

Column: juridisch



Een megazaak

“Mag ik u verzoeken luid te spreken? Ik hoor wat minder goed de laatste tijd.” Dat was voorzichtig uitgedrukt. Mevrouw Elize Kiezel was zo doof als een kwartel. De 80-jarige vrouw had een stapel papier voor zich liggen. “Vijf jaar geleden was ik aanwezig bij een verhaal dat u hield voor een vereniging van vastgoedondernemers. Ik moest aan u denken toen ik problemen kreeg met de familie Kallou. De voorzitter van de vereniging zei dat u mij zeker zou willen helpen”. Mijn cliënte vertelde mij dat zij in een ver verleden vijftig panden had geërfd. Elize Kiezel: “Een zoon van een familielid huurt een eengezinswoning van mij in Houtwijk”. De jongen meldde laatst dat zijn buurman Ruud Kallou de gemeenschappelijke schutting had gesloopt. Maar dat niet alleen, Kallou heeft een serre aan zijn woning laten bouwen en daardoor heeft de huurder minder zon in zijn tuin. Onacceptabel! Maar dat was niet het enige probleem. De serre bleek niet waterdicht te zijn en er diende herstelwerkzaamheden uitgevoerd te worden. Dat was niet mogelijk, want mijn cliënte had een nieuw schutting laten optrekken die op een halve centimeter van de serre was geplaatst. De door familie Kallou ingeschakelde loodgieter kon om die reden zijn werk niet doen, de schutting moest tijdelijk worden weggehaald. Elize Kiezel weigerde dat. “Waarom zou ik de schutting weghalen? Hij staat op mijn grond en ik heb ervoor betaald.” Ruud Kallou was in woede ontstoken. Een kortgedingprocedure werd in het vooruitzicht gesteld.

Nadat ik mijn cliënte uitgeleide had gedaan, bleef ik de advocaat van de familie Kallou, mr. Perzik. Ik stelde voor om af te spreken op de locatie en het uiterste te proberen om tot een regeling te komen. En zo stonden mr. Perzik en ik drie maanden geleden in Houtwijk met z'n tweeën naar een schutting te kijken. “Als ik nu zorg dat de schutting wordt weggehaald en uw cliënt belooft het ding weer te plaatsen als de serre is gerepareerd, zijn we er dan uit?”, vroeg ik mijn collega. “We kunnen hier de voorzieningen-rechter toch niet mee lastigvallen.” Mr. Perzik dacht daar anders over. “Geen deal”, antwoordde hij kort en hij verliet ontstemd de plaats des onheils.

Op een warme middag in augustus zat ik aan de lunchtafel op kantoor tegenover een studente die stage bij ons liep. “Ik hoor dat u vanmiddag een zitting heeft. Zou ik mee mogen? U doet toch alleen maar grote vastgoedzaken?” In een flits trok een leven in de advocatuur aan mij voorbij. Hier was ik aanbeld, 53 jaar, en vanmiddag een kort geding over een schutting. Met dank aan de voorzitter van de vastgoedclub.

Voorzittingenrechter mr. Anna Doorschot zal gelijke gedachten hebben gehad, toen zij partijen die dag welkom heette in de rechtszaal. Mr. Perzik pleitte drie kwartier met passie over de schutting, de serre, de belangen van Ruud Kallou en de verplichtingen van Elize Kiezel. De voorzieningenrechter nam vervolgens het woord. “Ik heb in de aanloop naar deze zitting lang over deze complexe zaak nagedacht. De emoties zijn begrijpelijk en de belangen aanzienlijk. Een praktische oplossing zou kunnen zijn dat de ene partij de schutting weghaalt en de andere partij het ding later weer terugplaatst.” Mr. Perzik sprong op uit zijn stoel, maar de rechter was hem voor. “Anders denk ik dat de vorderingen van partij Kallou zullen worden afgewezen.”

Met een schikking verlieten mijn cliënte, de stagiaire en ik even later de rechtszaal. “Hoe is het afgelopen?”, vroeg mevrouw Kiezel. Zij had geen woord verstaan van alle verhalen. “Ik weet het niet, maar ik vond het werkelijk een enige ervaring”, antwoordde de stagiaire.

