



Redactieleden van de Wijkkrant en Buurtpersbureau Amstelveen (BPA) gaan individueel of in een groepje op stap om informatie te verzamelen of foto's te maken. Zij worden ondersteund door een professionele eindredactie.

Redactieleden gevraagd!

Op deze Buurtpersbureau-pagina staan artikelen van Conchita Willems, Peter Koopman en Lies Hofland. Meer kunt u vinden op de website Buurtpersbureau.nl (BPA). **Doet u ook mee met BPA?** Wij vragen redactieleden en beheerders voor de website.

Zin om mee te doen, mail ons: info@buurtpersbureau.nl



Conchita Willems en Karel Stevens

Buurtjournalisten BPA

Waarom doen jullie mee?

Conchita, buurtjournalist: ik heb een snelle pen, doe al lang (sinds 1983) redactiewerk (zoals vroeger op scholen). Ik vind het leuk en kwam erachter dat anderen het leuk vinden om mijn stukjes te lezen. In 1998 kwam ik in het wijkplatform Keizer Karelpark en sindsdien schrijf ik al voor de wijkkrant. Positieve nieuwsvergaring over wijkfeesten, feesten van winkeliers, talenten van kinderen en volwassenen in de wijk, dat zijn de items waar ik me op richt. Mijn diepste drijfveer is het geluk van het individu (jong en oud) in de wijk, niet voor de politiek. Het grote nieuws is het kleine nieuws en andersom. Vriendschap verandert je denken, mensen worden er verdraagzamer van.

Karel, buurtfotograaf: een foto moet ergens over gaan, vertelt iets, en bekoort, moet passen bij het geschreven artikel. Ik wil mensen een moment laten zien, waar ze gewoonlijk aan voorbijgaan, maar dat de moeite heel erg waard is. Dat moment zie ik, en dat leg ik vast. Het past op die manier het best bij dat artikel. Kijken is mijn specialiteit. Mijn foto is mijn verhaal.

En beiden: de mensen met hun kwaliteiten in de wijk zijn belangrijk. Alle andere kranten zijn bezig met nieuws, en concurrentie. De wijkkrant is er om elkaar te stimuleren om elkaar te zien. Items als sport, gezondheid en milieu missen we maar laten we grotendeels over aan die nieuwkomers van ons redactieteam, die ons komen versterken.

Hoe ziet het profiel van zo'n nieuwkomer eruit? Beheersing van de Nederlandse taal, humorvol, creatief, openheid, respect voor verschillen, maar ook kunnen kiezen, een luisterend oor hebben, goed kunnen kijken, in kunnen leven, en tot slot kunnen samenwerken met de redactie. Het sterkste punt moet zijn belangstelling hebben voor mensen en hun talenten, kwaliteiten.

Peter Koopman, BPA

Ken uw Burgemeester

Door Conchita Willems.

Wijlen Frits Godbelp, Amstelveense striptekenaar uit de Marten Toonder Studio, maakte nog een prachttekening van Olie B. Bommel en Tom Poes die Van Zanen kaas eten voor hem. Ontroerend, nietwaar?



Foto: Karel Stevens

“Neem nou jonge kaas, die is lekker smeug en zacht van smaak. Maar oude kaas is toch lekkerder. Die is volrijp en pittig in de mond. Aah, heerlijk!” Aan het woord onze burgervader, meer nog als ervaren kaasvader, die kaas keert, inpakt en besmeert als de beste. Die kaas ruikt als hij erover praat.

De feestelijke opening van Rick en Heleen Brantenaars 'De Kazerie' aan de Van der Hooplaan onlangs, bracht het aan het licht. Geur en sfeer van kaas is de heer Van Zanen niet vreemd. Kaas keuren gebeurt niet alleen door te kijken hoe de kaas eruit ziet. De kaas wordt beklapt en met een speciale kaasboor wordt er een stukje uitgehaald. Deze wordt dan tussen de vingers verkrui-meld en er wordt aan geroken en geproefd. Hoe weet de heer Van Zanen dit? Van 14 tot 21 jaar stond hij vaak in het weekend en zeker in de vakanties, in een Edamse kaasgroothandel om wat bij te verdienen. Eigenaar/ en grootvader Jan van Zanen had vier zonen, waarvan de twee oudsten, zijn ooms, de kaashandel overnamen na zijn overlijden. Dáárom is hij het kaas 'beheren' vaardig en vindt hij het behandelen van kazen zo aardig. En heeft hij er handigheid in. Hij komt uit een kazenfamilie! Het kloppen, het boren, lossen, laden, inpakken en het smeren is dus aan hem besteed. Het eerste stadium van het kaasmaken, het in een ronde bak snijden van de dikke melk met stremsel, gebeurde

