

# DECROOSWIJKER

nr.6  
2019

GRATIS WIJKKRANT  
EXCLUSIEF VOOR  
CROOSWIJKERS

**Van 's morgens vroeg  
tot 's avonds laat**  
*interview met Bakkerij Rif*

en verder:

**Het geheime recept  
van soto ayam**

**High Tea in Plays2Be**

Bakkerij  
RIF

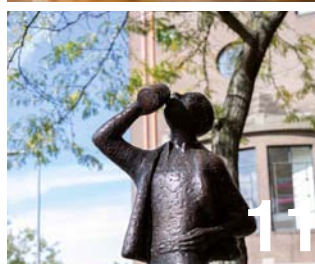


**REDACTIELID GEZOCHT!!!!**

**Wie wil ons helpen om onze krant nog mooier te maken?  
Stuur een e-mail naar [contact@decrooswijker.com](mailto:contact@decrooswijker.com)**

# Inhoud

- 2 **AGENDA**
- 3 **EVEN VOORSTELLEN / HIGH TEA IN PLAYS2BE**
- 4 **KOOKTIP: SOTO AYAM**
- 5 **COLUMN ERIC GERAETS**
- 6 **INTERVIEW DE RIF**
- 8 **CROOSWIJK OP DE KORREL**
- 9 **CAFÉ DIGTERS / VOORLEESMIDDAG**
- 10 **BOEKSPOT / KUNST EN CULINAIR**
- 11 **DE BIERDRINKER / OBST & GEMÛSE**



## DE CROOSWIJKER AGENDA

### ELKE 1e DINSDAG VAN DE MAAND

Elke eerste dinsdag van de maand in  
Het Brouwershuys bij Digters.

**Aanvang** 19.30 uur.

**Kosten pubquiz** 2 euro p.p.

Geef bij je aanmelding via [hello@digters.nl](mailto:hello@digters.nl) een  
teamnaam, teamcaptain en aantal personen door.



### HOTSPOT HUTSPOT KROOTWIJK

Viergangen kerstdiner voor **15 euro**.

Wie dit niet kan betalen eet gratis mee.

**Wanneer** 24, 25 en 26 december

Reserveren verplicht via de website:

[www.hotspothutspot.nl](http://www.hotspothutspot.nl)

**Adres** Goudse Rijweg 651A



## COLOFON

DE **CROOSWIJKER** is het wijkblad van heel Crooswijk en  
verschijnt zes keer per jaar in een oplage van 10.000  
exemplaren.

### Redactie

Tinus en Bep de Does, José Klaassen, Jamal Knop, Ingrid  
Maas, Melanie Samat, Olga Sterenshis, Dik Vuik,  
Annelies van Weezel

### Hoofdredactie

Melanie Samat

### Vormgeving

Jamal Knop

### Eindredactie

Dik Vuik

### Drukker

Graphic Print

### Verspreider

Quatro Advies

### Webdesign

Olga Sterenshis

### Contact

[contact@decrooswijker.com](mailto:contact@decrooswijker.com)

Zie ook [www.decrooswijker.com](http://www.decrooswijker.com) en volg ons op

Facebook: [www.facebook.com/decrooswijker](http://www.facebook.com/decrooswijker)

De Crooswijker wordt mede mogelijk gemaakt  
door Gebiedscommissie Kralingen-Crooswijk.

© niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar ge-  
maakt worden zonder voorafgaande toestemming van  
De Crooswijker.

# Even voorstellen

Mijn naam is Dina Rashid, 28 jaar jong en ik woon in Rotterdam. Ik ben in deze geweldige stad opgegroeid. Ik word heel gelukkig van reizen, natuur, sporten, familie en nieuwe dingen leren.

Sinds kort ben ik werkzaam bij Stichting Dock als participatiemakelaar. Ik ondersteun graag bewoners initiatieven en bewonersgroepen, motiveer bewoners aan vormen van vrijwillige zorg en groepsactiviteiten, begeleid vrijwilligers, initieer activiteiten en projecten. Ik kijk er heel erg naar uit dat ik mij via deze functie kan inzetten voor de mensen in Kralingen-Crooswijk.

