

de paddenbroek
natuur educatief centrum

Zomer 2008





De Paddenbroek V.Z.W.
Natuur Educatief Centrum

Paddenbroekstraat 12
1755 Gooik

Tel: 0496.14.76.43
of: 02.532.06.14

Website:
www.paddenbroek.be
E-mail:
info@paddenbroek.be
Reservaties en agenda:
agenda@paddenbroek.be

Werkten mee aan dit tijdschrift:

Katelijne Aelen
Yvan Bardijn
Isabelle Brisaert
Piet Chrispeels
Jozef De Neef
Steven Tielemans
Johnny Van Bavegem
Erwin Vandersteen

Verantwoordelijke uitgever:
Piet Chrispeels,
Paddenbroekstraat 12, 1755 Gooik

Inhoudstafel

Voorwoord	3
Van bloesem tot honing	4
De fruitteelt in de Paddenbroek.	7
Scholen op bezoek.	16
Moestuin	17
Schrijvertje, Watervlooi	18
Opendeurdag	19
Algemene vergadering.	20
Opentuin	20
De Paddenbroek in de Vlaamse Ardennen	20
Enten	20
Aankoop van fruitbomen.	21
Eerst proeven, dan plukken	22
Agenda.	23

Lid worden van onze vereniging "De Paddenbroek" doe je door 8,00 € te storten op rekening 734-0120350-79 met vermelding van naam en adres.



Dit Leader+ project wordt medegefinancierd door
de Europese Unie en het departement
Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid



Voorwoord

Beste lid,

Voorliggend nummer is zomers plukvers. Het laat je delen met de blik op de kaft in de oogst van het steenfruit, dat deze zomer bij optimale weersomstandigheden is kunnen afrijpen. Zelden waren kers en pruim zo gaaf, zo mooi, zo lekker. De pluk deed mij wegdromen naar zuiderse streken, die jijzelf in je zomerse vakantie, even de drukte ontvluchtend, aandeed.

Mij was die verre tocht niet gegund, maar de pakkende ervaring van een heerlijk fruitseizoen inspireerde mij je even binnen te leiden in het gehucht De Paddenbroek dat enkele decennia geleden op één grote boomgaard geleek.

Ons natuur educatief centrum zal wel nooit de “vergane glorie” van weleer kunnen evenaren, maar toch nemen wij ons voor je zelf binnen niet zo lange tijd op de Paddenbroek rond te leiden in een stukje paradijs dat enkele honderden fruitvariëteiten telt. De Paddenbroek groeit van blad tot tak in elke fruitboom naar dit nabije doel.

Ter plekke kan je, beste lid, jezelf van dit smakelijk perspectief vergewissen als ik je mag verwelkomen op ons ledenfeest, dat op 31 augustus vanaf 14 uur “met brood en spelen” in ons centrum doorgaat.

Geniet nog van een streepje vakantie en tot zolang!

Veel leesgenot!

Piet Chrispeels
Voorzitter



Van bloesem tot honing

Het voorjaar is achter de rug net zoals de bloesems van onze fruitbomen hier op De Paddenbroek. Voor het fruit is het nog wat vroeg, ook al vinden we hier al een paar rijpe kersen als de duiven of spreeuwen ons niet vóór zijn geweest.



De bijenvolken hebben er een druk voorjaar aan overgehouden.

Voor de imkers onder ons breken nu drukke tijden aan, het is immers oogsttijd. De nectar die onze bijen massaal binnenbrachten, is omgezet naar het goud van de natuur, nl. honing die ze zorgvuldig opgeslagen hebben in hun kast.

Wij kijken naar de raten en als deze voor 2/3 deel verzegeld zijn, is de tijd aangebroken om te oogsten of het zogenaamde 'slingeren' in imkerstermen.

Door het plaatsen van een bijenvanger of bijenuitlaat tussen het





hoogsel (= bovenste deel van de bijenkast) en de broedruimte (= onderste deel van de bijenkast) maken wij de gevulde honingraten bijenvrij. Eens de raten zo goed als bijenvrij zijn, kan men voorzichtig het hoogsel wegnemen. In onze slingerruimte gaan wij best met deze verzegelde honingraten zo snel mogelijk over naar onze slingeractiviteiten. De slingerruimte moet proper, bijenvrij zijn en alle deuren en ramen moeten gesloten zijn. De geur van de honing zou anders snel honderden bijen lokken.

