

February 2022



Blossom Festival

in Alexandra, New Zealand 1958

Koetjes & Kalfjes

NZ Netherlands Society (Waikato) Inc.

From the Editor

Continuing the theme of keeping alive our Dutch traditions in New Zealand, and what it means to be a “Dutch Kiwi”, we began the new year with Oliebollen, and now look forward to Carnival, Lent and Easter in the coming months. Like Christmas, many of these feasts have their origins in religious traditions, but for many of us, they have also taken on a life of their own. Carnival is a big deal in many parts of the Netherlands; three days of festivities before Ash Wednesday where locals suspend normal activities of daily life, dress in crazy and extravagant costumes; the city mayor is deposed in favour of an effigy, the city name may change, and parades regale the streets! For us growing up in New Zealand the feast was reduced to some kind of recognition of “Shrove Tuesday, and we had pancakes for pudding, or sometimes the kids could “choose” what was for pudding! Or maybe it’s the appearance of Hot Cross Buns on the supermarket shelves to moment the Christmas decorations are removed! The question is, for each of the work out in our own way, what are the festivities we want to retain and how do we celebrate them to create meaning in our lives?

In this issue we publish some of your stories of what it means to be a “Dutch Kiwi”; thank you to the contributors. Thank you, too, to the regular contributors who keep us up to date with what’s on where and when. We hope you enjoy this edition.

Christina Reymer

Correspondence address

Letters to the editor guideline: Letters may be edited without consultation to meet style and available space.

Supplied photos with letters may be used if they are of high enough quality both in content and in resolution.

DEADLINE FOR COPY is the 15th March 2022 for April

Van de voorzitter



Gelukkig 2022 is wat we gewoonlijk zeggen in het begin van een nieuw jaar. Wat dit jaar zal brengen zullen we af moeten wachten. Wel hebben we 2021 fijn af kunnen sluiten. De Cambridge Dutch Market was goed bezocht en Sinterklaas was een succes, met ruim 50 kinderen en hun ouders en grootouders. Door de kinderen per familie bij Sint en Piet te laten komen konden we goed afstand houden. Het leek de pret niet te drukken. Het viel me op dat de ouders zoveel nieuwe(re) sinterklaasliedjes kenden. Een teken dat er behoefte is aan Nederlandse cultuur in de Waikato.

En nu maar hopen dat er geen lock-downs meer komen, zodat we, mits we ons aan de regels houden, nog wel bij elkaar kunnen komen. Het eerste evenement dit jaar houdt verband met Dutch Week welke gehouden wordt rond Koningsdag (27 april). We zijn bezig met een Vrijmarkt, en de Federation is bezig met een speech competetion voor middelbare scholieren. Vorig jaar werd dit voor de eerste keer gehouden en zal elk jaar gehouden worden tijdens Dutch Week. De nasi lunch gaat als het even kan door in juni/juli en de eerste Games Day staat al in de planning! We hopen iedereen weer snel te zien!

Wies van den Berg

Hamilton

Klaverjas & Rummikub

Netherville Hall

Wed 2 Feb 2022 7:30pm



Cambridge Dutch Market

Hallo allemaal.

Als ik dit schrijf zijn we er nog niet zeker van of we op 26 Maart wel een markt kunnen houden, laten we hopen dat we na deze vervelende periode weer naar een normaal leven kunnen al zal dat wel met horten en stoten gaan.

We hebben het jaar wel mooi kunnen afsluiten met een heel gezellige en vooral drukke markt. Het deed ons goed om weer zoveel blijde gezichten te zien, en dat was ook wel te merken aan de verkoop vanuit de keuken en winkel.

Zet 26 maart en 30 april maar in je agenda dan zorgen wij voor DE koffie en natuurlijk een lekker speculaasje erbij.

Als je trek hebt in een kroket of bitterbal hebben we die natuurlijk ook weer, olieballen en niet te vergeten de Nederlandse producten in de winkel. Haring is er ook weer, en we hebben gerookte paling (bevroren dat wel) en wist je dat we bevroren kroketten en bitterballen in de shop en keuken verkopen?