Hier is waar, wanneer en hoe jullie mij kunnen vinden:

**woensdag en vrijdag**

De Nieuwe Branding  
Isaïc Hubertstraat 153  
3034 CS Rotterdam

**dinsdag en donderdag**

Pompgebouw de Esch  
Rijnwaterstraat 23B  
3063 HC Rotterdam  
tel. **06 - 59906171**

e-mail [drashid@dock.nl](mailto:drashid@dock.nl)



foto Melanie Samat

## High Tea in Plays2Be



Crooswijk heeft heel wat actieve bewoners. Bewonersgroep Slachthuisterrein bijvoorbeeld. Onder leiding van Anneke Strasters en met medewerking van Plays2Be werd een 'high tea' met livemuziek georganiseerd in de sporthal op het Schuttersveld. De 'crème de la crème' van de Crooswijkse ouderen was uitgenodigd! Zo'n zestig Crooswijkse ouderen zaten dinsdag 12 november aan keurig gedekte tafels in het gezellige hoekje van Plays2Be aan het Schuttersveld. Ook Buurt Bestuurt, de Seniorenraad en de Gebiedscommissie waren vertegenwoordigd en



RTV Rijnmond legde het allemaal vast. Het was dus, zoals dat heet, een 'drukte van belang' en lekker bovendien! Op tafel kwamen lekker belegde broodjes voorbij, gevulde eieren, fruitsalade en nog veel meer. We zagen er vele bekende Crooswijkers die in de loop der jaren heel wat projecten in de wijk hebben uitgevoerd. Ruza Nikolic bijvoorbeeld, bekend van het onderhoud aan 'haar' binnenterrein. Stien Weijgertse, bekend van bijna teveel om op te noemen. Cor Jongenengel, de man die aandrong op goede bewegwijzering voor de beide begraafplaatsen in de wijk. Leden van de bewonersgroep slachthuisterrein zelf, 'trekkers' uit Kralingen-West Diana Veer en Elizabeth Dumeë en heel veel ouderen uit Hoppesteyn. 'Er was nog geld over van de subsidie voor onze initiatieven en daar wilden we toch iets leuks mee doen', verklaart Anneke Strasters de feestelijke bijeenkomst. Nou, da's gelukt, mogen we wel zeggen. Het werd 'iets lekkers'.

Zie voor het RTV Rijnmond verslag ook:

<https://www.rijnmond.nl/media/94035/Eenzame-ouderen-genieten-van-gezellige-high-tea>

## Kooktip: Soto Ayam

Bij ons in de familie geldt: GEEN FEESTJE ZONDER ETEN. En soto ayam is één van de favoriete gerechten dat geserveerd wordt bij feestjes. Wie kent het niet? Die lekkere kruidige gevulde Indonesische kippensoep. Maar soto ayam is niet zomaar een kippensoepje. Want dat kennen ze niet in Indonesië.

Er komt allerlei vulling aan te pas en het wordt al gauw een maaltijd.

Volgens mijn kookboek is SOTO van oorsprong een Chinees gerecht, door de kruidenrijen (gember en soms vetsin) en de wijze van bereiding en servering (de hete bouillon wordt over de andere ingrediënten

### Ingrediënten

1 vette grote soepkip  
4 hardgekookte eieren  
2 grote vastkokende aardappelen  
100 gram laksa  
250 gram taogé  
1 grote citroen, in partjes  
Gekookte rijst of lontong  
Sambal oelek  
Zoute ketjap

### Benodigheden:

Soeppan van 3 liter  
1 koekenpan  
Ca. 10 schaaltes  
keukenmachine



foto Melanie Samat

### Kruiden:

10 eetlepels uien, gesnipperd  
3 teentjes knoflook, gesnipperd  
Stuk gemberwortel van 100 gram  
1 theelepel koenjit  
3 theelepels laos  
½ theelepel peperkorrels  
4 djeroek poeroet blaadjes  
4 sprieten sereh  
2 eetlepels bieslook, gehakt  
4 eetlepels selderie, gehakt  
3 salamblaadjes  
4 eetlepels olie  
Ketjap  
2 eetlepels zout

gegoten). Een andere bron noemt soto het nationale gerecht van Indonesië. Hoe dan ook: er bestaan vele lokale variaties (Soto Madoera, Soto Betawi, Soto Makasar) die met andere soorten ingrediënten en verschillende soorten vlees worden bereid.

