

Trimestrieel contactblad
Jaargang 3, nummer 1
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

GEORASJ

een ecologisch-didactische
ontmoetingsplaats voor permacultuur

Lente, maart 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

een nieuwe lente, een nieuw geluid

Eind februari, eens koud en eens minder koud, af en toe nog eens een felle winterprik.

Toch zijn er al duidelijke aanwijzingen dat de lente in aantocht is. De vogels fleuren de ochtenden op met hun gekwetter, ze vliegen af en aan en zijn druk de nieuwe lente aan het voorbereiden.

Ook de vroegste bloeiers zijn reeds daar. Klein hoefblad siert als eerste inheemse bloeier vergeten hoekjes met zijn geschubde gele bloemen. De rozetten van de kleine veldkers richten zich op en nodigen uit tot proeven. De hazelaars laten hun mannelijke katjes languit hangen en de aandachtige toeschouwer ziet dat de rode stampertjes van de vrouwtjes begerig openstaan.

De hele natuur is druk in de weer om het nieuwe seizoen in te gaan.

Wij van onze kant hebben van de winterrust gebruik gemaakt om onze winkel te verruimen en een aantal herschikkingen door te voeren.

Yggdrasil wordt voor het didactische gedeelte een vzw. In de loop van de lente zullen de statuten verschijnen in het Staatsblad. We hopen op die manier ook op enige steun van de overheid te kunnen rekenen voor het verder uitbouwen van het didactische luik. Hieronder vallen niet alleen de cursussen in Yggdrasil zelf, maar ook lezingen en praktijk op andere plaatsen. Kinderen in schoolverband positieve natuurervaringen laten opdoen en hen zelf op natuurlijke manier laten tuinieren zijn voor ons eveneens belangrijke items die we volgend jaar verder willen uitbouwen.

Hierin kadert ook de nieuwe functie van onze Sapstroom. Het gedeelte agenda of programma zal nog slechts een klein onderdeel zijn van het tijdschrift. We willen meer stof tot nadenken en informatieve artikels brengen. Hierbij willen we ook graag inbreng van onze lezers. Zeker het deel 'sapstroom' waarbij lezers hun eigen ervaringen met permacultuur, al of niet in de tuin, doorgeven zouden we graag verder willen laten groeien en bloeien. Uitwisseling van ideeën en praktijkervaringen kan alleen maar vruchtbaar werken.

Het tijdschrift wordt hierdoor wel iets omvangrijker. Bovendien hebben we een steeds hogere oplage van 'de Sapstroom van Yggdrasil'. Dit brengt natuurlijk heel wat verzend- en kopieerkosten met zich mee. Bovendien veronderstellen we dat er wellicht ook nummers zijn die niet gelezen worden en onmiddellijk in de papierslag belanden. Daar heeft niemand iets aan en het betekent een bijkomende belasting van het milieu. Daarom willen vanaf het volgende nummer (zomer, juni 01) een bijdrage vragen voor de Sapstroom.

Concreet betekent dit: als u in de toekomst de Sapstroom nog wilt ontvangen vragen we u 250,- BEF te storten om lid te worden van de vzw. Als lid ontvangt u dan de Sapstroom en geniet u ook van een reductie op de activiteiten.

Om het ons mogelijk te maken onze tijd beter te verdelen over het kweken van het voedsel en de verkoop ervan gelden er vanaf de paasvakantie nieuwe openingsuren. We zijn dan 1 avond per week open, 1 voormiddag en op zaterdag van 10.00 u. tot 15.00 u.



we zijn gesloten tijdens de paasvakantie
van 3 tot en met 12 april

Verkoop op de boerderij

Groenten

Wat betreft groenten zijn de maanden maart en april de moeilijkste. Er zijn nog wat wintergroenten: wortelen, rode biet, aardpeer, ajuin, spruitjes, diverse kolen, veldsla, winterpostelein, prei. Er is nog enige tijd witloof, er is pijpajuin en in april/mei is er verse bloemkool.

Vanaf april-meï voorzien we ook nieuwe sla. Einde mei wordt de keuze weer stilaan ruimer.

Kruiden

Vanaf april zijn er weer heel wat kruiden beschikbaar om uit te planten.

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. Ook plant-aardappelen en plantajuin zijn te verkrijgen in kleine hoeveelheden.

Fruit

Vanaf juni zijn er aardbeien, gevolgd door de diverse soorten kleinfruit en pruimen. Appelsap van de Syp.

