

Trimestriëel contactblad, april, mei, juni
Jaargang 4, nummer 2
Ver. Uitg. Lucrèce Roegiers
Vissenakenstraat 381, 3300 Vissenaken-TIENEN
Tel. /fax (016) 82 45 37
email :yggdra@hotmail.com
Website : <http://www.geocities.com/yggdra.geo/>

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
2/3294



De Sapstroom

van

Geobrasil V.Z.W.

een ecologisch-didactische
ontmoetingsplaats voor permacultuur

Zomer 2002

12 juni 2002

Permacultuur

verzoening van eeuwenoude werkwijzen en nieuwe technieken
oog voor de rijkdom van diversiteit
kader voor verscheidene alternatieve invalshoeken
zorg voor de vier elementen
intens gebruik van het invallend zonlicht
zorg voor de mens
oeroud gevoel van eenheid
dans met de natuur
levensfiloso-

fie

Wegenwerken Vissenakenstraat

Sinds de paasvakantie zijn er rioleringswerken bezig in de Vissenakenstraat. Hierdoor wordt het steeds moeilijker om Yggdrasil te bereiken. De wegenwerken in de Vissenakenstraat zijn nu opgeschoven in de richting Tienen, waardoor nu ook diegenen die uit Tienen komen moeilijkheden ondervinden om de hoefwinkel van Yggdrasil te bereiken. Er blijft echter altijd één baanvak berijdbaar voor plaatselijk verkeer. Navraag op het gemeentehuis leert ons dat je, ondanks de verbodstekens, altijd met de wagen tot bij ons mag rijden, aangezien het hier plaatselijk verkeer betreft. Op zaterdag is er geen probleem, op dinsdagavond en vrijdagvoormiddag kan de weg tijdelijk onderbroken zijn als de werken aan de gang zijn.

Op de opendeurdag zullen we vermoedelijk als volgt bereikbaar zijn:

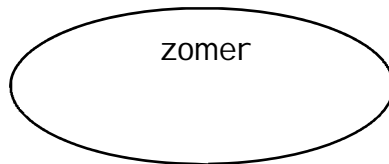
vanuit Tienen langs de Vissenakenstraat, parkeren kan wellicht op de baan.

vanuit Glabbeek langs de gewone weg of langs de Metselstraat en de Kaakstraat.

Vanuit Leuven of Aarschot langs de gewone weg, maar net voor de kerk het kleine straatje (Kaakstraat) inslaan en volgen tot op het einde.

Let op! De Kaakstraat is een smal baantje met dubbele rijrichting.

We voorzien een goede bewegwijzering vanuit alle richtingen. Als je twijfelt, telefoneer ons om te weten welke weg je best neemt om hier te geraken.



De zomer begint op 21 juni. Van 21 tot 24 juni staat de zon driemaal op haar hoogste punt. Haar klimmende weg gaat nu over in een dalende. Ze komt in het dierenriemteken Kreeft: 2 spiralen in tegengestelde richting.

Wat de zon doet, moeten de mensen nadoen: stilstaan en feestvieren. Hierbij moeten alle wielen, naar analogie met de zon, stilstaan: wagenwielen en spinnewielen.

Daarom vieren we op 24 juni de zomerzonnepunt. De langste dag is geweest. Dit wil zeggen: we gaan terug naar minder licht, meer duister. Gedaan met de onstuimige groei. Alles verstilt. De bladeren strekken zich en worden volwassen. Het koren gaat rijpen. Het voedselaanbod is op zijn best.

Het is reeds een beetje afscheid van de zon. Midzomer is het hart van het jaar. Overal werden vroeger midzomervuren aangestoken en met brandende spaanders in alle richtingen meegenomen naar het haardvuur.

Nu wordt ook het Sint-Janskruid verzameld. Zo genoemd omdat de kerstening het heidense feest van de zomerzonnepunt overdekte met het feest van Sint Jan de Doper. Sint Janskruid is een echt zonnekruid, het kruid dat het licht en de zon binnen in de mens brengt en daarom ook helpt bij depressies, maar ook bij brandwonden.

Het heeft een zeer grote gevoeligheid voor licht en maakt de mens er ook gevoelig voor. Wil je de gekende Sint-Jansolie maken, dan is dit de geschikte dag om de bloemen te verzamelen.