Soto ayam lijkt heel gecompliceerd, maar is het eigenlijk niet. De bereiding is heel simpel. Je kan alles een dag tevoren prepareren, dan smaakt de soto de volgende dag nog lekkerder. Dus ideaal voor een feestje!

Doe drie eetlepels uisnippers, knoflook, laos en koenjit in de keukenmachine. Kook de kip in ruim 2 liter water met zout, peperkorrels, het stuk gemberwortel, de salamblaadjes en de sereh. Haal de kip er uit. Snijd het borstvlies eraf en snijdt het fijn, fruit het borstvlies samen met de kruidenbrij. De gefruite massa terugdoen in de zachtkokende bouillon. Laat nog een halfuurtje zacht doorkoken. Schraap intussen alle vlees met een vork van het kippekarkas af, snijd de grotere stukken klein, alle vlees terugdoen in de bouillon. Week de laksa 15 minuten, even opkoken in wat water, laten uitlekken en in een schaalte doen. Doe de taogé in een vergiet en giet er kokend water overheen, laat uitlekken, in een schaalte doen. Snijd de aardappelen in blokjes, doe ze in een schaalte. Bak de restant uitjes goudbruin en knappend en doe ze in een schaalte. Snijd de eieren in partjes en doe ze in een schaalte. Bieslook, selderie en citroenpartjes ook in aparte schaaltes doen.

### Serveren als volgt:

In een kom of diep bord leg je een schepje rijst of wat stukjes lontong, wat blokjes aardappel, beetje taogé, laksa, bieslook, selderie. Giet er een ruime hoeveelheid hete bouillon met kipstukjes overheen, garneer met eipartjes en gefruite uitjes. Voeg naar smaak citroensap, sambal en ketjap toe.

SELAMAT MAKAN!



Deze wijkkrant gaat over koken, dus ik blijf bij het onderwerp en dacht laat ik een recept geven dat volgens mij past bij Crooswijk. Is natuurlijk niet van mij, komt uit een klein landje met veel invloeden van buiten. Dat past al een beetje. Verder was de afweging vlees, vis of vegetarisch. Ik vind vegetarisch niet zo passen bij Crooswijk, heb wel iets gekozen dat vegetarisch te maken is. Vis ook niet zo, er komt nog geen lekkere snoekbaars of forel uit de Rotte, dus vlees. In dit geval lamsvlees, dat kan iedereen eten die geen vegetariër is. Anders vervang het door tofu. En natuurlijk een ovenschotel, want dan heb je tijd voor je gasten als het in de oven staat en je hebt altijd genoeg als er iemand binnen komt. Ik geef hoeveelheden voor ongeveer 4 personen, maar het is makkelijk uit breiden. Neem 6 tot 700 gram lamsschouder, verwijder de grote stukken vet en snij in stukjes (2 bij 2 is prima). Bak in beetje olijfolie en boter bruin. Voeg 4 tenen knoflook (fijngesneden of geraspt), oregano, peper, zout en ongeveer 200 milliliter water toe. Laat een uur sudderen (of zo lang tot het vlees mals is). Voeg dan 60 gram gewassen rijst toe (mag ook beetje meer zijn). Doe het in een ovenschaal en check de hoeveelheid vocht. Het mag niet te vochtig zijn, maar wel genoeg om de rijst gaar te krijgen. Dat betekent vocht tot net onder het vlees (is het meer dan lukt het niet goed om de saus er over te verdelen).

Maak in de tussentijd de saus en verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt ongeveer 35 gram boter in een sausspannetje, voeg 35 gram bloem toe en maak een roux. Goed mengen en paar minuten laten pruttelen. Voeg dan ongeveer 400 milliliter dikke yoghurt (Grieks of Turks) toe en meng. Laat even zachtjes pruttelen, haal van het vuur en meng er 3 losgeklopte eieren door. Zout en peper er door, het mag wel wat zout hebben. Saus over het vlees, nootmuskaat er over raspen en ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven. Smaakt prima met een frisse salade, maar ook met spinazie of chinese kool uit de wok met knoflook en gember.