Fred en Ineke zijn er met hand gemaakte kaarten, photo's en schilderijen en Wies met de poffertjes. Carolien komt natuurlijk ook weer met prachtige bloeiende planten. Voor de kinderen is er ook genoeg te beleven de afgelopen tijd is de sjoelbak erg in trek bij groot en klein.

Als laatste een verzoek wat betreft olieballen; mocht u een grotere hoeveelheid olieballen willen nemen laat dat ons zo snel mogelijk weten zodat we de hoeveelheid beslag kunnen aanpassen en hoeven we niemand tijdens de markt teleur te stellen dat we zijn uitverkocht.

Hopelijk tot ziens op **26 maart. Mocht je er niet zeker van zijn of de markt door gaat mag je mij bellen, 0220355302.**

Bridges Church 28 Duke Street van 10 tot 1 uur.

Met vriendelijke groet,

Huib Verstegen

Ph 07 8380773

Email h.l.verstegen@gmail.com

Cambridge Klaverjasclub

Hallo allemaal. Hier weer een bericht van de Cambridge klaverjasclub.

Het nieuwe jaar is alweer drie weken oud als ik dit schrijf.

En helaas is een van onze leden, Tiny Admiraal, begin van deze maand overleden. Tiny was altijd een heel opgewekt en tevreden lid van onze club. Als ik haar aan het eind van de avond vroeg hoe het ging, zei ze altijd met een vrolijke blik "Ja, prima lekker gekaart". We zullen haar missen.

De club wenst Theo en familie heel veel sterkte met hun verlies.

Deze week gaan we weer beginnen met kaarten. We hopen dat we gewoon kunnen kaarten het hele jaar maar dat is nog afwachten.

Uiteindelijk konden we nog vijf weken kaarten aan het eind van 2021, en dat was weer heel gezellig. Er was ook nog een play-off tussen de winnaars van de vier kwartalen. De over-all Winnaar werd Kees Zegwaard. Met als 2de Toon van Rijen, 3de Theo Stemper en 4de Frank Broekmans.

De laatste avond hadden we nog een drankje en een hapje met elkaar, dus uiteindelijk het jaar mooi afgesloten.

Dit jaar blijven we spelen in het Cambridge Community Centre. En een ieder die geïnteresseert is: van harte welkom.

Caroline van Schie

Ph 0273255198



Kingdom of the Netherlands

News from the Embassy

Volume 1, Issue 3

January 2022

Important dates

Pop Up consular desks

Auckland

22 & 23 February
Holland House

Christchurch

19 April
Netherlands Society

Hamilton

15 June
Zenders

Tip of the month

Follow us on Facebook for the latest news:
Embassy of the Netherlands in New Zealand



23 April - 1 May 2022

The program for the Dutch week is starting to take form!

Saturday 23 April	Opening and Big Dutch Day Out Foxton Official Opening Film festival Auckland, Christchurch & Wellington
Monday 25 April	ANZAC DAY
Tuesday 26 April	DBA event in Auckland
Wednesday 27 April	Kingsday Start orange lights around the country
Thursday 28 April	Film festival Auckland, Christchurch & Wellington
Friday 29 April	Speech competition Dutch Language Day
Saturday 30 April	Nationwide Dutch Bike Ride Vrijmarkten Kingsday Party Auckland Christchurch Kingsday party
Sunday 1 May	Closing Film festival Auckland, Christchurch & Wellington 4th May Commemoration Auckland

More information to come soon on [Dutch Connections \(dutchnz.nz\)](https://dutchnz.nz)

Meet the team!

We would like to introduce you to the consular team at the Embassy.

Hanneke Koolen, Senior Consular Officer, our longest running consular team member, she joined the team in 2015.

Petra Verdoorn, Senior Consular Officer has been with the team for 5,5 years

Jaco van der Walt, Senior Consular Officer, who joined us in 2019.

Maartje Thorns is our Operational Manager & Head of Consular Affairs, she has been at the Embassy for almost 11 years

We are here to help and we look forward meeting you either at the Embassy or at one of our Pop Up Consular desks.

Activating your DigiD

Did you know that your DigiD activation code can now be collected via a video call with a 24/7 Netherlands Worldwide staff member. This means that you don't need to travel to a DigiD collection point. You need the activation code to activate your DigiD.

