

Trimestrieel contactblad
Jaargang 3, nummer 3
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

Herfst, september 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

Herfst

Elk jaar opnieuw: eens 15 augustus voorbij, is de zomer over zijn hoogtepunt heen. Ook al is het nog snikheet, overal begin je het terugtrekken te zien, het afbouwen. Het geeft een niet zo prettig gevoel.

Afbraak is negatief geladen in onze tijd. Alles moet altijd groeien, opbouwen, toenemen. Ook in de alternatieve sector blijft men daarvan niet gespaard.

Nochtans, er is een tijd van komen en er is een tijd van gaan.

We hebben schrik van afbouw, precies omdat we het zo negatief zien. Maar er is geen dag zonder nacht en afbraak betekent weer nieuwe bouwstof voor een volgende opbouw.

Als we de afbraakperiode eens anders gaan bekijken kunnen we daar de positieve kanten van zien. Wat je ziet heeft immers te maken met de manier waarop je kijkt.

De planten krimpen in, hun afvalstoffen deponeren ze in de bladeren die gaan vallen. De bladgroenwerking neemt af, de groene kleur overheerst niet langer de andere kleuren in het blad. Zo krijgen we prachtige herfstverkleuringen te zien. De bladeren die ze gevormd hebben als steeds toenemend contact met de omgeving en waardoor ze zo ver mogelijk in hun omgeving zijn doorgedrongen, vallen. De plant trekt zich op zichzelf terug en laat enkel nog haar essentie zien. Maar ook in haar zaad en vruchten heeft de plant haar hele wezen samengeperst, een klein beetje materie, boordevol energie voor de toekomst.

We kunnen die energie benutten als voedsel om onze energie aan te vullen of we vertrouwen ze toe aan de grond om ons nieuwe planten te laten groeien.

Telkens opnieuw de natuur gadeslaan, in het besef dat we zelf een deel van die natuur zijn, leert ons processen te accepteren en het positieve te zien in wat op het eerste gezicht misschien negatief lijkt. Na uitbundige groei en bloei is het tijd voor stilte en terugplooiën. Dan kan je met nieuwe kracht opnieuw beginnen en verder gaan.

Zo zag men het lang geleden, parallel met de gang van de zon. Er werd ritueel gedanst in een spiraal, tot in het binnenste om er daarna hernieuwd uit te komen. Bij inwijdingen doorliep men dezelfde weg: naar binnen doorheen moeilijkheden en opdrachten. Als alles doorlopen was, kwam men gesterkt terug. In vele verhalen vinden we dat stramien terug. Resten ervan vinden we in de hinkelpotten. Als kind speelden we vroeger het hinkelspel in spiraalvorm (slakkenhuis) en in rechthoekige vorm. Je moest op één been het hele traject door tot je dood was of in de hemel (de gekerstende vorm) en daarna er terug uit voor het spel gedaan was.

Je kan treuren om het begin van herfst en winter, weer dat ons naar binnen dwingt, maar het is een noodzakelijk deel van het geheel. Als je het weet te gebruiken, kom je vol energie de winter terug uit.

.

Verkoop op de boerderij

Gezien de grote vraag, verkopen we niet alleen meer de producten van eigen teelt. We kopen bij aan bij een andere bioteler en op de biologische vroegmarkt. Alle producten die we te koop aanbieden hebben **biogarantie**:

groenten – kruiden – fruit
fruitsap – wijn – bier
meel – brood
zuivel
kippengraan
plantgoed

Maar ook bij het **aankopen** proberen we de **ecologische principes** zoveel mogelijk te hanteren. Dit betekent dat we streek- en seizoengebonden aankopen. Hoe dichterbij iets gegroeid is, hoe minder milieubelastend het is. We verkopen overwegend volwaardige basisproducten en we beperken zoveel mogelijk de verpakking.

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.

Jonge essen te koop (1m – 1.5 m hoog)
gekweekt op Yggdrasil

Open tuindag op 16 september
doorlopend van 10.00 u tot 17.00 u.

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

noten

Noten vormen een geconcentreerde voedselbron. Ze bevatten immers vrij veel, tamelijk hoogwaardig eiwit. Bovendien bevatten ze vaak ijzer en fosfor en onverzadigde vetzuren.

Noten die hier gemakkelijk te telen zijn of gemakkelijk verkrijgbaar in de notentijd zijn okkernoten en hazelnoten. Ze zijn zeer voedzaam en goede vleesvervangers, zowel qua eiwit als mineralen.

Noten kan je het best bewaren in de schil, droog kan je ze dan een jaar bewaren.

