



Antonius Gemeenschap

Nieuwsbrief Juni 2026



Voorwoord

Met de vijfde verjaardag van Sociaal Culinair is wat ons betreft de zomer van 2026 begonnen. En hoe! Wat een heerlijk sfeertje van elkaar ontmoeten, elkaar zien en elkaar horen was er voelbaar tussen al die lekkere gerechten en hapjes. Precies zoals het ons vijf jaar geleden voor ogen stond.

De sociale keukens van Haarlem zijn er 365 dagen per jaar voor mensen die het hard nodig hebben. Eén keer per jaar kan de hele stad beleven wat zij met zijn allen teweeg kunnen brengen.

Wat betreft de komende zomer: wij zullen onze handen onder meer vol hebben aan het opnieuw in elkaar zetten van een mooie Vredesweek in september. Daar zijn we overigens al lang en breed mee begonnen. Zet maar alvast in de agenda: de Vredesweek 2026 is van zaterdag 19 tot ben met zondag 27 september. Ik kan nu al zeggen, dat er bijzondere dingen op de rol zullen staan.

Het thema van de Vredesweek is dezelfde al vorig jaar: 'Niets doen is geen optie'. Dat er geen nieuw, ander thema is gekozen, lijkt mij allesbehalve een zwakgebod. In de tijden waarin we nu leven is dit een motto die we onszelf voorlopig blijvend en heel vaak voor voorhouden, denk ik.

Het is wat dat betreft mooi dat onze vernieuwde Vredesverklaring al flink wordt ondertekend door organisaties en instellingen in de stad. Je leest in deze nieuwsbrief meer over. Zoals je ook zult lezen over een nieuwe kracht die we onlangs hebben mogen verwelkomen binnen ons team, in de persoon van Marianne Warmerdam. Ook vanaf deze plek wil ik haar graag nog een welkom heten. We vinden als Antonius nu eenmaal dat we hoop te doen hebben. Omdat we zoveel willen. En daar zijn een paar extra handen heel welkom bij.

Ik wens eenieder een mooie zomer!

Wim Blüm
voorzitter

In deze nieuwsbrief:

- Sociaal Culinair vier eerste lustrum
- Even voorstellen: Marianne Warmerdam
- HATKA Zomerkalender
- Sebastiaan ten Broeke zwemt voor kankeronderzoek
- Vernieuwde Vredesverklaring
- Recept van het Kwartaal

Heerlijk sfeertje op vijfde verjaardag Sociaal Culinair

Alsof het zo moest zijn: om even voor één uur brak zondag 7 juni de zon door het stevige wolkendek dat de hele ochtend had gedomineerd. Net op tijd voor de start van de vijfde verjaardag van Sociaal Culinair.

In 2021 nam Antonius het initiatief voor wat je het sociale alternatief van Haarlem Culinair zou kunnen noemen. En het gemoedelijke feestje waarop de sociale keukens van Haarlem laten zien én proeven wie ze zijn, heeft vijf jaar later een vaste plek op de evenementenkalender van de stad. Dat weten de deelnemers en dat weet ook het publiek.

Het duurt deze zondag dan ook niet lang of voor de muntjeskassa van Joris Obdam heeft zich al een aardig rijtje mensen opgesteld. De eerste bezoekers zetten ondertussen al hun tanden in het ruime aanbod aan lekkers dat voor een onwerkelijk lage prijs bij de verschillende kraampjes wordt aangeboden.

De kraam van de Lutherse Kerk heeft ditmaal onder meer ‘Groningse eierkroketten’ maar ook een ‘Afrikaans melktaartje met aardbei’ in het assortiment. Bij Mala Kurdi (het Koerdisch Huis) vinden de sateetjes al gauw gretig aftrek en bij de Protestantse Diaconie is er onder meer appeltaart. Bij Antonius zijn er ijsjes te koop en de ‘Nasi met Passie’-foodtruck kun je eigenlijk niet voorbij zonder de verleiding van die nasi te weerstaan. Kies maar!

