

GAZZET

GRENSWERK

Poppodium Grenswerk | Peperstraat 10 | Jaargang 2 | Editie 25 | 19 oktober 2016

WE STAAN ERVOOR OM IETS NIEUWS, FRIS EN UNIEKS TE BRENGEN IN VENLO.

AAN TAFEL MET TARIK AIT MOH



We spraken af met Tarik Ait Moh, organisator en promotor van Grenswerk's nieuwste clubavond Born Sinner. Naast zijn werk als promotor en boeker is Tarik ook actief als DJ onder de naam Rik Crease.

Wat is Born Sinner?

Born Sinner is de nieuwste clubavond in Grenswerk. Born Sinner staat voor een nacht vol beleving waarin we zorgen dat niemand, maar dan ook niemand vroom uitkomt. Op deze avond focussen we ons net op de andere stijlen dan bij de meeste andere feesten gedaan wordt. Denk aan trap, future bass, UK en bass. Elke editie veranderen we Grenswerk in The Place of Sin en Venlo in Sin City. We staan ervoor om iets nieuws, fris en unieks te brengen in Venlo.

Born Sinner in vijf woorden? GO!

Hard, veel beleving, ambitieus, uniek en it's lit!

Hoe is Born Sinner ontstaan?

Door gebrek aan concepten waar de focus op deze genres gelegd worden, hebben wij, drie boys uit Venlo die alles behalve engeltjes zijn, onze handen ineengeslagen. In Grenswerk vonden we een ideale plek waar alle Sinners samenkomen.

Wat kunnen we verwachten van de komende Born Sinner?

We zijn trots dat we Ganz, momenteel een van de grootste binnen het bass-genre, naar Venlo mogen halen. Deze geniale producer uit Venray draait over de hele wereld, heeft tracks met o.a. What So Not, maar draait nog opvallend weinig in Nederland. Daarnaast komt Abstract, een van de beste Nederlandse dj's, zijn ding doen! And last but not least, Hasse de Moor. Deze jonge producer brengt al een tijdje muziek uit op de labels van Steve Aoki en Diplo. Samen met Venloos Finest Marshall en original Sinners Rik Crease & Bobby Fresh, een crazy show, hype muziek, veel turnups, sit-downs en natuurlijk onze fellow Sinners!

Vrijdag 25 november

Born Sinner w/ Ganz + Abstract + Hasse de Moor + Rik Crease + Bobby Fresh tickets via www.grenswerk.nl

TEDxVenlo
x = independently organized TED event

TEDxVenlo is een evenement dat onafhankelijk georganiseerd wordt onder licentie van TED, een stichting die al meer dan 30 jaar conferenties organiseert met als ultieme doel om meningen van mensen te veranderen en te verdiepen en - uiteindelijk - de wereld te veranderen.

TED is in 1984 ontstaan uit de observatie van de Amerikaan Richard Saul Wurman, dat de werelden van technologie, entertainment en design steeds dichter naar elkaar toe groeiden. Op de eerste TED-conferentie werd een van de eerste demonstraties gehouden van de Apple Macintosh-computer en werden de eerste cd-roms aan de wereld getoond.

Op 18 november vindt de 3e editie van TEDxVenlo plaats in Poppodium Grenswerk. Deze dag zullen dertien sprekers het podium betreden om dit ultieme doel te verwezenlijken. Het thema van dit jaar is 'Evolve' en speelt in op de elementen die nodig zijn om ons als mens te blijven evolueren en ons aan te passen aan onze omgeving.

Afwisselend met activerende intermezzo's, een heerlijke lunch en een afsluitende borrel is TEDxVenlo de ultieme mix tussen inhoud, innovatie, entertainment en netwerken. TEDxVenlo is een evenement op uitnodiging. Om in aanmerking te komen voor een plekje dien je jezelf in te schrijven vóór 30 oktober via tedxvenlo.nl/registration.

Vrijdag 18 november

TEDxVenlo

Conferentie / Open 11:00 / Aanvang 12:00

[advertentie]

VOOR HET VOLLEDIGE PROGRAMMA: GRENSWERK.NL/PROGRAMMA

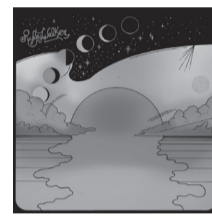
FREDDIE LIVES!

