

TUINIEREN



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

Rekeningnr BNP Fortis:
BE29 0010 4554 0364

Maand: oktober 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)

Volgende activiteiten

- **Zaterdag 15 oktober 2016 vanaf 19h** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: na de uitslag van de hofprijkskamp (proclamatie van de waardebonnen) wordt onze alom geprezen spaghetti opgediend. Er is helaas hiervoor geen inschrijving meer mogelijk. Het spijt ons ten zeerste dat we zelfs enkele leden hebben moeten teleurstellen.
- **Evenement " Geraardsbergen BIJvriendelijk " op zondag 30 oktober 2016** in het Koetsenhuis en Abdijpark.



Als tuinder weten we als geen ander het belang van bijen in de groente- en fruitteelt te waarderen. Vandaar dat wij als vereniging ook dit initiatief steunen, waarop wij u van harte uitnodigen. We herhalen hierna kort het programma:

- **10h:** Opening door schepen Martine Duwyn met in primeur voorstelling van het honingbier 'Imker'
- **Workshops:** bijenhôtels, zaadbommen, kaarsjes maken
- **Infostands:** honingbijen, groendaken, bijvriendelijk tuinieren, bijen- en honingproducten, bijvriendelijke planten, ...
- **Lezingen:**
 - o **14h:** "De wondere wereld van de wilde bij" door Jens D'Haeseleer (Natuurpunt)
 - o **15h:** "De honingbij" door Arnout Deurinck
- **Spel:** bijenspel op iPad (De Helix)

Gratis bijenplantjes te bekomen op verschillende stands.

- **Vrijdag 25 november 2016 om 19h30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht "**Genieten van een serre, het jaar rond**" door Jos Van Hoecke.

Jos Van Hoecke voorstellen hoeft niet meer, hij is een bijna jaarlijks weerkerende voordrachtgever in onze vereniging. Zonder beschutting nu nog zaaien heeft weinig zin, maar in een serre kan er nog heel wat, daarom deze voordracht.

Dit mag u verwachten in de 'Serreteelt van A tot Z':

- Materiaalkeuze, inplanting, zaaitafels, zaibakken en tal van praktische wenken
- Hoe haal ik het maximum uit mijn teelten onder bescherming?
- Tal van groenten passeren uitgebreid de revue. Dit gaat van maand tot maand. We starten begin februari en eindigen eind januari het jaar erop.
- Hoe maken wij zaai - en verspeengrond?
- Hoe zorg ik ervoor dat de grond in goede conditie blijft?
- Ook vragen rond gewasbescherming, watergift en tal van weetjes van in en rond de serre.

Arsène wordt 93 op 20 oktober!

In naam van het bestuur en alle leden van onze vereniging houden we eraan om onze erevoorzitter geluk te wensen met deze toch wel gezegende leeftijd. Proficiat!



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



- **Zaterdag 17 december 2016** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen:
 - **Bloemschikken met kinderen:** onder de deskundige begeleiding van Leen Lallemand zullen onze 'Tuinierdertjes' een bloemstuk maken in de sfeer van Kerstmis. Voor de handige 'Harrietjes', die dat bloemschikken niet zo cool vinden, zijn er nestkastjes om in elkaar te knutselen.
 - Aanvang om **16h**
 - Doelgroep: jongens en meisjes van 7 tot 12 jaar
 - Inschrijving vóór 30 november, via e-mail (volkstuinen.gbergen@gmail.com) of via telefoon naar Eddy Praet (054415950). Deelname is gratis.
 - **Nabeschouwingen bij het voorbije aardappelseizoen met Ilse Eeckhout, vanaf 18h**