Visit our website for more information

www.netherlandsworldwide.nl/living-working/digid/collecting-your-digid-activation-code-via-video-call



Carnival in the Netherlands

Carnival in the Netherlands (Dutch: *Carnaval*; also called "vastenavond" – eve of the fasting or Limburgish: "vastelaovend") is a festival held mainly in the Southern and Eastern regions of the Netherlands with an emphasis on role-reversal and the suspension of social norms, as part of celebrations of Carnival. The feast was assimilated by the Catholic Church, taking elements from ancient pagan spring festivals and is celebrated in the three days preceding the Christian holidays of Ash Wednesday and Lent.

From an anthropological point of view, Carnival is a reversal ritual, in which social roles are reversed and norms about desired behaviour are suspended. Winter was thought of as the reign of the winter spirits that were to be driven out for summer to return. Carnival can thus be regarded as a rite of passage from darkness to light, from winter to summer: a fertility celebration, the first spring festival of the new year.

It precedes the Christian penitential season of Lent. The first day of Carnival is six weeks before Easter Sunday. Carnival officially begins on Sunday and lasts three days until the start of Lent's first day, Ash Wednesday, at midnight. Nowadays the celebrations often start on Thursday evening though, which makes it in practice a six-day celebration. Many people in modern times do not

relate the holiday at all with religion, but its date is still set before the start of the Christian season of Lent.

In the southern part of the Netherlands during Carnival, normal daily life comes to a near stop. Roads are temporarily blocked and many local businesses close for the week because many employees take days off during and after Carnival.

The festivities last the entire day and well into the nights. Some parades and many balls and *bonte avonden* or other meetings are held in the weeks before the official Carnival, but never before the first official court meeting on 11 November.

The origin [of the word Carnival"] can be traced to the Latin expression *Carne Levare*, which with reasonable certainty can be translated into "farewell to the flesh" or "taking away the flesh", which was a ritual to prelude lent.

Traditionally a Carnival feast was the last opportunity to eat well before the time of food shortage at the end of the winter during which one was limited to the minimum necessary. On what nowadays is called *vastenavond* (the days before fasting) all the remaining winter stores of lard, butter and meat which were left would be eaten, for it would soon start to rot and decay.

Source: Wikipedia





**FRIENDLY SUPPORT NETWORK
WAIKATO**

Na de lockdowns vorig jaar was het leven onder het “trafficlight system” weer enigszins normal. Maar sinds kort zitten we weer in rood onder deze regeling, vanwege de Omnicron variant.

Sinds lange tijd konden we toch weer terecht bij Netherville voor onze volunteers bijeenkomst. Deze was op woensdag 26 januari.

Het was goed om iedereen weer te zien na de vakantieperiode. In deze vergadering hebben we de datums vastgesteld voor de gamesdays voor dit jaar, die zullen zijn op:

Maandag 11 april in Tasman Village, maandag 13 juni in Netherville, maandag 12 september in Tasman village en maandag 14 november in Netherville.

Het doorgaan van de gamesdays hangt natuurlijk af van de covid situatie op dat moment. Zoals het nu is kunnen we onder het huidige trafficlight system onder rood, geen gebruik maken van de hal in Netherville of Tasman village, dus laten we hopen dat de situatie verbetert zodat alles wel door kan gaan.

Tijdens de vergadering rapporteerden de vrijwilligers dat het onder de huidige situatie in vele gevallen nog moeilijk is om mensen in care-centres te bezoeken, omdat vele centres nog beperkingen hebben op bezoek. De cliënten waardeerden heel erg het bezoek dat ze kregen en waren ook heel verrast met de kleine attentie van de FSN voor de Kerst.

De afgelopen maanden zijn er ook een aantal van onze cliënten overleden en zodoende loopt het aantal mensen dat we bezoeken terug. Op dit moment hebben we een totaal van ongeveer 65 mensen die we regelmatig bezoeken.

