

TUINIEREN



België – Belgique
P.B. 9500 GERAARDSBERGEN
B.C. 10117

Rekeningnr BNP Fortis:
BE29 0010 4554 0364

Maand: mei 2016
Postkantoor GERAARDSBERGEN I
P 508040

KONINKLIJKE MAATSCHAPPIJ WERK DER VOLKSTUINEN vzw GERAARDSBERGEN

Voorzitter: André Depelseneer
Tel.: 054411906

Verantwoordelijke uitgever:

Eddy Praet
Watermolenstraat 115
9500 GERAARDSBERGEN
tel: 054415950

volkstuinten.gbergen@gmail.com
www.volkstuinengeraardsbergen.be

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Wat een zonnige Moederdag!

*Kijk naar buiten en zie
De zon straalt vandaag voor jou
Weg is nu de kou
Helaas hebben wij geen cadeaus of geschenken
Maar het feit is dat we aan je denken
Het mooiste is de liefde voor elkaar
Daarmee maken we dit gebaar*



Volgende activiteit

- **Zondag 22 mei 2016 vanaf 11h30:** welkom met **aperitief**, gevolgd door een heerlijke **barbecue**. Nadien heeft u de mogelijkheid om deel te nemen aan een **wandeling in Galmaarden** o.l.v. **Willem Boonen**. We sluiten de namiddag af met een **bezoek aan de Heetveldemolen in Tollembeek**, waar u een **koffie met pannenkoek** geserveerd wordt. Nadien is er mogelijkheid voor een rondleiding in de molen met deskundige uitleg door molenaar en bestuurslid **Hubert De Weerd**.

Guy Dauwe en zijn assistenten (Eric, ...) zorgen terug voor een lekkere en gevarieerde barbecue met traditiegetrouw op het rooster: gemarineerde **kipfilet**, **spek** en **braadworst**. Opgediend met een **koud schoteltje** en **aangepaste saus** wordt dit terug smullen.

Om praktische redenen (bestelling vlees) werd gevraagd om **vóór 12 mei in te schrijven**. Dit kan door overschrijving van **15 euro per persoon** op rekening **BE29 0010 4554 0364** van **Volkstuinen Geraardsbergen**. In deze prijs is het aperitief en de barbecue inbegrepen. Voor de wandeling en het begeleid bezoek aan de molen vragen we een extra bijdrage van **2 euro** per persoon (ter plaatse te betalen).

Aandacht! Wie dit een paar dagen na 12 mei leest en alsnog geïnteresseerd is hoeft niet meteen te wanhopen. Geef een belletje naar onze voorzitter (054 41 19 06) of stuur een mailtje om te vragen of u nog kan inschrijven. Alvast hartelijk welkom aan alle leden en sympathisanten vanwege het bestuur.

Ter info: de Heetveldemolen aan de Munkbaan in Tollembeek is een oude watermolen die ligt in de vallei van de Mark, een zijrivier van de Dender. Er zijn nog acht watermolens op de Mark. Enkel de Heetveldemolen is nog actief als korenmolen. In 2014 werd de Heetveldemolen erkend als "actieve molen" door het Molenforum Vlaanderen. De Mark ontspringt in het Bois d'Enghien op het grondgebied van Sillery in de provincie Henegouwen en loopt door o.m. Herne en Galmaarden in Brabant naar Viane in Oost-Vlaanderen. Uiteindelijk mondt ze uit in Deux-Acres, opnieuw in Henegouwen. Vroeger vormde de Mark de grens tussen Brabant en Henegouwen.

Gouden jubileum

Onze voorzitter merkte het al fijntjes op tijdens de laatste vergadering: ons trouw lid Cesar Tresignie en zijn echtgenote Margriet Matthijs vierden de week voordien hun gouden huwelijksjubileum. Naar aanleiding hiervan wensen wij, in naam van alle leden, het echtpaar een dikke proficiat en nog vele gelukkige (tuin)jaren samen!



