

De Kaap is al eeuwenlang kringloopproof. Voeringen van kleding werden verkocht als poetslappen voor de machinekamers in de scheepvaart. Chinees afhalen

deed je niet in plastic bakjes, maar met een eigen pan. De Heen en Weer, het beroemde pontje kreeg meerdere levens. Zelfs voor het uitwassen van condoms voor

de prostituees kreeg je als kind 2 kwartjes per kapotje. Daarna kwamen de zelfbouwkwavels, de klushuizen tot en met de Groene Kaap.

Rotterdam wil graag minder afval, minder schadelijke uitstoot en wil in 2050 als stad volledig 'circulair' zijn, maar wat is dat en wat houdt dat in?

Vanaf nu verschijnen af en toe extra edities van de wijkkrant, getiteld De Kaap in de Kringloop, met de tips en tricks van Katendrechtters en Kapenezen.

Het is het vertrouwde, dagelijkse beeld aan de Rechthuislaan nummer 11: Gerard die voor de deur van zijn pakhuis een sigaartje staat te roken. Regelmatig komt een buurtbewoner even langs. Voor een praatje, een kopje koffie of om te kijken naar de spullen, die Gerard en zijn vrouw Gebbina verzamelen.

Achter de deuren van het pakhuis staat namelijk een verzameling van andermans herinneringen uitgesteld: allerlei soorten servies, kleding, kleine huishoudelijke apparaten, lampen en beeldjes. „Bewoners zijn altijd welkom om te kijken of er iets bij zit wat ze nodig hebben of graag willen,” vertelt Gebbina namens hen tweeën. „We zijn geen winkel, alle spullen geven we weg. Of we verkopen het op de rommelmarkt. Daar is het twintig jaar geleden mee begonnen. Met mijn schoonzus deed ik rommelmarkten, als hobby.”

Mensen brengen zelf hun spullen, maar ze komen ook van andermans inboedels. „Door die rommelmarkten werden we wel eens gevraagd om te helpen met het leegruimen van huizen. Bijvoorbeeld als ouderen verhuizen of als mensen komen te overlijden. Dan zorgen wij dat de spullen een goede bestemming krijgen.”

Grote meubels gaan meteen naar de Rataplan, de kringloopwinkel. Of ze worden, normaal gesproken, aangeboden op rommelmarkten in Hoogvliet, Rhoon, Schiedam of op het Afrikaanderplein. Speelgoed komt terecht bij onder meer de buitenschoolse opvang aan de Rechthuislaan. Winterkleding gaat naar de kerk, Leger des Heils of naar het ROS, het Rotterdamse Ongedocumenteerden Steunpunt schuin aan de overkant. „Via via horen we dat mensen die weinig te besteden hebben, dingen kunnen gebruiken. Babykleertjes bijvoorbeeld. Zo krijgen alle spullen een nieuwe plek.”

In al die jaren hebben Gerard en Gebbina een behoorlijk 'kringloopnetwerk' opgebouwd.

KRINGLOOPPROOF #1

'Bewoners zijn altijd welkom om iets uit te zoeken'

Binnenkijken in het pakhuis van Gerard en Gebbina



Het stel is al 46 jaar getrouwd en woont vlakbij op Zuid. Gerard is geboren en opgegroeid op de Kaap, Gebbina komt uit Schiedam. „Gerard was een vriend van mijn oudste broer. Zo leerden we elkaar kennen.” Het pakhuis aan de Rechthuislaan was vroeger van Gerards vriend, loodgieter Harry Janse. „Gerard had hier ook zijn opslag voor zijn eigen bedrijfje, hij deed betimmeringen voor winkels.” Na het overlijden van hun vriend namen ze het pakhuis over, dat inmiddels ook een so-

ciale ontmoetingsplek is geworden, al mag er nu door corona maar een persoon tegelijk naar binnen. In het pakhuis staat een grote eettafel en een koffieapparaat om even op te warmen of voor een gezellig praatje. Een klein deel van de spullen is niet 'voor de weggeef'. Ze wijst als voorbeeld naar een geborduurd kleedje van de moeder van een vriend, die onlangs is verhuisd naar een verpleeghuis. „Deze heeft een mooi, vast plekje gekregen. Als eerbetoon.”

KRINGLOOPPROOF #2

Een tweede leven als kunst

Koffiedik, gebruikte theebladeren, oude postzakken of houten lattenbodems. De Katendrechtse kunstenaar Roland Bonte geeft veel (afval)materialen een tweede leven als onderdeel van een kunstobject.