Guido Gezelle heeft het in het volgende gedicht over het 'Sint-Jansvuur' in Kortrijk in 1894:

Sint Jans Vier

Uit: Laatste verzen

Nu zit de zonne
Hooge in den hemelstoel,
Nu zit de zonne
Hooge overal.

Haalt hout en helpt ons,
Hoopt het al te gare alhier,
Haalt hout en helpt ons
Mede altemaal!

Vliegende vlamme,
Vlerke van 't zonnewel,
Vliegende vlamme,
Vlucht in den hoop...

Ziet, hoe de vlamme bijt;
Ziet hoe heur tonge laait;
Ziet, hoe de vlamme bijt;
Binnen in 't hout!

Haalt hout en helpt ons,
Hoopt het al te gare alhier,
Haalt hout en helpt ons
Mede altemaal!

Danst nu den zomerdans,
Danst door de vlammen heen;
Danst nu den zomerdans,
Gij, gasten, te gaâr!

Haalt hout en helpt ons,
Hoopt het al te gare alhier,
Haalt hout en helpt ons
Mede allemaal!

Laat ons een liêken,
Dansend den zomerdans,
Laat ons een liêken,
Zingen daartoe!

Zoo zal, eer ' t avond wordt,
Leutig ons zomervier
sperken en sparken, om-
hooge in den hemel slaan,
En leve Sint jan!
Hoe langer
Hoe liever,
Hoe langer
Hoe liever,
Ja, leve Sint Jan!

Haalt hout en helpt ons,
Hoopt het al te gare alhier,
Haalt hout en helpt ons
Mede allemaal!

Ziet hoe de sterren,
Diepe in den hemel daar,
Lonken en linken
Naar ons gedans!
Stokken sterren,
Heerdvier en hemelvier,
Herten die jong zijn,
Al ondereen;
Eer wij gaan slapen,
Nog eens geroepen nu:
Leve Sqint Jan!

Thuisverkoop

Alle producten die we te koop aanbieden hebben **biogarantie**:

groenten – kruiden – fruit
fruitsap – wijn – bier
meel – brood
zuivel
zaai- en plantgoed

Nu het nieuwe seizoen volop begint, zijn er weer meer producten van eigen teelt. Momenteel is er sla, pijpajuin, verse knoflook, aardbeien, kruiden van eigen teelt. Snel zullen de erwten volgen, de warmoes, de nieuwe aardappelen en bessen. De zomergroenten zijn ondertussen ook beschikbaar, zij het nog aangekocht.

Biologisch zaad en plantgoed

Er zijn nog een aantal pakjes **biologische zaden** beschikbaar.

Ook **kruiden in potten** zijn volop beschikbaar.

Plantgoed van sla, in diverse variëteiten, is nog het gehele seizoen te verkrijgen. Binnenkort ook andijvie en suikertop.

Biobrood.

Na een hele zoektocht naar (h)eerlijk biologisch brood, kunnen we terug op zaterdag biologisch brood aanbieden. Niet helemaal volgens onze principes, gezien de afstand, kopen we brood aan bij Zonnemaire, een Nederlandse biobakker. Maar hij biedt biologisch-dynamisch brood aan. BD- landbouw is een duurzame landbouw, die producten voor mens en dier voortbrengt met behoud van de natuurlijke hulpbronnen. Zonder uitputting van de bodem, zonder belasting van

lucht, bodem en water waar de natuur geen raad mee weet. In de BD landbouw gaat het om de zorg voor de bodem en het landschap als levend organisme. De gewassen worden verbouwd in een ruime vruchtwisseling. Het brood dat wij aankopen heeft Demeter label, het label van de biodynamische landbouw.

Hoe bestellen ?

- U kan gewoon **tijdens de openingsuren langskomen**. Dan kiest u uit het aanwezige aanbod. Het is ook mogelijk in de tuin de groenten uit te kiezen.
- U kan vooraf telefonisch of per fax **bestellen**. Op het afgesproken moment staat de bestelling dan klaar.
- Wie graag **wekelijks een pakket** wil aankopen, kan bij de afhaling een bestelling doorgeven voor de volgende week. Op het afgesproken moment staat die dan klaar. De inhoud van het pakket is te bepalen in onderlinge afspraak.