Sint-Jozefinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

BuBaO De Mozaïek

Boelarestaat 3
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 83 50



De teelt van prei en oerprei

Toegegeven niet exact het onderwerp van de voordracht zoals aangekondigd in ons vorig maandblad, waarbij naast prei ook ajuin en sjalot vermeld waren. Maar daarom niet minder interessant, o.m. door het bespreken van de voor mij, en wellicht nog anderen, minder gekende groenten zoals oerprei en yacon. **Herman De Waele** weet als ervaren voordrachtgever dit alles te brengen op een aangename en begrijpelijke manier, en dit voor een alweer mooi gevulde zaal. Het doet ons plezier dat we onder de aanwezigen ook een aantal nieuwe gezichten mochten verwelkomen.

1. De teelt van prei

Prei (*Allium porrum*) is net zoals ajuin, sjalot, knoflook, ... een plant uit de lookfamilie (Alliaceae). Deze familie is nauw verwant met de (serieus) giftige leliëfamilie (Liliaceae). Zo zie je maar dat de grens tussen giftig en 'heilzaam' (de allium planten) vaak 'dun' is.

• Wetenswaardig

Prei is afkomstig uit het Midden-Oosten en is geselecteerd uit een bolgewas. De Grieken en Romeinen wisten deze groente al te appreciëren. Het is een 2-jarige plant, d.w.z. dat het 2 jaar duurt om uit zaad opnieuw zaad te bekomen (de generatieve cyclus). De bloeistengel van prei kan tot meer dan 1 m hoog worden, net zoals bij een sierui. De zaden zitten in een driehoekig doosvruchtje en behouden hun kiemkracht gedurende een tweetal jaren.

Tip: zaad bewaar je best koel en droog. De diepvriezer is hiervoor prima geschikt volgens Herman.

• De 'zaak van de grond' is de 'grond van de zaak'

Als tuinder zijn wij voornamelijk geïnteresseerd in de 1-jarige (vegetatieve) teelt, waarbij er enkel blad gevormd wordt. Prei is als bladgewas een gulzig gewas. Het is kalkminnend: de pH moet in orde zijn (6,5-7). De grond is best vochthoudend, humusrijk en van een goede structuur. Prei verdraagt best heel wat vocht maar heeft voor een goede wortelvorming ook nood aan een luchtige bodem. Voor een diepe grondbewerking gebruikt Herman een woelvork (woelriek) of grenilette als alternatief voor spitten. Vooraf wordt er ruim compost verspreid over het perceel: 3 à 4 kruiwagens van 25 kg per 10 m². Door het gebruik van de woelvork wordt de grond opengeboken, zonder hem te keren. De bovenste vruchtbare laag blijft zo bovenaan en de compost wordt er (gedeeltelijk) mee vermengd zodat je een luchtige grond krijgt.



Werkwijze: druk de tanden verticaal in de grond en trek de steel naar je toe. Daardoor licht je de kluiten op en worden ze gebroken. Lukt het niet goed, duw de woelvork dan in de grond heen en weer. Op lichte grond heb je niet echt een woelvork nodig, een spitvork volstaat dan.

Op de foto hiernaast ziet u links bovenaan een basismodel, rechts bovenaan: de Guerli woelvork. Onderaan een verbeterd model van Roger Haeck: links met 10 tanden, rechts met 8.



 <p>HET WIJNGOED</p> <p>Marc en Danielle Van Ongeval-Coesens Zavelstraat 42 Geraardsbergen</p> <p>054 41 41 41 0497 53 81 27</p>	<p>Import van Zuid-Afrikaanse wijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkoop rechtstreeks aan particulieren. • Wijnen voor elk budget en verkoop per fles mogelijk. • Tot 10% korting op onze prijzen vermeld op de website! • Afhalen na afspraak of gratis levering in de regio vanaf 12 flessen. • Een prijslijst met het volledig overzicht en de klantprijzen, vraag info: marc@hetwijngoed.be www.hetwijngoed.be
--	---

