

Trimestrieel contactblad
Jaargang 3, 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



De Sapstroom

van

GEOGRAFIE

een ecologisch-didactische
ontmoetingsplaats voor permacultuur

Zomer, juni 2001

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
levensfilosofie

Tuingenot

Ik hou ervan op mijn blote voeten op het strand te lopen langs de waterlijn, eindeloos ver en eindeloos genietend van de wind, de golven en het vochtige zand onder mijn voeten.
Ik hou er evenzeer van met mijn handen in de grond bezig te zijn in de tuin.

Vaak zegt men ‘een tuin vraagt veel werk’. Dat is ook zo, maar een permatuin geeft minder werk en geeft ook heel wat meer kansen tot genieten.

Deze tuin is mijn leven.

Het werk in onze tuin brengt me in contact met de aarde en brengt me ontspanning. Het bezig zijn met planten, genieten van hun geur en kleur, hun manier van zijn, het is zo verrukkelijk. Terwijl je stil bezig bent, wordt je aandacht getrokken door een fluitende vogel, het antwoord van een andere zanger, een nabije vogel op zoek naar voedsel, de felle kleur van de papaver, de aanwaaiende geur van de bloeiende koriander, vermengd met de zoete geur van de liguster in bloei, een rondfladderende koninginpage. Even verder de kleurrijke rups ervan die gestadig knabbelt aan het blad van wortel of dille. Steeds aan het observeren en gadeslaan ligt het accent meer op meeleven en genieten dan op werken.

Temidden van al dat leven, voel ik mij leven.

Ik zou deze tuin met al zijn rijkdom en leven niet kunnen missen.

Juni – zomermaand – rozenmaand

Elkeen geniet op zijn manier van de tuin en van het leven.

De levensgenieter bij uitstek was Horatius, een Latijns dichter uit de 1ste eeuw voor Christus.

Hij hield vooral van de rust van het simpele buitenleven. Een glaasje eenvoudige landwijn, liggend onder een druivelaar, genietend van het moment, was voor hem 'leven'.

In één van zijn gedichten verwoordt hij het als volgt:

wees verstandig en proef van het leven,
klaar je wijn,
snoei je verlangens op lange termijn,
want het leven is kort.

terwijl we aan het praten zijn
vliegt de jaloerse tijd.
pluk de dag,
en reken zo weinig mogelijk
op de dag van morgen.

uit Ode, I, 11

Verkoop op de boerderij

Groenten

Het is stilaan weer overvloed. Naast de gewone groenten, bieden we ook labbonen aan, Nieuw-Zeelandse spinazie, diverse slasoorten, paarse boontjes, bloemen van courgette, rode tuinmelde, augurken,...

Kruiden

Naast het assortiment kruiden om uit te planten, zijn er ook doorlopend verse kruiden voor onmiddellijk gebruik te verkrijgen. Van BBK hebben we gedroogde kruiden met biogarantie in een beperkt aanbod.

Eetbare bloemen zoals goudsbloem, bieslookbloem, courgette- en pompoenbloem, bloem van Oost-indische kers, koriander, viooltje zijn beschikbaar tijdens hun bloeiperiode.

Plantgoed

We proberen regelmatig wat biologisch plantgoed te koop aan te bieden van de diverse gewassen die we zelf zaaien. Het plantgoed zal te koop zijn in perspotjes, gemaakt van compost. Vanaf september zijn er ook jonge essen te koop.

Fruit

Juni betekent aardbeien, gewone én de zeer aromatische muskaataardbeien. Frambozen, witte, rode en zwarte bessen zijn er in juni en juli. Augustus brengt ons braambessen in overvloed. Kersen en pruimen zijn er vanaf juni en juli.

Dranken

Appelsap, (van de Syp en de Walsbergenhoeve) is er doorlopend, evenals biowijn: rood, wit, rosé van de Hageling en wijn uit Frankrijk

Nieuw is biobier: 'nog ééntje', een blond, suikerarm bier van 6,5% in flesjes van 33 cl.

Brood met biogarantie

Op vrijdag en zaterdag is er brood van De Herteleer. Pistolets en krentenbollen enkel op bestelling. Bij voldoende belangstelling kunnen we ook voor vers brood zorgen op dinsdag. Er is ook meel en gist verkrijgbaar.