Ilse Eeckhout van het Proefcentrum voor Aardappelteelt (PCA) in Kruishoutem blikt in een korte uiteenzetting terug op het voorbije aardappelseizoen. Ilse Eeckhout was in december 2012 bij ons te gast voor een voordracht over onze geliefde patat(friet). Ze had het toen ook o.m. over nieuwe rassen die beter bestand zijn tegen de aardappelplaag. Ik ben wel benieuwd om te weten of en hoe de toen vermelde variëteiten de hoge plaagdruk tijdens het voorbije seizoen doorstaan hebben. En tevens, of de bestaande middelen om de plaag te bestrijden (preventief, correctief) afdoende bescherming hebben geboden.
 - **En dan is het tijd voor een toetje...**

Bodemanalyse met bemestingsadvies

Het is aangeraden om op regelmatige wijze een grondontleding te laten uitvoeren. Zo kom je te weten welke voorraad aan voedingselementen en mineralen (N, P, K, Ca, Na, Mg) er nog in uw bodem aanwezig zijn, naast natuurlijk ook de pH-waarde en het humusgehalte. Bij de ontleding wordt er ook een bemestingsadvies gegeven in functie van de gewassen die op de grond staan of zullen gezaaid en geplant worden.

Het bestuur neemt het op zich om voor geïnteresseerde leden een grondontleding te organiseren. De genomen grondstalen zullen ontleed worden door het 'Station Provinciale d'Analyses et de Recherches Appliquées en Agriculture et en Horticulture' (CPAR) in La Hulpe.

Praktisch:

Bezorg ons uw grondstaal op de voordracht van 25 november. De bijdrage per staal is **12,5€**. Gelieve de richtlijnen hierna, specifiek voor wat betreft de hoeveelheid en verpakking te willen respecteren aub! Een halve liter grond in een diepvrieszakje per staal is voldoende. Gelieve ook duidelijk te vermelden welke gewassen en/of planten er op dat perceel staan of zullen gezaaid of geplant worden: groenteteelt, fruitteelt, siertuin, weide, ... Deze gegevens worden vermeld op het inlichtingenformulier, dat bij het staal moet gevoegd worden.

Het instituut raadt aan om volgende richtlijnen te respecteren bij het nemen van een grondstaal:

- Tenminste 1 à 3 maanden na het toedienen van minerale meststoffen of 6 maanden na het toedienen van organische meststoffen.
- Een staal wordt 15 cm diep onder een gazon of 25 cm diep voor de rest van de tuin genomen.
- Neem voldoende (15) boorstalen van een homogene zone. Hiervoor kan je bv. een bollenplanter (geen spade) gebruiken. Vermijd stalen te nemen van de boorden.
- Doe deze hoeveelheid grond in een emmer en meng goed dooreen.
- Het staal van maximum 0,5 kg wordt in een proper plastic diepvrieszakje gestoken met duidelijke vermelding van naam en identificatie van het staal.

In memoriam

We vernamen het overlijden van mevrouw Jeannine Engels, schoonzuster van Jean-Pierre Panis, lid van onze vereniging.

In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.

 <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
--	---

Tomatenrecepten (Sabine De Coninck)

Gazpacho is een traditionele koude Spaanse soep boordevol smaak en vitamines. In deze soep worden de groenten rauw gegeten, zodat de maximale hoeveelheid vitamines en mineralen behouden blijft. Heel lekker, ook met munt.

Benodigdheden: 500 g smakelijke tomaten, ½ komkommer, 1 rode paprika, 1 kleine ui, 1 à 2 teentjes knoflook, 1 sneetje brood (circa 30 g, in stukjes gescheurd, kan ev. weggelaten worden), 1 eetlepel (el) rode wijnazijn of appelazijn of sherryazijn, blaadjes basilicum, een blaadje lavas, oregano, 2 el olijfolie (extra Virgin), ½ theelepel (tl) kruidenzout

Afwerking: 1 rode paprika, 4 lente-uitjes, ¼ komkommer, evt. 2 sneetjes brood (voor croûtons)

Werkwijze

- Pel de tomaten, snijd in 4 en ontpit.
- Schil de komkommer, snijd 2 maal door in de lengte en ontpit.
- Snijd de paprika, ontdoe van pitten. Snijd al deze groenten in stukken.
- Pel de knoflook en de ui en snijd in stukken.
- Meng al deze ingrediënten samen met basilicum, lavas en oregano tot een gladde puree.
- Voeg de wijnazijn en olie toe.
- Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel nog een beetje wijnazijn.
- Zet een paar uur in de koelkast om door en door koud te worden.
- Schenk de ijskoude soep uit in kleine glaasjes of kommetjes en werk af met zeer fijn gesneden paprika, lente-uitjes en komkommer.

