

TUINIEREN

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



Rekeningnr BNP Fortis:
BE29 0010 4554 0364

Maand: juni 2017
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.volkstuinten geraardsbergen.be

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

CLUBREIS naar Hoog-Normandie

- We herinneren er u graag aan om (rond 7h) op de vertrekdag van de voor u geldende reisperiode aanwezig te zijn op de parking van de kerk St.Macarius (De Reep - Nederboelare), zodat we stipt om 7h15 met de bus kunnen vertrekken.
 - Periode 1: van vrijdag 30 juni tot en met zondag 3 juli 2017
 - Periode 2: van vrijdag 7 juli tot en met zondag 9 juli 2017Gelieve, bij twijfel over de reisperiode waarvoor u bent ingeschreven, te bellen naar 054/422088.
- Denk er aan om het programma, dat in het clubblad van maart als bijlage was opgenomen, mee te brengen.

Hofkeuring 2017

De **hofkeuring** is dit jaar gepland:

- Bij de particulieren met een **tuin aan huis**: op **woensdag 28 juni, donderdag 29 juni en maandag 3 juli** met volgende verdeling (onder voorbehoud van wijziging):
 - Woensdag 28 juni: Stad, Guilleminlaan, Astridlaan, Overboelare, Goeferinge, Zarlardinge, Everbeek, Deftinge
 - Donderdag 29 juni: Hoge Buizemont, Moerbeke, Viane, Galmaarden
 - Maandag 3 juli: Lierde, Brakel, Ophasselt, Zandbergen, Grimminge, Schendelbeke, Onkerzele
- Op de **groepstuinen** op **dinsdag 4 juli**
Aandacht: we stelden in het verleden al te vaak vast dat, eens de hofkeuring achter de rug, sommige tuinders 'de teugels vieren' zodat op korte tijd hun perceel er verwaarloosd bij ligt. Juli betekent voor velen 'vakantie', maar niet voor de tuin! Die gaat pas 'in rust' in het late najaar. Het bestuur zal dus aandacht blijven schenken aan het degelijk onderhouden van de tuintjes. U bent gewaarschuwd!

Leden die niet wensen deel te nemen kunnen dit melden aan de voorzitter (054/41.19.06) of via ons e-mailadres: volkstuinten.gbergen@gmail.com

Waarschuwingsdienst voor de aardappelziekte

Een paar leden vroegen me of ze ook dit jaar, net als de voorgaande, de waarschuwingsberichten voor de aardappelziekte van het Proefcentrum voor de aardappelteelt (PCA) te Kruishoutem zouden ontvangen. Vorig jaar kwam er een eerste bericht hieromtrent begin juni. En zie, tijdens het afwerken van dit blaadje, viel er een eerste bericht in de bus. We sturen de ontvangen berichten via mail onmiddellijk door aan alle leden met een e-mailadres. (Nieuwe) leden die deze adviesberichten nog niet ontvangen en hierin ook geïnteresseerd zijn, kunnen dit melden op ons e-mailadres: volkstuinten.gbergen@gmail.com.

In memoriam

We vernamen het overlijden van de heer Gaston Arens, gewezen voorzitter van onze vereniging (1974 – 1978). Hij was de schoonvader van gewezen voorzitter Herman Tummeleer (2002-2005). In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.



Sint-Jozefsinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

BuBaO De Mozaïek

Boelarestraat 3
9500 Geraardsbergen
tel: 054/41 83 50



Eerst wandelen, dan aanschuiven aan de dis

Dit jaar moesten we (buiten onze wil om) breken met de traditie van 'barbecue op zondag'. Dan maar op zaterdag, en eerst wandelen vooraleer de knieën onder tafel te steken. Ondanks (of net daarom?) toch een mooie opkomst voor de wandeling (zie foto) bij een prima wandelweertje. En met ook een honderdtal genodigden voor de barbecue kunnen we best tevreden zijn. Weliswaar minder dan de vorige twee topjaren maar in de maand mei staat de feestdis ook op menig andere plaats gedekt...

