



Ons Podium

Nieuwsbrief van de wijkraad
Samen Op De Horst
Jaargang 4, nummer 3, december 2018

www.samenopdehorst.nl

De kogel is



door de kerk

extra informatiebijeenkomst (zie laatste pagina)

Website Samen Op De Horst: www.samenopdehorst.nl



Colofon

Ons Podium is de nieuwsbrief van de Stichting Samen Op De Horst, de wijkraad van de kern De Horst van de gemeente Berg en Dal.

Redactie: Elma Burg
John Duijghuisen
Lay-out: John Duijghuisen

Oplage: 550 stuks
Verspreiding: Alle woningen op De Horst
Verschijnt: minimaal 3 x per jaar
Druk: copy-shop Duplo, De Horst

Contact: Redactie Ons Podium
p/a Kon. Wilhelminaweg 18
6562 KZ Groesbeek
redactie@samenopdehorst.nl

Ons Podium wordt geprint op Biotop 3[®], minder milieubelastend papier.

Het bestuur:

Voorzitter: Peter Zwitserloot
Secretaris: Elma Burg
Penningmeester: Jeroen Hack
Bestuursleden: Jan Coenen
John Duijghuisen
vacature
vacature
Webmaster: vacature

Werkgroepen:

Jeugdsoos: Barbara Langeveld
Kerkgebouw: Theo Giesbers
Zwerfvuil: Bert Arents
Médoen: Theo van de Poll

Contact:

Stichting Samen Op De Horst
p/a Kon. Wilhelminaweg 18
6562 KZ Groesbeek
bestuur@samenopdehorst.nl
www.samenopdehorst.nl

Beste bewoners van de Horst

Op 5 juli hadden we een informatiebijeenkomst over de plannen van brouwerij D'n Drul om in onze kerk een bierbrouwerij te maken. Op deze goed bezochte en soms emotionele bijeenkomst werden die plannen door pastoor Janssen en de brouwers nader toegelicht.

Inmiddels zijn we een klein half jaar verder en is alles wat meer duidelijk geworden, vandaar dat het ons zinvol leek om een vervolg op die bijeenkomst te houden. Op donderdag 20 december komen vertegenwoordigers van de gemeente, de kerk en de brouwers uit de

doeken doen wat de definitieve plannen zijn en op welke termijn een en ander gerealiseerd gaat worden.

Vooruitlopend op die bijeenkomst had ons bestuur een gesprek met de brouwer van brouwerij D'n Drul, Roland Boschman. Een verslag hiervan vind u verderop in dit nummer.

Natuurlijk hopen wij op eenzelfde massale opkomst als de vorige keer, dus graag tot 20 december.

Het bestuur

In dit nummer:

De kogel is door de kerk	1
De website	2
Voorwoord / Inhoudsopgave	3
Stoofvlees met bier en stroop	4
Dorpsagenda Op De Horst	5
Gesprek met brouwer Roland Boschman	6
Sankt Cäcilienchor	8
Boeken- en mediamarkt	9
Afscheid Miranda Peters	10
Agenda	11
Extra informatiebijeenkomst kerk	12

**Volgende verschijningsdatum:
maart 2019**



STOOFVLEES MET BIER & STROOP

Voor 4-6 personen:

- 2 uien
- 1 kg doorregen runderlappen
- 4 el bloem
- 60 g roomboter
- 1 laurierblaadje
- 4 takjes verse oregano
- 200 ml runderbouillon
- 5 zongedroogde tomaatjes in reepjes
- 300 ml dubbel (donker) bier
- 1 bol knoflook
- 4 el appel-perenstroop
- 1 kg aardappels

Bereiding:

Dit ouderwetse stoofvlees maak je het allerlekkerst met donker bier.

Met de verse oregano en de licht gekaramelliseerde, gepofte knoflook geef je een eigentijdse, mediterrane draai aan dit stoofvlees. Lekker met een pastinaakstampotje of dikke frieten.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de ui in fijne blokjes en zet apart. Snijd het vlees in grove stukken van 2x2 cm en bestrooi het met zout, peper en bloem. Verhit de boter in een grote, ovenvaste braadpan op middelhoog vuur. Bak de stukjes vlees rondom bruin, voeg dan de ui toe en bak 2 minuten mee. Voeg het laurierblaadje, de oregano, de bouillon en de reepjes zongedroogde tomaat toe en blus het geheel af met het bier.

