

De bewoners van de Oosterhaven

"In de schijnwerper", vertelt Max van "MS Mazzel" die is afgemeerd aan de steiger naar Christa's woonboot, deze keer zijn verhaal.

Ongeveer een jaar geleden was ik druk op zoek naar andere woonruimte.



Ik had mijn studentenkamer in de Zwanestraat na 4 jaar, opgezegd, want ik zocht een plekje voor mij alleen. Het liefst wilde ik een plek wat iets dichterbij de "natuur" was. Dat betekende voor mij: Wat meer ruimte om me heen en wat minder "steen". Daarnaast leek het mij ontzettend leuk om ergens in te wonen wat van mijzelf was. Ik had genoeg van het hebben van een huurbaas.

Mijn financiële situatie als student, maakte het onmogelijk om nu een huis te kopen. Als opties bleven voor mij over: 1) een camper, 2) stacaravan of **Een boot!**



Door mijn nicht kwam ik eigenlijk op het idee om op een boot te gaan wonen. Mijn nicht heeft gedurende de corona periode samen met haar vriend en zoontje van ongeveer 3 jaar oud, op "SY Pacific Blue" in de Oosterhaven gewoond. Zij lagen te wachten totdat de Corona geen probleem meer was en ze konden uitvaren om eindelijk de Atlantische Ocean over te kunnen steken (ze komen dit jaar weer terug naar Nederland).

Een klein probleempje was er wel, ik wist namelijk niks van boten. De afgelopen zomer (2022) ben ik mijn zoektocht naar een geschikte boot begonnen.

Gelukkig kwam ik "Mazzel" tegen, een mooie ruime motorboot. Ze was perfect voor mijn doel. Het is en was natuurlijk een enorme gok om zonder enige kennis een boot te kopen. Ik heb wel een aantal mensen met wat meer botenkennis mee laten denken.

Ook bij de bezichtigingen, dat gaf mij wel meer vertrouwen.



Ondertussen heeft "Mazzel" mij heel veel geleerd. Met name over het bezitten en onderhouden van een eigen boot. Samen met mijn vader heb ik met haar de eerste vaaruurttjes gemaakt. Komende zomer hoop ik ook op het gebied van varen nog veel bij te leren.

Het is tot nu toe een groot avontuur geweest en ik geniet er enorm van. Ik lijk tot nu toe mazzel te hebben qua reparaties. Zelfs de kachel heeft nog geen enkele keer geweigerd. Maar ook als die een keer dienstweigert, is het geen probleem. De boot community heeft mij nu al geleerd dat (bijna) alles te repareren is.

Naast dit boot-avontuur studeer ik dus. Ik studeer Natuurkunde aan de Rijksuniversiteit Groningen. Ik moet nog anderhalf jaar voordat ik mijn Master afrond. Wat ik daarna ga doen weet ik nog niet!

Het behoort zeker tot de mogelijkheden om na de afronding van mijn master een andere stad op ga zoeken.

Die moet natuurlijk wel een fijne (jacht)haven hebben.



Het zou leuk zijn om daar dan eens een jaartje af te meren en te werken. Ik hoop in ieder geval nog een paar jaar van "Mazzel" te kunnen genieten.

Diverse rubrieken

Huishoudelijk nieuws

Geen nieuws van het Oosterhaven Management.

Marifoonkanalen nieuws

Lees onderstaand bericht ten aanzien van de veranderingen aan Marifoonkanalen, goed door!

Hieronder staat de email correspondentie van Freddy Heerlien met de Belgische Dienst Toewijzingen:

Van: Heerlien, Freddy

<F.Heerlien@hunzeenaas.nl>

Verzonden: woensdag 11 januari 2023 15:37

Aan: Maritime - BMR <maritime@bipt.be>

Onderwerp: marifoonkanalen

Goedemiddag,

Mijn naam is Freddy Heerlien en ik heb een vraag over bestaande en verdwijnende marifoonkanalen.