Op 20 november, vier dagen voor zijn dood 25 jaar geleden, vierten wij het leven van Farrokh Bulsara oftewel Freddie Mercury, het charismatische boegbeeld van de Engelse rockband Queen. Dit doen we samen met The Dutch Queen Tribute, een band bestaande uit leden van Drive Like Maria, Krezip, Navarone en meer! The Dutch Queen Tribute, vijf muzikanten met Queen als gedeelde liefde, brengen vanavond een ode aan de legendarische Britse rockers. Merijn van Haren en Kees Lewiszong (beide Navarone), Joost van Haaren (Anneke van Giersbergen, Krezip), Henk Jan Heuvelink (Marieke Jager) en Bram van den Berg (Drive Like Maria, Krezip) spelen niet alleen de hits, maar ook het minder bekende materiaal.

20.11 Freddie Lives! / Open 20:00 / aanvang 20:30

GRENSWERK SELECTIE

In deze Grenswerk Selectie kiezen medewerkers van Sounds Venlo en Grenswerk hun favoriete albums. Ook een suggestie voor deze selectie? Mail ons op info@grenswerk.nl!



RYLEY WALKER

Golden Sings That Have Been Sung

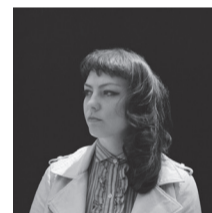
Zijn vorige album Primrose Green schopte het in 2015 tot nummer één in de Sounds Top 50. En hij blijft maar groeien, die Ryley, als zanger, gitarist én songwriter. Walker heeft een band van formaat om zich heen maar vooral de nummers worden beter met elke luisterbeurt. - *Geert*



THEE OH SEES

A Weird Exits

Bijna zes minuten hypnotiserende psychedelica met gierende gitaren, rustigere passages, twin-drums met de ene na de andere climax. En op de achtergrond hoor je semi-subtiel synthesizers, strijkers en smeulend spul om het feestje compleet te maken. - *Leo en Thessa*



ANGEL OLSEN

My Woman

Angel Olsen debuteerde een paar jaar geleden met zeer ingetogen folk, maar heeft inmiddels gekozen voor een wat voller en stevigere geluid. Ze verrast op haar nieuwe plaat met gloedvolle songs die citeren uit meerdere decennia popmuziek. Even doorbijten dat wel, maar dan is het een prachtig album. - *Marlies*



BJ BARHAM

Rockingham

Solo-plaat van American Aquarium frontman BJ Barham. Mooie, persoonlijke altcountry liedjes over zijn leven in Raleigh, een klein stadje in North Carolina. Dit album schreef hij tijdens een trip naar Europa en kwam vervolgens tot stand via crowdfunding. - *Sjuul*



JETT REBEL

Don't Die On Me Now!!!

Amper een half jaar na Truck is er alweer een volgend album. Deze keer als powertrio met heerlijke invloeden van Bowie tot Zeppelin en zelfs wat Steely Dan. Luisteren naar dit album voelt aan als willekeurig trekken uit een goed gevulde 70's platenkast. - *Guss*

GRENSWERK BLIKT VOORUIT

06-11 ORKESTA MENDOZA

PRIJS VVK: €13,50
INDIE MAMBO
OPEN 19:30 AANVANG: 20:00

Orkesta Mendoza is een mambo big-band zoals je nog nooit eerder hebt ervaren. Bandleider Sergio Mendoza (bekend als toetsenist, gitarist en accordeonist van Calexico!) is in het Mexicaanse Sonora geboren, een plek waar waar de muziek goed gedijt; americana, cumbia, rumba, jazz en ranchero hebben lak aan de landsgrenzen en vloeien rijkelijk op en neer. Dit bonte gezelschap brengt deze winter de broeierige klanken van de Zuidelijke VS naar Grenswerk.

Let op: Dit is een Club Grenswerk show, leden met een Club Grenswerk pas mogen gratis naar dit concert.

11-11 SUBURB: w/ DJ HYPERLINK

PRIJS VVK: €5,-
GHETTO SONGS & CATCHY ASS BEATS
OPEN 22:00

Op 11 november hebben we de kickoff van een gloednieuwe night-out ervaring in Venlo. Voor de eerste editie hebben we onze vrienden uitgenodigd om het balkon in Grenswerk vol te gooien met niks anders dan goede vibes, goede muziek, cold drinks en alleen maar mooie mensen. Kortom, een ghetto night met een crazy gezellige vibe. Come and meet us, Much Love, Venlo-Zuid Soundsystem

12-11 MYLES SANKO

PRIJS VVK: €16,-
SOUL
OPEN 20:00 AANVANG 20:30

Myles Sanko is een soulzanger uit Londen. Deze swingende 'soul-man' straalt op elk podium en heeft in de tussentijd al menige harten veroverd. Zijn laatste 'Forever Dreaming' toont de veelzijdigheid van Sanko en laat een doorgewinterde muzikant zien met een frisse blik op het leven. Dit is ook soulheld Gregory Porter niet onopgemerkt gebleven. De charismatische optredens van Sanko bevielen Gregory zo goed dat hij Sanko meenam als supportact op zijn Europese tournee. Nu gaat Sanko het op eigen kracht doen tijdens zijn 'Just Being Me Tour'.