Aansluitend voor wat de bemesting betreft verwijs ik graag naar de voordracht over prei gegeven door Luc De Reycke in maart 2014 (zie Tuinieren van april 2014). Wie geen (of te weinig) compost heeft kan een organische meststof met wat extra patentkali of blauwe korrel (12-12-17) toedienen. Naast een grote behoefte aan stikstof (N) heeft prei immers ook kalium (K) en magnesium (Mg) nodig. Vooral de verhouding stikstof/kalium is belangrijk (bijna dubbel zoveel kalium als stikstof). Weet evenwel dat de planten die voedingsstoffen pas aanspreken na 8 weken. Veel belangrijker is het, aldus nog Luc De Reycke, om bij het planten fosfor (P) aan de voet (dus enkel in de rij) toe te dienen. Dit stimuleert het aanmaken van nieuwe wortels. Herman verwees hier ook naar toen hij het had over het al dan niet inkorten van wortels en blad vóór het planten: enkel in ideale omstandigheden groeien de bestaande wortels van het plantgoed door. Sindsdien werk ik steevast beendermeel (hoog fosforgehalte naast ook een beetje stikstof) onder in de rij bij het planten van prei. Beendermeel bevordert, naast de wortelvorming, ook de bloemzetting. Vandaar dat ik (alleen!) dit geef aan mijn peulvruchten (erwten, bonen) vóór het aanaarden: 'geen bollekes zonder bloemen'!

• Teeltwijzen van prei

Prei was vanouds een belangrijke herfst- en wintergroente. Door gebruik te maken van verschillende rassen is prei nu vrijwel het jaar rond beschikbaar. De rassen van prei worden naar de tijd van oogsten ingedeeld in zomer-, herfst- en winterprei.

Er zijn vijf verschillende teelten te onderscheiden:

- Zeer vroege teelt (oude Jonkmansteelt)
- Vroege (zomer)teelt- zaaien december - eind januari
- Zomerteelt - zaaien half maart
- Herfstteelt - zaaien eind maart
- Winterteelt - zaaien april - mei

Als tuinliefhebber beperken we ons voornamelijk tot de vroege teelt en de winterteelt. Voor wat de vroege teelt betreft worden de planten best gezaaid bij een temperatuur van 18 °C. Bij een lagere temperatuur verhoogt de kans dat de planten vroegtijdig doorschieten. Na opkomst en zeker bij het afharden koeler plaatsen (10 °C). Na een achttal weken kan er dan hopelijk uitgeplant worden (bij vroege prei hoeft je niet te wachten tot de planten de dikte van een potlood hebben). De wortels en/of het blad inkorten mag maar moet niet. Alleen sterk ontwikkeld blad moet ingekort worden omodeloze verdamping tegen te gaan. De plantafstand bedraagt in de rij 15 cm en tussen de rijen 30-40 cm. Plantdiepte? om een 15 à 17 cm witte schacht te hebben moet je 20 cm diep planten. Als je dit toepast dan groeien de planten evenwel trager. Beter is 12 + 6: 12cm diep planten en aanaarden met een rug van 6 cm.

De zomer- en herfststrassen zijn niet winterhard, hebben een langere schacht met weinig knobbel, groeien sneller en zijn meestal bleker dan de winterassen. Voor de winterteelt moeten winterharde rassen worden gebruikt. Hierna enkele voorbeelden van het beste tijdstip van planten in functie van de gewenste oogsttijd. Hou er ook rekening mee dat prei op zware grond een langere groeiduur nodig heeft.

- Aanplant in juni: oogsten tussen december en maart
- Aanplant in augustus: oogsten in maart – april

• Plagen en ziekten en hun bestrijding

De meest gevreesde belagers bij prei zijn de **preimot** en de **mineervlieg**.

De **preimot** is een grijsbruin motje dat zijn eitjes verspreid legt op de onder- en bovenzijde van de preibladeren. Uit de eitjes komen 1 mm lange, geelachtig-witte rupsen die tot 1 cm lang worden (zie foto). De rupsen vreten in de bladeren de opperhuid weg waardoor vensters ontstaan en later gatjes.

In een verder stadium kunnen ook de hartbladeren beschadigd worden.





HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

WATERMOLENSTRAAT 17,
9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE)
054/42.35.27 0499/42.26.51

ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE

WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE

Ontwikkelingscyclus

Jaarlijks treden er drie vluchten op. De eerste vlucht situeert zich rond eind april - begin mei (de rupsen zijn rond half mei aanwezig). De tweede vlucht komt voor rond eind juni (rupsen begin juli). De derde vlucht vindt plaats rond half augustus (rupsen vanaf half augustus tot half september).