Het assortiment brood wordt uitgebreid met brood van boerderij De Brabander, van zodra hun biogarantie in orde is. Vermoedelijk in de loop van juli of augustus. De Brabander is een sociale werkplaats in Kortenaken.

Zuivel

Er is een ruim assortiment biozuivel (kaas, boter, eieren, platte kaas, yoghurt, melk en ijs) beschikbaar.

Granen voor kippen

Er zijn biologische granen als kippenvoer in zakken van 25 kg.

**Open tuindagen op 10 en 17 juni en op 16 september
doorlopend van 10.00 u tot 17.00 u.**

Dia's, rondleiding, kruiden- en boekenstand, cafetaria

openingsuren

dinsdagavond	17.00 u. – 19.30 u.
vrijdagvoormiddag	8.30 u. – 11.30 u.
zaterdag	10.00 u. – 15.00 u.

ons telefoonnummer : (016) 82 45 37

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 **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 gerichter inkopen, u hebt wat u wenst en wij hebben niet teveel overschotten.

Tuinbezoek

Een rondleiding in de tuin 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.

Tel. (016) 82 45 37.

permacultuur

Voor een aantal planten maken we gebruik van een arbeidsarmer systeem van zaaien. We kunnen de natuur aan het werk laten. Een hele gamma kruiden en groenten zaaien zichzelf spontaan uit als je ze maar laat bloeien en zaad vormen. Het is duidelijk dat de meest oorspronkelijke planten dit het makkelijkst en het best doen. We hadden al goede ervaringen met allerlei kruiden zoals korian-der, dille, koningskaars, kaardebol, teunisbloem, goudsbloem, oost-indische kers. Maar ook groenten doen het soms goed : Nieuw-Zeelandse spinazie, warmoes, sommige sla-variëteiten, melde,...

Dit bespaart werk en de planten zijn er vroeger dan wanneer je ze zelf buiten uitzaait. Het vraagt wel enige soepelheid. Je kan immers niet vooraf bepalen waar de plantjes zullen terechtkomen. Je kan ze wel verplanten als ze voldoende groot zijn en ze dan op de gewenste plaats brengen. Dit is niet altijd nodig. Het is wel nodig in de onmiddellijke omgeving van de moederplant de grote massa jonge plantjes uit te dunnen of weg te halen. Maar iets verder van de moederplant af, verschijnen de planten mooi verspreid als in de uitdijende cirkels van een zopas verstoord wateroppervlak. Ze staan op voldoende afstand om goed te gedijen en ze zijn meteen gecombineerd met andere planten.

Het is wel belangrijk slechts één of enkele planten in zaad te laten komen. De natuur is immers zeer mild en elke plant verspreidt een ontelbaar aantal zaden.

Tuinmelde, *Atriplex hortensis* van de ganzenvoetfamilie is één van de minder gekende bladgroenten die zich zeer spontaan uitzaaien. Het is een éénjarige plant die reeds vroeg in de lente ontkiemt. Ze is er in diverse kleuren: van geel over groen tot rood met alle tussentinten of met bonte bladeren. De bladeren zijn aan de onderkant bedekt met een poederachtig stof. Het is een decoratieve plant die vaak als sierplant gekweekt wordt.

Het is een oud cultuurgewas dat reeds in de Oudheid bekend was. Ze stamt waarschijnlijk af van de glanzende melde (*Atriplex nitens*) die afkomstig is uit Zuid-Europa en Centraal-Azië, van de Kaukasus tot Siberië.

In de Middeleeuwen werd melde veel geteeld maar ze is later verdrongen door de spinazieteelt. Ze is fijner van structuur en smaak dan de andere spinaziesoorten en ze bevat minder oxaalzuur.

Tuinmelde kan op dezelfde manier klaargemaakt worden als spinazie. Je kan ze dus rauw gebruiken, koken of verwerken in groentesoep.

De teelt is eenvoudig en geeft een hoge opbrengst. Men schrijft dat het zaad slechts één jaar kiemkrachtig blijft. Maar laat de plant zichzelf uitzaaien in de tuin en elk jaar is succes verzekerd.

Je kan best beginnen met vroeg te oogsten. De planten groeien immers snel. De jonge plant kan boven de grond afgesneden worden. Bij de oudere planten plukt men de bladeren.