Namens het bestuur wens ik u van harte te bedanken voor jullie grote belangstelling.



Gespot tijdens de wandeling in 'De Nuchten':

- **De dodaars.** Zelf heb ik hem niet gezien, maar Willem wel. Zoals het een gids betaamt, loopt hij nu eenmaal voorop en dat scheelt. Met zijn schuwe levensstijl is het niet evident om de dodaars te spotten. Moeder was met haar kroost al gevlucht vooraleer de groep aankwam bij het voormalig pomphuis. Bij gevaar zal de dodaars niet wegvliegen, maar wegduiken onder water of wegrennen naar de dichtstbijzijnde oevervegetatie. De dodaars is de kleinste soort fuut en heeft een korte hals met een kastanjebruine vlek en een korte snavel. Hij is te herkennen aan het vuilwitte 'poederdons' op het achterlichaam, waaraan het dier zijn naam ("dodde-aars") te danken heeft. Hij broedt in de oevervegetatie. De jongen hebben een wit met zwart gestreept hoofd. Ze maken kenmerkende hoge geluiden. De dodaars zoekt voedsel diep onder water en duikt daarbij volledig onder.
- **De torenvalk**
Torenvalken kunnen stil in de lucht hangen met snelbewegende vleugels en een gespreide staart ('bidden'). Tijdens het 'bidden' kijken ze naar beneden op zoek naar een prooi. Als ze deze hebben gevonden, duiken ze erop af.





**Marc en Danielle
Van Ongeval-Coesens
Zavelstraat 42
Geraardsbergen**

**054 41 41 41
0497 53 81 27**

Import van Zuid-Afrikaanse wijnen

- **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@hetwingoed.be**

Hebt u de 'echte' dragon in uw tuin?

Volgens Wim Lybaert is de Franse dragon de enige echte. De Russische dragon vindt hij veel te flets. Toch is deze laatste nog vaak in omloop, en wel omdat hij veel gemakkelijker te telen is.

Dragon (*Artemisia dracunculus*) is een plant uit de composietenfamilie (*Asteraceae*) en afkomstig uit Centraal-Azië. Het wordt ook wel eens drakenkruid genoemd. In het Latijn betekent 'dracunculus' zoveel als 'kleine draak'. Dit zou duiden op de gekrulde wortel en de vorm van de bladeren, die wat weg hebben van drakentongen. Zowel de blaadjes als de bloemen zijn eetbaar.

De twee belangrijkste zijn de Franse dragon (die ook wel de Duitse wordt genoemd) en de Russische.

Franse dragon wordt zowat 90 cm hoog, de stengels zijn hoekig en vertakken zich snel. Het blad is glanzend donkergroen, wat dooraderd, lijnvormig en heeft een verfijnde anijsmaak. De geelgroene bloemetjes zijn zeer onopvallend en verschijnen in juli en augustus. Vaak bloeit dragon hier niet en vindt er geen zaadontwikkeling plaats. Franse dragon moet in de winter beschermd worden, bv. met een laag stro, blad of vliesdoek. Zelfs dan is het nog geen garantie dat hij een strenge winter overleeft.

Russische dragon wordt groter dan de Franse dragon, rond de 1,25 m hoog. De Russische is in tegenstelling tot de Franse zeer wintervast. Hij is minder uitgesproken van smaak, maar kan toch na een aantal jaren op dezelfde plek meer smaak ontwikkelen. Zelf hebben we een winterharde dragon in de tuin – dus ik vermoed een Russische, want we weten het niet echt meer - die behoorlijk goed op smaak is. Weliswaar niet zo delicaat als de Franse, maar prima geschikt om er een goede dragonazijn mee te maken. Het kruid kruipt uit de grond vanaf maart / april en schiet daarna als een speer omhoog.