Nasi met Passie is van de nog jonge ondernemer Milan Zorge (20). Hij is in te huren voor bedrijfsfeesten en festivals, maar laat zich naast zijn commerciële activiteiten ook graag zien op sociale events als deze, vertelt hij. „De sfeer op evenementen als dit is gewoon heel bijzonder.” Milan is niet voor niets betrokken bij Stichting Ecoring, die zich via zijn foodtruck aan Sociaal Culinair heeft verbonden.

Vanaf de trapptreden voor de zijingang van de Groenmarkt kerk laat de Haarlemse singer/songwriter Ivo Bernard het nummer ‘Mr. Bojangles’ klinken. Zolang er gegeten wordt, zingt hij. Op dezelfde trapptreden zitten op dat moment ook Jette van den Berg en haar dochttertje Robin. Ze genieten van twee stukken appeltaart. „Hij is heerlijk”, vertelt Robin. En haar moeder: „Maar dit is nog maar het begin voor ons hoor. We maken zo een heel rondje!”

Ze kunnen hun lol nog op dan. Met soep, koek, gebak, zoet, hartig, warm, koud... Er is zoveel op Sociaal Culinair. Voor verbazingwekkend weinig. Wel zo bijzonder.

De volgende organisaties zich met lekkers zien:

Antonius Gemeenschap – Stem in de Stad – Buurts – Stichting Koerdisch Huis – Ecoring/Nasi met Passie – Soep op de Stoep - Evangelisch-Lutherse Kerk Haarlem – Protestantse Diaconie Haarlem – Koinonia – re:connect – Stichting Tulp en Jasmijn – De Buurt als Ecosysteem.



Stichting Tulp en Jasmijn serveert onder meer Syrische koffie.

FOTO: UNED PHOTO/STUSSAN KUIJERS

Gezelligheid en volle buikjes voor weinig centjes

Freuk Klein Arfman

Haarlem ■ Dit begonnen als een tegenhangar van Haarlem Culinair voor mensen die wat minder centjes te besteden hebben, is Sociaal Culinair Haarlem alweer toe aan de vijfde editie. Kraampjes met lekker eten van sociaal bewegende organisaties, lekkere hapjes en elkaar ontmoeten, dat is de feestels.

Een tiental kraampjes vol lekkere hapjes probeert een tiental kraampjes vol lekkere hapjes te blijven op Sociaal Culinair Haarlem. Want een fluke wind zorgt ervoor dat het en der van alles wegwaait. Het eten is al niet daar vandaag, maar bij wie met de mond open ergens op de Nieuwe Groenmarkt gaat staan, zou zomaar een hapje in de mond kunnen waaien.

Oplek Het initiatief voor het betaalbare hapjesfeest nam Stichting Antonius Gemeenschap. Wim Blum, voorzitter van Antonius, is blij met de oplek. „Het evenement is bedoeld om ook mensen met een dunne portemonnee en leuke en smakelijke dag te bieden. Tegelijkertijd kunnen ze hier kennis maken met diverse sociale organisaties. En onderling kunnen die

organisaties ook met elkaar in contact komen, en wellicht gaan samenwerken.” Het hoeft niet veel te kosten om de buikjes gevuld te krijgen vandaag. Voor vijf euro krijg je zes muntjes. En elke gerecht kost den muntjes. Via de voordeelsbank waren ook gratis muntjes te verkrijgen.

Bezoekers wandelen rond met bijvoorbeeld heerlijke nootjes saté met brood, cipolletti of een blik verse soep van Soep op de Stoep. Om hun naam te laten rijmen was er eigenlijk slechts keuze tussen soep of soep. „Het is uiteindelijk soep geweest”, lacht Christiaan Verkerk, die betrokken is bij de Pelgrimkerk, aanbager van Soep op de Stoep. „Alle twee wonding van de maand serveren wij aan lange tafels lekker soep op de stoep. Alrijd buiten, ook in de winter. Een bewaard keuze, omdat sommigen het toch lang vinden om kerk binnen te stappen.”

Vandaag hebben ze champagne-soep op het menu, die er lekker kan worden opgekloofd met wat knaarden en room. „Er is lekker”, vindt de 42-jarige Sam, die met een bakje naar binnen heeft geloopt. Hij heeft zijn helm nog op. Omdat hij hem anders vaak toch weer op moet zetten. „Ik niet, dus die jaar wilde ik er per se bij zijn. Lekker eten en mensen ontmoeten.”