Hazelnoten (*Corylus avellana*) kunnen op allerlei manieren in de keuken gebruikt worden, niet in het minst als vleesvervangers. Maar ook bij slaatjes en in zoete gerechten doen ze het heel goed.

Ook **okkernoten (*Juglans regia*)** zijn op diverse manieren te gebruiken zoals geraspt in een omelet, gemengd met groente of fruit, als vleesvervanger of in zoete gerechten, rauw of gekookt.

Noten zouden de mens ook nuchter houden, daarom dat schaalpjes noten werden aangeboden bij het drinken van wijn. Dan kan je meer drinken!

Kastanjes (*Castanea vesca*) bevatten veel koolhydraten, mineralen en vitaminen. Ze zijn niet geschikt voor diabetici. Je kan ze rauw, gepoft, of gekookt gebruiken. Om te pellen, maak je met een scherp mes een insnede in de vorm van een kruis in de bruine schil. Dan gooi je ze in kokend water, laat ze eventjes koken en zolang ze nog goed warm zijn, komt de pel gemakkelijk los.

Kruidenweetjes

Egyptische ajuin — *Allium cepa viviparium*

Een uisoort die in de vergeethoek geraakt is. Ze is nochtans de moeite waard om in de tuin of in een pot te hebben.

De Egyptische ajuin bloeit niet maar maakt bovenop de stengel ineens jonge bolletjes. Die kan je eraf halen in juli-augustus en opnieuw planten. In het voorjaar leveren deze bolletjes reeds zeer vroeg het frisse ajuingroen. Tegen het begin van de zomer zijn reeds de nieuwe jonge bolletjes daar. Op die manier vermenigvuldigt de plant zich zeer snel. Behalve de groene pijltjes in het voorjaar, kan je ook de moederajuin gebruiken in het najaar. En als je erg veel plantjes hebt kan je in de zomer de jonge ajuintjes gebruiken.

Bovendien staat deze plant zeer sierlijk in de tuin als de ajuintjes bovenop staan. De jonge trosjes zijn ook heel decoratief om in een bloemstuk te verwerken.

De volwassen plant wordt ongeveer 70 – 80 cm hoog.

Deze plant is helemaal niet veeleisend wat de grond betreft maar ze kan niet zonder zon!

Loopkamille - *Chamaemelum nobile* 'Treneague'

Paadjes die heerlijk gaan geuren als je erover loopt, een fijne plek die een aangename appelgeur verspreidt als je er gaat zitten, wie droomt er niet van?

Wel, loopkamille vervult deze wensen. Deze plant blijft laag, gaat niet bloeien maar verspreidt zich snel over de grond. Toch wil ze enige steun in het onder controle houden van onkruid. Af en toe er eens onkruid tussenuit plukken is de prijs voor een geurige plek.

Beide planten zijn te koop op Yggdrasil.

Kruiden leren kennen

Steeds meer willen mensen ~~terug kruiden~~ gebruiken in plaats van medicijnen. Maar **‘voorkomen is beter dan genezen’** en daarom kan het interessant zijn de ons omringende kruiden beter te leren kennen. Zo kunnen we in onze dagelijkse voeding bewust bepaalde planten gebruiken om onze gezondheid op peil te houden.

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 van één van de besproken planten of we maken een eenvoudige kruidenbereiding.

De keuze van de planten is seizoengebonden en is gespreid over het gehele plantenrijk.

donderdag 27 september:	basilicum, meidoorn, selder basilicumolie
woensdag 17 oktober:	oost-Indische kers, kastanje, appel kappertjes van oost-Indische kers
maandag 19 november	wilg, laurier, kaneel wilgenkrans

Er is geen voorkennis vereist. Elke sessie staat op zichzelf.

Prijs per keer: 250,- BEF 6,20 euro
leden: 225,-BEF 5,58 euro

Voeding

Groentetaarten zelf maken

Groentetaarten zijn heerlijk en kunnen zowel geserveerd worden als voorgerecht, als onderdeel van de hoofdmaaltijd, als maaltijd op zich of ze kunnen meegenomen worden als lunchpakket. Multifunctioneel dus.

Je kan ze koud of warm eten, je kan ze met de meest uiteenlopende groenten klaarmaken in alle seizoenen. Heb je restjes dan kan je die omtoveren tot een lekkere taart.

Het deeg kan vooraf klaargemaakt worden en dat vraagt helemaal niet veel tijd.

woensdag 10 oktober : 20.00 u – 22.30 u.

Herfstmenu

Vegetarisch eten vraagt heel wat inspiratie en nieuwe ideeën voor wie het dagelijks op het bord moet toveren.