Van lattenbodems en postzakken timmert en spant hij nieuwe schilderdoeken. En van gebruikte koffie of theebladeren maakt hij de meest bijzondere beelden. „De koffie of thee laat ik goed drogen. Vervolgens meng ik het met een soort lijm. Laag voor laag bouw ik het beeld op. Op die manier kun je er weer iets vast van maken. De uitdaging is dat het een natuurproduct is, dat ook z'n eigen weg gaat. En bij sommige werken hoop ik dat mensen het gaan optillen en aanraken, dan wordt het vet en krijgt het een mooie glans. Dat is bij mij juist de bedoeling.” Zijn atelier zit pal naast het pakhuis van Gerard en Gebbina aan de Rechthuislaan. Roland, geboren Delftenaar, is oorspronkelijk huisschilder en was in de jaren 90 tot zijn pensioen huismeester van de hogeschool.



Daarnaast is hij altijd kunstenaar geweest, geïnspireerd door zijn opa. In de jaren 70 kwam hij voor het eerst naar Katendrecht, toen zijn broer snackbar Jopie aan de Sumatraweg overnam. Daar, in de patatzaak van zijn broer, ontmoette hij Lien, met wie hij trouwde en drie kinderen kreeg. „En sindsdien ben ik op Katendrecht gebleven.” Nu heeft hij al jaren zijn atelier aan de Rechthuislaan, in de

voormalige opslagplaats van de groenteboer die er vroeger zat. De ruimte staat vol met schilderijen, beelden, materialen en met allerlei plantjes. „Ik repareer ook wel eens wat voor bewoners. Althans, dat probeer ik,” vertelt hij lachend. „Als dank krijg ik bijvoorbeeld een plantje. Daar maak ik weer stekjes van. Die plantjes geef ik weer door aan andere bewoners.”



KRINGLOOPPROOF #3

Kaapse Stekkies, de gratis plantenbieb voor bewoners

Bewoners die graag hun stekjes willen delen of een nieuw plantje voor thuis willen, kunnen terecht bij de Katendrechtse plantenbieb naast de Fenix I: Kaapse Stekkies.

Katendrechtster Lot Hagnaars is initiatiefnemer van de groene bibliotheek. De geboren Brabantse woont sinds een jaar weer in Rotterdam, op de Kaap, in de nieuwe Fenix.

Vorig jaar, bij de kapper, las ze in de Havenloods over een plantenbieb op Noord, waarna ze contact opnam met de bedenker en haar vroeg of er ook al een dergelijke bibliotheek was op Zuid. „Dat was niet zo. Mij leek het heel leuk om er één hier te beginnen. Ik stek al langer planten, het is makkelijk, het is leuk om te doen én om weg te geven,” vertelt ze met veel enthousiasme.

Een paar andere bewoners uit de Fenix reageerden al even enthousiast. De één timmerde van wat Ikeakistjes een kastje, de andere maakte een sticker en weer een andere bewoner maakte het houten plaatje op maat voor de sticker.

Totaal doen zo'n zeven bewoners mee, van wie er vijf de Instagrampagina @kaapsestekkie bijhou-

den. „Daarop is de collectie te zien. Nieuwe stekkie's zijn altijd vrij snel verdwenen, maar nu het weer lente wordt, zullen er weer meer worden neergezet.”

In haar dagelijkse leven werkt Lot in de IT. Daarnaast heeft ze een webshop, ook als hobby, voor duurzame producten. „Ik heb niet het idee dat ik de wereld kan verbeteren, maar ik hoop wel iets bij te kunnen dragen.”

Lot weet niet altijd waar de Kaapse Stekkies terecht komen, maar soms ontdekt ze een nieuwe eigenaar. „Laatst had een bewoner een agave uit Portugal gestekt en in de bieb gezet. Die zag ik weer ergens achter een raam staan in de Lombokstraat. Heel leuk.” De plantenbieb is niet alleen bedoeld voor de Fenixbewoners. „Integendeel, ik hoop dat de hele wijk hiervan gebruik maakt. Ik hoorde iemand wel eens zeggen: stekjes delen is geluk delen, nou dat vind ik wel kloppen.”

