

Beste lezer(es) van onze nieuwsbrief.

Het einde van het jaar is alweer in zicht. Het jaar is voorbijgevlogen. Een turbulent jaar waarbij corona helaas nog steeds een hoofdrol speelt. Desondanks hebben wij onze schouders zo goed mogelijk eronder gezet om ervoor te zorgen dat ons 2^e Knarrenhofproject in Zwolle zo snel als mogelijk kan worden gerealiseerd. Op de valreep van het oude jaar bereikte ons goed nieuws.....!

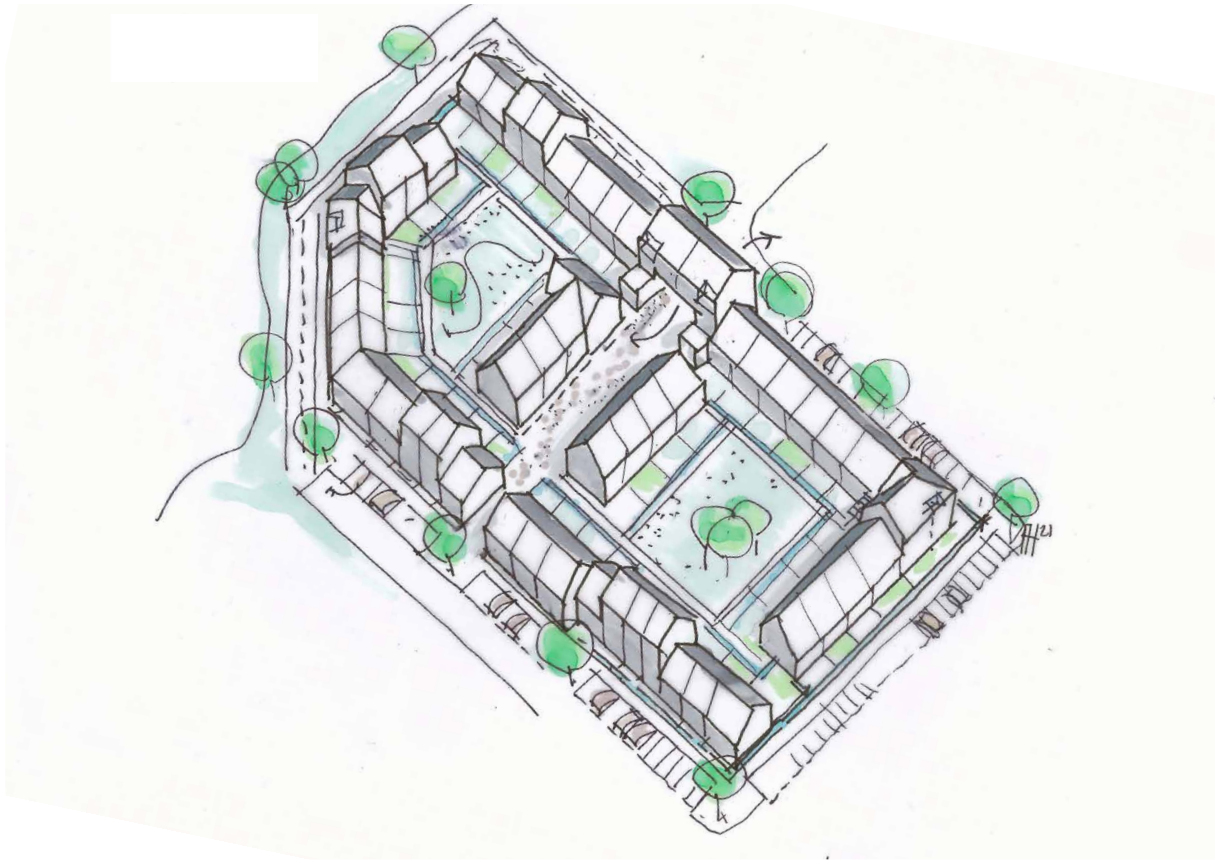
Het ziet er naar uit dat in de loop van 2022 de eerste spade in de grond gezet kan worden voor ons nieuwe Knarrenhof in de Tippe.

Het architectenbureau waarmee we samenwerken, INBO (www.inbo.com/nl/) heeft een aantal ideeën en schetsen uitgewerkt voor bespreking met de belangrijkste partijen zoals de gemeente Zwolle en de bouwclaimhouder (de Stichting Woningbouw Zwolle) waarmee we in onderhandeling zijn.