Eerst en vooral worden de raten ontzegeld. De bijen hebben bij het opslaan van de honing elk celletje afgesloten met een laag-

je was. Hiervoor gebruiken we een ontzegelvork.

De ontzegelwas die achteraf overblijft kan opnieuw in de zonnewassmelter gesmolten worden en vervolgens gebruikt worden voor het vervaardigen van kaarsen of nieuwe wasraten.



De ontzegelde raten kunnen wij nu in de slinger plaatsen. Door de zwierbeweging wordt de honing uit de raten geslingerd. Beide kanten van de raampjes worden leeg geslingerd. Tot drie maal toe worden de raampjes in de slinger omgedraaid, tot alle honing eruit is. Daar wij nog niet beschikken over een gemotoriseerde slinger komen hier heel wat armspieren aan te pas.

Nu het slingeren gedaan is, wordt de honing door een zeef gegoten zodat alle afvalrestjes die er nog inzaten, verwijderd zijn. De verse vloeibare lentehoning of bloemenhoning die geogst werd, mag nu een paar dagen rusten in een warme plaats. Na een

paar dagen wordt de honing afgeschuimd, dit is het weghalen van onreinheden die naar boven zijn gekomen. De verdere bereiding bestaat eruit om dagelijks een paar keer de honing goed door te roeren om een goede verdeling te krijgen van de kristallisatie.

Na een tijdje, afhankelijk van de soort honing, gaat de honing opstijven. De tijd is aangebroken om eindelijk de honing in te potten. De imker en de bijen kunnen starten aan het volgende seizoen. Rond half juli wordt een tweede maal geslingerd, namelijk de zomerhoning. Vanaf dan mogen de bijen beginnen denken aan hun inwintering om in het voorjaar opnieuw paraat te staan wanneer de bloesems ontluiken.

De fruitteelt in De Paddenbroek

De Grieken zeiden het reeds ‘Panta rei, ouden ménè’, ‘Alles stroomt verder, niets blijft’. Deze vaststelling, die op de ganse werkelijkheid slaat, geldt ook voor het gehucht De Paddenbroek, dat in zijn huidig aspect nauwelijks laat vermoeden hoe het er rond 1950 uitzag.

Alleen enkele skeletten van weggestorven fruitbomen dagen ons uit het verleden in de geest tot leven te wekken. In het perspectief van wat reeds stapsgewijs in het Natuur Educatief Centrum tot stand komt, is het wellicht aangewezen het gegeven van de fruitteelt uit het verleden in het kleine gehucht tegen het licht te houden. Wat schijnbaar utopisch is, nl. de ontwikkeling van een bloeiende fruitteelt ter plekke, wordt vanuit het verleden als mogelijkheid aangereikt, zoals blijkt uit beklivende beelden van mijn jeugd en uit het getuigenis van enkele kwekers van toen, met name boer Isidoor Pappaert (85 jaar) uit de Paddenbroekstraat en boer Jean Seghers (89 jaar) uit de Terlostraat.

Drie boomgaarden

- Hof Te Brettakens

Op een foto uit de zeventigerjaren van de boerderij van Brettakens – de aloude naam van De Paddenbroek – is het gebouw helemaal omgeven door een witte ruiker van bloeiende fruitbomen: het fossiele restant van wat eens een hectaren-grote boomgaard geweest is.

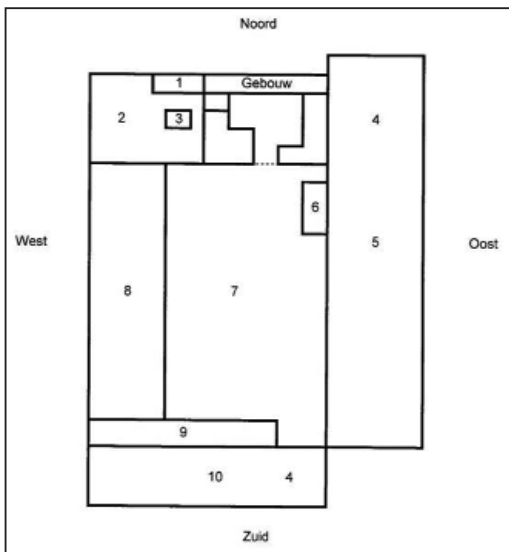


Het begin van de aanplanting gaat terug tot het einde van W.O. I. Mijn vader was toen een kleine knaap, die op school veel opstak van de “landbouwles”: hij leerde de fruitsoorten onderkennen, en ook afenten. Kwam hij onder de indruk van de reusachtige pereboom naast de oven – een claps! – van wel 20m hoog, waar manden peren werden uitgeplukt? Wie weet ...