elders. Er werden ronde kazen gevormd en vierkante kazen, de zogenaamde hotelkazen, die makkelijk in plakken te snijden zijn. Oranje commissie kazen en babykazen, die kleine ronde. De kazen werden dan in een bad met zout water gedompeld. Het zout trekt in de kaas; dit zorgt voor stevigheid, smaak en een langere houdbaarheid. De duur van het rijpingsproces maakt dat ze jong (4 weken), jong belegen (8 weken), belegen (4 maanden) of oud (10 maanden) zijn. Dit gebeurt bij een temperatuur van 12-15 graden Celsius, waar Van Zanen de kazen regelmatig om en om keerde om de vorm te behouden. De kaas werd na het rijpen door hem voorzien van een kunststof coating om schimmel en uitdroging tegen te gaan. En juist die kaas direct onder die coating smaakt heerlijk! Vaak snijdt men dat plastic laagje er veel te dik af, dan gaat die lekkere kaas verloren. Jammer is dat. “Dit gebeurde destijds allemaal in oude pakhuisen zonder airconditioning. Heet: midden in de zomer, tussen die kazen stond je te zweten. Later was er wel airconditioning, maar dan was het buiten weer 23 graden en als je naar binnen ging, was het er weer enorm koel. Dan moest je weer een wollen trui aan. De babyedammers, die de toeristen zo leuk vinden, die heel jonge kaas, die moesten in het rode cellofaan; dat kon ik heel goed. Dat kan ik nog steeds goed, denk ik. Kaasje voor kaasje, in de kisten, voor de toeristen.” Van Zanen kijkt met voldoening terug op die leuke tijd met de kaasmannen,



Camping bij Tiel

Deze zomer logeerde ik een paar dagen op de camping vlak bij Tiel. Mijn zus en zwager hebben daar een caravan. Het land van Flipje is mooi met de grote rivieren, dijken en uiterwaarden, schilderachtige landweggetjes en vooral veel fruit. De kersen smaken er het lekkerst. Mijn zus stelde voor om naar Buren te gaan. Ze vertelde dat het een meer dan 600 jaar oud vestingstadje is. In 1551 trouwde Willem van Oranje daar met Anna van Buren. Daardoor kwam het Graafschap in het bezit van het Huis van Oranje. Koningin Beatrix draagt ook de titel 'Gravin van Buren'. Het stadje is inderdaad bijzonder mooi met zijn middeleeuwse stadsmuren, wallen en historische gebouwen. Bij de oude poort kwam een vriendelijke jongedame naar ons toe. Ze zei: “goedemiddag, ik ben Milou Dekkers en ik schrijf stukjes voor de krant 'De Gelderlander'. Ik heb daar een rubriek: 'de toerist'. Mag ik jullie interviewen hoe jullie het hier vinden en ook een foto maken?”

Dat vonden wij goed. Ik zei: “wat leuk. Dan zijn we collega's, want ik schrijf ook stukjes voor de Wijkkrant van Amstelveen. Het zijn stukjes over wat er speelt in de wijk zoals evenementen, interviews, bezienswaardigheden, kortom een positieve benadering van het nieuws van om de hoek. Ik zei dat ik over deze leuke ontmoeting in Buren ook een stukje wilde schrijven. Ze reageerde enthousiast. Ik vroeg haar of ze haar stukje over ons aan mij wilde opsturen. Ze noteerde mijn adres. En inderdaad: twee weken geleden viel 'De Gelderlander' door mijn brievenbus. Milou had gevraagd of ik dan ook mijn stukje aan haar wilde opsturen. Dus beste Milou, bij deze mijn column in de Wijkkrant.

Lies Hofland, BPA

die 40 tot 50 jaar bij de zaak werkten. Hij heeft uit die tijd vooral discipline en toewijding overgehouden. Maar ook bewondering voor zijn grootouders, die tijdens de moeilijke periode voor en in de oorlogstijd toch volhielden in benarde omstandigheden. Grootmoeder was een dappere vrouw. Met vier zonen, de zaak èn een werkzame echtgenoot. En grootvader vervoerde kazen naar de klanten op de fiets met houten wielen. Van Edam naar Amsterdam. Zo ging dat in die tijd.

Conchita Willems, BPA

Stuur ook uw verhaal naar BPA

Nieuwsgierig geworden naar Buurtpersbureau.nl/BPA? Of heeft u de website al bezocht en popelt u om uw verhaal te doen? BPA wil uw nieuws weten en plaatst graag de grote geruchten of kleine verhalen uit uw buurt!

Ga nu direct naar www.buurtpersbureau.nl en kies voor INSTUREN. Het schema van deze webpagina maakt u wegwijs hoe u uw (tekst/beeld)materiaal kunt aanleveren. Of bel met Peter Koopman op gsm: 06-30566018.