- Hoe starten?
Voor de Franse dragon geldt dat je het best met een plantje bij de (biologische) kweker kunt beginnen. Vaak wordt de *Artemisia dracunculus* Senior verkocht, een half-winterharde en smakelijke cultivar. Zaad van de Russische dragon is wel te koop. Zaai van maart tot juni in een kweekbak en plant vervolgens de jonge zaailingen uit. Een plantafstand van 40 tot 50 cm is aan te bevelen. Vanaf half mei kan rechtstreeks in de volle grond gezaaid worden. Oudere planten kunnen in het voor- of najaar gescheurd worden. Steek daarvoor een deel van de plant af of haal de hele pol eruit en verdeel in stukken.
- Standplaats
Dragon voelt zich het best thuis op een beschutte zonnige plaats in een humusrijke, niet sterk bemeste en vooral goed doorlaatbare grond. Dit laatste is vooral in de winter belangrijk want dragon houdt niet van natte voeten. De plant is ook geschikt om in pot geteeld (of na het delen van de 'pol' overwinterd) te worden.
- Oogsten en bewaren
Van een volwassen plant kan je gerust twee tot drie keer per jaar knippen. Dragon kan je drogen (op 35 graden) of invriezen. Oogst daarvoor het verse kruid, rits de blaadjes van de stengel en doe ze in een plastic zakje dat goed afsluitbaar is en vries snel in. Invriezen (in ijsblokkbakjes) is ook mogelijk in water, bouillon of olie. Maar dit bijzonder kruid leent zich ook uitermate om op azijn te zetten. Bij invriezen of inleggen in olie of azijn wordt de smaak beter behouden.
- Gebruik
Dragon is een van de meest aromatische kruiden, gebruik er dus niet te veel van. Het gaat goed samen met vis en schaal- en schelpdieren zoals kreeft en mosselen. Maar ook met vlees, bv. kip met (mosterd)dragonsaus. Aan gebakken paddenstoelen wat verse gehakte dragon toevoegen met een drupje citroen, peter, zout en een vleugje knoflook is heerlijk. Dragon past goed in dressings, kruidenboters, mayonaise of bearnaise.



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

De teelt van knolvenkel

▪ Algemeen

Venkel heeft als wetenschappelijke naam 'Foeniculum vulgare'. De naam verwijst naar het Latijnse woord voor hooi en duidt op de fijnheid van de bladeren. Het is een tweejarige tot overblijvende plant met stevige wortel en ronde, hoge stengel. De bladeren zijn drie- tot viervoudig geveerd en de blaadjes zijn draadvormig. De kleine, diepgele bloempjes zitten in grote schermen. Venkel bloeit in normale omstandigheden pas in het tweede jaar van juni tot de herfst. Alle plantdelen geuren aromatisch.

Venkel behoort tot de familie van de schermbloemigen (Apiaceae), waartoe heel wat bekende groentesoorten zoals kervel, selder, wortelen, pastinaak, peterselie, ... behoren. Dille, het kruid dat eveneens tot deze familie behoort, lijkt uiterlijk heel goed op venkel, maar heeft een holle stengel. Bij venkel is de stengel gevuld.

Binnen de soort 'Foeniculum vulgare' onderscheiden we:

- Foeniculum vulgare, subsp. piperitum (ezels- of pepervenkel), die vooral op Sicilië wordt aangetroffen. Het zaad heeft een scherpe (bittere) smaak.
- Foeniculum vulgare, subsp. vulgare (syn. Foeniculum vulgare, subsp. capillaceum) - tuinvenkel. Hiertoe behoren de volgende variëteiten:
 - var. vulgare: wilde venkel
 - var. dulce: zoete of kruidige venkel, die vooral in Frankrijk geteeld wordt voor zaadwinning. Het zaad heeft een zoete, anijsachtige smaak.
 - var. azoricum: dit is de enige variëteit die "bollen" vormt en als groente wordt gegeten, de 'knolvenkel' dus, waarover het hier verder gaat.