Het is interessant voor alle partijen als u zoveel mogelijk vooraf bestelt (ten laatste woensdagavond). Dan kunnen wij veel gericht inkopen, u hebt wat u wenst en wij hebben niet teveel overschotten.

Openingsuren: dinsdag: 17.00 u. – 19.30 u.
vrijdag: 8.30 u. – 11.30 u.
zaterdag: 10.00 u. – 15.00 u.

Tel./fax: 016/ 82 45 37

Kruidenweetjes

Equisetum arvense L. Heermoes

Misschien ken je de plant als akkerpaardenstaart. Een erg boeiende plant, als was het maar om de zeer uiteenlopende reacties en gevoelens die ze oproept.

Voor velen een plant met een erg slechte roep. Wie ze in zijn tuin heeft wil er liefst zo vlug mogelijk vanaf. Maar dat lukt niet makkelijk. Steeds weer breekt de stengel af en reeds enkele dagen later prijkt de heermoes er terug, maar nu met meerdere stengels bijeen. Hoe moeilijk het is om heermoes uit te trekken, vertelt ons een oud gezegde: wie het eind van de wortel vindt, vindt een gouden ring. Maar helaas, de wortel lijkt eindeloos diep te zitten. De roep van heermoes blijkt ook uit volksnamen zoals akkerpest. Een stuk grond zonder heermoes noemde men vroeger ook goedenaard, en met heermoes kwadenaard.

Maar wie denkt heermoes hiermee te kennen, heeft het lelijk mis. Wie zei ook weer dat wat we onkruid noemen, planten zijn waarvan we de functie nog niet kennen? Wie de ware aard van heermoes kent, wil het plantje gaan kweken, maar helaas ook dat lukt niet. Of ze komt spontaan, of ze komt niet. Van een plant met karakter gesproken.

Maar hoe ziet ze er nu uit?

Heermoes is een doorlevende plant die ondergronds overwintert met een soort knolletjes aan de wortels. De wortelstok zit diep in de grond. In april komt een lichtbruine stengel van ongeveer 20 cm boven. Die dient enkel voor de voortplanting. De onvruchtbare stengel is onopvallend en wordt ook vaak niet gezien of niet in verband gebracht met heermoes.

Eind april, begin mei, als de vruchtbare stengel verwelkt is, komt de onvruchtbare, groene stengel boven. De groene haren vormen op regelmatige afstanden kransen van 6 à 12 zijtakken, die de bladeren vertegenwoordigen. De plant is als een ruggenwervel opgebouwd uit verscheidene min of meer losse holle geledingen die men uit elkaar kan nemen en weer terug opbouwen. Dit is de plant waaraan men denkt als men het over heermoes heeft.

Het is een oeroude plant, nakomertjes van een oud geslacht van reuzen (30 m hoog) van 300 miljoen jaren geleden, de Carboonbossen. De paardenstaartwouden van toen zijn nu de steenkoolmijnen. Er zijn ook vele afdrukken van gevonden in afzettingsteentent. Deze plant is een brug tussen de oudste vormen van plantaardig leven en onze moderne planten. Nu nog kan men reuzenpaardenstaart vinden van 6 meter hoog in het Amazone-woud. Heermoes bezit een belangrijke hoeveelheid stoffen die gemeenschappelijk zijn aan onze aarde en onszelf. Strijk je van onder naar boven langs de plant, dan voelt ze zeer ruw aan. Dit is het silicium of kiezelzuur dat voelbaar is. Heermoes bevat immers een zeer hoog percentage hiervan. Ongeveer 90% ervan zet zich af in de buitenste wanden en migreert langzaam naar binnen. Deze mineralisatie verschaft de plant haar stevigheid en vormt een bescherming tegen fysische factoren zoals wind, water, e.d. De overige 10% is oplosbaar.

Als je de randen van de bladeren onder een vergrootglas zou bekijken, zou je de kleine siliciumkristallen zien. Uit dergelijke kristallen zijn de edelstenen kwarts, amethyst, agaat en opaal gevormd. 40% van onze aardkorst bestaat uit silicium : dit voornamelijk onder de vorm van kwarts in de rotsen, als zeezand, in vulkanische gesteenten en onder verschillende andere vormen zoals edelstenen. Heermoes verkiest een vochtige bodem rijk aan klei en silicium, zandige akkers en leemachtige zandgrond. De wortel gaat tot 2 m diep.

