



30 december 2013

Cape News X

De laatste nieuwsbrief van dit bijzondere jaar. De oprichting van Cape Botanica in mei, vele belangstellenden en toekomstige bewoners. Hierbij willen we iedereen bedanken voor de inzet en het enthousiasme.

Meet en Greet VI

Zaterdagmiddag 1 februari 2014
13.00-15.00 uur
Restaurant Wilhelmina -Doks
Noordwal 1, 1021PX Amsterdam
www.wilhelmina-dok.nl

Pontveer naar het IJ- plein, rechts aanhouden.

Inschrijven & Werving Cape Botanica

Cape Botanica heeft een enthousiaste groep toekomstige bewoners. De laatste maanden zijn er mensen afgevallen, omdat ze woonruimte elders hebben gevonden, maar ook mensen bijgekomen. We zijn er echter nog niet! Doe mee met de werving! Print de flyers uit en hang ze op in je buurt. Deel je enthousiasme met familie, vrienden en kennissen. Download de flyers :

<http://capebotanica.nl/media>

Schrijf je in via de website en maak € 175,- per wooneenheid van ca. 30 m2 over op het rek. nummer van de Triodosbank. Wij hanteren een rangorde voor het kiezen van een plaats in het project op basis van complete inschrijvingen, kopie paspoort, handtekening en betaling.

<http://www.capebotanica.nl/CapeBotanica/index.html>

Werkbezoek

Inge heeft de fabriek bezocht van Synbra Technology in Etten-leur. De zogenoemde Biopearls, die daar worden gemaakt, basis voor Biofoam, zijn geheel biologisch en volledig afbreekbaar.



Uiterlijk is Biofoam vergelijkbaar met piepschuim, maar het traditionele piepschuim wordt

vervaardigd uit olie. De basis van Biofoam is plantenafval zoals cassaveschillen of maïsbladeren. Eigenlijk maakt de soort plant niet uit, want het gaat om het melkzuur uit plantenresten. Naast producten als viskistjes en surfboards,

is het materiaal geschikt als isolatiemateriaal.

Agenda

- Opening
- Stand van zaken
- Bouwplan
- Groepsvorming
- Financiën
- Planning
- Werkgroepen
- Afsluiting



Werkgroepen

De werkgroepen kunnen nog versterking gebruiken. Denk mee en werk samen aan jouw Cape Botanica! Meld je aan <http://www.capebotanica.nl/werkgroepen/werkblad/>

Bouwplan

In januari gaan Gerrit Lageman en Inge de Boorder met projectontwikkelaars en woningbouwcorporaties praten die grondposities hebben in de Buiksloterham.

Dit zijn oriënterende gesprekken om de mogelijkheden te onderzoeken.

Het is op dit moment namelijk nog niet duidelijk wanneer het Stadsdeel weer kavels uit gaat geven. De strook met de kavelnummers 20 is vergelijkbaar met de nummers 21, maar dan spiegelbeeldig aan de Ridderspoorweg.

Voor enkele kavels met de nummers 21 blijven we met Cape Botanica op de wachtlijst staan.

Dakdier

rubriek *In Transit* door Ivo Weyel

NRC Weekend 16-02-2013

Ivo Weyel ziet bijen op veel hoteldaken. Het wachten is op de eerste geit.

“Roof service is the new roomservice”, woordspeelt de manager van het New Yorkse Intercontinental Times Square Hotel. Daar is weinig van gelogen. Grote kans dat wat de gast op zijn bord krijgt van het dak komt. Hoteldaken zijn in. Niet

alleen als locatie voor een zwembad, restaurant of terras, maar ook voor “alles wat groeit en bloeit en ons altijd weer boeit”, (om Bert Garthoffs oude radioprogramma *Weer of geen weer* te parafaseren).

