

De bewoners van de Oosterhaven

In deze editie van Het Nieuwsblad staan "In de schijnwerper"; Marga en Rob van het motorjacht "Adagio". Tot 2015 woonden ze in Epe. Lees hieronder hun verhaal.



Marga en Rob

Rob had op zijn 25^{ste} een paar dagen op de boot van ouders van vrienden doorgebracht in San Remo en daar is het zaadje geplant. Hij zei "dat ga ik later ook doen." En dat werd werkelijkheid in 2013 toen we 1 week een boot hebben gehuurd en in 2014 zelfs een volle maand.

Daarna groeide het plan om zelf een boot te kopen en er dan permanent op te gaan wonen. Het was even zoeken maar in februari 2015 hebben wij de Adagio gevonden bij Elburg Yachting.

MS Adagio is een rondspant gejoggelde spiegelkotter, ontworpen door Vripack. Ze is gebouwd (in opdracht van een Amerikaans echtpaar) door John Rekkers van 't Oude Maasje in Waspik. De bouw duurde 2 jaar ('04 tot '06). Adagio is 14.40m lang en 4.65m breed.



MS Adagio verlaat Södertälje

Nadat ze van ons was, zijn we er in mei 2015 op gaan wonen, we hadden echter (nog) geen vaar- of bootervaring.

Vrij vlot hebben wij daarna de vaarbewijzen 1 en 2 en het marifooncertificaat gehaald.

Sinds die tijd hebben we veel door Nederland gevaren en in de wintermaanden lagen we in de jachthaven van Hattem.

Waarom Hattem?

Wel, Marga heeft haar jeugd daar doorgebracht en het ligt centraal voor familie- en vriendenbezoek.

In 2017 hebben we met Adagio een reis naar Berlijn ondernomen en aansluitend 3 (winter)maanden in de Oosterhaven gelegen, wat prima beviel. We kenden de Oosterhaven al van regelmatige bezoeken in de zomermaanden als we op doorreis waren. Het leven op de boot bevalt ons uitstekend.

In 2020 heeft Rob zijn bedrijven verkocht en werken we beiden niet meer. De winters '21-'22 en '22-'23 hebben we tot volle tevredenheid in de Oosterhaven gelegen. Het is een klein dorp in de stad.

In 2019 hebben we voor het eerst met Adagio op zee gevaren en wel helemaal naar het St Katharine dock in Londen.



De Tower Bridge in Londen

De terugreis ging via Brugge en Gent.

In 2020 hebben we alleen in Nederland gevaren wegens Corona. Om dezelfde reden in 2021 een rondje Nederland en België.

In 2022 was eindelijk de Oostzee aan de beurt. Na veel tips van Janny en Gert zijn we op 5 april vertrokken naar Delfzijl en via de Eems en het Mittellandkanaal naar Minden gevaren. Daar hebben we Pasen gevierd met familie. Na 3 dagen stilliggen gingen we weer op pad. Naar het Elbe Seitenkanaal en via het Schiffsshebewerk Scharnebeck, een lift met een te overbruggen hoogte verschil van 38 meter. Vervolgens verder via de Elbe naar het Elbe-Lübeckkanaal tot in Lübeck, wat een prachtige stad is. Via de andere Hanzesteden aan de Noord-Duitse kust en het Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft door naar Stralsund en Rügen.

Van Thiessow op Rügen in één keer (13 uur) rechtstreeks naar Rønne op Bornholm, waar we in diverse mooie haventjes hebben gelegen.

Als kers op de taart, een trip naar het [eiland Christiansø](#) met zijn zeerobben, vogels en prachtige natuur.

Via Utklippan en Karskrona langs de Oostkust van Zweden noordwaarts via leukste kleine haventjes, ankerplekken en boeien helemaal tot Stockholm. Vanaf Stockholm hebben we met een vriend aan boord, dwars door Zweden gevaren via het Götakanaal en het Trolhättankanaal tot aan Göteborg. Vervolgens een oversteek naar Saeby, waarna de vaarroute via Hals, Ebeltoft, Tuno, Endelave, Bogense, Haderlev fjord, Aro, Toro Huse, Aabenraa, Sonderborg, Laboe, Brunsbüttel, Cuxhaven, Bremerhaven en Oldenburg waar we vervolgens via het Küstenkanaal aankwamen in Delfzijl.

Bovenstaande reis nam 6,5 maand in beslag en is zo goed bevallen dat we dit jaar weer noordwaarts gaan.