Knolvenkel ziet eruit als een knol, maar is in werkelijkheid een samengegroeide laag van verdikte bladscheden van de plant. Eigenlijk zouden we dus moeten spreken over 'bolvenkel'. De vorm van deze bladscheden, en dus ook de gevormde 'bol', kan variëren van kort en breed tot smal en langwerpig. Vooral het ras, maar ook de temperatuur, de daglengte en de bodem bepalen voor een stuk de vorm. De ronde vorm is het meest gegeerd. Een platte bol is dikwijls het gevolg van groeiremmingen door bijvoorbeeld slechte grondstructuur of te natte en te koude grond. In de bladoksels van de bol en aan de overgang tussen bol en wortel zitten zijknoppen die zich, vooral bij oudere rassen en bij ongunstige groeiomstandigheden, tot zijscheuten ontwikkelen.

▪ Teeltwijzen

Bij ons wordt voornamelijk de zomer- en herfstteelt toegepast, al is dit door de komst van verbeterde rassen stilaan achterhaald. Toch zal venkel nog altijd de neiging hebben om te bloeien als je de teelt (te) vroeg aanvat.

Twee voornaamste oorzaken van opschieten zijn:

- te koude opkweektemperaturen en/of te koud de eerste weken na het uitplanten, wat een groeistilstand veroorzaakt
- lange dagen tijdens de groei

Logisch dan ook dat knolvenkel in de maanden juni-juli snel doorschiet. Als je vroeg uitzaait, doe dit dan onder glas. Naast een koud voorjaar zijn dus ook warme zomers een remmende factor op de optimale groei van venkel.

Vroege (zomer)teelt

Zaaien onder glas vanaf begin april. Daarna verspenen in potjes en na een opkweekperiode van ongeveer vier weken, bij gunstige weersomstandigheden, uitplanten vanaf begin mei op een afstand van 30 op 30 cm. Zijn de nachten nog koud, dek dan af met vliesdoek of wacht met planten tot na half mei. Wacht niet te lang met uitplanten, want een groeistilstand in de potjes bevordert het opschieten. Oogsten kan dan vanaf juli. Kies voor deze teelt een geschikt, modern en vroeg ras zoals "Orion F1" (o.m. verkrijgbaar bij het Vlaams Zaadhuis).



Herfstteelt

De herfstteelt van knolvenkel is de makkelijkste teelt. Zowel de opkweek als de teelt verlopen het vlotst. Zaaïen ter plaatse (zoals wortelen) vanaf juni tot 20 juli en dan uitdunnen. Maar opkweken in potjes en dan uitplanten (tot 15 augustus), zoals de vroege teelt kan ook, bv. omdat het perceel nog niet vrij is op het moment van zaaïen. Venkel zaaïen op een plantenbed is geen goed idee. Het uitplanten van losse planten veroorzaakt een groeistilstand met bloemvorming tot gevolg. Kies voor de latere teelt voor het ras "*Solaris F1*" (o.m. verkrijgbaar bij het Vlaams Zaadhuis), dat in diverse proeven het best presteert. Knolvenkel heeft zo ongeveer tachtig tot honderd dagen nodig vanaf de kieming totdat de bol groot genoeg is om te oogsten.

Teelttip

Venkel verdraagt geen droogte en daarom is regelmatig water geven bij dit gewas erg belangrijk. De periode vlak na het uitplanten en het begin van de bolvorming zijn twee belangrijke momenten voor de watergift. De groei van het gewas en de ontwikkeling van de bollen dient zo gelijkmatig mogelijk te verlopen. Een mulchlaag aanbrengen kan helpen om de bodem koel en vochtig te houden.

▪ **Standplaats**

Hoewel knolvenkel strikt gezien geen wortelgroente is kiezen we, omwille van de bemestingsbehoefte, toch liefst een plaatsje op het perceel van de wortelgroenten. Venkel wordt bij voorkeur op een zonnige, vochthoudende, humeuze zand- of lichte zavelgrond geteeld. Zorg voor een bodem met vrij hoge pH (6-7). Vermijd venkel te telen na een andere schermbloemige of na een sterk bemest gewas. Venkel in de groentetuin is best te combineren met slasoorten, witloof, radicchio, groenlof, kortom alle planten van de samengesteldbloemigen. Venkel is geen goede buur voor tomaten, paprika en aardappelen. Ook boontjes zouden een slechtere groei vertonen dichtbij venkel. Sommigen gaan zelfs zo ver venkel in de kruiden- of siertuin te telen, en dat is helemaal geen gek idee.