Als u iemand kent in uw familie of vriendenkring, of uzelf het op prijs zou stellen om bezoek van een FSN vrijwilliger te ontvangen, laat het dan even weten aan Ria (021 0745829), Harry (027 3393079) of Jos (027



DELICATESSEN

**Specials available
in each shop**

ROTOTUNA RETAIL CENTRE HAMILTON
SHOP 3, THOMAS ROAD (07) 855 44 33
hans@goudacheese.co.nz

245 CAMBRIDGE ROAD
HILLCREST—HAMILTON (07) 856 66 33
addy@goudacheese.co.nz

Websites:
www.goudacheese.co.nz

9370860).

Laten we hopen dat de Covid situatie gaat verbeteren en dat het leven weer “normaal” gaat worden zonder beperkingen.

Met hartelijke groeten en blijf gezond.

Jos Jongenelen

Voorzitter FSN Waikato

FSN Gamesdays Programme 2022

Monday 11 April in Tasman Village

Monday 13 June in Netherville

Monday 12 September in Tasman village

Monday 14 November in Netherville.

*We always start at 09:30 with coffee and
the games start at 10:00 a.m.*

Morepork

Op een van de zomerse dagen zoals we die de laatste tijd hebben gehad, heb je er zeker wel een kunnen horen, maar zien is een ander verhaal. Dan moet je het donker in en dan wordt het wat lastiger.

Men heeft heel lang gedacht dat het dezelfde uil was als de Tasmanian gespikkelde uil, die door Johann Friedrich Gmelin in 1788 werd gevonden met nog vier andere soorten van de Familie Ninox. Het heeft tot 1999 geduurd tot dat het erkent werd dat de Morepork een eigen familie was.

Onze Morepork (*Ninox Novaeseelandiae*) met de maori naam Ruru kunnen we een klein beetje vergelijken met de Bosuil in Nederland. Het is een van de twee uilen die we in Nieuw-Zeeland hebben, er is namelijk nog een kleine uil die in 1906 vanuit Europa hier naar toe is gekomen.

Zoals ik al meerdere keren geschreven heb horen we de meeste vogels meer dan dat we ze zien, zo ook met de Morepork. Quor-quo en Cree- Quee is zijn roep.

Het vrouwtje is 26cm tot 29cm groot en weegt tussen 170 en 216 gram terwijl het mannetje iets kleiner is en nogal wat lichter namelijk 140 tot 156 gram. Ze hebben beiden een bruine kop en bovenlijf, licht bruine spots op nek en kop en witte spots op het bovenlijf, een licht-witte wenkbrouw en de ogen zijn geel tot goud gekleurd. Het onderlichaam is donker bruin met witte spots en strepen, vanaf de neusgaten tot en met de snavel is het blauwgrijs met een zwart randje. De poten zijn oranje of geel met zwart achtige klauwen.

Hun voedsel bestaat uit insecten (vooral motten), weta's en wandelende takken maar ook kleine vogels, muizen en gecko's staan op het menu.

Het nest maken ze in elke boom die groot genoeg is voor een hol, maar ook richels en overhangende stuiken bieden een goede plaats. De boden van het nest wordt bedekt met dennenaalden.

Het vrouwtje (wie anders) legt twee tot drie eieren die door haar worden bebroed voor 31 dagen. In die tijd wordt ze door het mannetje gevoerd. De jongen worden door beide ouders gevoerd en na ongeveer 35 dagen vliegen ze uit. Het duurt ongeveer drie tot vier jaar voordat de jongen hun ouderlijke verenpracht hebben.

Een mooie gelegenheid om deze prachtige uil van dicht bij te zien is Wingspan National Bird of Prey Centre Rotorua, maar ook Shaw's Bird Park in Hamilton geeft de mogelijkheid.

Tot de volgende keer.