Deze keer gaan we een menu klaarmaken én een soep. We gaan vooral dieper in op de vraag 'hoe stel ik een menu samen? Waarop moet ik letten?'. Het doel is een lekkere, gezonde, mooi ogende en evenwichtige maaltijd met seizoenproducten.

maandag 5 november : 20.00 – 22.00 u.

Zoet gebak, ook zonder suiker

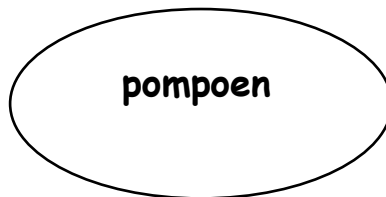
Lekkere taarten voor een feestelijke dag kunnen ook gemaakt worden met biologische ingrediënten, met of zonder suiker, met of zonder eieren.

We maken 4 taarten waaronder kerstgebak en vruchtentaart.

maandag 3 december : 20.00 – 22.30 u.

Prijs per keer

350,- BEF 8,68 euro; leden 315,-BEF 7,81 euro



Bij het woord 'pompoe' stellen veel mensen zich 2 dingen voor: een héééle grote vrucht en soep die flauw smaakt.

Nochtans is dat niet de ware gedaante van de pompoe. Pompoenen zijn er in vele vormen, maten, gewichten en kleuren.

Wat smaak betreft stellen de héééle grote meestal niet veel voor.

Dat wil echter niet zeggen dat alle pompoenen flauw smaken.

De Hokkaïdo pompoe, goed gekend in alternatieve middens, is een eerder kleine, diep oranje of groene pompoe die stevig vruchtvlees heeft, dat fel oranje is gekleurd. Hij leent zich uitstekend voor heel wat verschillende manieren van verwerking. Soep is één van de mogelijkheden. Hij geeft een felgekleurde, stevige en smaakvolle soep.

Maar vooral de voedingswaarde is belangrijk bij deze pompoen. Hij bevat een bijzonder hoog caroteengehalte: 3x de hoeveelheid van onze wortel. Ook het eiwitgehalte scoort heel goed. Er is ook nog de gunstige verhouding natrium/kalium en de aanwezigheid van heel wat mineralen o.a. fosfor en magnesium, telkens in een beduidend hoger gehalte dan in de gewone pompoen.

Hij is ook zeer economisch in gebruik: je kan de schil mee gebruiken, alleen de pitten halen we eruit. Maar die kan je opnieuw zaaien of je kan ze roosteren en opeten.

Let wel: pompoenen zijn niet zaadvast. Dit betekent: je denkt te weten wat je zaait maar je weet niet wat er zal uitkomen. Wil je zeker zijn van de variëteit, koop dan nieuw zaad.

Daarnaast bestaan nog heel veel andere pompoenen die lekker en gezond zijn.

Dit jaar organiseren we voor de derde keer samen met Lieven David van Velt Hageland een **pompoendag**.

Kijken, proeven, vragen stellen, boeken inkijken, pompoenen uithalen voor Halloween,... U kiest maar.

Voor wie zelf wil gaan kweken zijn er van enkele rassen zaden te koop en voor wie wil gaan uitproberen in de keuken is er een receptenboekje.

Een greep uit het vermoedelijke aanbod : Honey Delight, Snow Delight, Gold Nugget, Sweet potato, Naaktzadige pompoen, Red Kuri, Sweet Dumpling, Groene Hokkaido, Sweet Grey, Small Sugar, Pomme d'Or, Baby Bear, Buttercup, Blue Kuri, Bella, Tromba d'Albenga,...

zondag 28 oktober 10.00 u – 17.00 u. Toegang gratis.

Jaarprogramma

september

zo	16	open tuinendag	10.00 u – 17.00 u.
do	27	kruiden	leren kennen

oktober

woe	10	voeding	groentetaarten
woe	17	kruiden	leren kennen
zo	28	pompoendag	

november

vrij	2	permacultuur	voedsel kweken *
ma	5	voeding	herfstmenu
ma	19	kruiden	leren kennen

december

ma	3	voeding	zoet gebak (ook zonder suiker)
do	13	diavoordracht	compostering op grote schaal

januari

ma	7	voeding	wintermenu
do	17	voeding	kleingebak: sandwich,...
woe	30	kruiden	leren kennen

februari

woe	20	voeding	kruiden in de keuken
do	28	kruiden	kruiden leren kennen

maart

zat-zo	2-3	permacultuurweekend	
		kruidenspiraal aanleggen met flowforms	
do	14	voeding	vleesvervangers
do	28	kruiden	leren kennen

april

zat 6 permacultuur groenten kweken *

mei

woe 1 kruidenverkoopdag

juni

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

juli

zat 6 permacultuur rondleiding 14.00 u – 16.00 u

Open tuindag, pompoendag en kruidenverkoopdag

doorlopend gratis toegankelijk van 10.00 u. tot 17.00 u.