Ik besloot de rest van de middag vrij te nemen.

Raymond de Mooij

Partner GMW advocaten
Gespecialiseerd in vastgoedrecht en huurrecht.
www.gmw.nl

Miraculeus

De maakbare stad

Dat de zaal van theater De Vaillant op een maandagavond bij een gesprek over de situatie in de cultuursector vol zit, kan twee dingen betekenen:

1. dat het niet goed gaat in de cultuursector;
2. dat het wel goed gaat in de cultuursector.

De mensen in de zaal hadden ook beide antwoorden kunnen geven. Dit najaar verdeelt de Haagse gemeenteraad de cultuursubsidies voor de komende vier jaar. Wat verandert er in Den

Haag en, preciezer gezegd: wie gaat, wie komt en wie blijft? Het houdt de gemeenteraad al geruime tijd bezig.

“Wie is er afgelopen week bij een cultuurgelegenheid geweest?” Met deze vraag opent gespreksleider Patrick van der Hijden de avond. Hij is alert en veel efficiënter dan het grote scherm achter hem waarop de namen van de sprekers worden geprojecteerd. Al in de eerste minuut van de avond geeft het

‘Het is onzin om te geloven dat als je geen cultuur aan de kinderen geeft, ze verloren zijn’

scherm er de brui aan.

De eerste gast die Van der Hijden interviewt, is wethouder van cultuur Joris Smulder: “In een zeer breed en rijk cultureel

klimaat moet je soms keuzes maken.”

“Welke keuze was de meest pijnlijke?”, vraagt de presentator door, en voordat de wethouder zijn antwoord kan geven, merkt Van der Hijden nog op, dat ‘de mensen met gespreide oren zitten te luisteren’.

“De Appel was een pijnlijk besluit.”

De avond is nog pril. Je hoort niemand in de zaal. Of iedereen

luistert zo geconcentreerd naar de sprekers dat je de geluiden van anderen niet meer hoort. Nu komen vaste toeschouwers van de Haagse culturele

Vis.

Culinair visfestival in Scheveningen

Ruik de zee, voel de wind, proef VISSCH

Tong, wijting, schol, makreel, zeebaars, pieterman maar ook haai, griet en zelfs inktvis. De Noordzee zit vol heerlijke soorten vis. De Scheveningse visafslag is dit jaar opnieuw het decor voor culinair visfestival VISSCH. “Denk bijvoorbeeld aan een kroket gemaakt van gerookte rode poot en Hollandse garnalen.”

Door Daphne Browne

Vorig jaar trok de tweede editie van het culinaire festival VISSCH ruim 10.000 bezoekers in drie dagen tijd. “De visafslag blijft bijzonder om te zien,” vertelt medeorganisator Mark Rooker. “Normaal gesproken meren hier's ochtends vroeg de vissers aan en brengen zij hun vangst naar de sorteerhal, waar hun kratten vol vis uitgesteld worden. In de bovengenoemde veilingzaal worden de vissen vervolgens geveild. Als gewone burger kom je hier dan natuurlijk nooit, tenzij je heel vroeg opstaat en hier om zes uur komt rondkijken. Door ons festival hier plaats te laten vinden maken we de visafslag én de haven weer zichtbaar voor het publiek en laten we het oorspronkelijke karakter van Scheveningen zien, want Scheveningen is vis.” De toevoeging van de letters SCH aan de naam van het festival is ook niet voor niets, alle vissersschepen uit Scheveningen hebben deze letters in hun naam.