Huub Verstegen

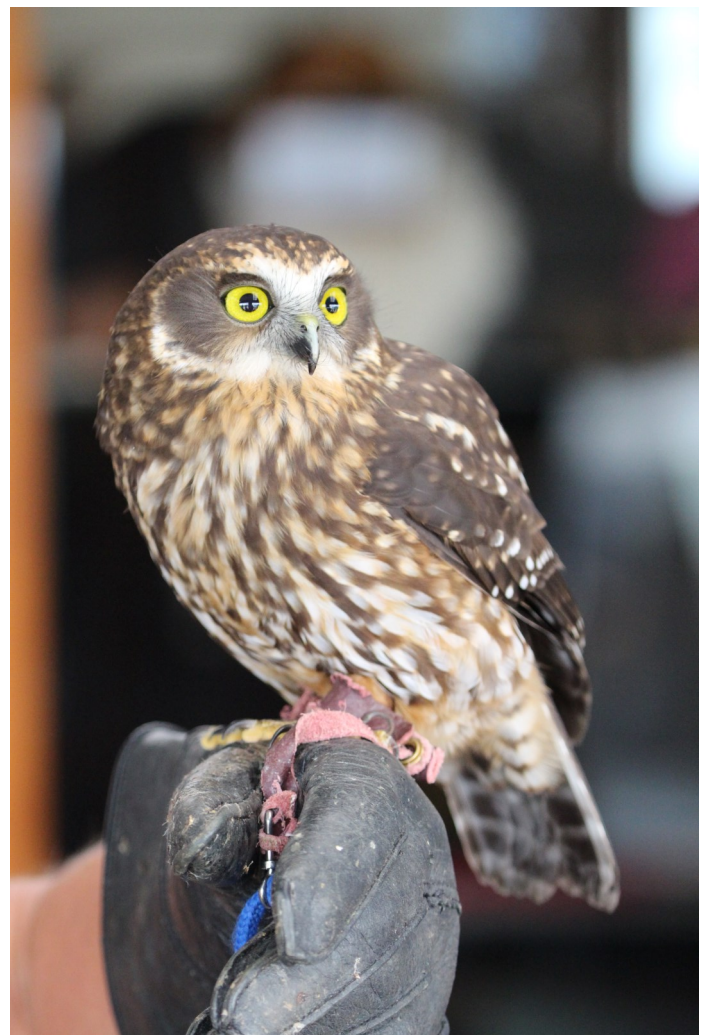


Foto: Huub Verstegen

Zomaar wat verhalen van het leven op het platteland.

Beesten.

Dankzij onze poes hebben we een huis in Tamahere kunnen kopen. Een routinebezoek aan de dierenarts leidde tot een ontmoeting met de dokters oom en tante en uiteindelijk tot de koop van ons 100 jaar oude huis.

Sasha, onze tortoiseshell, voelde zich er gelijk thuis en wij mochten genieten van een 1,1 hectare landgoed met hoge bomen, zes weiltes en de acht schapen die de vorige eigenaar, een voormalige All Black, ons had toevertrouwd.

Sasha ontpopte zich als een ware waakkat. Iedere dag deed ze trouw de ronde van haar territorium. Ze verdedigde haar nieuwe thuis tegen buurkatten, ratten en een zwervkat, die, na een nachtelijk gevecht met Sasha, besloot voortaan zijn eten bij de burens te gaan stelen. Ons 16 jaar oude poezeebeest moest wel twee dagen slapen om bij te komen van deze serieuze altercatie met een country-tomcat.

Het volgende dier dat haar op de proef stelde was maar twee cm. groot. Tijdens haar ochtend poetsritueel begon ze ineens fel met beide voorpoten om zich heen te slaan. Toen ik de keukendeur opende om te zien wat er aan de hand was, stoof ze gelijk naar binnen met een clubje boze bijen achter zich aan.

Een nieuw bijenvolk had zich die ochtend aan een varenboom naast de keuken gevestigd. De bijen vormden een bal zo groot als een forse rugbybal en het was een gezoem van jewelste. Een telefoontje naar de plaatselijke imkervereniging bracht uitkomst: Tot onze grote opluchting kwamen twee bijenhouders nog diezelfde dag het bijenvolk ophalen.

Het is mij nog steeds een raadsel waarom Sasha het muizenkoppel, dat onder de bank in de woonkamer woonde, gedoogde. Ze aten nota bene haar kattevoer in de nabije keuken op om vervolgens in de woonkamer uit te buiken. De kat lag dan gewoon op haar kussen op de muizenbank te slapen. Een korte jacht joeg het muizenpaar door een centimeter wijde opening langs de afvoerbuys van de wasmachine in de laundryvloer naar buiten. Metalen

schuursponsjes zijn een geweldige uitvinding; ze werken ook als stopper. De muizen hebben zich daarna nooit meer laten zien.