In 1972 kon men aantonen dat silicium een essentieel bestanddeel is van ons lichaam: gemiddeld 7 gram. Onderzoeken bewezen dat voornamelijk bindweefsel, pezen, spieren, bloedvaten (0,1%), beenderen, haar (6,0%), huid (6,2%) en nagels (19%) belangrijke hoeveelheden silicium bevatten.

En dan blijkt meteen hoe geschikt deze plant kan zijn voor ons. Maar let op waar je heermoes oogst! Hij is resistent tegen veel chemicaliën en slaat de gifstoffen op in zijn weefsel.

Het grootste gedeelte van het silicium is niet oplosbaar in water, een klein gedeelte (10%) wel. In de lente is de hoeveelheid van het 'oplosbaar' silicium het hoogst. De plant wordt dan ook best op dit moment geoogst nl. in juni.

Naast silicium bevat heermoes nog tal van andere interessante stoffen, maar de meest actieve werking gaat uit van het kiezelzuur. Heermoes is één van de beste remineraliserende middelen, het werkt desinfecterend, bevordert het herstel bij breuken. Prof. Dr. Kervran heeft door onderzoek bewezen dat organisch kiezel verkalking kan teweegbrengen. Het kan het verouderingsproces van de elastische vezels van de aortaweefsels afremmen. Het werkt zuiverend en afdrijvend op de nieren en blaas en stelt bloedingen.

Alleen de groene stengel wordt gebruikt.

Het kiezelzuur is voor het grootste gedeelte niet oplosbaar in water. Het wordt daarom bereid als afkooksel.

De jonge scheuten kunnen in de sla.

In onze streken werden in vroegere eeuwen tijdens de vastentijd de jonge scheuten gekookt, in bloem gerold en dan in olie gebakken in de pan.

Een bosje kan meekoken in de soep en daarna uitgehaald worden.

Maar zoals steeds: niet overdrijven. Het is niet omdat iets goed is, dat meer beter is. Grote hoeveelheden zijn giftig voor dieren. Gebruik zelf ook heermoes met mate.

Maar ook al gebruik je het niet, misschien kijk je nu met andere ogen en vooral een hart naar de heermoes die je het leven zuur maakt in de tuin. En bovendien is hij door zijn grote hoeveelheid mineralen een weldaad voor de composthoop.

Jaarprogramma

juni

zo 16 opentuin dag doorlopend gratis toegankelijk
van 10.00 u. tot 17.00 u.: rondleidingen

ma 24 permacultuur: een tuin om van te genieten
rondleiding van 14.00 – 16.00 u.: gratis

juli

zat 6 permacultuur: rondleiding van 15.00 u. tot 17.00 u.:
gratis

Inschrijving vooraf is vereist. Dit gebeurt vooraf via telefoon/fax
016/ 82 45 37 of per brief.

In het najaar voorzien we o.a. een workshop waarbij we een
bouwsel van essen aanplanten en knopen als onderdeel van een
speeltuin voor kinderen.

Er zal een workshop 'groenten kweken' doorgaan.

oktober

zondag 27 pompoendag: doorlopend gratis toegankelijk
van 10.00 u. tot 17.00 u.

Meer info hierover in de volgende Sapstroom.

hernieuwing lidmaatschap

Elk jaar in juni kloppen we bij u aan voor de hernieuwing van het lidgeld.

Het lidgeld voor de vzw Yggdrasil bedraagt 6,20 euro (250,-BEF).

Hierin zit ook een abonnement van 1 jaar op de Sapstroom. Bijgevoegd vindt u een overschrijvingsformulier.

Indien u niet betaalt, veronderstellen we dat u niet langer de Sapstroom wenst te ontvangen. U krijgt dan wel verder elk jaar in september het jaarprogramma toegestuurd.

Week van de Biologische Landbouw

Tijdens de vierde editie van de Week van de Biologische Landbouw, die georganiseerd wordt van 10 tot 16 juni 2002, kan je in heel Vlaanderen kennis maken met het steeds grotere aanbod aan biologische producten.