Zongedroogde tomaatjes met rozemarijn

Vrij eenvoudig om te doen. Heerlijk om een plotse grote oogst aan kerstomaatjes te verwerken. Dit recept is met rozemarijn, maar ook tijm, salie of oregano is mogelijk.

Benodigdheden: 250 g kerstomaatjes, 1 el extra vierge olijfolie, 1 tl verse rozemarijn, olijfolie om in te bewaren

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 100-120 °C.
- Snijd de kerstomaatjes in de lengte doormidden.
- Hak de rozemarijn heel fijn.
- Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg hier de tomaatjes met de snijkant naar boven op.
- Bestrooi de tomaatjes met de rozemarijn en sprenkel er olijfolie over.
- Schuif in de oven en na ongeveer 2,5 – 3 uur heb je heerlijk zoete gedroogde tomaatjes!
- Bewaar in een potje met olijfolie.
- Dit is ongeveer 1 week houdbaar in de koelkast.

Tomatentapenade

Bij een tapenade kan je eindeloos variëren, je kan noten of kaas toevoegen, een geroosterde paprika, olijven of kappers. Je kan allerlei kruiden toevoegen: met lipbloemigen zoals tijm, oregano, basilicum maar ook met peterselie kan je niks misdoen. Durf zelf wat te experimenteren en je komt tot verrassende resultaten.

Benodigdheden: ½ vleestomaat, 50 g zongedroogde tomaten, 1 teentje look, 50 g groene olijven, 25 g kappers, 3 el olijfolie, 1 koffielepel tomatenpuree of zelfgemaakte ketchup, evt. 2 ansjovisfilets

Werkwijze

- Ontvel de tomaat, pel de look en hak fijn.
- Mix alle ingrediënten heel fijn met behulp van een staafmixer.
- Roer er de fijngehakte kruiden onder.

Tomatentaart

Sabine geeft de voorkeur aan zelfgemaakte kruimeldeeg. In het deeg kan je dan kruiden verwerken die de inhoud accentueren. Bij tijdsgebrek is kant-en-klaar deeg een oplossing maar nooit hetzelfde. Gebruik heel vlezig tomaten (bv. van het 'Roma' type) die weinig vocht bevatten. Plaats de taart op het onderste niveau in de oven om mooi krokant te bakken.

Benodigdheden: 1 plak bladerdeeg of kruimeldeeg (175 g bloem, 100 g boter, 1 ei, kruiden naar keuze), mosterd, 5 middelgrote tomaten, 150 g geraspte gruyèrekaas of een andere oude harde kaas (bv. Oud Brugge), Provençaalse kruiden, olijfolie, peper, zeezout

Werkwijze

- Indien je de kruimeldeeg zelf maakt: hak de boter in heel kleine stukjes in de bloem, voeg het ei en de kruiden toe en kneed kort tot een egaal deeg.
- Laat het deeg minstens een half uur rusten in de koelkast.
- Neem een taartvorm van 24 cm doorsnede en vet hem in met een weinig olijfolie.
- Rol er het deeg over uit en druk lichtjes aan tegen de randen.
- Prik er met een vork een paar gaatjes in en verdeel meteen een laagje mosterd over de bodem.
- Was de tomaten, snijd ze in plakjes van 1 tot 1,5 cm dik en schik ze dakpansgewijs in de vorm.
- Breng op smaak met peper, een beetje zeezout en Provençaalse kruiden.
- Besprenkel met wat olijfolie.
- Bak de taart 15 min, bestrooi met kaas en bak nog 15 à 20 min in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Tomatenketchup

Ook bij ketchup kan je enorm variëren met kruiden. Wil je het minder pittig, laat de cayennepeper weg en voeg op het einde van de kooktijd fijngehakte dragon toe.