Neem de pan van het vuur en schuif hem in de voorverwarmde oven. Laat het gerecht 1½ uur zachtjes stoven. Kwast



ondertussen de bol knoflook in met wat olijfolie en leg hem op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif deze bij het stoofvlees in de oven en laat in 1 uur helemaal zacht worden. Haal de bol dan uit de oven en laat hem ongeveer 10 min. afkoelen. Snijd het topje van de knoflook, knijp de knoflook uit de teentjes en prak het in een kommetje fijn met de appelstroop. Roer het knoflookmengsel door het stoofvlees in de oven en laat het dan nog eens 1½ uur verder garen.

Verwijder de laurierblaadjes uit de stoofschotel en serveer het vlees met de frieten of het pastinaakstampotje.

Tip: Gebruik voor het dubbel (donker) bier een type bovengistend bier (meestal gist dat nog na op de fles), bijv. Leffe of Westmalle. De kleur varieert van middel- tot donkerbruin en het alcoholpercentage ligt rond de 7%.

Dorpsagenda Op De Horst

In de volgende themabijeenkomst van de wijkraad (voorjaar 2019) willen we met jullie aan de slag met een dorpsagenda Op de Horst.

Waarom een dorpsagenda?

In een dorpsagenda staat voor welke veranderingen inwoners zich willen inzetten in hun dorp en welke goede en mooie zaken inwoners juist willen behouden. Centrale vraag is: 'Wat is er nodig om nu en in de toekomst prettig te wonen en te leven op De Horst?' Het is een lijst met onderwerpen en acties die voor de inwoners belangrijk zijn. Door alle onderwerpen en acties op een agenda te zetten kan iedereen zien wat er in het dorp speelt. Alle inwoners krijgen zo de kans om mee te praten. En het is een middel om ook echt aan de slag te gaan. Actieve inwoners pakken zelf onderwerpen op. Anderen willen misschien liever meehelpen of meedenken. En de gemeente en andere partijen, zoals Forte Welzijn, ondersteunen waar nodig. Dit kan op allerlei verschillende manieren.

Eerste verkenningsbijeenkomst

Donderdag 15 november 2018 is al een voorbereidingsgroep uit De Horst, de gemeente Berg en Dal en Forte Welzijn bij elkaar geweest om te praten over een dorpsagenda. Het was een goede bijeenkomst.

Themabijeenkomst voorjaar 2019

Over de uitkomsten uit de eerste verkenningsbijeenkomst (en meer) wordt in de themabijeenkomst van de wijkraad gesproken. En uiteindelijk is het de bedoeling dat er een lijst wordt gemaakt met daarop de onderwerpen en acties, die belangrijk zijn voor De Horst. En die er voor zorgen dat ook over 10 jaar de Horst nog steeds een heel mooi en leefbaar dorp is.

Komt u ook naar de themabijeenkomst van de Wijkraad in het voorjaar van 2019? 'De bitterballen staan klaar.' Een uitnodiging met meer informatie ontvangt u in de loop van januari / februari 2019.



Roland Boschman: dé Groesbeekse brouwer.

Hij heeft er waanzinnig veel zin in en staat vol ongeduld te trappelen om aan de slag te gaan: Roland Boschman. Roland, 50 jaren jong, getrouwd met Wilma, vader van een tweeling en grootvader van drie kleinkinderen en nu nog technicus bij de AVR in Duiven en part-time brouwer van het beste en lekkerste Groesbeekse bier, wordt een van de brouwers van de één na grootste brouwerij van Gelderland (alleen de brouwerij in Groenlo is groter), want “de kogel is door de kerk”. Samen met Colin Reinders en Arnoud Boonstra begint hij volgend jaar in de kerk van de Horst de nieuwe brouwerij D'n Drul & Stollenberg.

Bij Roland, is het brouwersvuurtje gaan branden na een rondleiding bij de Hertog Jan brouwerij in Arcen. Laaiend enthousiast over het feit dat je met 4

simpele ingrediënten (water, gerst, hop en gist) zo iets lekkers kon maken is hij zelf begonnen met bier brouwen en richtte brouwerij D'n Drul op.

Samen met zijn collega brouwers Colin en Arnoud van brouwerij Stollenberg uit Berg en Dal besloten zij vorig jaar om gezamenlijk een brouwerij te beginnen in de leegstaande kerk van de Horst.