Avondactiviteiten van 20.00 u. tot 22.00 u.

voeding: 350,- BEF 8,68 euro; leden: 315,- BEF 7,81 euro

kruiden: 250,- BEF 6,20 euro; leden: 225,- BEF 5,58 euro

Dagactiviteiten (*) van 10.00 u. tot 17.00 u.

700,- BEF 17,35 euro; leden: 630,- BEF 15,62 euro

Inschrijving vooraf is nodig. Dit 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.

Compostering op grote schaal

Het gaat deze keer niet over zelf composteren.

Steeds meer wordt er op grote schaal gecomposteerd. Wijzelf en een aantal onder u kopen ook compost aan om de bedden te bedekken.

Hoe wordt die compost gemaakt? Welke processen grijpen er plaats? Wat is de samenstelling van die compost? Wat is de kwaliteit? Wat is het effect ervan? Welke mogelijkheden biedt die compost?

Nele De Winter (jowel, dochter van Bruno De Winter) zal ons o.a. aan de hand van dia's komen vertellen over compost en composteren op grote schaal, vertrekkend van het bedrijf van haar vader. Daarna is er gelegenheid tot vragen stellen.

Hebt u vragen over (uw) compost, dan mag u deze avond niet missen.

Donderdag 13 december van 20.00 u. tot 22.00 u.

Prijs: 250,- BEF 6,20 euro leden: 225,-BEF 5,58 euro

Permacultuur Workshop: groenten kweken

Vrijdag 2 november van 10.00 u tot 17.00 u.

Workshop groenten kweken

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

We beginnen met theorie die verduidelijkt wordt met dia's van groentebedden. Plant- en zaaischema's worden bekeken, besproken en opgemaakt voor het volgende seizoen.

Als het weer het toelaat wordt er buiten aan groentebedden gewerkt.

Werk- en regenkledij zijn wenselijk.

Gelieve picknick mee te brengen voor 's middags. Drank, ook soep, is voorzien.

Prijs : 700,- BEF.

Opdoen van praktijkervaring

Voorlopig voorzien we geen werkweekends meer. Wie echter graag komt meehelpen of praktijkervaring wil opdoen, kan dat nog steeds na voorafgaandelijke afspraak.

permacultuur

De beweging van water

Het is zover! De zelfgeknede flowforms zijn geïnstalleerd aan de poel. Vorig jaar tijdens een cursusweek in Nederland leerden we de techniek van het maken van flowforms. Je biedt op die manier het water de mogelijkheid tot zijn natuurlijke beweging terug te keren.

Schauberger, een boswachter in het begin van de 20ste eeuw, observeerde zeer veel en deed verrassende ontdekkingen en waarbij hij zeer veel leerde over water. Hij legde ook de basis voor de flowforms om het water zijn kracht terug te geven.

Onze flowforms zijn gekneet in klei en daarna gebakken. Nu staan ze nog wit te branden in de rustige omgeving aan de oever van de poel, maar over enige tijd zullen ze waarschijnlijk de soberder kleur van verweerde stenen hebben aangenomen.

Het is fascinerend om te kijken naar het schommelende water dat wiegend de weg van boven naar beneden aflegt om tenslotte over een gladde steen uit te deinen en met een regelmatig ritme het grote geheel van de waterplas te gaan vervoegen. Daar begint de kringloop dan opnieuw...

Niet alleen het 'kijken' is belangrijk. Met je ogen dicht hoor je het ritme van het water, het klateren in de schalen, steeds opnieuw en toch nooit identiek, onophoudelijk en toch nooit vervelend. Water blijft altijd boeien.

Je wordt er stil van.

Water blijft een mysterie, niet in het minst voor wetenschappers.

Water treedt immers alle wetten met de voeten.

Onlangs kreeg ik een boek in leen over waterkristallen. Een prachtig boek, vol kleurige waterkristallen. Een Japans wetenschapper probeert op deze manier inzicht te krijgen in water. Hij maakt foto's van kristallen van bevroren water. Deze kristallen vertellen ons over de toestand van het water. Ze vertellen ook dat water zeer beïnvloedbaar is, dat het reageert op gevoelens en gedachten.

Water neemt informatie over van zijn omgeving. De vorm van het kristal weerspiegelt de toestand van de plaats waar het water zich bevond of van de invloed die het heeft ondergaan. Zelfs woorden die geschreven of gezegd worden blijken een duidelijke invloed te hebben op het waterkristal.