Ook in Nederland verdwijnen een aantal marifoonkanalen. Deze worden niet meer gebruikt in je marifoon. Echter je hoeft ze in Nederland niet uit je marifoon te laten verwijderen.

Mijn vraag is hoe dat in België is geregeld.

Is het in België toegestaan om je marifoon te gebruiken met de oude kanalen nog zichtbaar. Dus net zoals bij ons in Nederland.

Alvast dank voor uw reactie,

Met vriendelijke groet,

Freddy Heerlien

Bericht (antwoord) van de Belgische Dienst Toewijzingen.

Van: Maritime - BMR <maritime@bipt.be>

Verzonden: dinsdag 7 februari 2023 09:14

Aan: Heerlien, Freddy

<F.Heerlien@hunzeenaas.nl>

Onderwerp: RE: marifoonkanalen

Beste,

U dient effectief de kanalen te laten verwijderen. Ook al gebruikt u deze niet. Het is niet voldoende. In België moeten ze echt worden verwijderd uit de marifoon.

Met vriendelijke groeten,

**Katrien Keukelier | Dienst Toewijzingen
B.I.P.T.**

Ellipsgebouw C | Koning Albert II-laan 35
bus 1 | 1030 Brussel

T +32 2 226 87 29 |

In Nederland is het dus anders dan in België

Note SY Zeezwaluw: Wij hebben ernstige twijfels over het bovenstaande antwoord en zullen het om onderstaande reden niet uitvoeren.

Het betekent namelijk als je in/naar België gaat dat je die kanalen moet laten verwijderen!

*Maar wat als je diezelfde kanalen **wel** in een "ander Buitenland" lees verder van huis dan België, nodig hebt?*

We hebben 34 jaar zeilervaring en zijn naar vele landen gezeild. Het verplicht moeten verwijderen van kanalen uit je marifoon, zijn we in ons hele zeilersleven nooit tegengekomen. Alle in Nederland gekochte marifoons zijn geprogrammeerd met de standaard Internationale kanalen.

Riens heeft voor de zekerheid op internet nog gezocht op "Internationale Kanalen".

In [deze link](#) lees je wat en welke de Internationale Kanalen voor Engeland zijn. Ze worden gebruikt door de UK-Coast Guard. Sommige marifoons hebben de mogelijkheid om over te schakelen naar de Amerikaanse- en Canadese Coast Guard kanalen.

Stadse weetjes, musea en ontrafelingen

De Korenbeurs

Heeft iemand al anders naar dit gebouw gekeken dan als hedendaagse supermarkt of drankhandel?



De Korenbeurs in Groningen is een prachtig gebouw uit 1865 dat in de top 100 van Nederlandse UNESCO-monumenten staat.

Het staat aan de Vismarkt. Dit gebouw heeft jarenlang ook feitelijk dienst gedaan als beurs.

Groningen ervoer in die jaren een bloeiende graanhandel.

Op het dak van de indrukwekkende voorgevel staat [het beeld](#) van Mercurius, de god van de handel terwijl naast de ingang de zinken beelden van Neptunus en Ceres, respectievelijk de goden van de zee en landbouw, staan. Tegenwoordig wordt er handel bedreven door Albert Heijn.



Putdeksel dief

Alweer een maand geleden maakten we hier melding dat er een putdekseldief in Stad actief was.



Wel honderd stuks gestolen volgens de krant, dus ook 100 diepe gaten om in te kunnen vallen.

Gelukkig is de dief (een Groninger) opgepakt zoals het [AD op 31 januari](#) vermeldde;

"De politie heeft een 39-jarige man uit Groningen opgepakt die wordt verdacht van de diefstal van een grote hoeveelheid putdeksels uit de straten in zijn woonplaats. Eind vorig jaar werden in de gemeente in een maand tijd meer dan honderd putdeksels onttrokken.