Wijn

Doorlopend is er biowijn: rood, wit, rosé van de Hageling en wijn uit Frankrijk.

**we zijn gesloten tijdens de paasvakantie
van 3 tot en met 12 april 2001**

Brood

Op vrijdag en zaterdag is er brood met biogarantie 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. Graan kan ter plaatse gemalen worden in een molen met stenen.

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.

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 afhaaling 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 inkoop, u hebt wat u wenst en wij hebben niet teveel overschotten.

nieuwe 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	

Voeding

Ecologische voeding: gezond en met een gerust geweten genieten van je maaltijden.

Het is belangrijk bij onze voeding erop te letten dat we voldoende mineralen en vitaminen opnemen. Na de winter is het verse groen dan ook welkom. Op een moment dat er nog weinig aanbod is van wintergroenten en dat de nieuwe oogst er nog niet is, verschijnen de eerste wilde kruiden. Ze vormen een gezonde en gevarieerde aanvulling van het dagelijkse menu. Ook kiemen die je zelf op de vensterbank kweekt zijn niet te versmaden. Is het niet mogelijk ze zelf te kweken dan kan je ze kopen in natuurvoedingswinkels.

Maar het volstaat niet groenten en kruiden vol vitaminen en mineralen te kopen of te oogsten, de bereiding maakt uit of je die levensnoodzakelijke stoffen ook op je bord krijgt.

Bij een ecologische manier van voedselbereiding bewaar je niet alleen voedingsstoffen maar ook het milieu vaart er wel bij.

Hieronder enkele tips om op een ecologische manier je voedsel te bereiden:

1. Vertrek van een ecologisch of biologisch product, liefst zo weinig mogelijk bewerkt.
2. Haal bij het kuisen niet nodeloos delen weg: ribben in de sla, groene buitenbladeren, het groen van de prei,... De meeste groenten hoef je niet te schillen, enkel goed afborstelen met een groenteborstel en water. Laat je groenten niet in water staan!
3. Raspen, stuk snijden,... net voor gebruik en eventueel onmiddellijk in een sausje doen.

4. Warme gerechten: roerbakken, stomen of koken in een cm water.
5. Boter vervangen door koudgeperste olijfolie.
6. Suiker laten we weg of vervangen we door honing, oersuiker, stroop e.d.
7. Vlees laten we zoveel mogelijk weg en we eten meer groenten.
8. We gebruiken zo min mogelijk energie: niet in de oven als het in de pan kan, geen elektrische apparaten als het ook anders kan.

Om de laatste wintergroenten of om restjes groenten te verwerken het volgende recept:

Groentepastei met mierikswortelsaus

benodigdheden

1 middelgrote ajuin
olijfolie
500 gr. groenten
6-7 sneden brood
1/4 l groentebouillon (groentebouillonpoeder in water koken)
2 teentjes knoflook
1/2 kopje melk
2 eieren
3 eetl. volkorenmeel
3 eetl. gemalen beschuit
zout
Olie

bereiding

De ajuin fijnhakken en fruiten in een beetje olie. De fijngesneden groenten bij de ajuin voegen en laten meestoven tot ze zacht zijn. De oven op 200 °C voorverwarmen.

Het brood in de groentebouillon fijnmaken. De groenten, knoflook, melk, eieren, meel en paneermeel erbij voegen, fijnmaken en goed mengen. Op smaak brengen.

Een vuurvaste schotel inoliën, het mengsel erin doen en gedurende 40 tot 45 minuten bakken.

Laten afkoelen. De randen losmaken, enkele keren schudden met de schotel en dan omkeren en de paté uit de schaal laten vallen. Nu kan je naar keuze sneetjes of blokjes afsnijden en koud serveren met een mierikswortelsaus en wat fris groen.

De paté kan je opdienen als vleesvervanger, als broodbeleg of als voorgerecht.

Saus:

Een stukje mierikswortel schoonschrobben, schillen en een kleine hoeveelheid raspen. De mierikswortel vermengen in een hoeveelheid yoghurt. Proeven om de hoeveelheid mierikswortel te bepalen. Let op: mierikswortel is heel scherp. Gebruik er dus niet teveel van.

De mierikswortel is in het voorjaar op zijn best. Je kan hem nu regelmatig maar met mate gebruiken. Het is immers een krachtig natuurlijk antibioticum. Verwerkt in een sausje, geraspt op een slaatje, verwerkt tot mieriksboter. Let op bij een eerste gebruik: hij is heel pikant. Hij wordt niet voor niets ‘inlandse peper’ genoemd.