Inmiddels is de aankoop van de kerk rond (binnenkort wordt de kerk aan de eredienst onttrokken en ontwaard), de gemeentelijke vergunningen zijn zo goed als rond en de brouwketels zijn besteld. Als alles volgens plan verloopt vindt de sleuteloverdracht half februari plaats, wordt de brouwketel in april geplaatst en is het eerste brouwsel in juni klaar.



De drie brouwers aan het werk in hun huidige brouwerij aan de Dorpsstraat.

Maar voor het zover is zullen de handen nog flink uit de mouwen moeten worden gestoken. Zo moeten de water- en elektra voorzieningen drastisch aangepast worden en er moet ruimte gemaakt worden om de brouwketel en de afvulinstallatie te plaatsen.

Omdat de kerk een gemeentelijk monument is mag er echter niets veranderen aan de buitenzijde en ook de schilderijen binnen in de kerk mogen niet verwijderd of veranderd worden.



Verder blijven het hoofdaltaar en de twee altaren in de zijbeuken gewoon staan. De “communiebank”, de eerste drie rijen banken (links en rechts), het doopvont, het koor met het orgel, de originele biechtstoel en de “Maria-kapel” blijven ook aanwezig. Alle overige banken worden verwijderd en op hun plaats komen de brouwketel en de afvulinstallatie.

De Mariakapel blijft als “lekenkapel” vrij toegankelijk voor het publiek en wordt daarom “afgeschermd” van het brouwerij gedeelte. Ook de klokken blijven hangen. Om te zorgen dat de klokken gewoon bediend kunnen worden, wordt de bediening verplaatst naar de zijingang. In de plannen van de drie brouwers wordt zelfs gekeken, in overleg met Theo Giesbers, of het nog haalbaar is om ook in de toekomst nog (orgel) concerten te organiseren in het gebouw.

Als de brouwerij eenmaal in productie is willen ze eenmaal per week brouwen (2000 liter) en eenmaal per week afvullen. De huidige locatie in de Dorpsstraat blijft het proeflokaal. Het is wel de bedoeling dat er in de toekomst van daar uit excursies worden georganiseerd naar de brouwerij op De Horst. In de brouwerij mag dan alleen een beetje geproefd worden, maar voor “het echte werk” gaat het hele gezelschap weer terug naar de Dorpsstraat.

Wilt u nog meer weten over de plannen van Brouwerij D'n Drul & Stollenberg? Kom dan op donderdag 20 december naar de informatieavond in De Slenk.

Het bestuur.

Weihnachten in Wyler & De Horst

*Die allerschönsten weltweit bekannten
Weihnachtslieder für Chor,
Solisten und Orchester*

**Sankt Cäcilienchor Wyler
mit Solisten und Orchester**

Musikalisch bearbeitet: Marco Frisina

Samstag 8. Dezember 2018

Kirche "Sankt Johannes Baptist", Wyler um 15.00 Uhr

Zaterdag 15 december 2018

Kerk "Godelijk Hart van Jezus", De Horst om 16.00 uur

Christoph Scholten, Pastor
Kerstin Jansen-Verhoeven, Sopran
Ilka Kropmann-Verhoeven, Alt
Andreas Verhoeven, Tenor
Chris Jansen, Bariton
Gerard Rutjes, Organist
Theo Giesbers, Dirigent

Pieter van Eck

Eintritt frei
Toegang gratis



Feestelijke kerstconcerten Sankt Cäcilienchor

Feestelijke kerstconcerten als voorbereiding op Kerstmis 2018. Op zaterdag 8 december vindt in de Sankt Johannes Baptistkirche in Wyler in Duitsland om 15.00 uur een kerstconcert plaats. Datzelfde concert wordt herhaald op zaterdag 15 december in de witte kerk van De Horst om 16.00 uur. Het worden kerstconcerten in André Rieustijl met het Sankt Cäcilienchor Wyler bestaande uit meer dan 50 koorleden, een symfonieorkest met 20 orkestleden en solisten: de sopraan Kerstin Jansen; de alt: Ilka Kropmann; de tenor: Andreas Verhoeven en de bariton Chris Jansen. Aan het orgel: Gerard Rutjes. Het geheel staat onder leiding van Theo Giesbers

Uitgevoerd worden kerstliederen die allemaal wereldberoemd zijn, van "Carol of the drum" tot "Have yourself a merry little Christmas", van "Quando nascette ninno" tot "Hark! The Herald angels sing", van "Stille Nacht" tot "Joy to the world" etc. De arrangementen zijn fantastisch georkestreerd en gearrangeerd door de Italiaanse componist Marco Frisina. Deze doen sterk denken aan het repertoire en het klankidoom van André Rieu. In het "decor" bevinden zich drie kunstwerken van Pieter van Eck. Het lijken gestileerde "kerstbomen". De toegang tot de concerten is gratis; er wordt alleen een vrijwillige bijdrage in de onkosten gevraagd.