De verdachte is vanmorgen aangehouden en zit ingesloten in het cellencomplex, meldt een Groningse wijkagent op Twitter. Nog onduidelijk is of de man verantwoordelijk wordt gehouden voor de diefstal van alle putdeksels".

Het Forum

Bijna iedereen hier in de Oosterhaven weet intussen waar je het Forum kunt vinden.

Je hebt er waarschijnlijk ook al een bezoekje gebracht. Vaak gaat het eerste bezoek via de roltrappen direct richting restaurant voor een bakje koffie en door naar het dakterras voor het uitzicht en foto's.

Prachtig allemaal, maar het Forum is veel meer.

Het Forum staat in het hart van Groningen en het is; een ontmoetingsplek voor iedereen die nieuwsgierig is naar de wereld van nu en de mogelijkheden van morgen met grote exposities, museum Storyworld, vijf filmzalen, de bibliotheek, het Smartlab, horeca en een dakterras met fenomenaal uitzicht.



Via [de agenda](#) vind je alles wat een bezoek interessant kan maken. Even scrollen en klikken en je kunt uitzoeken, waar en wanneer je wat kunt zien. De helft van het Forum, dat tien verdiepingen telt, is gratis toegankelijk.



Een verdieping hoger dan de "tribune" staan twee lange tafels. Hier lees je (gratis) een krant of tijdschrift en er is een kiosk in de hoek. Vanaf deze plek is ook het grote scherm te zien. Het is slechts 8 minuten wandelen vanuit de Oosterhaven!

De Synagoge in de Folkingestraat.

Maak kennis met de joodse cultuur en leer meer over de geschiedenis van de joodse gemeenschap in Groningen.



Bezoek dus snel de prachtige in 1906 gebouwde synagoge.

Er zijn naast rondleidingen, in de Synagoge zelf en in de vroegere Joodse buurt, ook exposities en andere activiteiten.

Wanneer je naar de [home pagina](#) van de site gaat zie je dat er diverse tabs zijn met gerichte informatie. Een bezoek is een must als je je kennis en historie van Groningen wilt uitbreiden. Op reguliere openingsdagen wordt elk heel uur (13.00, 14.00 etc.) een instap-rondleiding gegeven. Deze duren ongeveer een uur.

De rondleiding is in principe geschikt voor iedereen. Onder begeleiding van onze gids bezoek je het afgesloten gewijde deel van de synagoge, waar de diensten worden gehouden. Stel gerust vragen, onze gidsen gaan graag in gesprek!



Je kan ook met een groep van max 10 pers. Boeken. Zowel tijdens als buiten de reguliere openingstijden is dat mogelijk. Kijk voor openingstijden en entreprijzen [hier](#)

Groninger Museum

Van tienermuur naar wereldprimeur in Groningen, daar gaat de huidige tentoonstelling in het Groninger Museum over.

Het heet: "The Art of Hipgnosis: Pink Floyd, Led Zeppelin, Genesis, Paul McCartney, Peter Gabriel & 10cc".

Menig tiener (in de jaren 70) had ze, in de platen



collectie of aan de muur: de legendarische album covers van internationale artiesten zoals Pink Floyd, Led

Zeppelin en Genesis. Alle albumhoezen gemaakt door ontwerpstudio Hipgnosis uit Londen zijn

voor het eerst in een grote overzichtstentoonstelling te zien.

"Hipgnosis maakte van het vertalen van muziek naar beeld een kunstvorm", zegt Andreas Blühm, directeur van het museum.

Samen met Hipgnosis-oprichter Aubrey Powell stelde hij een overzichtstentoonstelling samen voor liefhebbers van muziek en fotografie. De tentoonstelling vertelt alles over het ontwerpen, het werkproces en de verhalen achter de albumcovers. Alle foto's en objecten uit de tentoonstelling komen uit het privé-archief van Powell.