Op zaterdag 15 en zondag 16 juni openen tientallen bedrijven in Vlaanderen hun deuren voor het publiek. Iedereen die dit wenst kan een kijkje nemen achter de schermen van deze bedrijven. Producenten en verwerkers laten je tijdens rondleidingen en demonstraties kennismaken met technieken en gebruiken eigen aan de biologische landbouw. En ongetwijfeld zullen de vele proeverijen je overtuigen van de (h)eerlijke smaak van biologische producten.

Omdat wij zelf met een permacultuur-project bezig zijn dat perfect kadert in de ganse ecologische evolutie stellen wij onze tuin open voor een geïnteresseerd publiek. Wij doen namelijk mee aan deze opendeurdag op **zondag 16 juni 2002**. De tuin is op deze dag te bezoeken **tussen 10.00 en 17.00 uur**.

Yggdrasil is een ecologisch-didactische ontmoetingsplaats voor permacultuur

Tijdens het bezoek kan je kennismaken met een stukje permacultuur in de praktijk. Je kan deelnemen aan georganiseerde rondleidingen in de tuin en hierbij maak je kennis met een aantal principes van permacultuur. Je krijgt allerlei tips om de natuur te beschouwen als een bondgenoot en niet als een vijand.

Als je vooraf de dia's bekijkt zal je tijdens de rondleiding een duidelijker beeld krijgen van wat permacultuur juist is.

Voor wie de tuin al bezocht heeft, is er zeker weer heel wat veranderd. De poel raakt stilaan druk bevolkt, zowel door dier als plant, de hut is geknoopt, de kruidenhoek is uitgebreid, de kippen hebben een groot deel van de boomgaard en de gehele hazelaaraanplant in bezit genomen, er zijn 2 ganzen bijgekomen, de koe is weg maar er is een ezel bij. Joke houdt onze Mira nu gezelschap.

Tijdens de aanleg van de kruidenspiraal op de binnenkoer heeft Niels gefilmd en een videofilm van een 20-tal minuten gemaakt. De video is een goede handleiding om zelf een kruidenspiraal aan te leggen. Ondertussen is in de reeks 'Permacultuur in woord en daad' de brochure 'kruidenspiraal' verschenen. Beide vullen elkaar aan. Tijdens de opendeurdag kan je ook de video bekijken op onze droogzolder. Brochure en video worden ook te koop aangeboden voor 15 euro.

Verder zijn er lekkere biologische hapjes en drankjes beschikbaar aan ecologische prijzen, er is een kruidenstand, een boekenstand en een Velt-stand.

Kortom, wil je de natuur eens vanuit een andere gezichtshoek bekijken dan mag een bezoek aan Yggdrasil niet uitblijven.

Wij hopen je binnenkort te mogen verwelkomen.

warmoes

Warmoes **Beta Cicla L.** Familie van de Chenopodiaceeën

Het is een inheemse tweekjarige plant, ook snijbiet genoemd. Ze stamt af van dezelfde plant als de biet. Ze heeft echter niet de dikke wortel van de biet, maar de bladsteel en de middennerf van het blad zijn dan weer vlezig. Het zijn trouwens de bladeren die men gebruikt in de keuken. Je kan ze gebruiken zoals spinazie. Ook de stengel wordt gebruikt. Warmoes smelt heel wat minder weg dan spinazie.

Warmoes wil graag een rijke grond. Je zaait uit in april-mei en de plantjes worden nadien uitgedund op ongeveer 25 cm. Je kan ook in potjes voorzaaien en nadien uitplanten.

Het is een mooie verschijning in de tuin, vooral als je voor wat kleurvariëteit zorgt. Er is een ruime keuze: de gewone groene is een effen groene plant met dunne stengel. Deze leunt het dichtst aan bij gewone spinazie. Dan is er de rode in diverse nuances, de gele en tenslotte de groene met een brede witte rib. Hiervan kan je ook de rib op zich klaarmaken. De rode variëteit wordt steeds meer als sierplant aangeschaft.

Je plukt telkens de grootste, buitenste bladeren eraf en de rest groeit door. Zo kan je plukken van half juni tot de eerste vorst. Laat je één plant in zaad komen, dan vermenigvuldigt ze zich spontaan.