Afbeelding: Freepik.com

Je kunt dit recept zelf aanpassen, wil je het pittiger voeg verse rode of gedroogde chilipeper toe. Zelfs tomatenpuree of verse tomaat kan. Wil je een snelle versie neem dan lamsgenhakt of een mengsel van lams en rundgehakt. Sla je de pruttelfase van het lamsvlees over. Ik vind het een leuk gerecht omdat het door gebruik van rijst niet zo zwaar is en door de yoghurt fris wordt. Het is makkelijk aan te passen aan je smaak en uit te breiden. Mocht je meer mensen willen voeden is het eenvoudig om meer te maken, verdubbel de hoeveelheid vlees en voeg voor de saus een derde toe (dus 4 eieren, 50 gram boter en bloem en 600 milliliter yoghurt). Dan heb je meer dan genoeg voor 6 personen. Daarnaast heb je tijd voor een drankje met je familie of je gasten als het in de oven staat. Koken is ook vooral een sociaal gebeuren. Daarom zijn er in Crooswijk ook zoveel succesvolle kookclubs. Eet smakelijk.

Eric Geraets

Wijkmanager Crooswijk (hf.geraets@rotterdam.nl)

**D**eze keer is De Crooswijker te gast in bakkerij Rif, een echt familiebedrijf sinds 11 jaar te vinden in onze wijk. Aan het woord één van de vijf broers, Soufian el Arkoubi, later laten ook Mohamed en Ali zich horen. Hoe is het idee ontstaan een bakkerij te beginnen? Een paar broers werkten al in een bakkerij, als bijbaantje naast hun studie, ze deden daar de nodige werkervaring op. Een van de broers opperde: "Wat we hier doen kunnen we ook voor onszelf doen". Dit idee groeide uit tot een eigen onderneming waar inmiddels vijftien mensen werken. Soufian zit al sinds zijn 16de in het vak, dat is inmiddels 15 jaar. Wat vindt hij het leukste aan het bakkersvak? Soufian kan moeilijk zijn keuze maken. "Brood is altijd nodig, een mooi en lekker product". Prettig is ook dat het goed gaat goed met het bedrijf. Ja, het zijn lange werkweken, maar de winkel zorgt voor brood op de plank voor de broers en werknemers van de bakkerij. De winkel biedt een breed assortiment, niet alleen van brood maar ook van diverse heerlijkheden voor alle Rotterdammers. "Alles wordt zelf gebakken", vertelt Soufian, "rond 23.00 uur in de avond begint het bakken voor de volgende dag en vanaf 5 uur wordt de winkel gevuld met verse broden en gebak". Soufian bakt zelf niet, hij is samen met zijn tweelingbroer Ali, manager van de winkel. Zo heeft iedere broer zijn specifieke taak, Soufian is eindverantwoordelijk voor het gebak en banket. Hij wil zijn klanten een gevarieerd aanbod bieden voor een mooie prijs. De klanten van de bakkerij komen niet alleen uit Crooswijk, ook Rotterdammers uit andere wijken weten de winkel te vinden. Op de vraag hoeveel uren hij in de week werkt, zegt Soufian dat er wordt doorgewerkt totdat "het af is". Hij is een dag per week vrij, dat is zijn familie-dag, dan is hij er voor zijn vrouw en twee jonge kinderen.

Hij zegt dan ook: "ik slaap in West , maar woon hier in Crooswijk". Rotterdam West is het deel van de stad waar hij is geboren, opgegroeid en woont. Inmiddels zijn we vanuit de winkel naar het bakkerij gedeelte verhuisd, waar twee andere broers aan het werk zijn. Mohamed, 36 jaar, is de oudste. Voordat hij in het bakkersvak stapte, werkte hij als radiotherapeut in Daniel den Hoed ziekenhuis, nu runt hij de bakkerij. Dat betekent vroeg beginnen, zorgen dat er permanent aanvoer is in de winkel van vers gebakken brood. De laatste broden komen 's middags om 15 uur uit de oven. Het ondernemerschap bevalt hem prima. De droom van de broers is op een goede, plezierige manier blijven samenwerken in een groeiende onderneming. 's Avonds smaakt het verse stokbrood heerlijk bij de zelfgemaakte soep. U begrijpt het; gebakken in bakkerij RIF. U staat (haast) nooit voor een gesloten deur, want de winkel is open alle dagen van het jaar van **06.00-20.00 uur**. Adres: **Crooswijkseweg 69B, tel: 06 5344 3616**.