Inmiddels hebben we flink geïnvesteerd in upgrades voor de Adagio; zoals een Northern Lights generator, Magnus Master stabilisatoren, een flinke set Lithium Ferro Fosfaat accu's, reddingvlot, bijboot, nieuwe plotters (feitelijk een compleet nieuw en zelf geïnstalleerd dashboard), een nieuwe tent en bekleding.

De afgelopen maand is, als voorbereiding op de komende reis, het hele onderschip gestraald en opnieuw in de primer en antifouling gezet. Het lijkt wel een boot, het houdt nooit op.



MS Adagio net uit het water gehesen

De planning is om dit jaar via Denemarken naar het Oslo Fjord te gaan en daarna via de zuid- en westkust van Noorwegen weer noordwaarts.

Ook de Lofoten staan op het verlanglijstje, dus wie weet.

Vermoedelijk wordt het overwinteren ergens in het noorden. Dus we gaan weer een heel nieuw avontuur tegemoet.

Alhoewel we komende winter waarschijnlijk elders bivakkeren, komen we vroeg of laat uiteraard weer in de vertrouwde Oosterhaven terug.

Voor liefhebbers die ons op de komende reis willen volgen, dat kan via het gratis programma (App) [Marine Traffic](#) en [Vesselfinder](#) d.m.v. de naam "Adagio" of via het MMSI nummer: 244130990. Ze zijn al onderweg.

Extra info over het AIS positie systeem (Automatic Identification System)

De naar alle windstreken uitvliegende wintergasten uit de Oosterhaven kunnen ook gevolgd worden wanneer ze AIS aanboord hebben én die ook aanstaat en zendt, net als bij de Adagio.

Je kan dan de positie op de kaart zien zolang ze zich binnen bereik van een walstation bevinden. Ook varende langs de kust dus, maar eenmaal op ruim water is dat alleen mogelijk met de betaalde versie van beide programma's of apps.

Diverse rubrieken

Huishoudelijk nieuws

Miele wasdroger

Christa heeft een nieuwe "muntproever" voor de wasdroger besteld omdat de huidige helemaal niet meer werkt. Zodra de nieuwe muntproever is gearriveerd, wordt die ingebouwd. Sorry voor het tijdelijk ongemak.

Was- en douche gebouw

Al geruime tijd staat er een plastic bak met vuil wasgoed in het sanitair gebouw. Er is geen reactie gekomen op de vraag van wie deze box is via de OosterhavenApp. Wanneer er geen reactie komt op dit huishoudelijke bericht zal de box medio april worden verwijderd.

Dit geldt ook voor de weegschaal die daar is gedeponeerd.

In verband met het aankomende zomerseizoen willen we **géén** overbodige spullen in het gebouw.

Graag reageren naar: [Christa Beuker](#) of [Paula Hoeben](#)

Verbodsbepaling Oosterkade door Gemeente Groningen

Per 3 april is het aan de kade tussen steiger A en de Oosterhavenbrug "**verboden af te meren**" geworden. Deze kade was in de zomermaanden in gebruik door de Oosterhaven. Ze werd gebruikt om de toevloed van steeds grotere schepen die niet qua lengte en/of breedte in de jachthaven pasten, een mooie plek te geven.

De borden met de tekst "afmeren aansluitend voor schepen vanaf 12 meter" zijn zonder voor aankondiging door de gemeente, vervangen door "**verboden af te meren**" borden.



Dit verbod is ingesteld in het kader van de verplaatsing van het Pannenkoekschip vanuit het Eemskanaal naar deze kade. De intrekking van het gebruik van de kade door de Oosterhaven is gedaan, ondanks dat er nog een gerechtelijke procedure loopt, door de omwonenden en de Oosterhaven, over de gevolgde toewijzingsprocedure van de Gemeente Groningen.

Het zomerseizoen is de afgelopen dagen al begonnen. De feestdagen hebben al voor veel drukte in de haven gezorgd doordat de kade niet gebruikt mocht worden. Schepen die 1 nachtje wilden blijven vonden alleen plek aan de buitenzijde van de steigers of aan de zuidzijde van het kanaal direct na de brug of tussen de nog aanwezige charterschepen. Vanaf nu, zal Christa Beuker de toevloed van bezoekende schepen aan de jachthaven, helaas niet altijd een ligplaats kunnen bieden.

