhuys Prijs heeft ontvangen. René daarentegen heeft nog niet zo lang geleden de studie Toegepaste Psychologie afgerond en is inmiddels in binnen- en buitenland vooral actief als leiderschapcoach. Genoeg interessante onderwerpen om te bespreken zou je dan ook denken. Maar zo liep het gesprek niet....

De zoektocht naar een huis met een tuin voor hun toen nog jonge zonen bracht het

gezin 10 jaar geleden naar het Garenkokerskwartier. En op de vraag wat het meeste aanspreekt in de wijk, barsten Anniek en René los.

Rode draad in hun verhalen is Kootje, de hond. Al wandelend worden broodjes gehaald bij Kuin, bloemen bij Nancy of Jasmijn, een kluijfe bij Seref van de fietswinkel, allerhande spulletjes bij de Kluswijs, pizza's bij Fratelli en Kootje gaat vanzelfsprekend ook mee naar kapper Matti. Om zonder pauze en elkaar aanvullend te vervolgen met andere fijne punten van de wijk waarin ze zich zo thuis voelen. Het ‘zwembad’ om de hoek; de Kinderhuissingel waar ook hun bootje ligt, het Seinwezen met manege Vosse én de ligging ten opzichte van het strand, de duinen, wandelpark Caprera en het centrum van Haarlem.

De avond vloog dus voorbij en, en passant, voorkomen Anniek en René in hun enthousiasme, dat hun belangrijke ankers in de wijk verdwijnen in de anonimiteit.



© Sanne de Wolf Fotografie

• DUURZAAM

De Haarlemse Recycletas



© Carla van Twuijver

Heb jij de Recycletas al gespot in onze buurt? Met de Haarlem Recycletas verzamel je op een gemakkelijke manier boeken, kleine elektrische apparaten, speelgoed, textiel en cd's/dvd's waar je vanaf wilt. De gevulde Recycletas haalt Spaarnelanden - tijdens de ophaalrondes - op afspraak gratis bij je thuis op. De in-gezamelde spullen sorteren we voor de kringloop of recycling. Zo zorgen we er samen voor dat ze niet verbrand worden met het restafval, maar zo duurzaam mogelijk worden hergebruikt. Goed idee, toch?

Ga naar: www.spaarnelanden.nl/zelf-regelen/inwoner-haarlem/de-haarlem-recycletas/ voor meer info.

• NIEUW IN DE WIJK

De huiskamer van de Garenkoker



© Sanne de Wolf Fotografie

We hebben er lang op gewacht en nu hebben we dan een koffie-, lunch- en borrelzaak; Zijl82. De plek waar Marnix en Jurrijn de buurt ontvangen in een huiskamerachtige sfeer. “Het duurde even omdat we alles moesten vervangen. Maar het resultaat is er ook naar.”

Voorheen de Chinees

Bij binnenkomst worden de gasten vriendelijk begroet door de host Freddy, een golden retriever vernoemd naar Freddy Mercury. Er staat een sierlijk bankje en er hangt en staat veel kunst en design, soms ook van eigen hand. We herkennen een schildering die in de voormalige Chinees hing. En er ligt een leesmap, net als bij de Chinees. Dat is het dan ook wel, want waar we ooit bami en nasi bestelden, kun je nu terecht voor een broodje pulled chicken of vegan kimchi. En natuurlijk koffie met appeltaart of een eigengemaakt koekje. De appeltaart is van de overkant, het Appeltaart Imperium, want Zijl82 wil er voor de buurt zijn en met de buurt samenwerken. En dus staat er ook personeel in de bediening dat in de buurt woont.

Verhuizing van de binnenstad naar de Zijlweg

Marnix en Jurrijn hadden eerst een zaak in de binnenstad. “Daar kregen we vooral toeristen binnen. Hier zien we van alles binnenkomen, veel verschillende leeftijden

en we merken dat het vaak buurtbewoners zijn die hier afspreken. Natuurlijk komen er ook mensen die langs fietsen en spontaan stoppen, maar we vinden het vooral leuk om onze gasten een beetje te leren kennen. In het begin waren we nog wat aan het experimenteren met openingstijden en ook avondeten. Dat liep minder, terwijl de behoefte aan koffie en lunch duidelijk groot was. We vinden het ook leuk om feestjes te faciliteren. Verjaardagen of borrels, heb je geen zin in het hele gedoe en de afwas? Kom dan gezellig hier!”

De picknicktafel en het terras

“Het is even wennen voor de buurt dat er een terras is. We hebben er vergunning voor en betalen leges. Mensen kunnen er gewoon langs, daar zijn regels voor. We hebben aan de voorkant voor de picknicktafel gekozen omdat mensen die niet kunnen verplaatsen. Zo blijft de stoep voor een deel gegarandeerd vrij. De picknicktafel zelf is vaak bezet en dat staat vooral heel gezellig.” Kijk op de website voor meer informatie: www.zijl82.nl.



© Sanne de Wolf Fotografie