KRINGLOOPPROOF #4

Verhalenhuis Belvédère, een monument van mensen



Ook in Verhalenhuis Belvédère hebben de meeste materialen een tweede leven. De vloertegels zijn uit verschillende tijden en windstreken, de houten dansvloer is ruim honderd jaar oud en uit Frankrijk.

De bar stond eerder in een Belgisch cafeetje, de bollanden hingen in een etablissement in Noord-Holland. „Zelfs de traphekken zijn hergebruikt en we werken met restanten van behang uit de jaren 50 en 60,” vertelt Linda Malherbe van het Verhalenhuis, die stad, land en zelfs daarbuiten heeft afgestruind voor de inrichting, zowel online als lijfelijk.

Daarnaast zijn ook veel mensen zelf spullen komen brengen. „Het pand is eigenlijk nooit af, we verzamelen oude lampen, oude deurtjes, gebruikt serviesgoed en vooral tapijtjes, van kleine tot grote. Ze brengen een eigen geschiedenis mee en worden soms ook heel anders ingezet. Het leuke is dat het Verhalenhuis zo van vele mensen is; er hebben

zoveel Rotterdammers en Katendrechters hier wat gebracht, dat voel je.” Inmiddels ontstaat er steeds meer vraag naar huizen met circulaire bouwmaterialen en naar publieke (ontmoetings)plekken met hergebruikte gebouwelementen. „Hier willen mensen wonen en verblijven, in buurten met een goed gevoel en een ziel.”



OPROEP VERHALEN GEZOCHT OVER HERGEBRUIKEN, VERMINDEREN, RECYCLEN OP DE KAAP

In 2021 gaan we vanuit het Verhalenhuis op ontdekkingstocht! Vele Katendrechters hergebruiken al jaren voedsel, kleding en andere materialen om uiteenlopende redenen. Van de voddendoer van vroeger tot aan de mondkapjesmakers van nu. Bovendien zijn Marktplaats, de kringloopwinkels, ruilen en delen, zelfgemaakte voorwerpen en groene daken populair. Het Verhalenhuis wil deze verhalen, voorwerpen, uitvindingen, nieuwe gebruiken en gewoontes verzamelen en zichtbaar maken. Heb jij zelf misschien een voorbeeld? Doe je aan hergebruiken, repareren, lenen en doorgeven? Is je keuken tweedehands of is je huis gebouwd van restanten? Deel je vervoer of spullen met de burens? Kook jij de meest heerlijke gerechten met klikjes? Maak jij misschien zelf iets met afval, oud hout, papier, plastic of elektra? Weet jij spaarzaam om te gaan met wat de natuur ons geeft? Wellicht doe je dit alleen, of misschien zelfs met een groep? We komen heel graag even buurten en kijken! **Laat het ons weten: laura@verhalenhuisbelvedere.nl of linda@verhalenhuisbelvedere.nl.**



HOMEMADE @ DE KAAP

Bewoners delen hun 'geheime' receptuur waarmee ze hun huis-tuin-en-keukenmiddelen zelf maken.

Ellens zelfgemaakte deodorant

Net als haar ouders kocht Ellen Zee haar verzorgingsproducten altijd in de supermarkt. Ellen werd geboren op Katendrecht, in een gezin met zeven kinderen totaal. Haar vader droeg de bijnaam Chinese Kees en was een zoon van de Katendrechtse Neeltje en de Chinese Chi Chai, die als zeevarende op de Kaap aanmonsterde. Hier op Katendrecht runde Ellens opa en oma samen een winkel van sinkel, een huishoudelijke bazaar

op de hoek van de Lombokstraat met de Veerlaan. Het gezin Zee 'deed het altijd met de producten die er voorhanden waren'. Tot een vriendin Ellen liet zien dat ze haar douchecrème, handzeep, wasmiddel en deodorant ook makkelijk zelf kan maken. Met een kleine financiële meevaller kocht Ellen de basisingrediënten: maïzena, onbewerkte kokosolie en verschillende luchtjes. „De aanschaf van de ingrediënten is een behoorlijke

uitgave,” vertelt Ellen. „Maar met de verzorgingsproducten kun je maanden vooruit, het is een stuk goedkoper dan in de winkel. Nu je nergens naartoe kunt, is het een fijne bezigheid geworden.” Ellen bewaart haar zelfgemaakte verzorgingsproducten in weckpotten. Soms geeft ze iets weg aan een buurvrouw met een droge huid. „Dan denk ik: weer iemand blij!”