Uit het Neigembos, aan wiens voet bij de Groubbe zijn grootouders woonden, bracht tiener Jozef op zijn schouder langs wegels en velden kleine onderstammen mee, die hij – na enige bijscholing in de zondagse Tuinbouwschool van Sint-Kwintens-Lennik – thuis afentte en na verloop van tijd verplante op het achterland. Zo kwam jaar na jaar een grote boomgaard tot stand. Als “boomkweker” kende vader Jozef weldra een grote faam zodat hij vaak om advies gevraagd werd. Overal ging hij onderstammen afenten, ook bij professionele kwekers als Bernard in Pepingen en De Mesmaecker in Vlezenbeek. Bijna spontaan kwam hij zo in het bezit van een groot aantal variëteiten van streekeigen fruitsoorten.

De aanleg van de boomgaard aan het hof nam vele jaren in beslag, wat niet belette dat men desalnietemin systematisch tewerk ging. De bestuiving tijdens de bloei en de organisatie van de pluk bij de oogst noopten tot deze aanpak.

Uit onderstaand schema blijkt de bezetting:



Legende:

De aangeplante bomen werden grosso modo per fruitsoort gegroepeerd. Toch hadden sommige partijen van de boomgaard een gemengd plan: het uitvallen bij afsterven van bomen noodzaakte wellicht tot vervanging met wat aan plantgoed voorradig was.

Bij de cijfers volgt een opsomming van de variëteiten, zoals ze uit de herinnering oplichten:

1. Moestuin (3a): vroege aardappel, kool, prei, sla, selder, tomaat; enz ... Ook bloemen: tageten, dahlia's, pioenen, sneeuwballen, ... En “doorgroeiers” voor zaad: biet, koolzaad, raap, enz ...

2. Kwekerij (30a):

Zoals elders was deze aanplanting de kraamkamer van de boomgaard. De onderstammen werden er – na uitzaaiing van pitten of het stekken van scheuten – gekweekt, en na gelukte enting uitgeplant. De overschot van minder groei-krachtige exemplaren bleef wel eens ter plekke staan, wat een zekere wildgroei

tot gevolg had.

Daardoor was de opstand van de begroeiing gelaagd. Tot 2 meter hoogte: aalbes, stekelbes, zwarte bes, waterkriek, en hoger: kers, pruim, kriek (“Portugezen”) en ook perzik (wilde en gecultiveerde).

Tegen het ovengebouw was een druivelaar geplant, die met zijn ranken het hele ovengebouw en het wagenhuis bedekte. De rijpende druiven konden daarbij profiteren van de warmte, die de oven wekelijks bij het broodbakken afgaf.

3. Bijenhal:

Met een maximale bezetting van 20 volken.

4. Kastanje:

Twee reusachtige vrijstaande exemplaren; de ene al wat productiever dan de andere.

5. Appelen (50a):

Het aantal kan men op een 60-tal stevig uitgegroeide exemplaren schatten van diverse variëteiten: o.m. Keuleman, Berglander, Reinette, Sterappel, Jacques Lebel, Oogstappel, IJsklomp, Grawijningen, enz ...

Tussen stonden wat solitaire exemplaren van kers (Karlee) en peer (Kriekpeer), enz ...

6. Mispel:

Enkele mispelaars stonden verdoken in een meidoornhaag, waarop de vrucht-dragers werden afgeënt, met bijhorende hinder van doornige wildgroei. De harde mispels werden “te rijpen” gelegd op de zolder van de bakoven.

7. Kers (60a):

Hét kenmerk van het hof was de kersenteelt. De grond en de ligging bleken uiterst geschikt: vorstvrij en vruchtbaar, op een klein plateau'tje met micro-klimaat.