Wij verkopen op Yggdrasil warmoes als groente gedurende de gehele zomer. De meesten die er kennis meemaken zijn meteen gewonnen voor de smaak. Zaad is verkrijgbaar bij De Bolster via Velt of op Yggdrasil. Op bestelling zorgen wij ook voor jonge plantjes.

recept

Warmoestaart

Deeg

200 g gezeefd tarwemeel - 100 g koude boter - een snuifje zout - handvol havervlokken - 1 dl koud water

In een kom het meel en de koude boter snijden met 2 messen. Een snuifje zout en het koude water toevoegen en verder met een mes bijeenduwen tot er zich een bol vormt. Voorzichtig 1x uitrollen. Dichtplooien en laten rusten in de koelkast (minstens 30 minuten, beter laten overnachten).

Deegrol met bloem bestrooien. Het deeg uitrollen tot 2 mm dikte. Een taartvorm inoliën en bekleden met het deeg. Gaatjes in de bodem prikken en een handvol havervlokken op de bodem strooien om te vermijden dat de taart gaat lekken.

Vulling

800 gram warmoes - 1 teentje look - 2 eieren - 1 lepel olijfolie - 150 g kruidenkaas - laurier - eventueel enkele blaadjes zurkel - kruidenzout - peper - 1 dl melk eventueel - een handvol havervlokken

De warmoes stomen of in aanhangend water stoven.

Ondertussen in een kom de kaas fijnprakken, de eieren met de melk erdoor mengen. Het teentje knoflook erbij persen, de groenten toevoegen en een handvol havervlokken, op smaak brengen en in de taartbodem scheppen. Overschotjes deeg bovenop leggen of het deeg erover heen terugleggen. In een voorverwarmde oven van 200°C bakken gedurende 30 à 40 minuten.

schandalen in biolandbouw

Parallel met de dioxinecrisis die enkele jaren geleden een extra dimensie gaf aan de week van de biologische landbouw, zijn er nu de schandalen in Duitsland en Frankrijk, maar ditmaal in de biosector. Staat hiermee de hele biolandbouw op de helling? Kunnen we nog wel vertrouwen hebben in bio? Een veel gestelde vraag deze dagen. Bij sommigen is de scepsis toegenomen, anderen rekenen erop dat de winkelier of de controle er wel voor zal zorgen dat hun voedsel in orde is. Tegenstanders triomferen. Alsof dit de kwaliteit van hun voedsel verbetert.

Maar misschien moeten we gewoon eens nadenken wat de oorzaak is van dergelijke misbruiken en wat we daar zelf aan kunnen doen. Het is duidelijk dat controle nooit toereikend kan zijn om alle misbruiken uit te sluiten.

Maar waarom zijn we de wil om gezond voedsel te verschaffen kwijt? Waarom is controle überhaupt nodig? Alleen in een maatschappij waar geld en macht verafgoed worden, is zo iets mogelijk. Voedsel is één van de basisbehoeften om te kunnen leven en zich voeden behoort dan ook tot onze instincten. De voedselproductie is ontspoord door de productie tot doel op zich te maken waaraan geld, liefst veel geld moet verdiend worden. Daardoor werd de inhoud van het product steeds minder belangrijk. Waar voedselvoorziening oorspronkelijk het doel was, werd het steeds meer een middel om andere doelen te bereiken. Dit werd en wordt echter nooit als dusdanig voorgesteld. (*zie ook boekenworm*).

Men vertelt je dat voedsel kweken zonder bestrijding niet kan, dat dieren kweken zonder krachtvoer niet kan. Het kan wellicht niet op de manier waarop het nu gebeurt, maar er zit nog veel meer achter.

Als de boer zijn product natuurlijk kweekt, met natuurlijke hulpmiddelen en dat zo rechtstreeks aan de consument verkoopt, dan verdient buiten de boer daar niemand iets aan. En daar wringt het schoentje.

Er zijn buiten de boer veel mensen die moeten verdienen aan de productie en de distributie. Dat kan alleen als er veel hulpmiddelen, zoals kunstmest, pesticiden en nog zoveel meer bij te pas komen. Daar leeft een hele industrie op. Nu bio in de lift zit, is ook daar geld te verdienen en het is wel te verwachten dat bij grootschalige distributie steeds meer medespelers komen wie het eigenlijk niet te doen is om de kwaliteit van het product maar om het geld dat er te verdienen valt. De boeren die omschakelen moeten een zware keuze maken, omschakeling kost immers veel geld en tijd. De verwerkende industrie echter kent geen omschakelingsperiode, kent niet de problemen van eventuele mindere opbrengst. Daarom kan ze ineens zonder omschakeling bio worden. Zo eenvoudig is dat.