Benodigdheden: 3 kg tomaten, 150 ml appelazijn, 5 kruidnagels, 4 kardemon peulen, ½ tl peper, ¼ tl cayennepeper, ½ tl kaneelpoeder, 75 g niet geraffineerde rietsuiker, 2 tl zout, 4 tenen knoflook. Eventueel aardappelzetmeel om in te dikken

Werkwijze

- Breng alle ingrediënten in een grote kookpan aan de kook.
- Kook het mengsel 2 uur op een zacht vuurtje tot het met 1/3 is gereduceerd.
- Draai het mengsel door een roerzeef.
- Kook de ketchup verder in of bind met aardappelzetmeel naargelang de gewenste dikte.
- Giet in gesteriliseerde flessen.
- Bewaar op een koele donkere plek, bv. in de kelder.
- Na openen bewaren in de koelkast.

Voor een smeùige, meer gebonden variant:

- Je kan ook 500 g uien en 2 wortels toevoegen. Snijd heel fijn. Stoof eerst aan in wat olijfolie en voeg dan alle ingrediënten toe..
- Lust je een bepaald kruid niet, laat dit dan weg. Je kan ook korianderzaad en komijnzaad gebruiken.

Tomaten/appelchutney

Een smakenpalet om u tegen te zeggen. Het zuur van de tomaten, het zoet van de appel en de kruidige tint. Lekker bij vlees, kaas of gewoon op een toastje.

Benodigdheden: 4 rode ajuinen, 1 kg tomaten, 1 rode chilipeper, 150 ml rode wijnazijn of appelazijn, 100 g rietsuiker, 2 appels, 1 kaneelstokje, 1 steranijs, 3 kardemon peulen, 1 stuk gember, 1 kruidnagel

Werkwijze

- Pel de uien en hak fijn.
- Pel de tomaten en snijd in stukjes.
- Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper en snipper fijn.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Doe alle ingrediënten in een kookpot en breng aan de kook.
- Zet het vuur zachter en laat 75 minuten sudderen tot je een dikke chutney hebt.
- Verwijder het kaneelstokje.
- Giet de chutney in gesteriliseerde glazen potten, sluit onmiddellijk af en laat omgekeerd afkoelen. Zet de potten chutney op een donkere koele plaats.

Goed om weten: groenten van zuiderse oorsprong (tomaten, aubergines, paprika's, courgettes,...) bewaar je best niet te koud, dus liefst niet in de koelkast, en dit om lage temperatuurbederf te vermijden. Best geschikt is een plaats met een gematigde temperatuur van 12 tot 16 °C, bv. in een kelder. Leg geen bananen, appels of peren in de buurt omdat die ethyleen afscheiden, waardoor de vermelde groenten sneller (over)rijp worden (tenzij dit juist de bedoeling is). Ook tomaten scheiden ethyleen af en leg je dus best niet samen met bv. aubergines (ethyleengevoelig).

	<p style="text-align: center;"> HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN </p> <p style="text-align: center;"> WATERMOLENSTRAAT 17, 9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE) 054/42.35.27 0499/42.26.51 </p> <p style="text-align: center;"> ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE </p>
---	--

Losse tuinflodders

Eerst te nat, nu te droog?

'Het zou eens mogen regenen' hoorde ik de laatste tijd meermaals. Waren de zomermaanden te nat en somber, dan was september erg zonnig en droog. 'Maar niet echt uitzonderlijk' volgens de weerman. Ik herinner me uit mijn tienertijd dat dit een goede maand was om een waterput te (laten) delven. Uit ervaring wist men dat het grondwater dan zeer laag staat en men dus meer kans had om het ganse jaar een 'waterzekere' put te hebben. Sinds we naar de maan kunnen vliegen zijn we ver(der) van de natuur gaan leven. En maken we ons sterk dat we de natuur wel de baas kunnen. Kan zijn, maar als tuinier doen we er goed aan om ons op die (toenemende?) natuurgrillen (langere periodes van regen en dan weer droogte) zo goed mogelijk voor te bereiden. Dit kan door de waterhuishouding van onze tuin te optimaliseren. COMPOST toedienen als bodemverbeteraar en GROENBEMESTER zaaien om uitspoeling van waardevolle voedingselementen te vermijden en extra organisch materiaal aan te brengen kunnen ons daarbij zeker helpen.