Wil je hem enige dagen bewaren binnenshuis: zet hem in een omgekeerde beker in een diep bord en giet er water rond. Het waterslot houdt hem vochtig.

The title is enclosed in a hand-drawn style oval.

Permacultuur Workshop: groenten kweken

10 maart van 9.00 u tot 18.00 u.

Workshop groenten kweken

Je wil permacultuur in je eigen tuin en je wil groenten kweken.
Hoe doe je dat ?

We beginnen met enige theorie maar we proberen het ook uit. Daarom wordt, als het weer het toelaat, het grootste deel van de tijd besteed aan het aanleggen en bijwerken van groentebedden voor het nieuwe seizoen. We planten en zaaien zodanig dat er meer randen ontstaan en zodat de planten zo min mogelijk concurreren maar integendeel mekaar helpen. Plant- en zaaischema's worden bekeken en besproken.

Prijs : 700,- BEF. Gelieve picknick mee te brengen voor 's middags. Drank, ook soep, is voorzien.

Aandacht

Zoals u op pagina 2 en 3 kan lezen zal de Sapstroom vanaf nu niet meer gratis opgestuurd worden.

Als u lid wordt van Yggdrasil, krijgt u automatisch ook de Sapstroom toegestuurd. U kan bijgevoegd overschrijvingsformulier hiervoor gebruiken.

Wervel-reis

WERVEL (Werkgroep voor een rechtvaardige en verantwoorde landbouw) organiseert jaarlijks een reis rond een landbouwthema. Dit jaar komt WERVEL naar Vissenaken. Het thema is landbouw versus natuur. Er is een kennismaking met permacultuur voorzien, een daguitstap met een natuurwandeling en enkele bedrijfsbezoeken, en een debatavond. Wie niet alles kan meedoen maar aan de debatavond wil deelnemen, is hiervoor hartelijk uitgenodigd.

Voor meer informatie i.v.m. het programma, waar en wanneer alles doorgaat, kan je een folder aanvragen bij Wervel tel. (02) 203 60 29 of via e-mail: wervel@pi.be.

**debatavond “natuur versus landbouw?”
zaterdag 28 april**

Jaarprogramma

maart

woe	7	20.00 – 22.00 u.	kruiden leren kennen
zat	10	9.00 – 18.00 u	permacultuur workshop
			groenten kweken
vrij	23	19.00 tot	permacultuurweekend
tot			thema: water
zon	25	17.00 u.	percolatierietveld-flowforms

april

zat en	21	9.00 tot	werkweekend
zon	22	17.00 u.	

vrij	27 tot	Wervel-reis
zon	29	

mei

zat	5	10.00 – 17.00 u.	kruidenverkoopdag
zat -	12	9.00 tot	werkweekend
zon	13	17.00 u	

Juni

zon	10	10.00 – 17.00 u.	Velt opentuinendag
zon	17	10.00 – 17.00 u.	open biobedrijvendag

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.

Permacultuur Workshop: water

Slechts 3% van het water op onze planeet is zoet. Daarvan is niet één procent vloeibaar.

Wij houden niet op dat onmisbare levensvocht te vervuilen.

Permacultuur betekent ook duurzaam omgaan met water. Wat we vervuilen willen we ook reinigen voor het terug in het milieu komt en we willen het zijn natuurlijke kracht teruggeven.

Zuiveren gaan we op een natuurlijke manier doen met planten. Een kleinschalige waterzuivering met **percolatierietveld** is één van de meest efficiënte zuiveringsmanieren en meteen biedt het een aangename plek in de tuin.

Om het water zijn natuurlijke kracht terug te geven, zijn **flow-forms** een goed hulpmiddel.

Water vloeit niet rechtlijnig maar maakt curven. In klei maken we bekkens waarin het water vanzelf een lemniscaat (lussen in achtvorm) gaat vormen. Hierbij krijg je het geluid van kabbelend water en het wordt gerevitaliseerd.