Sasha is bijna 19 jaar geworden en ze ligt begraven in de tuin van haar zelf gekozen huis. Onze kinderen zeggen, dat ze, in geval van reïncarnatie, terug willen komen als "onze kat". Volgens hen is dat het ideale leven.

Iemand moet dat gehoord hebben want sinds een paar jaar woont er een zwervkat onder ons huis, een reus van een rode kater met een lijn rond zijn nek waar zijn vroegere halsband moet hebben gezeten.

Ik ben begonnen hem te voeren en hij laat zich nu bijna dagelijks zien. Hij heeft een diep menselijke blik in zijn ogen, hij mist een paar tanden en er zijn happen uit zijn oren. Het is duidelijk dat hij het een en het ander heeft meegemaakt.

Ik noem hem Elton.

Hij eet regelmatig op zijn gemak wat kattebrokjes op ons deck en schijnt er geen bezwaar tegen te hebben dat "Manke Nelis", de merel, een meter van hem vandaan rustig zit te wachten op de restjes.

Vogels zijn niet dom, maar meer daarover een volgende keer.

Baukje Lenting

Baukje Lenting woont sinds mei 2015 in Tamahere, ten zuiden van Hamilton.



Ja, ik ben “a Dutch Kiwi”

Ik kwam in Wellington aan in 1958 met een Hollandse man (een architect) en ik heb mijn diploma van de kweekschool in den Haag. Onze bestemming was Mangakino, en we kregen een popperig leuk huisje van de NZ Government, als woning met een grote wilde tuin er omheen! Wat een weelde na de woningsnood in Den Haag!

Jaren later legde ik de eed af en werd officiaal “Dutch Kiwi”. Een gratis ceremonie toen, officiaal geleid door de Burgemeester van Hamilton, gekleed in “Gala” met de prachtige zware ketting om. Mijn lieve ouders kwamen over van Holland en mijn Vader met ogen vol ‘ontroerende tranen en Moeder zenuwachtig puffend aan een Camel sigaret stonden mij bij. Er was een “cocktail party to celebrate” erna. Diep van binnen, zelfs na 50 jaar in ‘t onderwijs en een gezin sluimert mijn Hollandse afkomst.

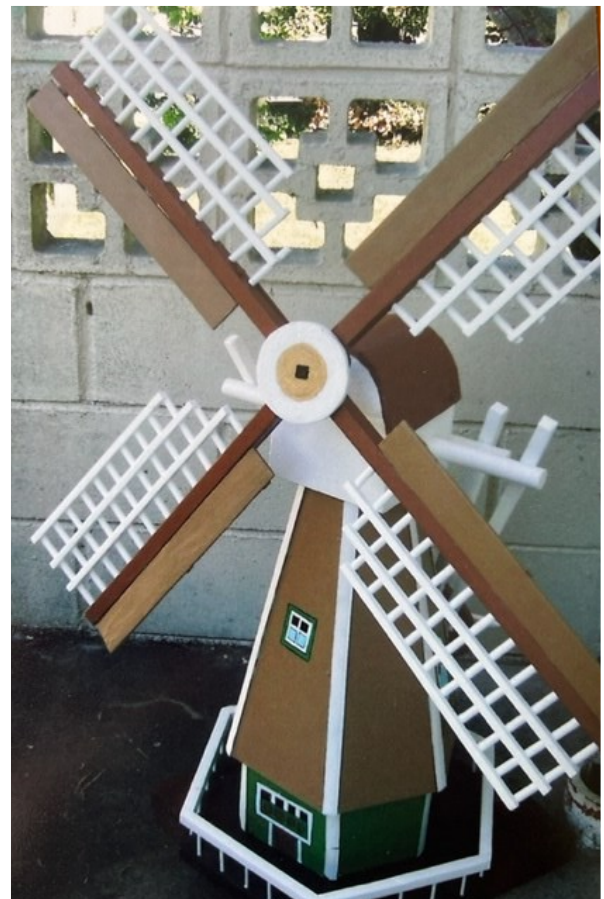
Een herinnering aan mijn heerlijke Hollandse jeugd: wij woonden in Leidschendam (bij Den Haag). Als ik mijn groene gordijnen open trok, was het eerste wat ik zag, een prachtige hout-zaagmolen, soms met stille wieken, soms in volle zeilen draaiend, soms getooid met vlaggetjes, soms in een rechte kruis of dwars in rust. Op de Parkweg stond een kleine witte villa. Daar woonde een vriendin van school, Beppy Verboom. Aan het begin van een prachtige beboomde oprijlaan. Die liepen we af en voerde ons naar haar Grootvaders hout-zaagmolen. De boomstammen kwamen aandrijven op de Vliet en jongens “haakten” ze aan de wal.