Misschien heeft dit allemaal te maken met energie. Positieve energie die we zenden of uitstralen lijkt te zorgen voor een verbetering van de toestand en de kwaliteit van water. Negatieve gevoelens weerspiegelen zich eveneens in het waterkristal.

Water waaraan etherische olie van kamille werd toegevoegd weerspiegelt in zijn kristal de kamillebloem. Hetzelfde geldt voor water met venkelolie. Water lijkt informatie op te nemen. Maar dat was al langer bekend.

Toch om even bij stil te staan als je bedenkt dat alle levende wezens, ook wij, voor het grootste deel uit water bestaan!

Titel van het boek: **'The Message from Water'** Masaru Emoto,
Website www.hado.net

**Stil zijn en niets doen,
Alleen kijken,
Is een levensnoodzakelijke activiteit.**

**'Veelzijdiger zal je leren in de wouden
dan in boeken.
Hout en stenen zullen je vertellen,
Wat je van professoren niet kan horen.'**
Bernhard van Clairvaux

open tuinendag

Op zondag 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 o.l.v. 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 braambessenlimonade. Een belegd broodje, uiteraad vegetarisch, een stukje gebak, 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.

**op 16 september
doorlopend van 10.00 u tot 17.00 u.**

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.

Over de grenzen heen

In **Nederland** wordt 4x per jaar een '**Permacultuur Nieuwsbrief**' uitgegeven.

Wijzelf vinden het belangrijk om contact te houden met mensen in Nederland die bezig zijn met permacultuur. Maar waarschijnlijk zijn er ook onder u die graag hun nieuwsbrief ontvangen. Maar als een betaling voor Nederland gebeurt, rekenen de banken een hele som aan voor de verrichting, ook nog na het invoeren van de euro. Daarom hebben we een akkoord gesloten met de Groep in Nederland: wie een abonnement wenst op de 'Permacultuur Nieuwsbrief', stort 300,- BEF of 7,44 euro op rekening van Yggdrasil en u krijgt het tijdschrift toegestuurd vanuit Nederland. Wij zorgen dat het geld terecht komt.

Er ligt ook een nummer ter inzage op Yggdrasil.

Nog in **Nederland: flowforms**

Ernst Cats, alias, De Watergeus, organiseert op zondag 30 september van 11.00 u. tot 17.00 u. een open dag in zijn atelier.

De beeldhouwer presenteert er zijn nieuwste werken van het afgelopen jaar.

Om 14.00 u. vertelt Ernst het verhaal uit de toekomst met als titel 'De nieuwe beenderen van de Keizer'.

Om 15.00 u. geeft hij een inleiding over de cursus flowforms verbeteren met speciale aandacht voor de cursus in mei 2002: flowforms bouwen in de rivier in de Ardèche.

Er is presentatie van foto's, videofilm, een flowformriviermodel en er zijn nieuwe ontwerpen van flowforms.

Waar? **Eindhovenseweg 104B, Waalre**

Tel. 0031 650 49 46 14

Email: watergeus.cats@zonnet.nl

Fruitbomen

Zoals vorig jaar, willen we weer de mogelijkheid bieden om samen fruitbomen aan te kopen bij boomkwekerij 'De Linde' in Kemmel.

Gelieve uw bestelling ten laatste eind oktober binnen te brengen in Yggdrasil. Eind november – begin december kan u uw bestelling bij ons dan afhalen.

De catalogoog van fruitbomen en bessenstruiken ligt ter inzage in Yggdrasil.

Bouwen met stobalen

Het eerder aangekondigde weekend bouwen met stobalen is uitgesteld tot het najaar van 2002.

inhoudstafel

p. 2	herfst
p. 4	thuisverkoop op de boerderij
P. 6	noten
P. 7	kruidenweetjes: Egyptische ajuin – loopkamille
P. 8	activiteiten: kruiden
P. 9	activiteiten: voeding
P. 10	pompoen en pompoendag
P. 12	jaarprogramma
P. 14	activiteiten: compostering op grote schaal
P. 15	activiteiten: permacultuurworkshop groenten kweken – opdoen van praktijkervaring
P. 16	permacultuur: water in beweging
P. 18	lezen en doen
P. 19	open tuinendag
P. 20	tuinbezoek
P. 21	over de grenzen heen: nieuws uit Nederland: permacultuur – flowforms
P. 22	Yggdrasilberichten : aankoop fruitbomen – strobalenbouw
P. 23	inhoudstafel
P. 24	wegbeschrijving

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.