**Brood van bakkerij  
RIF, daar zit een  
verhaal aan vast.**

*foto Melanie Samat*

**INTERVIEW**

Crooswijk is een wijk met een hele rijke geschiedenis en veel roemruchte bewoners. In deze rubriek nemen we Crooswijk op de korrel en gaan we op zoek naar die rijke geschiedenis en anekdotes over vroegere wijkgenoten. Deze keer: de Slachthuiskade.

**R**otterdam heeft lange tijd een veemarkt gekend. Aanvankelijk vond die markt plaats binnen de oude stadsgrens, op de Nieuwemarkt. In 1853 was de markt op die plek, midden in een groeiende stad, niet handig meer. Na een korte periode bij het Hofplein werd in 1867 ten oosten van de Goudsesingel een definitieve locatie gevonden bij de Warande, in het nog grotendeels onbebouwde Rubroek.



*Tot 1973 werd midden in Rubroek vee verhandeld. Op de foto de veemarkt met op de achtergrond de huizen aan de Boezemweg en een doorkijkje in de Marktveldstraat.*

Waar vee wordt verhandeld, wordt ook vee geslacht. In 1897 werd dan ook dichtbij de veemarkt het Rotterdams Openbaar Slachthuis gebouwd, in de volksmond beter bekend als het 'abattoir'. Dat werd een groot complex tussen de Boezem en de Nieuwe Boezemstraat in Crooswijk. Een deel van de Boezemsingel, tussen het vuilvishuisje en het Oostplein, werd gedempt waarmee het vervoer van vee tussen de markt en het slachthuis aanzienlijk gemakkelijker werd.

Dat deel van de singel heette voortaan Boezemweg. Desondanks ontsnapte er onderweg nog wel eens een koe, met grote consternatie tot gevolg.

In 1902 werd langs de Boezem een kade aangelegd en die kreeg de naam Slachthuiskade. Vanaf 1900 was er overigens al een Slachhuisstraat, vanaf de Boezemstraat richting de Boezem. Deze straat is in de jaren tachtig gesloopt en de huidige straat op deze plek heet nu Keurmeesterstraat. Het slachthuis werd in 1981 gesloten en het complex vervolgens gesloopt om plaats te maken voor een nieuwe woonbuurt, die nog steeds 'slachthuisbuurt' wordt genoemd. Bijna alle straatnamen zijn daar pas ingevoerd met de bouw van de buurt, maar verwijzen wel naar het vroegere gebruik van deze plek met namen als Koeweide, Schapendreef en Vleeshouwerstraat. Alleen de Slachthuiskade stamt nog uit de tijd waarin het slachthuis een bloeiend bedrijf was in Crooswijk.



*De Slachthuiskade in 1959, gezien in de richting van de Goudserijweg en Koninginnekerk.*



## Café Digtters

Foto: René van den Burg

**C**afé Digtters is de nieuwste aanwinst van Crooswijk. Gelegen op de locatie van de voormalige Heinekenbrouwerij aan de Linker Rottekade, wil Digtters een plek zijn waar iedereen zich kan thuis voelen. Buurtbewoners, zzp-ers, ondernemers, en iedereen die onder het genot van een biertje en een hapje in een prettige ambiance wil werken of ontspannen. Digtters heeft een menukaart met vrijwel alleen maar biologische vega(n) gerechten, bereid met producten zoveel mogelijk uit de buurt.