Huiskamer als feestlocatie

Zet zaterdag 17 december maar vast dik omrand in je agenda, want het dak gaat eraf in het eetcafé! Op deze dag zal namelijk de eerste editie van Huisgenot plaatsvinden.

Anneleen Marsman (medewerker eetcafé) en Lieke Lenders (stagiaire programma & marketing dance) hebben een leuk en vernieuwend feestconcept voor op de zaterdagavond in het eetcafé bedacht! Lieke woont in een studentenhuys in Venlo waar vaker huisfeesten worden gegeven en dit nieuwe concept is hierop geïnspireerd. Ons eetcafé zal worden omgetoverd tot een echte woonkamer. Huisgenot is het nieuwe feestconcept dat je niet wilt missen!

Met hun voorliefde voor vintage interieur zijn Anneleen en Lieke op zoek gegaan naar ouderwetse banken, tapijten en lampenkappen om jullie op deze avond het idee te geven dat jullie op een te gek huisfeest zijn. Tijdens dit feestje krijgen de huiskamer-dj's van Venlo de kans om zich te laten horen. Ook zal er een spelcomputer en een voetbaltafel aanwezig zijn om het ultieme huisfeest gevoel te creëren. De punch, kratjes bier en genotshots zullen deze avond voor jullie klaar staan. Oefen je beste dansmoves en zorg dat je comfortabel gekleed bent, want dit is het huisfeest waarbij je hoopt op de bank te mogen blijven slapen.

EETCAFÉ GRENSWERK

Onze keuken is geopend van woensdag t/m zondag van 12.00 - 21.30 uur

HUISGEMAAKTE BROODJES

Luchtige Italiaanse bollen gemaakt van twee soorten vers bereid deeg: rozemarijn of tomaat. Kies zelf! (Verkrijgbaar tot 17:00)

- Caprese, rucola, aceto siroop € 4,50
- Frisse tonijnsalade, kappertjes € 4,50
- Bresaola (carpaccio), truffelmayonaise, rucola, parmesan € 4,50
- Prosciutto, rucola, parmesan, zongedroogde tomaten, mayonaise € 4,50
- Gesmolten taleggio, pesto, rucola (warm) € 4,50
- Chorizo, mozzarella, olijven, verse spinazie, chili peper (warm) € 4,50

LUNCH MENU

Tussen 12.00 - 14.00u bieden we de volgende lunch combi aan

- Huisgemaakt broodje naar keuze en een kleine groene salade € 7,-

SALADES

Bij iedere salade serveren we pizzabroodjes met boter. Buono!

- Groene salade**
Met een Italiaanse vinaigrette € 5,-
- Salade Caprese Rucola**
buffelmozzarella, parmaham, tomaat en basilicumolie € 9,50
- Salade Verdura**
diverse gegrilde en gekookte Italiaanse groenten, groentecreme, bladspinazie en zongedroogde tomaten-mayonaise, Parmezaanse kaas € 8,50
- Salade Gamba**
5 gamba's in knoflook gebakken, gepofte knoflook mayonaise, cherry tomaat, bosui € 9,50
- Salade Nizzarda**
kalfsmuis, tonijncreme, kappertjes, gekookt ei € 8,50
- Salade Caesar**
krokant gefrituurde kip, gekookte kip, ansjovismayonaise, spekjes, Parmezaanse kaas, gekookt ei € 8,50

ANTIPASTI

- Antipasti Grenswerk**
Mix van Italiaanse voorgerechten en andere lekkernijen (voor 2 personen) € 17,50

ANTIPASTI

- Carpaccio van Bresaola**
met rucola, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes € 7,50

- 'Pizza in Bianco' Focaccia**
met rozemarijn, knoflook, zeezout en olijfolie € 3,50

- Bruschetta**
Met verse tomaat en knoflookolie € 4,50

- Bruschetta Miste**
Getoast brood met gemixt beleg € 5,50

PIZZA ROMANA!