De larven van de **mineervlieg** vreten zeer smalle, kronkelende gangen in het blad (zie foto) en 'mineren' het blad. Verwar dit schadebeeld niet met de veel bredere gangen, veroorzaakt door de larven van de preimot. Tevens kunnen er rijen van witte zuigstipjes voorkomen, veroorzaakt door de volwassen wijfjes van de mineervlieg. Zie ook vorige artikels aan dit fenomeen gewijd. Ontwikkelingscyclus: de mineervlieg kent twee generaties per jaar. De eerste verschijnt in mei of juni, de tweede in augustus. De eitjes worden afgezet onder de bladoppervlucht. Hieruit ontluiken glazige maden die het blad onmiddellijk mineren. De volgroeide maden verpoppen in de grond (bruine popjes van een speldekop groot die je terugvindt in de schacht van aangetaste prei).



Voorkomen en bestrijden: afdekken met insectengaas met maximum maasbreedte van 0,8 mm (zoals aangeboden door onze vereniging) en het gaas laten liggen tot november, bespuiten met Conserve (eind augustus, september, oktober).

Voor een compleet overzicht van andere veel voorkomende plagen en schimmelziekten bij de teelt van prei verwijst ik graag naar Tuinieren van april 2014 (op aanvraag verkrijgbaar via e-mail).

2. De teelt van oerprei

Oerprei (ook wel doorlevende prei of parellook genoemd) is een bij velen nog onbekende groente. De groeiwijze kan je het best vergelijken met knoflook. De smaak daarentegen eerder met die van prei, al is hij wel milder. Oerprei behoort dan ook tot dezelfde familie als ajuin, sjalot, knoflook en prei.

• De teelt het jaar rond

- September-oktober: planten

Oerprei is zeer eenvoudig om te kweken. Je krijgt, ruilt of koopt een aantal bolletjes (broedbolletjes) en je plant die in september - oktober uit in de volle grond of in een pot (zie foto). Oerprei doet het namelijk heel goed in pot. De kleine bolletjes of plantjes wortelen snel en groeien uit tot miniprei. Gebruik bij potcultuur een mengsel van kwaliteitspotgrond en 30 % tuingrond. Goed verteerde compost kan ook toegevoegd worden. De bemestingsbehoefte van oerprei is matig, minder dan prei, meer dan ajuin. In volle grond wordt er uitgeplant op 30 cm tussen de rijen en 15 cm in de rij. De plantdiepte van de bolletjes is 5 cm. Ook als je kleine plantjes gebruikt, plant je ze voldoende diep, net iets dieper dan ze zaten voor ze geroid werden. Gedurende de herfst en zachte periodes tijdens de winter blijven de jonge plantjes doorgroeien. De broedbolletjes zijn perfect winterhard. Het kan zijn dat er na een zeer strenge vorstperiode bladverdroging is. Ondergronds is er echter niets aan de hand en in de lente overgroeit het jonge schot deze bevroren bladeren. Dan merk je bijna niets meer van de vorstschade.



- Voorjaar (april): forse groei

De jonge preitjes groeien vanaf het vroege voorjaar snel uit tot grote planten (zie foto). Je kan dan eventueel een lichte bijbemesting met een samengestelde, maar kaliumrijke meststof, toedienen om de hergroei te bevorderen. Maar ook zonder extra bemesting en in minder goede grond blijft deze sterke plant gezond (oerprei verdraagt beter droogte dan prei). Rondom de oerprei verschijnen er dan weldra kleine plantjes, die later ook



bollen zullen vormen. Per plant worden jaarlijks ongeveer acht bollen gevormd. Het ganse voorjaar kan er geoogst worden. Je mag eventueel bijbemesten als je een dikke bolvormige wortelbasis wilt. De schacht van oerprei wordt evenwel nooit zo dik en lang als die van gewone prei. Aanaarden is niet nodig omdat, in tegenstelling tot gewone prei, de schacht niet de belangrijkste oogst is.

- Zomer (juni-augustus): bloei en afsterven

Vanaf juni kan er zaadvorming optreden. De bloemen en bloemstelen zijn zeer decoratief en meer dan één meter lang. Je kan er zaden van over houden, maar weet dat de opkweek van doorlevende prei uit zaad lange tijd in beslag neemt. Wil je de bolvorming bevorderen, dan moet je de bloemstengels verwijderen. Vanaf juli verdorren de bladeren, ook deze van de jonge plantjes die zich in het voorjaar al even lieten zien. Op het einde van de zomer worden alle planten gerooid. Een deel van de bollen kunt u gebruiken in de keuken, de rest om opnieuw uit te planten. U merkt het de naam doorlevende prei is terecht! De teeltcyclus is rond.