Er is van alles te krijgen vandaag. Onder meer Antonius Kookt, Stichting Tulp en Jasmijn en Buurts hebben voor vandaag wat lekkers meegenomen. Koinonia doet voor het eerst mee. „Het leuk om erbij te zijn”, vindt Rebecca, die bijna volledig bedekt met het bereiden van de weekelijkse maaltijden in de sectoren in de Doetstraat. „Wij kunnen altijd nieuwe mensen gebruiken en dat is een mooie gelegenheid om ons gezicht te laten zien.” Zij serveren vandaag onder meer Thaise en Indiase pastasjes.

Bekenden ontmoeten

Daar hebben Karin en Frits er net wat van op. „Wij werken als vrijwilligers bij onder meer Team in de Stad, vertellen de twee krasse tachtigers. Die fridat danken ze mede aan het feit dat ze al vrijwilliger in de weer zijn. „Het is bovendien fijn om anderen te helpen. Maar het zorgt er ook voor dat je je nog nuttig voelt en je sociale contacten hebt”. Uiteraard waren ze er vandaag dus ook bij. „Ook om bekende te ontmoeten.”

Er vliegt weer wat papierwerk door de straat op een blinde doek vol op de grond, wat een geluid fa-briceert. Jeroen kent het starmen goed van een fanfareorkest. Toevallig begint precies op dat moment een zanger mee gitar aan een liedje. Het blijft nog wel even gezellig hier.

„Dit jaar wilde ik er per se bij zijn. Lekker eten en mensen ontmoeten”



Sociaal Culinair Haarlem kent een gezellige vijfde editie.

Haarlems Dagblad besteedde maandag 8 juni uitgebreid aandacht aan de jubileumeditie van Sociaal Culinair:

Sociaal Culinaire 2026 in beeld:



Even voorstellen: Marianne Warmerdam



Begin mei is het team van de Antonius Gemeenschap versterkt met een nieuwe projectondersteuner: Marianne Warmerdam. Daar zijn we blij mee. Maar wie is zij en wat gaat ze bij ons doen? Even voorstellen.

Marianne (57) is geboren en getogen in Zandvoort en woont alweer lange tijd met haar gezin in Heemstede. Na jaren werken in de zakelijke dienstverlening, onder meer bij uitzendbureau Randstad en IT-bedrijf Inter Acces, vond ze het twaalf jaar geleden tijd voor iets anders, vertelt ze. „Ik wilde iets maatschappelijks. Ik wilde iets anders doen dan wekelijks met omzetgerichte dingen bezig zijn.”

Dat werd toen een baan als zelfstandig zorgconsulent en vervolgens een functie als projectcoördinator bij het Rode Kruis.

Sinds 2018 is Marianne met haar echtgenoot eigenaar van kaas- en delicatessewinkel Het Oude Zuivelhuis aan de Kleverparkweg in Haarlem. Maar omdat hij doorgaans in de winkel werkt en zij voornamelijk achter de schermen bleef er voor haar nog altijd tijd over om naast de winkel ook in het maatschappelijk veld actief te blijven. Bij Home Instead Thuiservice en zorginstelling Nieuw Unicum onder andere.

En toen kwam begin dit jaar die vacature van Antonius voorbij...

„Een vriendin liet hem me zien. ‘Misschien is dit wat voor jou...’ Nou, ja dus. Hij sprak me ook aan vanwege de ervaring die ik in afgelopen jaren heb opgedaan met de zorg voor mijn ouders.”

Marianne gaat zich binnen bij Antonius vooral bezighouden met de Haarlemse Alliantie tegen Kinderarmoede (HATKA) en met Antonius Kookt. „Voor HATKA zal ik onder meer bezig zijn met het maken van de nieuwsbrief, met de website en met onze vrijwilligers. Wat betreft Antonius Kookt: nee, ik ga niet zelf koken. Ook daar zal ik vooral bezig zijn met de administratieve dingen die nodig zijn om onze vrijwilligers te ondersteunen. En: met het werven van nieuwe vrijwilligers, want die hebben we nodig. Zo zijn we nog naarstig op zoek naar een coördinator voor onze buurtkeuken in Schalkwijk. Dus als iemand in zijn of haar omgeving iemand weet die vrijwilligers kan aansturen en op het gebied van gastvrijheid goed uit de voeten kan: laat het me weten!”