Nee, ik hoef geen kapruin op, zegt de hotelmanager geruststellend, als ik ietwat angstig richting de bijenkorven loop waarin zo’n 10.000 bijen zoemen. De honing gaat schoon op voor eigen gebruik, puur in een potje bij het ontbijt, of verwerkt in de *honey-roast ham sandwiches*.

Bijen zijn hip. Bijen zijn de milieuvriendelijkste schaamlap waarmee hotels hun eco- imago kunnen oppoetsen. het gaat immers slecht met de bijenstand. Ze sterven massaal door pesticidengebruik en milieuvervuiling, dus welkom honingraten op het dak. Het Waldorf- Astoria hotel in New York heeft ze, net als het Gramercy park, het Fairmont waterfront in Vancouver (500.000 bijen!), The Atheneum in Londen, het Marriott in Chicago, Le Chateau Frontenac in Quebec, Bella Sky in Kopenhagen, en het Westin in Parijs. Ze zijn er in Berlijn, Athene en Rome en straks in Amsterdam, op het dak van het Andaz hotel. En de bijen krijgen gezelschap. Hotels planten nu groente- en kruidentuinen op hun daken in het kader van koken met spullen uit de buurt, want dat scheelt weer milieu- onvriendelijk heen en weer gereis.



Allemaal leuk en aardig, dacht het trendy Crosby Street hotel in New York, maar hoe val je nog op als elk hotel eraan meedoet? Dus zette het Crosby er een kippenhok bij, voor verse eieren en een smakelijk boutje. Het is duidelijk dat de wedloop is begonnen.

Het wachten is op de eerste geit. Of koe. Dat kan namelijk allemaal. En het leukste is dat het helemaal niet nieuw is. L.D. Wallick, eigenaar van het Bittmore hotel in Providence (Rhode Island), begon in 1925 op het hoteldak groente en fruit te verbouwen, gevolgd door een paar kippen en eenden. Het werden er al snel duizend. Hij kreeg de smaak te pakken en legde visvijvers aan, gevolgd door zelfs een krokodillenkwekerij (voor de tasje van zijn

vrouw).

Toen vond de gemeente het welletjes en sloot het dak. Dus hotels, u zijt gewaarschuwd, maak het niet te gek.



Tip: Concept House

Een prototype appartement naar ons hart! Check it out:

<http://www.duurzaamgebouwd.nl/projecten/20121003-opening-duurzaam-appartement-in-rotterdam>

Kleinschaliger

De wereld wordt steeds kleiner door onze transport mogelijkheden, maar of het zo goed is om alles van zo ver weg te halen en van alsmar groter wordende bedrijven te kopen? Food Coop is een initiatief om juist naar het kleinschalige te gaan, de producten van dichterbij te halen en vooral het 'direct' verkopen en kopen van etenswaren. Schrijf je in voor de nieuwsbrief of start zelf een foodcoop !

<http://www.foodcoop.nl>



Wie is Bea de Munnik



Ik ben Bea. Er zijn veel dingen die ik doe en interessant vind, en veel meer momenten dat het lijkt alsof dat niet zo is. Maar hier zijn er een paar: mediteren, mooie mensen, muziek, schrijven, lachen, zingen, dansen, permacultuur en andere duurzame, biologische zaken.

Tussendoor werk ik in een restaurant en in de thuiszorg als huishoudelijke hulp. Tegelijk ben ik als ZZPer bezig met het ontwikkelen van een stadstour waarin deelnemers een verbinding leggen tussen aandacht voor menselijkheid en natuur, en de beleving en ontdekking hiervan. Of ik hier ooit geld mee ga verdienen weet ik niet, maar ik zie het wel als een mooi project om te leren hoe je zo iets als zelfstandige op zet.

Ik woon in de Pijp met mijn 13 jarige rode kater, fiets dagelijks overal en nergens door de stad, ga nog wel eens hardlopen en kook (en eet) graag en veel, vaak met lieve, oude en nieuwe vrienden.

Een gezellige jaarwisseling en de beste wensen voor 2014!

Tot ziens op de Meet & Greet 1 februari.