Tuinmelde is vooral in het voorjaar en in het najaar interessant als groente.

Waar te verkrijgen? Als groente (vooral de rode melde) in de winkel van Yggdrasil. Af en toe is er ook plantgoed. In de herfst is er zaad beschikbaar.

Zaad wordt ook aangeboden door De Bolster.

Jaarprogramma

We houden het bij een voorlopige aankondiging van enkele voorziene activiteiten. Het gedetailleerde jaarprogramma vindt u in het volgende nummer.

We voorzien in het **najaar**

- * de reeks '**kruiden leren kennen**' verder te zetten vanaf oktober, op zaterdagnamiddag.
- * een praktijkweekend permacultuur '**bouwen met stro**'.
- * in de reeks voeding: '**groententaarten bakken**'.
- * een avond rond '**compost**'.

Inschrijving : gebeurt vooraf via telefoon/fax of per brief. De inschrijving wordt bevestigd door betaling of door het storten van het inschrijvingsgeld op rekeningnummer 001- 3117002-80 van Yggdrasil.

Abonnement Sapstroom

Als u lid wordt van de vzw Yggdrasil, krijgt u automatisch ook de Sapstroom toegestuurd. U stort hiervoor jaarlijks 250,- BEF op bovenstaand rekeningnummer.

**open tuinendag
open biobedrijvendag**

Op zondag 10 en 17 juni en 16 september vanaf 10.00 u. gaat de poort open.

U wordt op de binnenkoer verwelkomd en meteen wegwijs gemaakt.

In de schuur gaat doorlopend een **diamontage** door over **permacultuur** en onze manier van werken. Hierop volgt een **rondleiding** door de tuin door Piet en Lucrèce waarbij een tipje van de sluier opgelicht wordt over het hoe en het waarom. We willen tonen dat een voedseltuin, waarin samengewerkt wordt met de natuur, mooie groenten en vruchten levert en een streling is voor het oog.

Nadien kan je genieten van een biologisch appelsapje, een biertje, een kruidenthee of vlierlimonade. Een belegd broodje, uiteraard vegetarisch, een stukje gebak, een ijsje, het kan allemaal.

Er is doorlopend een boekenstand met Velt- en Werveluitgaven, permacultuurliteratuur en onze eigen brochures.

Aan de kruidenstand zijn diverse kruiden te koop in potjes, biologisch opgekweekt en aangevuld met advies.

**10 en 17 juni en op 16 september
doorlopend van 10.00 u tot 17.00 u.**

eetbare bloemen

Bloemen zijn niet weg te denken uit ons leven. Ze vormen zo'n prachtige, kleurrijke en wonderlijke verschijning dat de mens ze sinds lang vervlogen tijden op heel veel verschillende manieren heeft gebruikt. Bij alle belangrijke gebeurtenissen zijn bloemen van de partij. Men heeft ook geprobeerd de fascinerende geuren- en kleurenpracht op diverse manieren te bewaren. Ook op het bord vormen bloemen een extraatje.

Met eetbare bloemen zijn heel wat **bereidingswijzen** mogelijk. Allereerst kan je ze vers serveren. Hierbij komen zowel vorm, geur, kleur als smaak het best tot hun recht.

Je kan ze ook verwerken in warme gerechten. Daarnaast zijn er een aantal bereidingswijzen waarbij één of ander aspect meer geaccentueerd wordt. Dergelijke bereidingswijzen zijn bloemenwater, gedistilleerd bloemenwater, bloemenboter, poeder van bloemblaadjes, bloemenazijn, bloemenolie, bloemenhoning, bloemen-suiker, gekristalliseerde bloemen, versuikerde bloemen.

Pas op met **giftige bloemen** !

Informeer je goed voor je bloemen eet.

Een greep uit de mogelijkheden van eetbare bloemen:

Bernagie, goudsbloem, lavendel, lieve-vrouwe-bedstro, madeliefje, oost-indische kers, paardebloem, roos, stokroos, vlier, één-dagslelie, koriander, bieslook, salie, tijm,...

Wees voorzichtig en kieskeurig bij het verzamelen van de bloemen.