Een 120-tal kerselaars werden op vrij dichte afstand van elkaar geplant: overwegend Bigarau, maar ook Tippen, Sinksenkers, Karlee, Kanariekers en enkele andere variëteiten, die inmiddels verdwenen zijn. Slechts één Edelfinger sloot de rij af.

8. Pruim (20a):

Als een windscherm aan de zuid-west kant vingen een 40-tal welgevormde pruimelaars de zon op: Conducta, Monsieur Hâtif, Reine Claude Crôté, Altesse, Datjes, Perzikpruim, Schudderkens, enz ...

9. Kriek (10a):

Een metershoge hoge haag van Schaerbeekse Kriek boorde zuidwaarts de kerselaars af.

10. Appel (15a):

Het betrof hier een recentere aanplanting van 'n 20-tal bomen overwegend IJsklompjes, die qua houdbaarheid en smaak goed in de markt lagen.

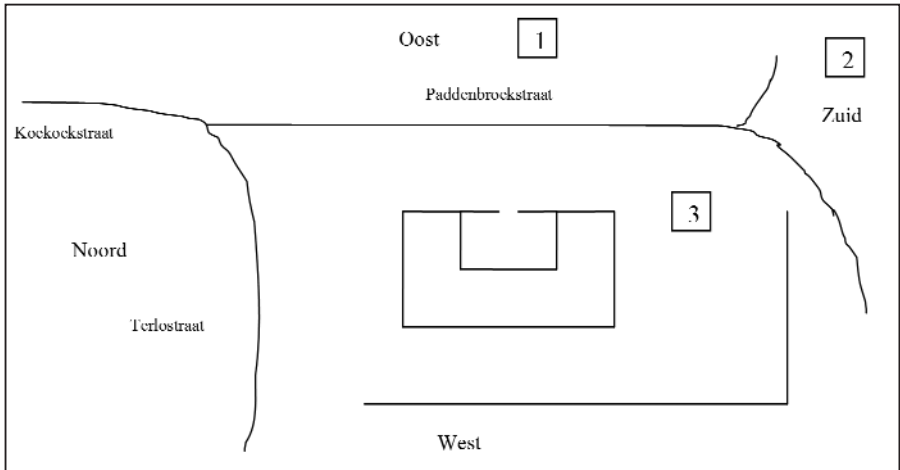
Zoals blijkt uit het getuigenis van mijn informanten was er altijd fruit op Het Hof van Brettakens: van mei tot februari ... Paradijslijker kon het niet !!!

- Hof Ter Blokken “Van Cees”

De boerderij van Isidoor en Jeanne Pappaert bij het begin van de Paddenbroekstraat, die naar oude kadaasterkaarten ook “Hof Ter Blokken” en “Waterhof” wordt genoemd, is ook een fruitbedrijf geweest dat zich helemaal inpaste in het patroon van een typisch Pajots gemengd bedrijf.

Boer Isidoor kan zich nog levendig zijn boomgaard in zijn verschillende geleedingen voorstellen.

Het schema hieronder geeft de contouren ervan aan:



1. Langs de straat

Isidoor kent het aantal van bepaalde variëteiten uit het hoofd. Van de peren: 4 Keizerinnen, 1 Beurré Hardy, 3 Jefkes, naast Durondeau, Doyenné de Comice, enz ...

Van de appelen: 8 Jacques Lebel, 5 IJsklompjes, 5 Sterappelen, naast een aantal Reinette de France, Berglander, Boscoop, enz ...

Van de pruimen: 45 Datjes, en ook nog een groot aantal Reine Claude Crôté, Belle de Louvain, Reine Claude d' Oullins, Monsieur Hâtif, Conducta, Droogpruimen, enz ...

Verder noteert mijn informant een partij van 50 waterkriekelaars-in-halfstam, perzikken, aalbes, stekelbes, een plantsoen aardbeien, enz ...

De zuidelijke helling garandeerde de heerlijkste vruchtzetting!

2. Op den berg

Dit stukje boomgaard werd wellicht later aangeplant in het wijker-blijverpatroon, met vooral kers (Bigarau en “Witte Buiken”), peer (Doyenné de Comice), pruim (Monsieur Hâtif, Conducta) en nog meerdere verdwenen soorten ...