Maar je kan er ook voor kiezen om de bollen niet te oogsten. U kunt de planten dan één of meerdere jaren laten staan om dan te oogsten als sniijprei. De vele plantjes vormen als het ware een bos van preiblaadjes (busselteelt). Zo kunt u regelmatig vers groen oogsten, ook in het voorjaar, als de prei uit de moestuin zeldzaam geworden is (zie foto hiernaast).

• **Gewasbescherming**

Het grote voordeel bij de teelt van oerprei is dat in de groeicyclus de bovengrondse vegetatieve groei vooral gebeurt tijdens het najaar en in het vroege voorjaar. In deze perioden van het jaar is de infectiedruk minimaal. Oerprei is dan ook een eerder zorgeloze teelt, die duidelijk minder gevoelig is voor de klassieke aantastingen bij prei. Vanaf half mei kunnen bladeren afsterven omdat ze aangetast zijn door bladschimmels (zoals roest). Net zoals dat ook gebeurt bij knoflook als de teelt ten einde loopt. De roest luidt de natuurlijke verdorring van de bladeren in. Dit is helemaal niet erg want het beste van de oerprei zit op dat moment nu eenmaal onder de grond!

• **Oerprei lekker in de keuken**

In de keuken kun je oerprei bijna het hele jaar door op verschillende manieren benutten: de jonge preischeutjes in de herfst en tijdens de lente, de volgroeide prei in de voorzomer en de knolletjes in de nazomer. Einde mei is de wortelbasis al enorm gezwollen. Als je dan oogst moet je de buitenste vliezen verwijderen zoals bij ajuin en verder kan je de gehele plant verwerken zoals gewone prei. En ook de wortels mag je niet weggooien! Die kunnen perfect in de soep verwerkt worden. Na het afsterven van het blad worden de vliezen rond de gevormde bolletjes harder (bij gebruik dan pellen als een ajuin).

Doorlevende prei is rijk aan mineralen en vitamines en kan bereid worden in sausen, soepen en stoofpotten. De plant is net als prei en look goed voor hart- en bloedvaten, anitseptisch en cholesterolverlagend.

Samengevat: oerprei is meer dan zomaar een curiosum en beslist het proberen waard. Een groente die tijdens de zomer afsterft, en waar je tijdens de herfst, winter en voorjaar doorlopend kan van oogsten. Misschien niet om in grote hoeveelheden te telen, maar eerder als smaakmaker zo nu en dan. En makkelijk te telen in pot! Ook eens proberen?

Yacon: een mooie aanwinst!

• **Even voorstellen**

Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) is een plant waarvan de knollen te vergelijken zijn met die van dahlia's. Het gewas is afkomstig uit de Andes in Zuid-Amerika, waar de verse knollen worden aangeboden op groentemarkten. De Inca's verbouwden deze plant al duizenden jaren geleden als voedsel. De knollen, de stengels en het blad zijn eetbaar. De zacht aanvoelende bladeren kun je koken als spinazie (al worden ze niet door iedereen even lekker bevonden), de stengels opdienen als selder, en de knollen zijn rauw of verwerkt op diverse manieren bruikbaar in de keuken. Van verse of gedroogde bladeren kun je thee trekken.

• **Eenvoudige teelt**

De teelt van Yacon is relatief eenvoudig. Om te starten heb je natuurlijk plantgoed nodig. Een 'goeie tuinziel', die deze plant al heeft gekweekt, kan u een paar 'broedknollen' bezorgen en dan ben je vertrokken. Deze zogenaamde vegetatieve knollen (met "ogen") zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde kwekerijen (o.a. *Cook and Herb*, *Sanguisorba*, *Vreeken's Zaden* - Dordrecht, NL), waar verschillende rassen worden aangeboden die wit, oranjegeel of paars vlees hebben. De schil varieert in kleur. De eetbare knollen zijn niet geschikt als plantgoed.