In de weilanden speelden wij, slootje springen, we vingen de glanzend groen met goud gestreepte kikkers, die we van onze handen lieten springen en duiken in het koele water. Snel zwommen ze in hun miniatuur “schoolslag” en verdwenen onder het kroos. Ens stond een deftige reiger stil te vissen van de slootkant, doch opgeschrikt vloog hij weg, door onze blij lachende stemmen. Wij plukten bosjes bloemen; boterbloemen, pinksterbloemen, rode en witte klaver, koekoeks

bloemen, vergeet-me-nietjes, kleurige boekjes voor thuis.

Aan de overkant van de Vliet (een breed kanaal) stonden de “Drie Water Molentjes van Stampwijk”. Daar kon je roeiboten huren. Vader huurde een boot, hielp eerst Moeder en mijn jongere zusje, Attie, op de achterbank. Mijn broer, Dirk, klouterde al zelfstandig in de voorplecht, en Vader tilde mijn naast Dirk. Vader op de bank in ‘t midden roeide de zijsloot uit en met krachtige slagen de Vliet op. Na een wonder mooie tocht minderden we vaart en Moeder aan het roer stuurde ons behendig aan de kant, waar een klein Cafe “De Knip” was. Hier bestelde Vader voor ons enorm hoge glazen ijskoude “Fasco” (zoete volle melk chocolade); Vader nam een glas gouden sherry, Moeder zei “voor mij maar een Besje” (bessen wijn). En zo genoten wij. En ik ben nog dol op zoete chocolade melk en op molens. Mijn zilveren suikerschip heeft een klein draaiend molentje. Ik heb molens geborduurd, geschilderd, en inelkaar gezet van balsawood. Mijn kleinzoon kocht er een die je op kan winden. En in mijn tuin staat een kleine molen!

Cornelia Winstanley



Paasstol – Dutch Easter Bread

A rich and sweet bread filled with dried fruits and almond paste, traditionally served in the Netherlands during Easter.

By Ena Scheerstra

Ingredients

500g (18 oz) flour
10g (2 tsp) salt
50g (2 oz) fresh yeast
200ml (7 fl oz) milk, tepid
100g (3,5 oz) sugar
100g (3,5 oz) butter, molten
1 egg, whisked
grated peel of 1 orange
300g (10 oz) currants, soaked, washed and dried
200g (7 oz) raisins, soaked, washed and dried
50g (2 oz) candied cherries, chopped
75g (2,5 oz) succade, chopped
200g (7 oz) almond paste
butter
powdered sugar

Instructions

1. Make a paste of the yeast and some of the milk.
2. Mix flour, salt and sugar.
3. Mix milk, egg and molten butter (this mixture should be tepid).
4. Make a well in the dry ingredients, pour in the wet ingredients and the yeast mixture and mix with a fork or wooden spoon.
5. When the fluids are roughly incorporated, knead it well by hand for 10 minutes.
6. After kneading the dough will be slightly sticky, soft and smooth.
7. Mix in the grated orange peel, currants, raisins, candied cherries and succade.
8. Put the dough in a bowl, cover with cling film and leave to rise on a warm spot for 1 hour.
9. After rising, knead the dough well.
10. Put the dough on a lined baking sheet and flatten it to an oval of 3 cm thick.
11. Shape the almond paste in a log, 1 cm shorter than the dough oval.
12. Put the almond paste log on the dough and fold the sides of the dough over. Close well!
13. Cover with cling film and leave to rise for another 30 minutes.
14. Brush the bread with milk and put it in a preheated oven at 200C.
15. Bake the stollen for about 40 minutes, cover it with aluminium foil when the fruits on the top get too dark.
16. The bread is cooked when it sounds hollow when tapped on the bottom.
17. Leave it to cool on a rack. Brush with butter and sprinkle with powdered sugar.