3. Weide

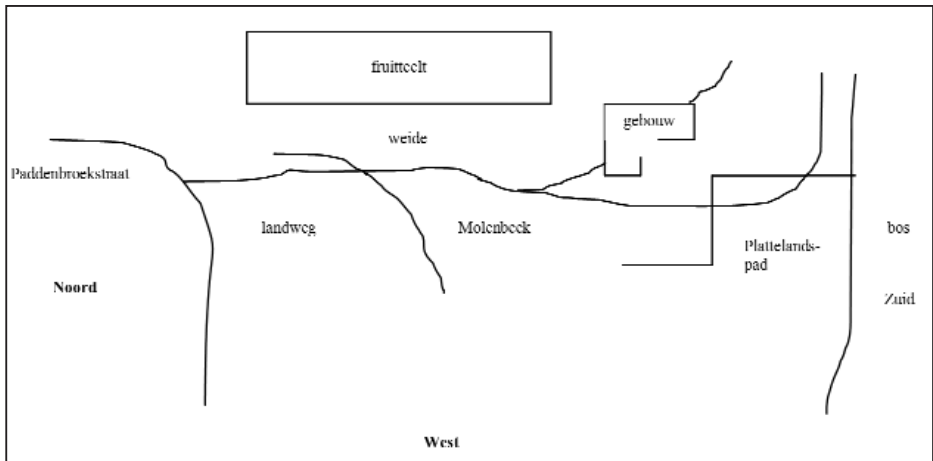
Rond de hoeve schaarde zich, zoals elders bij de hoevetjes, als een wind- en schaduw scherm een aantal fruitsoorten, die reeds hoger werden vernoemd. De lagere ligging maakte dat de bomen met hun voeten in het water stonden en met hun kruin in de vrieskou. De opbrengst was dus ook navenant laag ...

- Hof “van Ciskan”

Het hoevetje van de Familie Bellemans ligt aan het einde van de landweg, die naar een uitloper van het Lombergbos leidt.

In oorsprong was het het huis van de jachtwachter, dat zich allengs tot een heus bedrijf heeft ontwikkeld. De ligging ervan – aan de voet van een zuidelijke helling – maakte het aangewezen om aan klein-fruitteelt te doen. Het sterk-hellend terrein maakte trouwens een machinale bewerking van de gronden quasi onmogelijk, wat dan weer zijn voordeel opracht in het rijpingsproces (in de opbrengst van primers en kwaliteitsvruchten). Momenteel is het fruitbedrijf volledig opgedoekt en vervangen door veeteelt.

Ter illustratie toch even deze tekening:



De pluk

Elk voorjaar was het uitkijken naar de bloei van de fruitbomen: Is er veel bloesem? Komt er geen nachtvorst? Of natte, zwoele lucht, die de groei van kleine zwammetjes bevordert (monilia, botritis)? Plukt de houtduif de bloemtjes niet af? Geraken ze netjes gesponnen, die bloemetjes? Is er geen catastrofale juni-ruï? enz, enz ...

Vanaf februari tot de pluk in juni is het dus afwachten: het resultaat heeft de kweker niet in de hand!



Geen wonder dat hij bij de eerste verkleuring van de steenvruchten zonder dralen zijn ladder uit de berging haalt om ze, tot een vogelschrik omgetoverd, in de rijpende boom te plaatsen. De strijd tegen de zoetbekken als lijsters, merels, spechten, wielewaals, houtduiven, en andere predatoren zoals wespen en fruitratjes zal nog wel een tijdje aanhouden ... Tot de boomgaarden, dronken van het afwegend fruit met rust gelaten worden.

Qua materieel vereiste de pluk een specifieke uitrusting: korven waaraan een kleine haak, een haak (1 meter lang, met 2 omgebogen uiteinden, om de verwijderde takken bij te halen); ladders van verschillende lengte (van 5 tot 13 meter, dragend op 2 puntige sokkels) en fruitbakken (uit hout, in gestandaardiseerd formaat, met een inhoud van 5,8 of 10 kg).

In de teelt van hoogstammig fruit is het altijd een heikel punt geweest plukkers te vinden. Want wie durft zo hoog op de ladder te klimmen? In weer en wind?

Men moet bijna in de stiel geboren zijn om zodoende mee te groeien met de fruitbomen. Van laag naar hoog, van klein naar groot!