Waar festivals als Rollend Den Haag en TREK een zo divers mogelijk aanbod van gerechten presenteren, is de insteek van VISSCH weer heel anders. “Bij VISSCH krijgen bezoekers echt een uniek kijkje in de visserij. Alleen al door de locatie, maar ook doordat wij zo veel mogelijk vis uit de Noordzee proberen in te brengen in ons menu. De grootste verrassingen die bezoekers kunnen verwachten, zitten 'm dan ook voornamelijk in de bereiding van de diverse soorten Noordzeevis. Denk bijvoorbeeld aan een kroket gemaakt van gerookte rode poot en Hollandse garnalen. Garnalen zijn natuurlijk geen vissen, maar ze worden hier wel voor de Haagse kust gevangen. Het mooie aan deze garnalen is ook dat ze niet, zoals vaak het geval is, naar Marokko gestuurd worden om gepeld te worden, en vervolgens teruggaan naar Nederland. Het pellen gebeurt gewoon hier in Den Haag, bij een garnalenpeller op de Binckhorst. Deze garnalen worden hier aan boord gehaald, hier gepeld en ook hier verwerkt tot kroket.”

Voor VISSCH-bezoekers valt er weer genoeg te proeven bij de verschillende foodtrucks, die het festival niet alleen smaakt, maar ook sfeer geven. Zo brengen de 'culinaire bouwmeesters' van STACKS een ambachtelijke homemade burger op basis van kabeljauw, kreeft en gamba's. Eetcafé



Impressie VISSCH 2015. | Foto: Sacha Grootjans

‘De grootste verrassingen die bezoekers kunnen verwachten, zitten 'm dan ook voornamelijk in de bereiding van de diverse soorten Noordzeevis’

de Maatschappij is weer present met unieke kleine gerechten die op amuselepels door 'amusemeisjes' worden geserveerd, en de kleinste soepkraam is onderweg naar VISSCH met een bouillabaisse met hierin zo veel mogelijk vis uit de Noordzee. Naast wolven en calamaries nemen zij ook grote poten Noordzeekrab mee. Verder is er inktvis van de grill

Stadsgroen.



Humus

Hoe maak je van een woestijn een weelderig begroeiingsgebied? Dat kan niet. Nou ja, het zou in ieder geval op z'n minst een wonder zijn. Toch blijkt het mogelijk. Relatief eenvoudig zelfs. Met compost. Ouderwetse, natuurlijke compost: meststof uit plantaardig afval. En wat goed is voor een woestijn, is ook goed voor onze achtertuin! Compost is eeuwenlang de manier geweest om de bodem te voeden en te verrijken, en is dé sleutel tot het herstellen van een uitgeputte bodem. Het stoppen met het gebruik van snelwerkend kunstmest en aan de slag gaan met compost vergt wel een beetje omdenken. Gelukkig is composteren geen rocket science. Micro-organismen zorgen zonder te zeuren dat afgefallen blad, dode planten, takjes en twijgen langzaam worden omgevormd tot humus, waar bomen en planten hun voedingsstoffen uit halen. Je hoeft maar een willekeurig bos in te lopen en je ruikt al gauw wat ik bedoel.

Om zelf compost te maken gebruik je een handig kant-en-klaar compostvat, maar ook een big bag of kubusvormige constructie van houten latten en stevig kippen-gaas volstaat. Zorg voor voldoende lucht in de hoop, anders wordt het een dikke, plakkerige substantie die niet meer composteert. Voorkom ook dat de hoop te nat blijft, maar ook dat ie volledig uitdroogt. Een goede plek is in de halvescha-

duw onder een oude boom of onder een verlendg afdakje van je schuurtje. Je kunt een handje mest, gips of kalk toevoegen aan de hoop, zo verloopt het proces wat sneller. Dat de commercie daar weer speciale compostvermellers voor heeft ontwikkeld, is slim, maar dus overbodig.