Verder oogsten en opruimen

Eind september heb ik o.m. een paar rijen bewaarwortelen geoogst, geen sinecure zelfs niet met de spade. Ik had schrik dat ze bij plotse hevige regenval zouden gaan barsten. Ook al een aantal rijpe pompoenen geoogst en een paar versleten courgettes volledig opgeruimd. Begin oktober, na de eerste vermeldenswaardige regen sinds een aantal weken, heb ik nog een paar perceeltjes ingezaaid met phacelia. Wanneer u dit leest is het hiervoor wellicht te laat. Vanaf nu schakel ik dan traditiegetrouw over op winterrogge, wat nog tot half november kan gezaaid worden.

Tip: Als u goudsbloem in de tuin hebt, dan houdt hij zichzelf in stand, tenminste als u in het najaar laat betijen. Bij het opruimen van de oude verdroogde planten schud ik de resterende zaden eraf. De jonge plantjes die hieruit ontstaan ontwikkelen zich tussen de groenbemester of vormen een bedje op zich. Goudsbloem en afrikaantjes (vorstgevoelig) zijn goede bodemontsmetters.

Look en winterui planten

Ik zit achterop op mijn schema want vorig jaar zaten de lookteentjes en de plantui al in de grond. In het oktobernummer van vorig jaar had ik het al uitgebreid over de soorten look.

Nog even kort herhalen: nu planten we herfstlook. Hiertoe behoren de zeer vroegrijpe violette soort en de vroegrijpe witte. Beide ontwikkelen ze grote bollen, waarvan de (geplante) teentjes al kunnen kiemen vanaf november. Het is dus ideaal om deze in de herfst, oktober tot uiterlijk (half) november, te planten voor een vroege oogst. Hij is ook goed bewaarbaar op voorwaarde dat dit gebeurt in een droge eerder warme plaats (de keuken bv.) om vroegtijdig kiemen te voorkomen.

Wie nu niet kan planten (bv. wegens te nat in de winter) kan in het voorjaar lentelook planten. Hier gaat het dan om de roze look. De roze tint vind je enkel terug op de teentjes, waardoor het dus niet altijd gemakkelijk is om roze van witte look te onderscheiden. Hij vormt mindere volumineuze bollen dan de herfstlook, maar die kunnen wel langer bewaard worden. Een ander belangrijk verschil is dat de rusttijd vóór het kiemen groter is, waardoor hij slechts kan beginnen kiemen vanaf december. In de mediterrane gebieden kunnen ze die dan reeds met succes op een goede oogst planten; bij ons lukt dat niet meer en wordt het wellicht maart voor hij in de grond geraakt.

Enkele rassen:

- Violet: Germidour, Paradour, Primor, Sprint, Valdour, Vayo
- Wit: Dario, Jolimont, Messidor, Messidrome, Saradrome, Therador, Thermidrome
- Roze: Cristo, Flavor, Fructidor, Gayant, Moulinoir, Printanor

Het zelf zaaien van winterui heb ik ondertussen opgegeven. Ik koop nu plantuitjes, geschikt hiervoor is bv. de variëteit 'Radar' of 'Shakespeare', een recentere variëteit (2012) dan 'Radar', dat al sinds eind de jaren tachtig op de markt is. Bij het hernemen van de plant in het voorjaar is het frisgroene loof met bijhorend knolletje een welkome aanvulling op (of vervanging van) de bewaarui.