Marianne Warmerdam is bereikbaar via mailadres marianne@antonius-gemeenschap.nl. en telefoonnummer 06-44480592

De vakantiekalender komt er weer aan

De HATKA Vakantiekalender ligt momenteel bij de drukker, maar wordt vanaf maandag 22 juni in een oplage van 17.500 exemplaren in de stad verspreid. Vijfduizend daarvan gaan mee met Jong023, de kinderkrant van Haarlem. Met een brief van de gemeente aan Haarlempashouders worden er nog eens 2.500 thuis bezorgd. De 43 partners van HATKA zorgen ervoor dat de overige 10.000 op een goeie bestemming komen.

De HATKA Vakantiekalender zit bomvol tips en activiteiten voor kinderen van ouders met beperkte middelen. Zo heeft iedereen wat leuks te doen in de vakantie! Naast de fysieke kalender wordt op site van HATKA steeds de Activiteitenkalender bijgewerkt. Die vind je hier:

www.hatka.nl/evenementen/

Zoon stichter Roelof Fonds zwemt om geld op te halen voor onderzoek naar de ziekte waaraan zijn vader overleed – help hem mee

Sebastiaan ten Broeke, de zoon van onze geliefde en gemiste penningmeester Roelof ten Broeke, doet op Vaderdag, zondag 21 juni, mee met Swim to Fight Cancer in Breda. Met deze sponsoractie haalt hij geld op voor onderzoek naar de ziekte waaraan zijn vader twee jaar geleden overleed. Roelof ten Broeke was de initiatiefnemer van het fonds dat we zijn naam hebben gegeven: het Roelof Fonds, waarmee we Haarlemse jongeren helpen met hun studiekosten. Wij ondersteunen Sebastiaan met alle liefde bij zijn sponsoractie. Mocht je wat kunnen missen, vragen we jou dat ook te doen. Dat kan via:

www.fightcancer.nl/fundraisers/sebastiaanbroeke



Over zijn deelname aan Swim to Fight Cancer, schrijft Sebastiaan zelf:

„Op Vaderdag zwem ik mee met Swim to Fight Cancer in Breda. Niet alleen om geld op te halen voor kankeronderzoek, maar ook ter nagedachtenis aan mijn vader.

In juni 2023 kreeg mijn vader de diagnose alvleesklierkanker. Een enorme klap voor hem, voor ons gezin en voor iedereen die hem liefhad. Toch was er één ding dat direct duidelijk werd: hij zou zich niet laten definiëren door zijn ziekte. Dat was wie hij was. Strijdvaardig, positief en met beide benen op de grond.

Na chemokuren en ziekenhuisbezoeken bleef hij zichzelf. Als je vroeg hoe het ging, kreeg je geen geklaag of zelfmedelijden te horen. Zijn antwoord was vrijwel altijd hetzelfde: 'Heel goed jongen. Het kan beter, maar ik voel me heel goed.' Zelfs na maanden van behandelingen verloor hij zijn gevoel voor humor niet. Sterker nog, na meerdere chemokuren verloor hij zelfs zijn haar niet!

Maar boven alles was hij mijn vader. Een vader zoals je die iedereen zou wensen. Altijd betrokken bij wat je deed. Iemand die luisterde, adviseerde en meedacht. Iemand die je 's nachts laat kwam ophalen en je de volgende ochtend weer ergens naartoe bracht. Mijn hockeycoach, mijn manager langs de lijn en mijn klusmaatje. Samen verre reizen maken, samen lachen en samen huilen. Hij had een bijzondere manier om ingewikkelde dingen simpel te maken. Wanneer ik ergens mee worstelde, zei hij vaak: "Alles komt goed." En als ik te veel aan het nadenken was: "Stap uit je hoofd en in het leven."

Dat zijn woorden die ik nog steeds met me meedraag.