Pasen en de gebruiken

In de vorige twee edities van dit Nieuwsblad hebben we het al over Pasen en haar gebruiken gehad. Op 9 en 10 april was/is het echt Pasen.



Vandaag is het 2^{de} Paasdag.

Naast de al genoemde tradities is 2^{de} Paasdag bij uitstek een dag waarop

menigeen naar de grote winkel (meubel) boulevards gaat.

Kopen of alleen kijken is/blijft leuk. Maar eerst natuurlijk nog even de beschilderde eieren nuttigen, ze moeten op vóór 11 april!

Uit eten tip(s)

Heb je zin in een heerlijke lunch of diner buiten de deur?

Riens en Ineke van de Zeezwaluw hebben op vrijdag 31 maart het "**Rabenhaupt**" restaurant aan het Gedempte Zuiderdiep uitgeprobeerd. Wij vinden het prettig om rond het middaguur uit eten te gaan en dat kan niet overal. Maar Rabenhaupt heeft die mogelijkheid wel. Ze hebben een **All-day kaart** en serveren van 12-22 uur. Perfect voor ons.

Het interieur is modern en erg gezellig, met uitzicht op het Gedempte Zuiderdiep.



Sommige zithoeken hebben een heuse bier-zelftap boven de tafel.

Dus ook voor alleen een drankje kan je er prima terecht. Wij kozen voor "Vis van de markt" van de All-day kaart.

Die dag was de vis; gegrilde dorade filets op een bedje van warme groentes met mosterdsaus vergezeld van knapperige frietjes met mayo en een Griekse salade.

Een verrukkelijke Zuid-Afrikaanse witte wijn paste perfect bij dit visgerecht.

We hebben genoten van de heerlijke lunch, de vriendelijke bediening en het uitzicht. Echt een aanrader en zeker de moeite van een bezoek waard.

Extra leuk om te weten is:

Dat het Rabenhaupt restaurant zijn naam te danken heeft aan Carl von Rabenhaupt die de Groningers hielp tijdens het **Ontzet van Groningen** in 1672.



Hij hielp met het Gronings verzet tegen de bisschop van Munster, [Christoph Bernhard von Galen](#), bijgenaamd Bommen Berend. Echter de naam Rabenhaupt is amper bekend in samenhang met het Gronings Ontzet, wat we jaarlijks op 28 augustus vieren.

Overigens is de verbinding tussen de stad Groningen en Carl von Rabenhaupt waarschijnlijk al ouder dan 1672, aangezien er in 1627 Carel Rabenhaupt lidmaat van de Nederduits-gereformeerde kerk in Groningen werd. ©Wikipedia

Stadse weetjes

Wist je dat de stad [Groningen een vestingstad is?](#)

Via de bovenstaande link lees je ook waarom Groningen een vestingstad is en wordt ook de betekenis van de term "vestingstad" uitgelegd. Een stukje oude stadsmuur kun je nog steeds bewonderen als onderdeel (de buitenmuur) van het [Pepergasthuis](#) in de Peperstraat.

Recepten

In deze krant, de één na laatste, krijgen jullie 2 makkelijke en smakelijke recepten. Voor de één heb je een oven nodig maar het andere recept kan gewoon bereid worden in een (hapjes) pan op het vuur. Beide gerechten kunnen van tevoren bereid worden en in de koelkast bewaard. Alleen opwarmen voor je het gaat eten. Dus heerlijk voor een dag "onderweg" op de vakantiereis als je snel een warme maaltijd op tafel wilt zetten.

De Italiaanse boerenomelet *In de hapjespan*

Dit recept is bedoeld om de kombuis te ontdoen van overvloedige of overgebleven groente.

Ingrediënten

100 gr. salami in stukjes
2 eetl. olijfolie
1 ui gesnipperd
1 teentje knoflook ragfijn gehakt
 $\frac{1}{2}$ paprika
 $\frac{1}{2}$ prei
 $\pm$ 150 gr. pasta, gekookt en afgekoeld
4 eieren
oregano, zout, peper, nootmuskaat
paprikapoeder
75 gr. geraspte kaas

Bereidingswijze

- Klop de eieren met 4 eetlepels water, wat zout, peper en nootmuskaat,

- Verhit de olie en fruit de ui tot deze glazig wordt, voeg de salami en de knoflook toe,
- Laat de reepjes paprika en de in ringen gesneden prei even meefruchten,
- Strooi 1 à 2 eetl. oregano over de groente, schep de pasta erdoor en laat het geheel weer op temperatuur komen,
- Voeg de eieren toe, strooi de geraspte kaas over de omelet en kleur de rand met wat paprikapoeder. Leg het deksel op de pan en laat de omelet op een zacht pitje in ongeveer 20 min. stollen.
- Na het afkoelen in porties verdelen.