In het Hof Te Brettakens was de pluk vooral een familiale aangelegenheid. Met als plukkers: mijn oom Désiré en tante Liza, mijn vader Jozef, mijn oom Albert, mijn kozijns Richard en Frans, alsook nog verwanten als Jean Persoons en Jean Seghers, en burens als Isidoor Pappaert en Victor De Herder.

Tevens zakten behulpzame kenissen uit de stad af als François en Georges ... Ook ikzelf moest vanaf mijn 7 jaar, de buik tegen de ladder gedrukt, de volle korf van

de plukker hoog op de ladder gaan afhalen!!

Moet het gezegd dat het een plezierige bedoening was, waarbij er veel verteld en gelachen werd, vaak tegen de wind en het geruis van de bladeren in .. En dat er veel en lekker gegeten werd ...

Zowel in de boom als aan de tafel. Uit de “hoorn des overvloeds”;

Eens geplukt werden de recipienten (grote houten bakken en manden) met een fruitkarretje naar de sorteerruimte gevoerd.

In Te Brettakens werd het fruit op schragen met breed blad uitgekapt, links van de schuurvloer, en na sortering in bakjes van 8 kg manshoog gestapeld rechts van de schuurvloer.

Bij vochtig weer bleef de schuurpoort openstaan, zodat de tocht het fruit kon droogwaaien.

De sorteertafel werd bediend door meter Berlindis, tante Trees, mijn zussen Christiane en Georgette, en mijn nichten Denise, Céline en Angèle. En ter afwijzing ook door de plukkers...

De verkoop

Eens geplukt lag de moeilijke weg open ... van de verkoop.

Weinig fruit werd aan huis verkocht. Het moest dus worden vermarkt.

In de regio was er naast de plaatselijke markt, een openbare fruitmarkt op een drie sites: aan de Statie te Vlezenbeek (elke dag, vanaf 11u tot 13u), aan de kerk te Meerbeke en aan de Belle Alliance te Pamel (in de namiddag, vanaf 16u).

Kwekers, handelaars (vooral winkeliers) en particulieren troffen er elkaar quasi elke dag, zodat doorgaande bestellingen een vlotte verkoop garandeerden.

Het fruit werd er aangevoerd op karretjes en kruiwagens door kwekers uit de buurt, ook met kar en paard door de kwekers uit De Paddenbroek. Met name werd veel fruit uit de



Brettekens op transport gezet naar Vlezenbeek via de buurttram, die in de daltijd ruimte bood voor dit specifieke vervoer.

Gemotoriseerd vervoer kwam er verder niet bij te pas, tenzij op het bedrijf van Sisken: in een camionette met open bak werd het dagvers fruit afgevoerd naar de markt in het Slachthuis van Anderlecht. Op afspraak namen Jean-Baptist en Jeanne zelfs een deel van het fruit van Den Brettekens mee naar Brussel.

Vanaf het einde van de vijftigerjaren zagen ondernemende handelaars brood in de ophaling en de verkoop van fruit. De Paddenbroek werd vooral aangedaan door Jozef De Slachmuylder – zelf uit de fruittuin van Vlezenbeek afkomstig – die zich in de kortste keren organiseerde met camion, fruithal en bijhoren tot een gewiekste opkoper. Zijn roepnaam sprak voor zichzelf: “Jefke Verniet”.

Hij verloor quasi nooit, want “goede of slechte verkoop” hij betaalde achteraf ... Ook andere opkopers opereerden in de streek o.m. René Heremans uit Gooik, ’n zekere Rooseleir uit Onze-Lieve-Vrouw-Lombeek, Paul Michiels uit Pamel.

De prijs van het fruit varieerde naargelang van de omstandigheid van de verkoop: aan huis vroeg men het minst, op de markt kreeg men meestal wat men vroeg, de opkoper gaf wat hij wilde ..

In cijfers uitgedrukt: in 1937 kreeg de producent 3,5 BEF voor 1 kg waterkrieken, zijnde het uurloon van een metser; in 1945 6,5 BEF voor een perzik in een fris groen blad gewikkeld; rond 1955: van 12 tot 18 BEF voor 1 kg Bigarau (kers) ...

Colofon

Tot de zestiger jaren maakte de fruitteelt de belangrijkste economische bedrijvigheid uit in de regio van het Pajottenland, waarbij in De Paddenbroek het steenfruit de basis vormde van de verkoop.