Vul je compostconstructie met herfstbladeren, in stukjes geknipt snoeiafval, porties grasmaaisel, resten van rauwe groenten en fruit, aardappelschillen, eierschalen, notendoppen, onkruid, koffiedrab, theezakjes, snijbloemen, biologisch afbreekbare verpakkingen en stro en zaagmeel uit de hamsterkooi. Heb je het gras gemaaid? Breng dat dan in lagen aan: een laag groen (gras), een laag bruin, en een laag groen en zo verder. Stop er geen confirentakken, kattenbakkorrels, gekookte etenresten of vlees en botjes tussen. Por iedere week van de zijkant af een beetje in de hoop, met een stok of afgedankte golfclub bijvoorbeeld. Zo belucht je de boel. Het duurt ongeveer driekwart jaar voor de micro-organismen een eerste portie compost klaar hebben. Het spul is dan donkerbruin van kleur, kruimelig van structuur en ruikt naar bosgrond. Zeef het door kuikengas en werk het in een laagje van twee centimeter dik door je tuin. Dat trekt wormen aan, en die maken samen met de compost de bodem lichter van structuur, vruchtbaarder en beter vochtvasthoudend. Het gebruik van compost op grote schaal is mogelijk cruciaal voor de toekomst van de landbouw. Laten we klein beginnen. En het is steeds weer nieuwe compost!

Nog meer recycling: tot en met 22 oktober rijdt de gemeente weer de takkenroute. Bind je takken in bossen van maximaal 1.20 cm en meld ze even aan, dan worden ze gratis opgehaald!

Wendy Hendriksen



| Foto: PR

en brengen de chefs van 'Chef at' onder andere een broodje brandade met gebrande prei en een lobster roll, een krokant gegrild briochebroodje gevuld met geblancheerde spitskool, gekonfijte artsjok, een brunoise van tomaat, ras el hanout-mayonaise en pure kreeft.

Kookdemonstraties

Het Seafood Centre, een Haagse visgroothandel, zal tijdens het festival verschillende kookdemonstraties verzorgen om te laten zien hoe divers Noordzeevis eigenlijk is. Ook zijn er negen Haagse chefs uitgenodigd om een demo te geven, onder wie de chef van restaurant Waterproef en strandtent Barbarossa. Een festival is geen festival zonder muziekale ondersteuning. Speciaal voor VISSCH is daarom een gevarieerd muzikaal programma samengesteld. De gipsyband Pierre et

Les Optimistes maken zijn debuut op het festival, naast jazzlegende Toine Scholten, bekend van 'De Beste Singer Songwriter van Nederland' (VARA).

De genuttigde vis kan overigens zwemmen in een glas wijn van de wijnbar of in een tonic met gin op basis van zout water. Naast de verschillende kookdemo's en foodtrucks is er genoeg te zien in de bijna 6000 m² grote visafslag. Zo kunnen bezoekers de sorteermachines bekijken en staan de metershoge roldeuren open, wat zorgt voor een prachtig uitzicht over de haven en de daar aangemeerde kotters.

VISSCH, vrijdag 7 oktober 17.00-22.00 uur, zaterdag 8 oktober 12.00-22.00 uur, zondag 9 oktober 12.00-19.00 uur. Visafslag Scheveningen.

Meer informatie: www.vissch.nl en [facebook.com/visschnl](https://www.facebook.com/visschnl)

vragen van Van der Hijden zijn goed toegespitst op de functie die de gast in de culturele sector bekleedt.

“Hoe zorgen we dat we een stad worden?”

“Dat kan. Kunst en cultuur kunnen daarvoor zorgen,” meent PvdA-raadslid Bulent Aydin. Maar de meningen van raadsleden verschillen. “Kunst en cultuur kunnen geen sociale problemen oplossen. En het is onzin om te geloven dat als je geen cultuur aan de kinderen geeft, ze verloren zijn.” De woorden van VVD-raadslid Arjen Lakerveld veroorzaken voor het eerst rumoer in de zaal.

Maar over het algemeen zijn de sprekers het eens met elkaar: “Den Haag heeft veel culturele parels. Vroeger waren de zalen voor de helft leeg, nu niet meer.”

“Stel dat het geld toch niet komt,” zegt de gespreksleider. “Wat doe je als je het geld niet

krijgt?”

“Dat,” roept Henk Scholten, “dat vind ik een onfatsoenlijke vraag!”

Na afloop van het programma is er niemand die gelijk weggaat. Waaruit je kunt concluderen dat zelfs een avond over cultuur een stad kan maken. En dat op een maandagavond. In De Vaillant.

Mira Feticu