Als de boer rechtstreeks aan de consument verkoopt, dan is de kans op besmetting onderweg zo goed als onbestaande.

Maar ook de consument gaat niet vrijuit. Consumenten willen gezond voedsel, alles in alle seizoenen beschikbaar, altijd vers, er mooi uitziend en goedkoop. Je mag gewoon niet zien dat het in de natuur gegroeid is. Het is duidelijk dat zo iets alleen kan met kunstgrepen.

Permacultuur toont de weg om met niet al te veel arbeid en met een minimale belasting van het milieu gezond voedsel te kweken. Elk kan het in zijn eigen tuin(tje). Maar dan moeten we ons voedsel- en leefpatroon wijzigen. Meer boeren die voedsel kweken voor zichzelf en voor mensen uit hun omgeving. Dit vraagt ook meer samenwerking tussen plaatselijke boeren. Maar alleen als de kwaliteit van voedsel en milieu belangrijker wordt dan geld, zullen schandalen de wereld uit zijn. Maar dit is wellicht een droom die nog een lange weg af te leggen heeft voor hij werkelijkheid wordt.

boekenworm

“Landbouw, markt voor chemische wapenindustrie in vreedestijd?”, Sebastiao Pinheiro, Wervel-forum, een uitgave van WERVEL, KWB en Pax Christi, Antwerpen, 2002 ISBN 90 77022 08 2

De oorspronkelijke brochure werd uitgegeven in Brazilië.

Deze brochure werd uitgegeven naar aanleiding van de vierde Vlaamse bioweek van 10 tot 16 juni 2002. De uitgave kadert in een internationale uitwisseling in deze week met bioboeren uit Brazilië, Senegal, Hawaï, India en Guatemala.

Het is een vlot leesbare tekst, geïllustreerd met enkele strips, over een aspect van de chemische landbouw dat zelden aan bod komt, nl. de inzetbaarheid van de chemische industrie voor oorlogsdoeleinden en in vreedestijd voor de hoogtechnologische landbouw. Hier hebben we alvast weer een gegronde reden om bio te verkiezen boven gangbare landbouw. Gewoon verbijsterend als je leest hoe de vork aan de steel zit. Soms voel ik me heel beschaamd West-Europeaanse te zijn. Dat had ik heel erg bij het lezen van deze brochure.

Laat er dan al eens een bioschandaal zijn, met bio en het uitbannen van chemische pesticiden zijn we zeker in de goede richting aan het gaan, ook al zullen er wellicht nog randverschijnselen zijn.

Een brochure die je zeker moet gelezen hebben.

Ze is o.a. te koop bij Yggdrasil. Prijs 5 euro.



Aardewerk, beweging voor radicale ecologie, organiseert elk jaar een zomerweek in de Ardennen. In de voormiddag zijn er lezingen en gespreksgroepen, er is vrije tijd en er zijn ervaringsgerichte oefeningen om de theorie te verbinden met het eigen leven.

Dit jaar is het thema 'Globalisering: nee bedankt?' Filosofische perspectieven en actiesporen. Aardewerk is vooral filosofisch bezig met ecologie en de zomerweek is een goede gelegenheid tot herbronning.

De zomerweek gaat door van 1 tot en met 6 juli in 'La Bavière' te Chassepierre.

Voor meer informatie: bel Aarde-Werk bij Elcker-Ik 016/ 35 05 51. Vragen naar Jeanneke van de Ven.

Tuinbezoek

Een rondleiding in de tuin van Yggdrasil kan **op afspraak** vanaf de paasvakantie tot eind september.

U wordt verwelkomd met een gratis drankje.

Het **thema** van de rondleiding wordt vooraf afgesproken:

* **permacultuur**

ontstaan, betekenis, principes, praktische toepassing in de tuin.

* **kruiden**

herkennen, teelt, standplaats, gebruik,...

Een rondleiding duurt ongeveer anderhalf uur.

Nadien is er gelegenheid om iets te drinken. Op afspraak zijn er ook hapjes of een maaltijd te verkrijgen.