Pluk niet op plaatsen of in tuinen waarvan je niet weet of er bestrijdingsmiddelen gebruikt zijn. Gebruik geen bloemen van de bloemist, ze zijn immers rijkelijk behandeld met bestrijdingsmiddelen. Pluk alleen bloemen waarvan je zeker weet dat ze niet giftig zijn.

Meer hierover vind je in:

Bloemen op 't Bord. Greet Buchner, De Driehoek, Amsterdam, ISBN 90 6030 217 6

Een eenvoudig boekje met goede ideeën en recepten.

De Smaak van Bloemen. De verfijnde kunst van het koken met bloemen. Elisabeth de Lestrieux en Jelena de Belder, Terra, Lannoo, Tielt, 1991, ISBN 90 209 1924 5

Een prachtig geïllustreerd boek met talrijke recepten. Maand na maand worden de bloemen voorgesteld die op dat ogenblik bloeien.

* * * * *

Leuk als **aperitiefhapje**, origineel, fijn van smaak en steeds anders zijn **kruidenballetjes**. Echt iets om je creativiteit te laten gaan.

Wat heb je nodig?

een doosje zachte smeerkaas (type Rapunzel)

diverse kruiden of eetbare bloemen

Hoe maak je het?

De kruiden fijnmaken, de bloemblaadjes los plukken. Soort per soort op een bordje verzamelen.

Telkens van de kaas een kleine hoeveelheid in de hand nemen en tot een bolletje rollen. Deze balletjes door de kruiden rollen. In de ijskast laten opstijven. Dit hapje kan enige tijd vooraf klaargemaakt worden.

Gevulde courgettebloemen met tomaatjes in olijfolie

ingrediënten

8 courgettebloemen
400 g zachte kruidenkaas
1 ei
muskaatnoot
zout en peper
2 knoflooktenen lichtgekneusd
8 blaadjes basilicum
12 kerstomaatjes
1/2 dl olijfolie vierge

werkwijze

Was, indien nodig, de courgettebloemen, dep ze droog en snijd de meeldraden eruit.

Roer de kaas, ei, muskaatnoot, peper en zout door elkaar en vul hiermee de bloemen. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Verwarm de oven voor op 160°C en laat ze hierin 15 minuten bakken.

Bak ondertussen gedurende 3 minuten de kerstomaatjes in de olie samen met de knoflook en basilicum. Zout en peper toevoegen naar smaak. Schep op elk bord twee bloemen en garneer met de tomatjes met kruiden en olie.

Smakelijk!

Vlier

Wie kent hem niet? De bloeiende vlier met zijn crèmekleurige bloemschermen. In juni is het een feest voor het oog. Je tuin wordt er mooier van en aantrekkelijker voor vogels. Zij eten immers de bessen. Ze vormen het hoofdvoedsel van trekkende, jonge zangvogels zoals nachtegalen, roodstaarten, grasmussen en vooral van spreeuwen en mussen.

Omdat de bloemen geen nectar bevatten, trekken ze weinig insecten aan, het meest komen de zweefvliegen erop af.

Je kan de bloesem best oogsten voor alle bloemetjes van het scherm open zijn. Om er thee van te zetten, haal je de dikke groene stengel eraf en de bloesems doe je in een theepot. Je overgiet het bloesemscherm met pas gekookt water, dekt de thee af en laat 5 à 10 minuten trekken. De bloesem eruit halen en de aangenaam geurende thee is klaar.

Voor wintergebruik kan je de bloesems drogen, daarna van de stengel afritsen, en donker en koel bewaren. In tijden van verkoudheden en griep is thee van deze bloesem samen met lindebloesem een ideale gezondheidsdrank.

Tijdens de bloeiperiode kan je de bloesemschermen door een niet al te dik beignetdeeg halen en frituren. Laten afdruipten en als bijgerecht serveren. Bij het eten laten we de groene stengels liefst achter op het bord.

Natuurlijk is er nog de vlierlimonade, vlierbessensiroop, vlierbessengelei, en nog veel meer. Stof voor een andere keer!

Sapstroom

Onder deze titel verschijnt regelmatig een artikel ingezonden door een lezer(es). Een sapstroom gaat immers in beide richtingen. Zo komt ook niet alle informatie alleen van ons.

Deze keer komt de tekst van iemand van Ebron.

Ebron is een vzw die zich toelegt op de verspreiding van een ecologisch holistische levenswijze. Respect voor mens en natuur is voor hen zeer belangrijk.