Je kan dit gerecht ook van tevoren bereiden en later weer opwarmen. Bewaar het in diepvries bakjes of bij voorkeur Zip-Lock zakjes als ze rustig kunnen liggen en niet platgedrukt worden.

Quiche met broccoli, kaas en spekjes

Een écht makkelijk recept voor een heerlijke quiche met broccoli en spekjes. Totale bereidingstijd tijd: 1 uur 15 min. Hoeveelheid: 8 puntjes.

Ingrediënten

8 plakjes hartige taartdeeg, ontdooid
250 gr. broccoli
100 ml. melk
150 gr. spekreepjes
100 gr. crème fraîche
50 gr. cheddar, geraspt
50 gr. kaas, geraspt
3 middelgrote eieren
1 ui
1 theel. uienpoeder
 $\frac{1}{2}$ theel. nootmuskaat
peper en zout
1 quichevorm of pan met een diameter van ca. 24 cm.

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 175°C,
- Zet een pan met ruim water en een snuf zout op het vuur en breng het aan de kook,
- Kook (blancheer) de broccoli even kort, ca 4-5 minuten tot de roosjes beetgaar zijn (even met een vorkje erin prikken). Giet de roosjes

af en spoel ze af met koud water om het kookproces te stoppen,

- Snipper het uitje en fruit deze even kort aan in de koekenpan met een beetje boter. Haal de uitjes uit de pan en apart,
- Verhit de koekenpan opnieuw en bak de spekreepjes hierin uit. Schep ze daarna op een keukenpapiertje om uit te lekken,
- Vet je quichevorm in en verdeel hierover de plakjes hartige taartdeeg. Druk goed aan en zorg dat de randjes mooi bedekt zijn,
- Prik met een vork gaatjes in de quiche en bak deze een kleine 12 min. voor in de oven,
- Maak ondertussen het eimengsel door 100 ml melk, 100 gr crème fraîche, 3 eieren, 1 theel. zout, 1/2 tl nootmuskaat en 1 theel. uienpoeder en peper naar smaak door elkaar te mengen,
- Haal de vorm uit de oven en verdeel de uitgebakken spekreepjes, het aangefruitte uitje en broccoli roosjes over de bodem. Giet het eimengsel er overheen. Breng het geheel op smaak met een beetje peper en een snufje zout en strooi de geraspte kaas en cheddar erover,
- Zet de vorm ongeveer 45 minuten in de oven tot de quiche stevig en mooi goudbruin is.



Eet smakelijk!

Een stukje over? Laat volledig afkoelen en je kunt het bewaren in de koelkast. Even opwarmen voor je het gaat eten is het lekkerst.

Weerpagina

Eindelijk lente! De nachttemperaturen blijven boven 0°C terwijl overdag het zonnetje steeds vaker schijnt en het wordt 16°-17°C. Nog af en toe een bui maar dat is alles.



Op de kade kunnen we de ontluikende lente zien in kleine narcissen, blauwe druifjes en krokussen.

Ook menige bootbewoner heeft de lente kriebels want de boten worden spic en span schoongemaakt, gepoetst en gereedgemaakt voor de zomer.

Er zijn alweer redelijk wat winterhavengenoten



naar elders uitgevlogen. We wensen ze veel plezier op hun vaartocht en belevenissen en avonturen in eigen land of in verre oorden.

Goede Vrijdag Bloemetjes markt

Even een leuke foto van de bloemetjesmarkt. Het was heel erg druk en lastig fotos maken tussen alle mensen door maar deze dame had goed inkopen gedaan. Ze liep daar blij bepakt en bezakt mee naar huis.



Colofon

Gedurende de wintermaanden verschijnt Het Nieuwsblad van de Oosterhaven elke 2 weken op maandag. Christa verstuurt namens de redactie de krant per e-mail maar is niet verantwoordelijk voor de inhoud.

De volgende editie verschijnt op 24 april.

Inzendingen voor de volgende en laatste editie van dit seizoen, graag voor 21 april.

Aanmelden van copy wordt hooglijk gewaardeerd en kan via syzeezwaluw@gmail.com of via de Havenapp; Zeezwaluw Ineke of wandel gewoon even langs op steiger A.