Recept voor Ellen's deodorant

5-6 eetlepels kokosolie, 2 eetlepels baking soda, 2 eetlepels maïzena, 4 druppels parfumolie (geur naar keuze). Meng alles door elkaar in een grote kom. Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

Drogen, inleggen, pekelen & roken

De verrukkelijke keukentips & kookverhalen van Tien & Toon

Tineke (Tien) en Tonia (Toon) ontmoeten elkaar in Poffa's, de nieuwe kookstudio van Verhalenhuis Belvédère in Atjehstraat 98. Zinnebeeldig was het liefde 'op de eerste geur'. Vanaf nu vormen ze samen een nieuw chef-kok-duo en delen zij hun ontdekkingen en recepten in deze wijkkrant.

Van inmaken in zoetzuur of suiker tot pekelen, fermenteren, drogen of simpelweg invriezen: eten dat je overhebt, hoef je écht niet meteen weg te gooien. Door dingen goed te bewaren, voorkom je niet alleen voedselverspilling, je maakt het koken een volgende keer ook nog eens makkelijker voor jezelf.

Tonia Mulder-de Rijder (74), geboren Kapenees met een Engelse moeder en Hollandse vader, kwam

ter wereld in het huis van haar opoe Bors in de Rechthuisstraat, waar haar ouders inwoonden.

Later verhuisden ze naar een eigen huisje in dezelfde straat en vanaf haar twaalfde jaar woonde ze aan de Tolhuislaan. Bijna haar hele leven heeft ze achter de bar in cafés gewerkt op de Kaap. Aan vroeger heeft ze eigenlijk alleen maar mooie herinneringen. „Het was altijd feest thuis. Mijn moeder was altijd aan het koken. Mijn lievelingseten? Meat pie, vleestaart!”

Tineke de Lange is al ruim dertig jaar professioneel fotograaf en doceerde fotografie aan de kunstacademie in Rotterdam. Passie, plezier en grote interesse in koken zijn in de loop van de jaren samengekomen met het fotograferen en lesgeven,

wat heeft geleid tot 'TienKookt'.

TienKookt geeft vrolijke en heldere kooklessen & kookworkshops in de gezonde vegetarische en veganistische keuken in Rotterdam.

In de kookstudio van Belvédère gaan Tonia en Tineke op ontdekkings-tocht naar hun overeenkomsten en verschillen en naar de verhalen over hoe in feite de Kapenezen en Katendrechtters al van oudsher 'duurzaam en circulair' koken.

Heksepot en hutspot

Tonia: „Ik denk veertig jaar geleden of zo, we hadden niet veel, ik kon koken met drie dingen. M'n kinderen vroegen dan 'Wat eten we vandaag?' Ik denken, ik zeg.... 'Heksepot'. Tja, want wat had ik in de ijskast liggen? Twee peentjes en

een ui én één stukje vlees, dat heb ik uitgerafeld. Ik had nog een klein potje met witte bonen in tomatensaus en een paar aardappelblokjes. Dat heb ik allemaal bij elkaar gedaan, met een beetje jus, nou het was zalig. Nu veertig jaar verder vragen ze er nog steeds om. Ze eten géén witte bonen, maar ze vragen nog steeds: 'Ma, maak jij alsjeblieft Heksepot?' Het is een soort stoof, zalig.”

Tien: „Wij gaan vandaag ook zoiets doen. We maken vandaag stamp-pot met uien en klapstuk, maar dan vega. Dus de rookworst wordt nu: rookwortel. Dat klinkt misschien raar, maar ik probeer het zo te maken dat je denkt, hé, het is écht lekker, ik mis het vlees niet.”

„De peen stomen we eerst gaar, dus

alle smaak blijft in de wortel. Dan maak ik 'm schoon maar wel in de schil, dat ziet er best wild uit. Vervolgens leg ik de peen met venkel en zout in, zoals je vroeger deed, gewoon in een bakje in de vriezer. En wat gebeurt er dan? Dan trekt het vocht eruit. Zo wordt de peen een beetje vleesachtig. Daarna gaan we hem roken; met beetje rookmot, dan kan eenvoudig in het pannetje. Vervolgens bakken we de peen. En dat sjuutje bij het vlees, dat mis je eigenlijk als vegetariër. Ik weet een manier om dat te maken...” Lees het recept hieronder en probeer het zelf een keer uit, we horen heel graag over de ervaringen en misschien heb je zelf ook 'circulaire' keukentips of recepten? Laat het ons weten!