Toen ik 20 jaar geleden van school afkwam, vertelde ik tot jolijt van degenen die het hoorden: "Nu ga ik ecologisch tuinieren. Ik laat alles maar groeien." Daar ik niets van tuinieren af wist, gebeurde dit met het boek in de hand. Daarin las ik mooie verhalen over composteren, grondbedekking, groenten die door elkaar geplant worden omdat ze het goed doen bij elkaar. (Dingen die ook in de permacultuur gebruikelijk zijn.) Ik kwam er echter niet toe compost te maken. De bodembedekking lokte woelmuizen die een ware ravage aanrichtten en de kleine plantjes werden door de grotere verstikt.

Zo kwam er, ondanks mijn wanordelijke aard, orde in mijn tuin: de planten per soort op bedden volgens strikt vruchtwisselingsschema, geen grondbedekking meer, halfverteerde stalmest die ondergegraven werd. Maar na een bezoek aan de permacultuurtuin van J. C. in Suriname kwam die oude droom van "Ik laat alles maar groeien" terug boven. Wat vroeger mislukte bij gebrek aan inzicht en ervaring, zou dat nu wel mogelijk zijn?

De tuin van J.C. ziet er zeer natuurlijk uit, bijna een wildernis maar dan wel een eetbare wildernis. De permacultuurtuin heeft als voorbeeld het woud. Dit is zeer vruchtbaar en heeft geen menselijke inbreng nodig. Het houdt zichzelf in stand. De bodem is steeds bedekt.

Zo is er beschutting en voedsel voor talloze insecten, wormpjes en andere kleine wezentjes. Deze zorgen voor de vertering van plantenresten en gevallen bladeren. Ze maken de bodem vruchtbaar en luchtig zodat hij voldoende vocht kan vasthouden, nodig voor de plantengroei. Permacultuur steunt op samenwerking met de natuur. Spitten is overbodig. Dit brengt verstoring in het bodemleven. Groentesoorten die elkaar beschermen tegen insecten worden dicht bij elkaar geplant. Planten die veel stikstof nodig hebben, komen naast vlinderbloemigen (vb. bonen). Deze hebben knobbeltjes op de wortels waarop bacteriën leven die de stikstof binden en beschikbaar maken voor andere planten. Verschillende rassen van eenzelfde groentesoort worden door elkaar geplant en krijgen de kans zichzelf uit de zaaien, zelf de plaats te kiezen waar ze willen groeien.

Het is deze wijze van tuinieren die J.C. Indianen in het oerwoud wil aanleren. Door verkeerde landbouwtechnieken zijn de gronden in de buurt van het dorp onvruchtbaar geworden. Het is de bedoeling de bodem terug vruchtbaar te maken door het aanbrengen van compost. Gedurende 5-7 jaar zal houtcompost gemaakt worden zoals we gezien hebben in Londerzeel op de werf van het CJP. Bomen, struiken en groenten zullen door elkaar geplant worden, zoals de natuur het ons voordoet. Na die zeven jaar zal er geen extra bemesting meer nodig zijn tenzij voor de gulzige planten wat compost, gemaakt van de eigen uitwerpselen en wat kippenmest. Wat men wegneemt moet men immers terug geven. Zo is de kringloop rond en wordt er geen afval gevormd.

Wat kan in het verre Suriname, is dat ook mogelijk in ons Belgenland met zijn wisselende seizoenen? In Yggdrasil, een ecologisch-didactische ontmoetingsplaats voor permacultuur ontmoetten we twee enthousiaste mensen die er in slagen mooie groenten te oogsten. Het is logisch dat we te midden van de uitgestrekte velden te Vissenaken niet het oerwoud terug vinden. Maar herinneringen aan het bos zijn wel aanwezig. Het 2 ha grote domein is omringd door een heg waaronder het gras en de wilde kruiden welig tieren. De koe en de ezel

grazen in een kleurige wei vol margrietten. (In het bos zijn het de zoogdieren die zorgen voor de open ruimte waarin zich een specifieke flora en fauna ontwikkelt.) Tussen de paadjes van gehakseld hout liggen de donkere met compost gevulde bedden. De lente-groenten staan er fris en jong bij. De tuin heeft iets speels met o.a. de worteltjes in golvende lijnen. We herkennen kleine groepjes van dezelfde planten die verspreid over verschillende bedden terug opduiken. Daardoor ontstaan er mooie schakeringen van groene tinten en verschillende vormen. Hier en daar geven roodachtige bladeren een extra toets.