Hipgnosis werd in 1967 opgericht door Aubrey 'Po' Powell en Storm Thorgerson. Beide grafische ontwerpers. Later (1974) sloot Peter 'Sleazy' Christopherson. Hij werkte als fotograaf, commercieel kunstenaar en muzikant.



"We hadden geen Photoshop", sprak Powell eerder in een interview met het Amerikaanse online magazine Rolling Stone. "Alles moest op film worden opgenomen en met de hand worden gedaan. Een gemiddeld ontwerp kon drie tot zes weken duren, terwijl je sommige van deze albumcovers nu in een middag kunt maken."

Je kunt de tentoonstelling nog tot en met 14 mei 2023 bezoeken.

Uiteten tips en review

Uiteten tip van de Zeezwaluw

Net na de jaarwisseling is in de Oosterstraat 40 "Olijfboom Canteen" geopend. Je kan er terecht van dinsdag-zaterdag van 12-21 uur voor afhalen, bezorgen en heerlijk eten in de Canteen zelf.

De nieuwe zaak is smal maar erg diep met een gezellige inrichting, vriendelijk personeel en uiteraard een menukaart met vele gerechten om van de smullen.



Wij zijn er zaterdag 11 februari voor de lunch neergestreken. Omdat we het gezellig vinden om op tussen 12-15 uur te lunchen (of dineren) kozen we voor een maaltijd voor 2 pers. op de kaart; een diversiteit van vleesgerechten van de grill vergezeld van Griekse aardappeltjes en salade, Tzatziki en geroosterd pita brood.



Het vlees gerecht van de grill werd geserveerd op een "schijf boomstam" met de andere gerechten in mooi stevige aardewerken kommen. Om dat alles een extra Grieks tintje te geven hebben we een heerlijke Griekse rode wijn gedronken. Het was geweldig lekker en een echte aanrader dus. De menukaart is online te downloaden en/of in te zien. Het andere restaurant "[Cuisine Olijfbom](#)" is nog steeds in de Steentilstraat.

Feedback van het "Zweedse Buffet"

Janne van "SY Yemaya" schreef een mooi artikel van 1,5 pagina's over dit gastronomisch evenement. Het paste niet in het normale (dit) formaat dus je zult naar de laatste 2 pagina's van het Nieuwsblad moeten gaan om het te lezen en ervan te genieten. Veel leesplezier.

Recepten

Captain's Dinner

Wat is een Captain's Dinner nu precies en waar komt het vandaan? De naam verradt het al: Captain's Dinner is ontstaan in de zeevaart. Aangezien we in de Oosterhaven vele kapteins hebben is dit het aangewezen en perfecte recept om hier te delen. Het is een troostrijk gerecht met kapucijners, om mee op te warmen tijdens gure dagen, zoals bijvoorbeeld in de winter.

In [deze link](#) wordt niet alleen de historie ervan uitgelegd maar ook de diversiteit aan ingrediënten die (vroeger) mogelijk waren/zijn, dus wat er aan boord beschikbaar was/is. Het onderstaande recept is van het internet geplukt maar ook zoals we het (min of meer) op SY Zeezwaluw maken.

Ingrediënten

300 gr. Saucijzen

1 Prei

2 Uien

$\frac{1}{2}$ theel. gemalen chilipeper

1.4 kg. Kapucijners (pot of blik)

100 gr. Ontbijtspek

320 gr. Zoetzure augurken

320 gr. Zilveruitjes

2 eetl. (Franse of Zaanse) mosterd

4 eetl. Piccalilly



Bereiding

- Knip het vel van de saucijzen open en haal het gehakt eruit,
- Maak de prei schoon en snijd ze net als de uien, in ringen,
- Verwarm een koekenpan en roerbak hierin het saucijzen-gehakt goudbruin,
- Voeg de prei met eventueel wat chilipeper toe en bak alles zachtjes nog 5 minuten. Doe de inhoud van de potten of blikken kapucijners in een ruime pan en verwarm ze op een vrij laag vuur, maar laat ze echter niet koken.
- Bak ondertussen in een andere koekenpan de plakjes spek zachtjes uit en schep ze uit de pan op een droog stukje keukenpapier,
- Bak de uienringen in het spekvet op een laag vuur in ca. 8 min. goudbruin,
- Giet de augurken en de zilveruitjes af,
- Doe alle ingrediënten in kleine schaalpjes en zet ze op tafel,
- Giet de kapucijners af, doe ze in een schaal en zet deze ook op tafel.