MEMBERSHIP FORM

‘Only for new members!’

Membership is \$ 30.00 per year. Every two months you will receive the Koetjes & Kalfjes, where in you will find information about all of the activities that the Netherlands Society and affiliated groups organise.

Yes, I would like to become a member of the Netherlands Society Waikato.

My details are as follows:

Name:.....

Address:.....

Town:.....

Phone:.....

E-mail:.....

You can pay via internet banking,

Westpac: 03 0306 0204890 00

With the following details:

Reference - last name, Particulars - membership.

Please post this form to:

NZ Netherlands Society

PO Box 9252 Hamilton 3240

or email to:

netherlands.society.waikato@gmail.com



Website: www.Dutchclubwaikato.com**Committee**

President	Wies van den Berg	07 827 9395	vandenber@xtra.co.nz
Treasurer	Lisa Merts	07 827 8424	EMerts@farmside.co.nz
Secretary	Yolande Sloet	07 834 2116	yolandesloet@hotmail.com
Committee member	Auk ter Veen	07 854 1626	aukenbauk@gmail.com
Committee member	Günther Hollmann	07 849 2333	carl-nina@xtra.co.nz
Committee member	Welan Rorimpandey	07 854 3937	wlinked@gmail.com
Editor Koetjes & Kalfjes	Christina Reymer	0274991330	cmreymer@xtra.co.nz

Bank Account Netherlands Society Waikato

Westpac 03 0306 0204890-00

Please note your name when paying!**Affiliated clubs and other organisations****Klaverjas & Rummiclub - Hamilton**

Contact: Harry Stevens 07 854 0720 harrystevens@hotmail.co.nz

Klaverjas - Cambridge

President: Caroline van Schie 027 325 5198 Kerolientje@outlook.com

Kiwi Kinder Club

Bart van Campen 022 6572 090 kkc.waikato@gmail.com
Facebook page kiwikinderclubwaikato.nz

Rik Klub

Frank Broekmans applefrank51@gmail.com

Friendly Support Network (FSN)

President Jos Jongenelen 027 9370860 josjon@xtra.co.nz
Secretary Harry Stevens 07 854 0720 harrystevens@hotmail.co.nz
Treasurer Jos Jongenelen Westpac Bank 03 1555 0016502 00

Netherville Retirement Village Inc. - Hamiltonwww.netherville.com

President Don Shergold 07-855 7287 email: nethervilllevillage@xtra.co.nz

Tasman Village Inc. Morrinsvillewww.tasmanvillage.co.nz

President Rob Downing 0272549638 email: office@tasmanvillage.co.nz

Website Federation NZ Netherlands Societies:www.dutchcommunities.co.nz**Upcoming events:**

Cambridge Market: 26 maart 2022, Bridges Church 28 Duke street

FSN Games Day: Monday 11 April in Tasman Village coffee 9:30am, games start at 10:00 a.m.

23 April –1 May **Dutch Week** activities at Zenders, including Sat 30 April Dutch Bike Ride.

If undelivered, please return to:
NZ Netherlands Society (Waikato) Inc.
PO Box 9252
Hamilton 3204



Quality Shoe Repairs

559 Victoria Street, Hamilton
www.qualityshoerepairs.co.nz

Telephone 839-5338

Owner/ Operator: **Ike De Boer**

- Repairs to all Leather Goods
- Sports Shoe Resoling
- Polishes, Laces, Insoles
- Wallets and Bags
- Key Cutting
- Bags Repaired
- Footwear Alterations
- All Work Gauranteed
- We Use The Best Material



Cambridge Dutch Market

@Bridges Church Cafe
28 Duke Street

Last Saturday of the month

ZENDERS

est. 2018

EURO-STYLE CAFE & VENUE

A taste of Holland, right here in the Waikato!

Cafe

Open 7 days

Venue

Open by appointment

Location

439 Ruakura Road
Newstead
Hamilton 3286

Contact

07 595 0640
info@zenders.nz

www.zenders.nz