RECEPT TIEN & TOON #1 HUTSPOT MET ROOKWORTEL, ZOETE UI EN SPECERIENJUS

Zoete ui

- 4 middelgrote uien
- 3 eetlepels milde olijfolie
- 2 eetlepels basterdsuiker
- 1 scheutje witte wijn
- 1 klontje boter
- 1 snuf zout en peper
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- Haal de schil van de ui zonder het kop en kontje eraf te snijden
- Je kunt deze schillen ook gebruiken voor je specerijenjus!
- Halveer de ui in boven- en onderkant
- Zet een pan met dikke bodem op matig vuur
- Verhit olie en leg uien met snijkant naar beneden in pan
- Zet even licht aan en blus af met een scheutje witte wijn
- Voeg een snuf zout en basterdsuiker toe en draai vuur laag
- Smoor uien totdat ze zacht zijn met deksel op de pan
- Verwijder deksel, voeg boter toe en verhit op laag vuur nog 5 minuten
- De uien moeten iets zoets, zuurs en zouts hebben
- Proef en voeg toe wat je mist in de smaak

Specerijenjus

- 1 winterwortel, goed geboend, fijngesneden
- 2 uien, met schil, in kwarten
- 1 prei, gewassen, alleen het groen, fijngesneden
- 1 stukje knolselderij, geboend, in stukjes
- 1 flinke scheut olie
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel venkelzaadjes
- 5 kruidnagelen
- 5 jeneverbessen
- 1 steranijs
- 10 gedroogde shiitakes
- 1 stukje gember, met schil
- 1 kaneelstokje
- 1 takje rozemarijn
- 1 klont ongezoeten, koude boter, in klontjes
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Doe wortel, ui, preigroen en knolselderij in een ovenschaal
- Gooi wat olie over de groenten en meng goed
- Plaats de schaal in de oven en laat de groenten mooi bruin worden
- Schep tussendoor nog een keer goed om

- Kijk goed naar de kleur, en haal uit de oven na 60-80 minuten
- Schep de groenten in een grote pan
- Doe 1 liter KOUD water bij de groenten
- Voeg resterende ingrediënten toe behalve de boter
- Breng het geheel aan de kook
- Draai het vuur laag en laat de bouillon 1 uur trekken
- Zeef de bouillon en kook op zeer laag vuur in tot 200 ml
- Proef en voeg zout en peper toe naar smaak
- Voeg de koude blokjes boter toe
- Sla met garde door de bouillon, deze gaat enigszins binden
- Naast binding zorgt de boter ook voor een romige en volle smaak!

Rookwortel

- 4 winterwortels, geboend
- 1 potje venkel-zeezout
- 1 klontje boter
- Breng een pan met ruim water aan de kook
- Was de wortelen zorgvuldig en snij puntje en eventueel loof eraf
- Schil de wortel NIET! De schil heeft heel veel smaak
- Halveer de wortels in de lengte
- Hang de wortels in een vergiet of zeef boven het kokende water
- Stoom de wortel tot beetgaar. Door te stomen behoud je veel meer smaak!
- Laat de wortelen even uitdampen
- Rook de wortelen 5 minuten in een rookoven
- Weeg de wortelen
- Voeg 0,5% van dit gewicht aan venkel-zeezout toe
- Rol de wortels in dit venkelzout en marineer zo lang mogelijk
- Vlak voor serveren bak je de rookwortel lichtbruin met wat boter

Aardappelpuree

- 1 kilo bloemige aardappels
- 200 ml melk
- 1 fikse klont boter naar smaak
- 1 snuf zout
- Schil de aardappels en zet op in ruim koud water met zout
- Kook de aardappels goed gaar
- Giet af en laat goed uitdampen
- Draai tot puree door de passeerzeef of stamp
- Breng de melk aan de kook en voeg toe aan de puree
- Meng goed en voeg de gewenste hoeveelheid boter toe
- Proef en breng op smaak met wat zout

Serveren

Verwarm diepe borden goed voor. Schep hierin eerst de specerijenjus en daarna een goede schep van de aardappelpuree. Leg hier, per bordje, 2 halve rookwortels bovenop en 2 halve zoete uitjes. Garneren met chilivlokken, bieslook of een plukje platte peterselie. Eet smakelijk!