Een belangrijk aandachtspunt bij de opkweek is dat de exotische plant totaal geen nachtvorst verdraagt. Daarom kan je best begin april de plant 'voortrekken' door de vermeerderingsknollen binnenshuis op te potten in grote bloempotten van 30 cm diameter, gevuld met potgrond. Na de 'ijsheiligen' kunnen de jonge planten worden uitgezet in de tuin (volle grond) op 50 cm in de rij en 70 cm tussen de rijen. In de loop van de lente en de voorzomer groeien de planten fors door tot bijna 2 m hoog. De plant groeit vooral echt hard na de langste dag. De (kleine) bloemen komen pas laat in het seizoen. Je moet overigens geluk hebben, want een vroege vorst kan de pret bederven. De knollen worden laat in de zomer aangemaakt. De gemiddelde opbrengst per plant bedraagt 6 kg.



- **De oogst**

Normaal laat je Yacon groeien tot de eerste vorst optreedt omdat tot die tijd het knolgewicht nog steeds toeneemt. Bij de eerste nachtvorst zullen de bladeren reeds zwart worden, de groei van de knollen stopt dan maar zelf zijn ze nog niet aangetast. Het rooien moet voorzichtig gebeuren want de grote knollen zijn erg breekbaar. Je kan de bladstengels inkorten tot een twintigtal cm boven de grond om nog een zekere grip over te houden. Dan verwijder je in een ruime cirkel rond de plant de grond om ze vrij te maken. Met een riek probeer je het geheel te lichten en uit de grond te trekken. Let wel, er breken bijna altijd knollen af die apart moeten uitgegraven worden. Na het rooien zie je duidelijk de twee soorten knollen: naast de 'broedknollen' (bovenaan) de heel wat grotere 'consumptieknollen' (zie foto). Beide types knollen kunnen heel goed bewaard worden (tot in de vroege lente). Zorg ervoor dat beide vorstvrij blijven en niet kunnen uitdrogen (fris en licht vochtig dus). Dit kan bijvoorbeeld in kisten met (licht vochtig) turf of zand, zowat vergelijkbaar met het opbergen van dahliaknollen.



- **Yacon in de keuken**

Yacon is een mooie aanwinst in de keuken. Het wordt aangeboden als siroop, poeder, capsules, thee, ... Maar wellicht de belangrijkste vorm is de verse consumptie. Het is lekker fruitig, fris en gezond (het heeft een prebiotische werking, d.w.z. het bevordert de ontwikkeling van de darmflora). Nog een woordje over Yacon siroop. Dat is een zeer gezonde zoetstof en daarom interessant voor diabetici, omwille van de aanwezige inuline. De glycemische waarde van Yacon siroop is zeer laag. De glycemische waarde is een maat om aan te geven hoe snel een voedingsstof je bloedsuiker doet stijgen. Hoe hoger de glycemische waarde, hoe sneller een voedingsstof door je darm wordt verteerd en als glucose in je bloedbaan wordt opgenomen.

- **Wetenswaardig:**

- Bij bewaring of bij blootstelling aan de zon worden de knollen van de yacon zoeter.
- Sommige yaconsoorten hebben graag wat meer ruimte (tot 90 cm), bijv. een soort als 'morado' of andere fors groeiende soorten.
- Het tijdstip van de bloei en knolvorming is afhankelijk van de variëteit. Daarnaast begint de bloei vlugger bij een zonnige, maar toch zeker vochtige (niet natte) standplaats. De groei op die plaatsen is trouwens ook veel beter. Een leem- of kleigrond die veel vocht vasthoudt is hiervoor ideaal. Op schaduwrijkere plaatsen komt de bloei later op gang, en is deze meestal ook minder uitbundig.
- Yacon is niet onderhevig aan ziekten. Mogelijke belagers zijn slakken en veldmuizen
- Als je blad en stengels eet, dan is de opbrengst aan knollen begrijpelijkerwijs lager.

In memoriam

Op moederdag 8 mei 2016 overleed mevrouw Mimi Borremans, moeder van ons bestuurslid Hubert De Weerd. In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.

 <p>ALU-JO</p>	<p>ALUMINIUM EN PVC RAMEN EN DEUREN - VERANDA'S</p> <p>Edingseweg 110 9500 Moerbeke (Geraardsbergen) Tel. & Fax 054 41 91 97 BTW BE 864.426.089</p> <p>GSM 0496 76 58 16</p>
--	--