Wie graag met een groep een geleid tuinbezoek wil brengen aan Yggdrasil kan hiervoor een afspraak maken. Prijs: 50,00 euro.

Tel. (016) 82 45 37.

Wie **individueel** een bezoek wil brengen aan onze tuin, kan zich inschrijven voor de rondleiding van **maandag 24 juni van 14.00 u. tot 16.00 u.** of op **zaterdag 6 juli van 15.00 u. tot 17.00 u.**

Tijdens deze rondleidingen wordt op diverse aspecten van permacultuur ingegaan, niet in het minst op het aspect 'genieten' in de tuin.

Deze rondleidingen zijn **gratis**.

Gelieve wel vooraf in te schrijven door een telefoontje te geven.

inhoudstafel

p. 2	wegenwerken in Vissenaken
p. 3	zomer
p. 4	poëzie
p. 6	thuisverkoop
p. 8	kruidenweetjes: heermoes
p. 12	jaarprogramma
p. 13	hernieuwing lidmaatschap
p. 14	week van de biologische landbouw
p. 16	warmoes
p. 17	recept: warmoestaart
p. 18	schandalen in biolandbouw
p. 20	boekenworm
p. 21	aardewerk
p. 22	tuinbezoek
p. 23	inhoudstafel
p. 24	wegbeschrijving

Wegbeschrijving naar Yggdrasil, Vissenakenstraat 381, Vissenaken
Opgelet !!! Tijdelijk werken aan de Vissenakenstraat! (zie pagina 5)
Vanuit Tienen.

Op de ring van Tienen rijd je tot de lichten van de Diestsepoort : het kruispunt met de baan naar **Diest- Glabbeek**. Daar neem je de richting **Diest**. Onmiddellijk splitst de baan zich : je volgt de linkse baan. Dit is reeds de Vissenakenstraat. Als je het oranje bord 'Vissenaken' voorbij bent vervolg je nog even de weg die kronkelt en begint te dalen. Iets verder, aan de rechterkant, op de hoek van een klein straatje, staat een huis met een gedeeltelijke houten afwerking en een afsluiting met wilgetenen. Je slaat hier rechts in (Kruisbergstraat) en de eerste oprit rechts draait u op.

Vanuit **Leuven** of **E40** (vanuit Brussel) : uitrit Boutersem (24)
Na de uitrit neem je links. Op een T-kruispunt neem je terug links, na enkele bochten kom je aan verkeerslichten : je neemt rechtsaf richting **Tienen**. Je volgt de steenweg tot aan de 2de verkeerslichten met op de hoek links een grote land- en tuinbouwshop. Hier volg je de richting **Vissenaken** : linksaf. De baan kronkelt voorbij de kerk van Vissenaken Sint-Pieter en je blijft de weg volgen. Dan kom je op een kruispunt met de baan Tielt-Winge – Tienen. Je steekt hierover : *de weg wordt een asfaltbaan die naar boven kronkelt voorbij een kapel, de kerk Vissenaken Sint-Maarten en je komt op een T-kruispunt. Hier ga je rechtsaf richting **Tienen**. Dit is de Vissenakenstraat. Je rijdt voorbij de weg naar Glabbeek en op het eerstvolgende kleine kruispuntje sla je linksaf (Kruisbergstraat): Yggdrasil staat helemaal op de hoek. Rechts in het kleine straatje is de inrit.

Vanuit **Aarschot** : baan Aarschot -Tienen tot het kruispunt in Vissenaken met wegwijzer naar Bunsbeek (rechts is een school) : hier links Bunsbeek volgen. Dan verder zoals hierboven Vanaf *

Vanaf de **A2** (vanuit Limburg)
Van de A2 kom je op de baan Leuven- Diest. Je neemt links richting **Leuven** onder de brug. Daar ga je onmiddellijk links en onmiddellijk nadien rechts : richting **Tienen**. Deze baan blijf je volgen tot een wegwijzer **Vissenaken** : daar ga je rechts en je volgt de weg tot op een T-kruispunt. Hier neem je links richting **Tienen** : dit is de Vissenakenstraat. Bij het eerstvolgende kleine kruispunt neem je links : Kruisbergstraat : de eerste inrit rechts is de plaats van bestemming.

Openbaar vervoer : de trein tot Tienen. Na afspraak word je afgehaald.