Eet smakelijk

Weerpagina of Pelleboeren

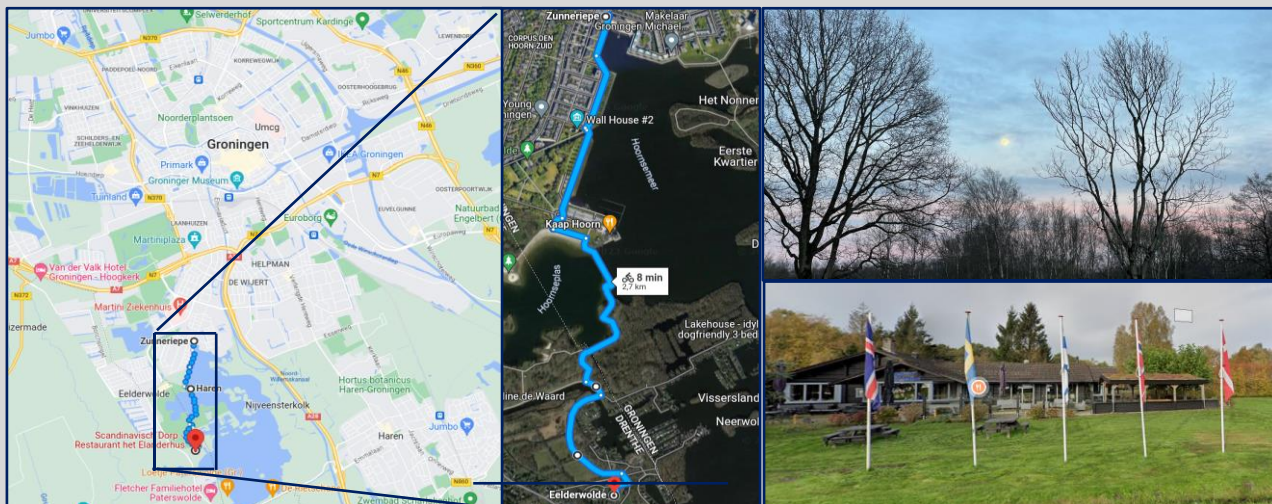
't kan vriezen en 't kan dooien in deze tijd van het jaar. Dat vriezen valt gelukkig mee, soms 's nachts een paar graden onder 0 maar overdag is het toch (meestal) droog. En een heus zonnetje, aan een strakblauwe hemel. Das niet verkeerd dachten we. De was kon buiten in de zon droog wapperen! De komende week lijkt het ook in elk geval eindelijk droog te zijn.

Daarna is het nog koffiedik kijken.



*Een zaterdag avondmaal in "Scandinavië"
door Janne van "SY Yemaya"*

Marianne van Iperen richt zich al lange tijd op het zeilen in Scandinavië. Zij organiseerde een bijeenkomst van [ZeilNoord](#) in Enkhuizen voor zeilers die de Scandinavische wateren willen leren kennen. Deze bijeenkomst vond zaterdag 4 februari plaats en er waren 150 verwachtingsvolle deelnemers aanwezig. Het zal leuk zijn om te horen hoe het geweest is Marianne!



Het Elanderhus in het "Scandinavische Dorp", 7km zuid van de Oosterhaven

In dit kader was ik dan ook niet verbaasd toen Marianne op de Oosterhaven Whatsapp om gezelschap vroeg voor een maaltijd in het restaurant bij het Scandinavisch Dorp hier in het buitengebied van Groningen. Zie het bovenstaande kaartje.