Grote boeken- en mediamarkt

Na het daverende succes van dit jaar is er op zondag 14 april 2019 wederom een boeken- en mediamarkt in dorpshuis De Slenk.

Op deze dag zijn er, naast grote aantallen romans, informatieve boeken, kinderboeken en strips ook cd's, DVD films en elpees te koop.

De opbrengst van deze verkoop komt geheel ten goede aan het onderhoud van het dorpshuis.

Hebt u thuis nog boeken, films, elpees en/of cd's over, brengt u ze dan gerust naar de Slenk aan de Reestraat. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Resie Meilink: 06-23166038 of resiemeilink@upcmail.nl.



Afscheid Miranda Peters

Tijdens de jaarlijkse vrijwilligers-bijeenkomst van Dorpshuis De Slenk nam het bestuur van S.T.E.P. afscheid van Miranda Peters.

Miranda was ruim 20 jaar penning-meester. Dat heeft ze met hart en ziel en grote deskundigheid gedaan. Zelfs een verhuizing van De Horst naar De Plasmolen gooide geen roet in dit eten, ze bleef zich met veel energie storten op haar bestuurlijke taken.

Maar nu vindt ze het welletjes. Na zoveel jaren geeft Miranda graag het stokje over.

We zijn ontzettend dankbaar voor al het werk dat zij in al die jaren geheel belangeloos heeft verzet. We hopen



Miranda nog graag te ontvangen als bezoeker in ons Dorpshuis.

Het bestuur van S.T.E.P.

NL Doet 2019

Op zaterdag 16 maart is het weer NL Doet.

Natuurlijk doen wij ook weer mee. In elk geval met de zwerfvuilopruimactie!

Maar wij staan open voor nog meer initiatieven. Hebt u nog een idee voor deze vrijwilligers-actie-dag?

Neem dan contact met ons op om te kijken of we uw idee ook gerealiseerd krijgen: bestuur@samelopdehorst.nl.

Op dit mailadres kunt u zich ook opgeven als vrijwilliger voor deze dag, bijv. om mee te helpen het zwerfvuil op te ruimen.



NLDOET

Agenda / Belangrijkste data

December

- 8 dec (za) Kerstconcert St. Cäcilienchor, kerk Wyler, 15:00 uur, gratis
- 15 dec (za) Kerstconcert St. Cäcilienchor, kerk de Horst, 16:00 uur, gratis
- 19 dec (wo) Oud papier ophalen DVSG
- 20 dec (do) Extra informatiebijeenkomst, 20:00 uur, De Slenk
- 25-26 dec KERST
- 29 dec (za) Line Dance CD Party, 20:00 - 24:00 uur, de Slenk
- 31 dec (ma) Oudjaar

2019

Januari

- 1 jan (di) Nieuwjaar
- 16 jan (wo) Oud papier ophalen DVSG

Februari

- 15 feb (vr) Inschrijving Carnavalsoptocht de Horst, de Slenk
- 20 feb (wo) Oud papier ophalen DVSG

Maart

- 2 mrt (za) Carnavalsoptocht de Horst, daarna Carnavalsfeest de Slenk
- 3-5 mrt CARNAVAL
- 16 mrt (za) NL Doet
- 20 mrt (wo) Oud papier ophalen DVSG

BUURTSOEP

Elke dinsdag om 12:00 uur in de Slenk, kosten € 3,00

Wilt u activiteiten voor de winter vermeld hebben in het volgende nummer?
Laat het ons voor 15 februari weten!! redactie@samenopdehorst.nl

**Extra
informatiebijeenkomst:**

**De kogel is
door de kerk**

**donderdag 20 dec. a.s
20:00 uur in de Slenk**

(koffie en thee vanaf 19:30 uur in de Slenk,
a.u.b. achteringang gebruiken)

**Vertegenwoordigers van
de brouwers, de parochie
en de gemeente komen
de definitieve plannen
toelichten.**

Wij hopen u allen te mogen begroeten