Witloofwortels rooien

Witloofwortels kunnen vanaf nu tot eind november gerooid worden. Indien u nu al rooit, laat dan de dakpansgewijze gestapelde wortels nog enkele dagen liggen; tijdens die rustperiode halen ze nog reservevoedsel uit de bladeren (het loof is nu nog frisgroen). Bescherm de wortels tegen wind en zon door er bv. een jutezak over te leggen. Als er later meer sleet op het loof komt kan je onmiddellijk na het rooien inkuilen of de wortels zo koel mogelijk bewaren, in afwachting van...

Het loof tot 2 à 3 cm van de wortel afsnijden en inkuilen op de manier zoals u het beste uitkomt: in container (hoge bak, emmer, ton) of in volle grond. Zorg voor een plek van min 10 °C (kelder, kruipruimte, garage, ...) waar er geen licht (maar wel lucht) aan de kropjes kan. Afhankelijk van de temperatuur kan je al na een maand oogsten.

'Eiwitten, vitaminen en onverzadigde vetzuren' liggen er voor het rapen

Het is nu de periode om volop noten te verzamelen. Winderig weer is gunstig opdat de noten snel afvallen. Hierbij denken we bv. aan hazelnoten, walnoten of okkernoten en de tamme kastanje.

Voor al deze noten geldt dat ze rijk zijn aan plantaardige eiwitten, onverzadigde vetzuren, vitaminen (B, E,...) en mineralen (o.m. veel calcium, fosfor, kalium, magnesium en zink, ...).

- Hazelnoten zijn harde vruchten van de hazelaar, een boom of grote struik uit de berkenfamilie. De nootjes zijn 1,5 tot 2 cm groot en eivormig. Ze zijn te verzamelen vanaf half september tot begin oktober. Hazelnoten hebben onder de schaal een bruin vliesje. Om dit weg te halen kan je ze roosteren op een droge pan tot het vlies donker is. Als je ze dan stevig tegen elkaar wrijft lost het vliesje vanzelf.
- Walnoten of okkernoten zijn rijp vanaf half september tot half oktober. U kan beter geen noten afplukken, maar wachten tot de bolsters openbarsten en de noten op de grond vallen. Verzamel de afgevallen noten in lage (houten) kistjes en laat ze nadrogen op een luchtige (warme) plaats. Goed gedroogde noten zijn bijna een jaar bewaarbaar.
- Tamme kastanjes zijn de vruchten van een boom of grote struik van de beukenfamilie. De bladeren zijn langwerpig en getand. Tamme kastanjes hebben een bolster met veel lange en fijne stekeltjes, zoals een egel. In de bolster zitten soms wel drie noten. Deze eetbare kastanjes zijn niet helemaal rond, maar hebben een platte kant en een puntje met een wit pluimpje (zie foto).
Noten van de wilde kastanje of paardenkastanje zijn NIET eetbaar. Paardenkastanjes herken je aan de grote bladeren in de vorm van een hand met vijf à zeven 'vingers'. Ze hebben een bolster met korte stekels, die niet zo erg prikken. In de bolster zit maar één kastanje, die helemaal rond is.



Bericht aan de leden van de groepstuinen

De leden die nu al beslist hebben dat ze volgend jaar hun perceel niet verder wensen te gebruiken, dienen dit zo snel mogelijk te melden.

Dit gebeurt bij voorkeur telefonisch bij de voorzitter André Depelseneer (054/411906). U kan natuurlijk ook de tuinverantwoordelijken aanspreken of een mailtje sturen naar: volkstuinen.gbergen@gmail.com.

En het spreekt voor zich dat het perceel in een onberispelijke staat (geen onkruid, geen afval, ...) moet achtergelaten worden. Het bestuur dankt u alvast voor uw medewerking.

Gratis paardenmest

Wie graag zuivere paardenmest heeft kan contact opnemen met ons lid Waldy Watthé, Kapellestraat 13 te 9500 Geraardsbergen (054411902 of chivowa@skynet.be). Paardenmest is een warme droge mest en dus goed geschikt om zware grond te verlichten.

	<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>
---	--