Wanneer? vrijdagavond 23 tot zondagmiddag 25 maart

Prijs: 4.000,- BEF (99,17 Euro) met overnachting
3.300,- BEF (81,82 Euro) zonder overnachting

Voor meer informatie kan je de folder aanvragen bij Yggdrasil

Water

Ik ben een druppel
Ik ben een vloedgolf
Ik ben een traan

krachtig door herhaling
over de vlakke
als dauw in de zon

Ik ben een getij
Ik ben zure regen
Ik ben een poel

dat sleurt naar de dood
een sluipmoordenaar
behoeder van het leven

Ik ben een stortvlaag
Ik ben vast
Ik ben sap

die teelaarde wegspoelt
als een ijsklomp
dat voedt

Ik ben damp
Ik ben voertuig
Ik ben een waterdruppel

opgaand in de lucht
altijd onderweg
die reinigt

Ik ben een sneeuwvlok
Ik ben een bron
Ik ben een rivier

witte kristal
onuitputtelijk
eindeloos kronkelend

Ik ben helder
Ik ben vloeibaar
Ik ben eeuwig

als glas
alles doordringend
altijd opnieuw geboren

Flowforms

In het handboek van permacultuur van Bill Mollison is een hoofdstuk gewijd aan natuurlijke patronen en hun toepassingen. “Flowform” modellen werden ontwikkeld door een groep kunstenaars-technici. Het effect van flowforms zie je in de natuur waar rivieren over massieve zandstenen stromen. Er ontstaan bassins waarin het water wervelt. Flowforms zijn kunstmatige nabootsingen van dergelijke natuurlijke rotsvormen uitgehoud door krachtige waterbewegingen. Meestal zijn de flowforms gemaakt in beton of glasvezel. Flowforms zijn even efficiënt om zuurstof in water te brengen als watervallen omdat het water ook herhaaldelijk valt en wervelt. Het water valt naar beneden, stroomt horizontaal in het bekken maar door de botsing met het vallende water krijgt het in de schaal een zijdelingse beweging. Hierdoor gaat het ritmisch afbuigen en ontstaat een lemniscaat. Het is vooral deze beweging die zo fascinerend is.

De aanvankelijke hoop dat het water ook zou gereinigd worden op die manier bleek echter ijdel. Anderzijds blijkt er in water dat door flowforms gerevitaliseerd is meer leven te zijn aan de oppervlakte.

Daarnaast hebben flowforms een meerwaarde door de natuurlijke en elegante werveling die ze in het water teweegbrengen. Ze trekken onweerstaanbaar de aandacht en blijven boeien.

Ernst Cats, een Nederlands kunstenaar, houdt zich bezig met het ontwerpen van flowforms en organiseert workshops waarbij flowforms geboetseerd worden in klei. Hoofdbedoeling is niet de productie van flowforms maar vooral de ervaring van het werken met klei, de werveling van het water, het kunstzinnige. Meer informatie kan je vinden op zijn website:

www.home.zonnet.nl/watergeus.cats

werkweekends

Als je een eigen tuin moet ontberen is een werkweekend een goede gelegenheid om eens even de handen uit de mouwen te steken. Je ontmoet er ook andere tuin- en natuurliefhebbers die hun steentje willen bijdragen aan het permacultuurproject of die iets willen bijleren of gewoon eens iets anders willen doen.

In een werkweekend gebeuren allerlei seizoenwerkzaamheden. Er wordt gewerkt op zaterdag en zondag en er wordt gezamenlijk vegetarisch gekookt.

Verblijf en maaltijden zijn gratis. Gelieve je komst vooraf te melden.

21 en 22 april en 12 en 13 mei

telkens van 9.00 u tot 17.00 u.

Kruiden

Kruiden leren kennen

Opzet van de avonden '**kruiden leren kennen**' is kennismaking met 2 à 3 planten per keer. Vanuit zoveel mogelijk aspecten worden de planten belicht, zoals plantlore, herkomst, teelt, inhoudsstoffen, geschiedenis, keuken- en ander gebruik. We zetten ook thee, meestal van één van de besproken planten. De keuze van de planten is seizoengebonden en is gespreid over het gehele plantenrijk. Er is geen voorkennis vereist en elke sessie staat op zichzelf.

Deze keer komt het Maarts viooltje aan bod, enkele leden van de Lookfamilie (zoals daslook, bieslook, e.d) en de esdoorn.

Woensdag 7 maart om 20.00 u. Prijs : 250,- BEF

Kruidenverkoopdag

Ben je geïnteresseerd in biologisch plantgoed van kruiden? Wil je je kruidenkennis uitbreiden? Weet je niet wat je met sommige van je kruiden kunt aanvangen? Zoek je bepaalde kruiden? Misschien vind je je gading hier of je vindt antwoord op je vragen tijdens onze kruidenverkoopdag.