In het eetcafé van Grenswerk serveren we pizza op Romaanse wijze. Authentiek Italiaans dus: dun, krokant en vol van smaak. Met zelfgemaakte tomatensaus en kakelverse buffelmozzarella. Het resultaat? Een lichte maaltijd, zeer geschikt om te combineren met andere lekkere gerechten op onze kaart.

SOEPEN

- Romige vissoep**
gepocheerde witvis, gamba, bosui € 6,-

- Rijk gevulde minestroneoep**
met verse groenten, pasta en Parmezaanse kaas € 6,-

PASTA'S

- Bolognese**
half om half gehakt met Parmezaanse kaas (klein) € 7,-

- Bolognese**
half om half gehakt met Parmezaanse kaas (groot) € 9,-

BRESAOLA? BRESAOLA? BRESAOLA!

Bresaola is een gedroogde rauwe ham van runderen uit Lombardije. Door het pekelen en 3 maanden natuurlijke rijping wordt er een unieke smaak gegeven aan de ham.

PIZZA'S

- Margherita**
tomaat, buffelmozzarella, basilicum € 7,-

- Vegetariana**
tomaat, buffelmozzarella, seizoengroenten en zwarte olijven € 9,-

- Napoli**
tomaat, buffelmozzarella, ansjovis, kappertjes en basilicum € 9,-

- Tonno**
tomaat, buffelmozzarella, tonijn, rode ui en basilicum € 10,-

- Cotto**
tomaat, buffelmozzarella, ham, champignons en zwarte olijven € 10,-

- Diavola**
tomaat, buffelmozzarella, pikante chorizo en rode peper € 10,-

- Prosciutto**
tomaat, buffelmozzarella en rauwe ham € 10,-

- Caprese**
tomaat, rucola, gemarineerde zongedroogde tomaatjes en verse buffelmozzarella * € 10,-

PIZZA IN BIANCO

De witte pizza wordt gebakken zonder tomaat als basis

- 4 Formaggi**
buffelmozzarella, taleggio, gorgonzola en Parmezaanse kaas € 10,-

- Valtellina**
buffelmozzarella, prosciutto, rucola en Parmezaanse kaas € 10,-

- Geitenkaas**
buffelmozzarella, pancetta, geitenkaas, honing en rucola € 10,-

SEIZOENSGERECHTEN

- Pizza Della Stagione**
Seizoenspizza met telkens wisselende ingrediënten. Vraag onze bediening naar de huidige samenstelling! € 10,-

- Seizoenssalade**
Seizoenssalade met telkens wisselende ingrediënten. Vraag onze bediening naar de huidige samenstelling € 9,-

DESSERTS

- Pizza met Nutella en mascarpone**
Ideaal om te delen met 2 personen € 7,-

- Kaasbordje**
Vier verschillende kazen met noten, druiven en stroop (om te delen) € 8,-

- Tiramisu**
€ 4,50

- Panna cotta**
Met een crumble van Pavesini (Italiaanse lange vingers) en een frambozensaus € 4,50

- Kinderijs**
Bolletje vanille, aardbei, chocolade, slagroom en verrassing € 4,50

IL PROCESSO!

Elke ochtend beginnen onze koks met een complex deegbereidingsproces. De deegbollen moeten min. 24 uur rustig rijzen voordat ze gebruikt kunnen worden als pizzadeeg. En minstens zo belangrijk: een Italiaanse steenoven. Hierdoor zijn onze pizza's dun, crispy en stevig - precies zoals de Italianen het graag hebben. De heerlijke tomatensaus voor over de pizza wordt zelf gemaakt van volrijpe en daardoor extra smaakvolle Tasty Tom tomaten, geteeld hier in Venlo.

SOLO PIZZA MENU

Voor de echte pizza lover. Of voor de extra hongerige man. € 16,-

- 'Pizza in Bianco' Focaccia
Pizza naar keuze

- Pizza met Nutella en mascarpone

CAPRESE MENU

Voor de liefhebbers van buffelmozzarella * € 17,50

- Salade Caprese met buffelmozzarella, Tasty Tom-tomaten en verse pestodressing

- Pizza Caprese met tomaat, rucola, gemarineerde cherry tomaten en verse buffelmozzarella

- Panna cotta met een crumble van Pavesini en een frambozensaus

* De buffelmozzarella wordt niet meegebakken om de fijne smaak en textuur te behouden

MOZZARELLA!

Een goede pizza zonder goede mozzarella: impossibile! De buffelmozzarella die wij gebruiken is dan ook gemaakt van melk van de waterbuffels uit de provincie Latina, ten zuiden van Rome. Daar weten ze hoe het moet.