Ook hier heeft men, net als ik vroeger, te kampen met een woelmuizenprobleem. Toen ik dit aanhaalde zei L. R.: "Wij hebben er vertrouwen in dat de natuur dit zelf wel oplost. We proberen roofvogels aan te trekken." Inderdaad de natuur zorgt voor oplossingen als je haar de kans geeft. Enkele jaren geleden had ik een invasie van rupsen in mijn tuin. Grote gaten werden uit de koolbladeren gegeten. Omdat ik een vlinderliefhebber ben, kreeg ik het niet over mijn hart deze rupsen wat aan te doen. Toen het al te gortig werd verschenen er plots overal sluipwespen die de rupsen leeg zogen. De koolplanten herstelden zich. Het jaar nadien heb ik geen last meer gehad van overvloedige rupsen.

In Suriname bezochten we een dorp van Inheemsen. Daar waar de grond onvruchtbaar geworden was, zagen we bladsnijdermieren aan het werk: grote bruine mieren ijverig met een groot stuk blad op hun rug dat ze naar hun nest voerden. Eerste gedachte: oei vernielers! Fout, hetgeen ze deden is een vorm van composteren. Ze verschijnen daar waar de grond arm is en compost nodig heeft. Ze hebben duidelijk een taak. En welk is onze taak dan?

Permacultuur zegt dat de mens deel is van de natuur. Zijn taak is het van te begeleiden, van bij te sturen, de natuur in de tuin een handje toe te steken, van zorgdrager. Ik heb nog niet verteld hoe ik zelf van het woelmuizenprobleem af geraakt ben. Ik heb ze kunnen verdrijven door dingen in hun holletjes te stoppen die de geur van hun natuurlijke vijand de poes droegen. In de tuin en in het landschap kunnen

huisdieren immers ook helpers zijn. Een kip is een wonderbaarlijk diertje. Ze houdt de grond vrij van onkruid onder de fruitbomen, pikt meteen heel wat schadelijke insecten weg en zorgt voor extra bemesting. In het kippenhok kun je heel wat groenten- fruit- en tuinresten kwijt. Afval is een woord dat in permacultuur niet thuis hoort. Het is een lelijk woord voor materiaal dat nog dienst kan doen als dierenvoeder, grondbedekking, compostmateriaal. Afval is grondstof.

Permacultuur gaat verder dan alleen maar tuinieren. Het zegt dat je zelf verantwoordelijk bent voor hetgeen er gebeurt met de lucht, water, aarde die je ter beschikking staat. Het is een levenswijze, levensvisie die oplossingen zoekt in kleinschaligheid en zelfvoorziening. Ze omhelst alle levensterreinen: behalve voedselvoorziening ook wonen, werken, samenleven, economie, enz. Het is niet alleen op het platteland mogelijk maar ook in de stad (vb. groentetuinen op New Yorkse daken).

Het is de bedoeling systemen te ontwerpen die zichzelf in stand houden met zo weinig mogelijk arbeid, door samenwerking met de natuur. Er kan zeker nog veel gezegd worden over permacultuur. Er bestaan enkele boeken over die je in Vissenaken kan bestellen. Maar je kan het niet uit boeken alleen leren. Want iedere tuin en woonomgeving is een wereldje op zichzelf. Geen pesticide, geen insecticide, de natuur zijn dynamisch evenwicht laten zoeken. Zo krijgen kruiden en insecten de kans om te overleven. Zo kunnen er vlinders, vogels, roofvogels, kleine en grote zoogdieren (huisdieren) verschijnen. Zo vormt de woonomgeving een kleine biotoop, een verbinding tussen verschillende natuureservaten. Zou het dan toch mogelijk zijn mens, economie, natuur, landbouw met elkaar te verzoenen? Zou het dan toch mogelijk zijn dat mens, dier, plant vreedzaam samenleven? Alvast een mooie droom. En een nieuwe uitdaging.....

Rita

Wegbeschrijving naar Yggdrasil, Vissenakenstraat 381, Vissenaken

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.