We waren met vier zeilers van de Oosterhaven Jachthaven, niet varend vrees ik. Maar het verhaal wordt wat fictiever met de associatie: "bij het passeren van Kaap Hoorn aan bakboord, op weg naar het Scandinavisch dorp". Het was een zeer gemakkelijke, mooie en rustige reis. Ondanks volle maan en bijna springtij hadden we geen lange lijnen nodig om aan te leggen, wat hier in Scandinavië natuurlijk ook niet nodig zou moeten zijn.

We raakten geïnspireerd door de naam van het restaurant "Elanderhus" en de plaats die "Scandinavisch Dorp" heet. Misschien dacht de ambitieuze chef dat Scandinavië qua eten een beetje te klein was, dus werden alle vijf de Scandinavische vlaggen gehesen en werd dat risico vermeden, maar ik hoopte dat ze noch de IJslandse walvis noch de Finse Koskenkorva (soort Wodka) op de menukaart hadden.

We kwamen vroeg aan en bestelden een Glögg, wachtend op onze tafel die niet gereed was. De jonge serveerster wisten niet wat ik bestelde!

Het was de lekkere warme gekruide wijn, die met grote letters op het welkomtscherm stond geschreven. Ik moest gewoon mijn zeilvrienden uitnodigen voor de Glögg. Het is een Zweedse en zelfs Noorse warme win(e)ter drank die meer gekruid en zoeter is dan glühwein. We kregen al snel onze tafel, met uitzicht op het Paterswoldse Meer waar we in het maanlicht een glimp van opvingen.

We kregen uitleg over al het eten, dat volgens mij iets meer was dan "lagom", wat het Zweedse woord is voor beter dan goed genoeg. Ook goed voor iedereen in het team qua hoeveelheid (niet de smaak beschrijvend). Ik heb geprobeerd om van alle gerechten iets te proeven, door van elk maar heel erg weinig te nemen maar ondanks dat heb ik zeker wat gemist.



Als start waren er tomaten- en vissoepen. Daarna het buffet, geserveerd op twee tafels; met koude voorgerechten en twee met de warme gerechten. De vier tafels van ieder gemiddeld 1.5m.

In Zweden beginnen we altijd met haring. Deze tafel had verschillende kleine stukjes haring en witvis, gemarineerd, op typisch Scandinavische wijze, wat uitzonderlijk goed is en niet zelden vergezeld gaat met een snaps. Er waren ook oesters, garnalen en gerookte vis.

De tweede ronde bestond uit de koude hapjes; verschillende soorten ham, rosbief en kaas. Na deze koude gerechten kwamen de twee tafels vol met warme gerechten, zowel groenten, vis als verschillende soorten vlees, gebakken, gekookt, gegrild, enkele vegetarische gerechten en zeer goed smakende sauzen. Geen plaats voor de salades hier, die stonden op een bijzettafeltje.

Als dessert was er chocolade-, citroen- en vanillemousse, een zeer smakelijk bessenmengsel met slagroom en een heleboel koekjes.

Bij een buffet van deze omvang is het belangrijk niet te grote porties op je bord te laden. Je moet langzaam eten, wat heel gemakkelijk ging met de interessante gesprekken aan tafel met Marten, Meine en Marianne!

Het buffet kost €34,50/pp wat het dubbele is van de kosten van een goedkoop diner in de stad. Maar als je een beetje extra wilt en veel Scandinavische gerechten wilt proeven, is het wel de moeite waard denk ik.

We hebben een hele leuke avond gehad. Om 22.00 uur zijn we weer met bus 10 vertrokken naar het Centraal Station in Groningen.

— / —

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 27 februari.

Inzendingen voor de volgende editie graag voor 25 februari.

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.