Digtters Oud-Crooswijk  
Linker Rottekade 292  
3034 CV Rotterdam

### Openingstijden:

Ma, Di, Wo, Vrij: 09.00 - 18.00  
Do: 09.00 - 19.00 uur

Vanaf het eerste weekend van november gaan we ook open op de zaterdagen van 10:00 tot 18:00 uur  
[www.digtters.nl](http://www.digtters.nl)



## Woensdagmiddag = Voorleesmiddag in de Bibliotheek Rotterdam

Iedere woensdagmiddag van 14:00 uur tot 14:30 uur mag je gratis aanschuiven in de Voorleesruimte op de 2e verdieping van de Bibliotheek Rotterdam, om te luisteren naar een leuk verhaal. Niet alleen goed voor de ontwikkeling, maar ook heel gezellig! Natuurlijk zijn ook de papa's en mama's van harte welkom want voorlezen is een echte win-win situatie.

Het is niet alleen heel leuk voor de kinderen, maar ook goed voor hun taal- en spraakontwikkeling. Voorlezen prikkelt de fantasie, stimuleert de sociaal-emotionele vaardigheden en heeft een gunstig effect op het zelf leren lezen. Een verantwoord uitje met de kinderen dus!

- **Toegang:** Gratis
- **Locatie:** Voorleesruimte, 2e verdieping



**Wat vind je van onze krant? Mis je iets? Wil je ons bedanken? Wil je meedoen als fotograaf, redacteur of nieuwsspotter)?**

**Laat het ons weten en stuur een bericht naar: [contact@decrooswijker.com](mailto:contact@decrooswijker.com)**



# Crooswijk is weer een flinke boekenkast rijker

Afbeelding: Freepik.com

**O**p 11 september kreeg onze wijk een boekspot: een cadeau van de Bibliotheek Rotterdam.

Een boekspot bestaat meestal uit ongeveer 50 nieuwe boeken die cadeau worden gedaan. Maar voor De Nieuwe Branding heeft de Bibliotheek Rotterdam samen met de Gemeente Rotterdam en Dock besloten om 200 – 250 boeken (!) te geven.

Deze zijn in een verrijdbare boekenkast geplaatst, ook een onderdeel van het cadeau. En die kast met boeken staat nu dus in **De Nieuwe Branding**. Kies een boek, lees een boek en deel een boek. In een Boekspot kun je boeken achterlaten, meenemen of juist ruilen.

Eigenlijk zou er elke week een biebtruck langs komen bij De Nieuwe Branding. Jammer genoeg is dit niet doorgegaan. In plaats daarvan dus de boekspot: een mooi alternatief!

Bibliotheek Rotterdam en Dock hopen hiermee de taalontwikkeling en het leesplezier van de bezoekers



van De Nieuwe Branding en natuurlijk alle wijkbewoners te kunnen stimuleren en vergroten.

In Crooswijk hebben we verschillende boekenhoeken: In het Wijkpastoraat, in het Participatiecentrum, in De Nieuwe Branding. De Crooswijker kent niet alle plekjes waar een boekenhoek is ingericht.

Wie het wél weet, mag het ons verklappen op:

[contact@decrooswijker.com](mailto:contact@decrooswijker.com)

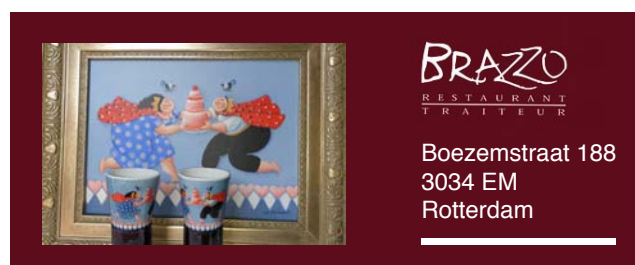
## Kunst en Culinair

Restaurant Brazzo staat bekend om zijn affiniteit met kunst en cultuur. Bekende kunstenaars zoals Ada Breedveld, Jacques Tange en vele andere bekende kunstenaars exposeren in restaurant Brazzo.

Momenteel hangen er werken van Leo de Jong de Rotterdamse kunstenaar (Crooswijker) die in augustus dit jaar overleed. Niet zo vreemd dus dat Bert Swijnenburg speciaal voor zijn restaurant mooie mokjes heeft laten maken door de kunstenaar Ada Breedveld die u cadeau krijgt bij het 4 gangen KUNST-menu. De keuken van Brazzo laat zich het makkelijkst omschrijven als Frans met vele,

vele uitstapjes naar andere Europese landen. Alles wordt vers gemaakt vanaf het brood bij binnenkomst tot de bonbons bij de koffie.