In het voorliggende ontwerp komen;

- 18 sociale huurwoningen
- 12 vrijesector huurwoningen
- 16 koopwoningen
- 4 bovenwoningen koop

Met de bouw van de sociale huurwoningen en de vrijesector huurwoningen spelen we ook in op de vraag van veel leden van onze vereniging. (Om in aanmerking te komen voor een sociale huurwoning in het Knarrenhof in de Tippe moeten belangstellenden ook ingeschreven staan bij de Woningzoeker Zwolle}
www.dewoningzoeker.nl/inschrijven/inschrijfformulier



Verdere details kunt u vinden in de bijlage met de titel “ Massastudie.pdf. “

De onderhandelingen zijn in volle gang. Zodra deze zijn afgerond weten we ongeveer ook de prijzen van de koopwoningen. Daarover zullen we u verder informeren op de komende Algemene Ledenvergadering. (29 maart 2022)

Naam toekomstig 2e Knarrenhof in Zwolle de Tippe.

Omdat we nu nagenoeg zeker zijn van een bouwplek in de Tippe wordt het hoog tijd ons project ook een naam te gaan geven. We nodigen alle leden van onze vereniging uit hierover mee te denken. De naam moet een verwijzing naar de omgeving tot uitdrukking brengen, zo mogelijk iets over de historie en wellicht de toekomst. De beste inzending wordt beloond met de eeuwige roem en een kleine attentie. Stuur uw suggestie met motivatie voor 1 februari 2022 in naar ons secretariaat info@knarrenhof-zwolle.nl

Regeerakkoord

Ons toekomstige kabinet heeft veel plannen. Speciale aandacht gaat uit naar de bouw van woningen voor starters, **senioren** en middeninkomens. De regering komt met een hernieuwde Nationale Woon- en Bouwagenda. Hierin komen afspraken over het aantal te bouwen woningen en de randvoorwaarden voor de bouw, zoals

capaciteit voor vergunningverlening et cetera. Het Rijk gaat met zijn vastgoed en grondpositie bijdragen aan het terugdringen van de woningnood door extra betaalbare huur- en koopwoningen te realiseren.

We zijn benieuwd of het regeerakkoord ook positieve effecten heeft voor ons project in de Tippe.

Belangrijk voor ons is dat we de leden van de gemeenteraad goed informeren over onze (leden Vereniging Knarrenhof Zwolle) wensen en mogelijkheden. Zeker met het oog op de komende gemeenteraadsverkiezingen op woensdag 16 maart 2022. De Gemeente Zwolle organiseert in het kader van de aanstaande raadsverkiezingen een enquête. U kunt hieraan meedoen als u een Facebookaccount heeft.

<https://www.facebook.com/288700097949818/posts/2155436701276139/>

Website

Onze website is alweer ruime tijd online. Via www.knarrenhof-zwolle.nl en via facebook blijft u op de hoogte van alle nieuwtjes.

De jaarlijkse Algemene ledenvergadering.

Op dinsdag 29 maart 2022 organiseren we onze jaarlijkse algemene ledenvergadering. Noteer deze datum alvast in uw agenda. Op dit moment weten we nog niet of we dan weer fysiek kunnen vergaderen. Mocht nog niet zo zijn dan zullen we via een ZOOM-verbinding met u vergaderen. U krijgt de uitnodiging, de agenda en het jaarverslag uiterlijk 15 februari 2022 toegestuurd.

Recept

In deze donkere, koude en bijzondere tijd is een opkikkertje welkom. Daarom een recept van Glühwein

Ingrediënten:

- 1 liter soepele rode wijn.
- 5 kruidnageltjes
- 1 stokje kaneel
- 2 stukjes steranijs
- 1 sinaasappel
- Suiker naar smaak ong. 4 eelt.

Bereiding:

- Was de sinaasappel en snij hem in 4 stukken. Steek de kruidnagel in de schil.
- Doe alles (zonder de suiker) in een pan en laat het 10-15 min zachtjes trekken.
- Verwijder de kruiden en sinaasappel. Maak op smaak met suiker.

Lekker hierbij zijn kaas/zoute koekjes: Heel simpel zelf te maken:

Ingrediënten:

- 4 plakjes diepvries bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei
- Naar keuze:(zee) Zout
- Geraspte kaas
- Amandelsnippers
- Sesamzaad
- Hazelnoten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Laat het bladerdeeg ontdooien. (Vergeet de papiertjes niet te verwijderen)
- Leg de plakjes op bakpapier op een bakblik
- Snijd de plakjes in 8 vierkantjes of in 8 reepjes. Vormpjes uitsteken is ook mogelijk.
- Bestrijk de plakjes met ei.
- Strooi er naar keuze zout, kaas, sesamzaad of amandelen over.
- Bak het bladerdeeg in 15-20 goudbruin.

Tot slot wensen wij u allen hele goede feestdagen en een fantastisch 2022!

Het bestuur van de Vereniging Knarrenhof Zwolle

Bijlage: Massastudie.pdf