Op 14 april 2024 is mijn vader overleden. Het gemis is groot en dat zal altijd zo blijven. Toch overheerst naast het verdriet ook dankbaarheid. Dankbaarheid dat ik hem als vader heb mogen hebben. Dankbaarheid voor alles wat hij mij heeft geleerd. En dankbaarheid voor alle herinneringen die ik aan hem heb.

Daarom zwem ik mee. Voor mijn vader. Voor alle mensen die op dit moment vechten tegen kanker. Voor de families die hetzelfde meemaken als wij hebben meegemaakt. En voor het onderzoek dat ervoor moet zorgen dat steeds meer mensen deze ziekte kunnen overleven. Ik hou van je, papa. Tot in de eeuwigheid."

Vernieuwde Vredesverklaring



In 2018 nam de Antonius Gemeenschap het initiatief om een intentieverklaring op te stellen die oproept 'tot een vreedzaam en respectvol samenleven. Dat is de basis, niet alleen van onze diverse religieuze tradities maar ook hoe wij met elkaar om willen gaan'.

Inmiddels zijn we acht jaar verder. In de basis en intenties is niets veranderd. Toch ontstond er gaandeweg behoefte de tekst enigszins te actualiseren en te concretiseren. „We merkten bijvoorbeeld, dat voor een aantal van onze partners het woordgebruik wat ‘te religieus’ overkwam”, vertelt Antonius-voorzitter Wim Blüm. „De vernieuwde versie is wat dat betreft breder, zodat het voor sommigen makkelijker is om zich er volledig in te vinden, zonder dat de nieuwe tekst iets afdoet aan de intenties.”

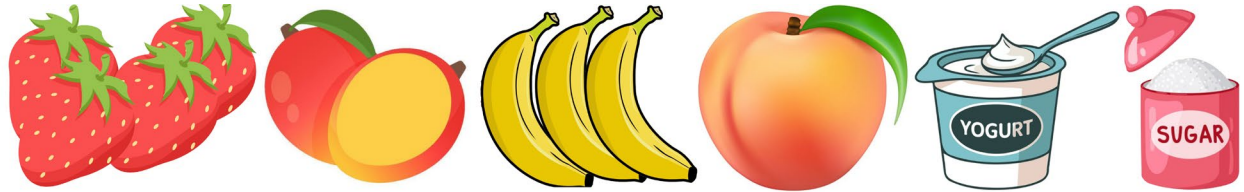
Inmiddels hebben achttien organisaties in Haarlem de nieuwe verklaring onderschreven. Dat gebeurde op een feestelijke bijeenkomst op 1 juni. De nieuwe verklaring maakt de komende weken een rondgang langs alle ondertekenaars van de voorgaande versie, zodat het aantal handtekeningen weldra boven veertig uit zal komen. Blüm: „Ondertussen hebben we ook al twee nieuwe ondertekenaars: de Phil. en de Schuur. Die zorgen in september ook weer voor mooie programmaonderdelen tijdens onze Vredesweek, dus het is hartstikke fijn ze nu ook als ondertekenaars van de Haarlemse Vredesverklaring te hebben.

De volledige tekst van de Vredesverklaring vind je hier:
www.vredesweekhaarlem.nl/vredesverklaring-haarlem/

Recept van het kwartaal:

Simpele Frozen Yoghurt (2 porties)

Een heerlijk receptje voor warme dagen en er zijn vele variaties mogelijk.



Ingrediënten:

250 diepvries fruit (mango en aardbei/banaan zijn tot nu toe mijn favorieten, perzik ook heerlijk)
150 gram Griekse yoghurt
1 volle eetlepel suiker
1 volle eetlepel verse citroensap
½ eetlepel citroenrasp

Benodigdheden:

keukenmachine
een eetlepel
twee serveerkommetjes
dessertlepels

Bereiding:

Doe het bevroren fruit en de rest van de ingrediënten in de keukenmachine en ga helemaal los.

Duw af en toe het mengsel weer terug met de eetlepel.

In het begin blijven de stukken nog diepvries-hard maar dat is goed want die kou heb je nodig om uiteindelijk tot die sorbet/softijs consistentie te komen die jij wilt.

Serveer direct.

Geniet van de zomer en eet smakelijk!