Zaterdag 5 mei 10.00 u. – 17.00 u. Vrije toegang

een kruidenbiotoop

Een bonte verzameling keukenkruiden vers bij de hand van zodra je buitenkomt. Het kan.

De meeste van onze courante keukenkruiden houden van goed doorlaatbare, arme en mineraalrijke grond op een warme plek. Kies daarom een plek in volle zon en verzamel een grote hoop stenen, steengruis, zand en steenafval.

Hiermee kan je een muur bouwen, een hoop stapelen of een spiraal aanleggen. Al het materiaal wordt droog gestapeld met fijn steengruis en zand ertussen. Bij een spiraal vertrek je van een hoop stenen en steengruis waarrond en waarop een smal tuinpad wentelt.

Let erop dat je het bouwsel niet te egaal met effen randen maakt. Hoe meer uitsteeksel en oneffenheden, hoe gevarieerder het microklimaat en hoe meer divers leven mogelijk is.

De stenen nemen de warmte van de zon op en geven die slechts langzaam weer af. Zo krijg je een warmere plek waar mediterrane kruiden goed gedijen. Als je ook nog zorgt voor een goede noordoost beschutting, zullen de kruiden zich in hun nopjes voelen.

Bouw je een kruidenspiraal, dan krijg je bovendien nog meerdere biotopen bij elkaar. Bovenaan droog en volle zon, onderaan vochtiger, achteraan schaduw, bezijden halfschaduw. De planten staan allemaal op een verschillende hoogte zodat ze mekaar niet beconcurreren. Je kan er ook nog een kleine plas aan toevoegen en je hebt een drinkbakje voor vogels en wie weet een broedplaats voor kikkers.

Je krijgt niet alleen kruiden maar ook nog meer leven in je tuin of op je terras.

Tuinbezoek en opendeur

Wie graag met een groep een geleid tuinbezoek wil brengen aan Yggdrasil kan hiervoor een afspraak maken. Tel. (016) 82 45 37.

Velt organiseert dit jaar opnieuw 2 open tuindagen: één in juni en één in september. We doen telkens mee. Onze tuin zal openstaan op **zondag 10 juni van 10.00 u. tot 17.00u.**

In het kader van de week van de biologische landbouw zal er opnieuw een **opendeurdag** doorgaan op **Yggdrasil** op **zondag 17 juni van 10.00 u. tot 17.00 u.**

Tijdens de opentuintagen is er op regelmatige tijdstippen een **diavoorstelling**, gevolgd door een **rondleiding** door de tuin. Zoals vorig jaar zal er ook een **boekenstand** zijn, **Velt Tienen** zal aanwezig zijn en je kan er genieten van een biologisch hapje en tapje.

Ondertussen zijn er weer enkele plannen uitgevoerd : een helling van de poel is met steenafval ingericht als kruidenmuur. De kleinschalige waterzuivering zal aangelegd zijn en de flowforms zullen geïnstalleerd zijn op een helling van de poel.

helpende handen op de open tuindagen zijn welkom

permacultuuragenda

Velt Hamme: ‘permacultuur: kennismaking’. Diavoor-
dracht door L. Roegiers op woensdag 2 mei 19.30 u. Info:
(052) 47 62 13.

In Nederland:

SUALMANA PERMAKULTUUR TUINEN Margit &.Harald Wedig
Kerkebroekweg 46 NL- 6071 GL Swalmen tel.0031/ 475
600555 email: avantgarden@wxs.nl

* **rondleidingen door de tuin:** op afspraak vanaf april tot eind oktober.

* **permacultuur weekends:** theorie en praktijk
16– 18 maart, 4-6 mei, 22-24 juni, 7-8 september, 12-14 oktober, 9-11
november. Van vrijdag 16.00u tot zondag 14.00u. Onkosten: 80 DM.

* **Permakultur Waldgartenkurs im Lebensgut Pommritz/ Sachsen**
mit Harald Wedig
2-7 april 2001

* **Permakultur-Workcamp in der Ukraine**
6-22 juli 2001 met Harald Wedig

* Workshop Strohbollenbau Teil 2 mit Harald Wedig
In Nordrhein- Westfalen, Nähe Köln
Teil 1, 30 juli - 5 augustus
Teil 2, 3- 6 augustus
Teil 3, 7-11 augustus

Voor meer info: Yggdrasil

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.