▪ **Bemesting**

Venkel vraagt een grond met eerder weinig stikstof maar met een ruime kalium- en magnesiumvoorziening. Zeker op lichte gronden is kalium heel belangrijk. Net zoals bij wortelen is hier ook verse mest uit den boze. Bij het ter plaatse zaaïen strooien we dan ook geen kunstmest, dit kan de kiemplantjes doen verbranden. Gebruik liever wat gedroogde organische mest die je goed door de grond mengt, of strooi de kunstmest als de plantjes hun eerste echte blaadjes hebben en werk dit wat in tussen de rijen. Bij geplante venkel is een goede voorraadbemesting bv. 100 g/m² onder de vorm van een organische meststof met (N+P+K) van 6+7+8 samen met 50 g patentkali om toch voldoende kalium ter beschikking te stellen. Of 60 g/m² scheikundige meststof met (N+P+K) 12+10+18 (blauwe korrel), eventueel aangevuld met wat extra patentkali.

• **Gewasbescherming**

Venkel is nogal gevoelig voor sclerotinia, vooral als je te dicht opeen plant of in een te stikstofrijke bodem. Op de rottende bol ontstaat witwollig schimmelpuis met daarin zware bolletjes, dit zijn de sclerotiën (verdroogde schimmeldraden die jarenlang in de grond kunnen overblijven om later plots weer actief te worden). De made van de wortelvlieg kan de wortels van de knolvenkel aantasten. Gelukkig wordt in dit geval niet het eetbare gedeelte aangetast, zodat de schade meestal meevalt. Bij ter plaatse zaaïen is de kans op schade groter dan bij de teelt met voorgekweekt plantmateriaal. Soms komt er ook wat grijs schimmelpuis op de bol, dit is Botrytis. Als je de aantasting ziet, is het best spoedig te oogsten en het zieke deel uit te snijden. Als je merkt dat de bol gaat barsten, kunt u hem maar beter onmiddellijk oogsten. De wonden die daarbij ontstaan zetten immers de poort open voor allerlei schimmels.

• **Oogsten**

Oogst de knolvenkel als ze een tennisbal groot zijn, een goed gewicht schommelt tussen de 200 en 300 g. Te grote bollen kunnen barsten en worden al snel te vezelig en taai. Vanaf begin november kunnen we de herfstteelt nog wat beschermen tegen de (tijdelijke) vorst door af te dekken. Uitgegroeide venkel kan toch wel één of twee nachtjes drie tot vier graden onder nul verdragen. Als het strenger begint te vriezen moeten de knollen geoogst worden. Je kan ze nog enkele weken op een koele plaats bewaren. Eventueel kan je ze, net als andijvie, overplanten in een serre.

▪ **Gebruik**

Venkel is niet alleen warm te bereiden, maar ook rauw te eten. Venkel kan je stomen, stoven of koken. De groente is snel gaar en licht verteerbaar. Rauwe fijn gesnipperde venkel is goed in salades. De smaak en geur van knolvenkel is anijsachtig, een beetje zoet maar toch pittig en fris. Je gerechten krijgen er een Zuid-Europees tintje mee.

Venkel bevordert de spijsvertering, het is daarom een goed idee om venkel te serveren bij "zware gerechten" zoals zalm, varkensvlees, ... Ook in combinatie met visgerechten wordt venkelgroen veel gebruikt. De fijne blaadjes worden als garnering en smaakgever gebruikt. Verpakt in folie kunt u venkel ongeveer twee weken in de koelkast bewaren.

'Voor de vlier moet men zijn hoed afnemen'

Is een oud gezegde dat het nut van de vlier (*Sambucus nigra*) benadrukte. Geen ijdele woorden, want deze struik was vroeger een belangrijke schakel in o.m. de 'huisapotheek' van vele: de bloemen, de vruchten, de bladeren (niet eetbaar, enkel uitwendig te gebruiken), de schors, het hout: zowat alles van de plant kon gebruikt worden.