Schuif snel eens aan en geniet van deze Parel in Crooswijk!



# De Bierdrinker



**D**e Heinekenbrouwerij was van oorsprong een Amsterdams bedrijf onder de naam 'De Hooiberg'.

Het bedrijf had vanaf 1873 een tweede vestiging op de hoek van de Crooswijksesingel en de Linker Rottekade. Door de jaren heen vonden er enkele uitbreidingen plaats en werden oude panden vervangen door nieuwbouw.

In 1963 zat er te veel chloor in het drinkwater en konden bewoners van Crooswijk geen water uit de kraan gebruiken. Maar ze konden wel terecht bij de Heinekenbrouwerij om hun emmers en jerrycans te vullen. Voor de brouwerij staat het beeld 'De bierdrinker' van een drinkende man die bier drinkt uit een kroes.

Het beeld werd ontworpen door de kunstenaar Huib Noorlander (1928-2004) en werd geschonken door Heineken, ter herinnering aan de bierbrouwerij die hier tot 1968 was gevestigd.



Het beeld  
"De Bierdrinker"



**Obst & Gemüse**  
huiskamerrestaurant

Obst & Gemüse is een klein, gezellig huiskamerrestaurant waar je heerlijke dagverse biologische, vegetarische en veganistische maaltijden kunt eten.

In de huiskamer mag je veel zelf doen. Drankjes uit de witte koelkast halen en je buffetbordje zelf opscheppen.

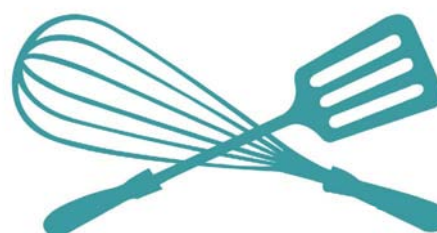
Keuze uit een salade- en/of warm buffet.  
Het opgeschepte buffetbordje laat je afwegen (€ 3,05 per 100 gram).

Openingstijden: donderdag t/m zaterdag 12:30 tot 22:30 uur (woensdag op afspraak). Buffet open vanaf 18:00 uur.

Op zondagen worden er kookworkshops gegeven, zie [www.obstundgemuse.nl](http://www.obstundgemuse.nl) voor meer info.

De huiskamer (alle dagen/avonden) is ook geschikt voor vergaderingen, (verjaardags)feesten en speciale bijeenkomsten.

Obst & Gemüse  
Kerkhoflaan 145  
3034 TC Rotterdam  
Tel: 06 50 52 63 72



*Wij wensen u fijne feestdagen  
en een geweldige 2020!*



Foto: René van Wijck

drukkerij  
**Graphic Print**  
GP

Gespecialiseerd in het maken van  
Klassieke, Oud-Hollandse  
Geboorte- & Huwelijkskaarten!



Drukkerij Graphic Print  
Boezemstraat 181 - Rotterdam  
010-467 7088 - [www.graphicprint.nl](http://www.graphicprint.nl)

Geen krant ontvangen? Hier kunt u de krant afhalen:

- 1 PLAYS2BE - Crooswijksestraat
- 2 Speeltuin - Schuttersweg 74
- 3 Ontdekhoeck - Schuttersweg 74
- 4 Eetcafé Croos - Exercitiestraat 2
- 5 Café Eden - Rusthoflaan 30
- 6 Café de Joker - Boezemstraat 51
- 7 Verzorgingstehuis Hoppesteyn - Boezemsingel 100
- 8 Albert Heijn - Goudserijweg 707
- 9 Rubroek Zorgcentrum - Crooswijksekade 15
- 10 Primera - Crooswijkseweg
- 11 Café Digtters - Linker Rottekade 292
- 12 De Nieuwe Branding - Isaac Huberstraat 153
- 13 Boksvereniging - Pootstraat 41
- 14 Moskee Othmann - Boezemdwardsstraat 1