Vandaar dat de vlier zowat overal terug te vinden is: in de nabijheid van oude boerderijen, langs velden en wegeltjes, overal voelt de vlier zich thuis. Een volwassen vlierboom kan wel 5 meter hoog worden en zijn wortels groeien snel. De vlier is zeer sterk en het hout zeer taai, de takjes echter zijn zeer buigzaam en met wit merg gevuld. De wit(gele) bloemen ruiken zoet. De vruchten zijn blauw-zwart van kleur. Hij verwildert snel door het overbrengen van de bessen (zaden) door de vogels en verdringt zo soms andere planten, dus wel in de gaten te houden in de (sier)tuin. Maar dus vooral geprezen omdat heel veel onderdelen van de struik kunnen gebruikt worden: de bloesem voor de bereiding van limonade en thee, het vlierbessensap voor het maken van heerlijke jam of siroop. Het witte hout van oude vlieren is één van de hardste houtsoorten en werd gebruikt voor het maken van allerhande machines. Ook beeldhouwers gebruikten het als vervangmateriaal voor ivoor, het werd zwartgeverfd als ebbenhout. De takken werden gebruikt als wichelroede om wateraders op te sporen en ook om fluitjes uit te maken.



Vele vlieren staan nu volop in bloei, tijd dus om even stil te staan bij wat we zoal met de vlierbloemen kunnen aanvangen. De bessen komen dan wel ten gegaste tijde aan bod. Hierna een voorbeeld (uit de ongetwijfeld vele variaties hierop) van een vlierbloesemdrank.

Fris vlierbloesemdrankje

Benodigdheden: 30 vlierbloesemschermen, 1 l water, 1 kg suiker, 4 à 5 citroenen waarvan de schil onbehandeld is, 20 g citroenzuur (te verkrijgen bij de apotheek)

Bereiding

- Kook 1 liter water, los er de suiker in op
- Doe de bloesems samen met de in stukjes gesneden citroenen en citroenzuur in een kom (liefst inox). Bij gebruik van behandelde citroenen, wel eerste de schil verwijderen
- Giet er het kokende suikerwater bij. Roer alles even om en laat het rusten
- Laat 4 dagen trekken op een koele plaats, eventueel enkele keren omroeren
- Giet het mengsel door een zeef of neteldoek en verdeel alles in porties in functie van de latere toepassing en vries in, bv. in ijsblokjes.

Een paar toepassingen

- Doe een blokje van het diepgevroren vliermengsel als bodempje in een glas champagne of schuimwijn. Dit geeft een frisse en fruitige touch aan het geheel. Wat witte rum erbij maakt deze drank nog wat sterker.
- Houdt men het liever alcoholvrij dan kan men het vliermengsel ook toevoegen aan koud spuitwater. Het is zeer dorstlessend.

Vlierbloesemthee

Een aftreksel (thee) van de bloemen werkt urine- en zweetafdrijvend en het heeft een kalmerende werking op het zenuwstelsel. Ook zou het helpen bij hoest en andere aandoeningen van de luchtwegen. Om de pijn bij keelontsteking te verminderen kan met ook gorgelen met deze thee (bij deze toepassing geen suiker toevoegen). Neem 2 grote lepels vlierbloesems (zonder de steeltjes) en laat die 5 à 10 minuten trekken in een halve liter kokend water. Men kan de thee aanzoeten met honing of suiker. Best zo warm mogelijk drinken (zweetafdrijvend!).

Ook onze schoonheid kan er wel bij varen

Van de bloesems kan men ook een lotion bereiden, een uitstekend reinigingsmiddel voor de huid. Hiervoor dompelen we een kopje bloemblaadjes (zonder steeltje) onder in een liter heet water gedurende enkele uren. Met wat honing of glycerine erbij werkt het nog beter en het ruikt nog heerlijk ook!

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