Maar van dan af gaat het pijlsnel bergaf. Het verouderen van de boomgaarden, het teloorgaan van de plaatselijke markten, het forfait van de opkopers, vogeloverlast, weersomstandigheden, en vooral de roep om arbeidskrachten, die de landbouw leegzoog, maakten dat de fruitteelt in het Pajottenland, aan de poorten van de expansieve grootstad gelegen, doodbloedde ...

Met grote schade aan de biotoop en het stukbreken van het sociaal netwerk tot gevolg.

De consument weet hoe langer hoe minder wat vers fruit is en boet dus in aan levenskwaliteit.

Bovendien is de ecologische voet op het milieu in de huidige praktijk zoveel groter geworden: de aanvoer van kersen uit Turkije loopt over een afstand (heen en terug) van 6.000 km, de verkoop op de Boerenmarkt van Gaasbeek noopt tot een reisweg (heen en terug) van 14 km!

Naar de toekomst toe is voor mij de keuze duidelijk.

De schoffelfiets

Na opeenvolgend gedurende 2 jaar uitzaaien van phacelia – een grondbedekker, die sterk door de bijen bevlogen wordt – was het perceel , waarop de heemtuin gepland is, sterk vervuild door onkruid. Met name door hanepoot en distel. Een intensief bewerken van de grond drong zich op. Dit kon perfect door het inzaaien van bieten, waarbij de jonge plantjes uit de greep van het snel-ontkiemend onkruid moeten gehouden worden.

In de biologische landbouw, waarbij pesticiden geweerd worden, kan dit alleen door schoffelen en wieden. Bij een oppervlakte van 20a valt dit nog mee.

Maar toch ... Binnen een kort tijdsbestek en bij droog weer moet men het zaaiveld te lijf gaan met een kleine hark: een “schalmer”.

Mij ontbrak evenwel de tijd! En omdat het snel moest gaan, haalde ik de schoffelfiets uit de berging.

Het betreft hier een Waalse uitvinding (Jawel! Uit Waterloo!), die mijn vader bij zijn dienst aldaar opsnorde, en die in de kortste keren door de hele buurt voor schoffelwerk ontleend werd.

Men kan er grote oppervlakten mee onkruidvrij maken. Het tuig is zeer manipuleerbaar en laat toe de vrije strook tussen de ontkiemende bieten in een vroeg stadium te bewerken.

Als de oliecrisis verder toeslaat houden wij de schoffelfiets achter de hand! Je weet maar nooit ...



Scholen op bezoek

Op maandag 21 april streek een grote groep leerlingen van het 1^{ste} jaar A.S.O. van het St.-Niklaasinstituut uit Anderlecht in De Paddenbroek neer.

Het bezoek, dat door ons centrum stevig was voorbereid, liep wat in het honderd. De 120 leerlingen kwamen in één groep en niet gespreid aan, zodat de rondleidingen dienden herschikt. Het wegtrekken naar de Sporthal “Koorndmolen” om de knapzak op de middag aan te spreken nam ook veel tijd in beslag, zodat er gewoon geen ruimte overbleef voor een 2^{de} beurt in de rondleiding.

Tot frustratie van de gidsen: Els Arnouts, Frans Peetermans, Emile Simillion en mijzelf. Volgende keer beter!



Twee dagen later – op 23 april – volgde het bezoek van het 6^{de} leerjaar van de Ecole Libre uit Soignies. Dat er heelwat te doen viel, lees je elders in dit nummer. Het pakkenste verblijf op 24 april was zeker dit van het 3^{de} kleuterklasje uit de Vrije Basisschool “De Bron” te Oetingen, dat terdege door de leerkrachten, de ouders en de bakker-begeleider Hugo O werd voorbereid.

Van bij de start zetten alle kinderen zich enthousiast aan het werk. Elk kreeg voor zich op een lange diensttafel een hoopje bloem, waarin gist werd gemengd. Het geheel werd met hun kleine handjes gekneet tot een deegbol, die weldra begon te

rijzen. Hugo stookte ondertussen de oven, die langzaam op de gepaste temperatuur kwam (600° Celsius). De deegbollen werden op de blote steen in de oven geschoven. Nu was het, vlak vóór de noen, spelen geblazen rond het huis en op de weide. Na de middag maakten de lievelingen nog een tochtje langs het Plattelandspad om rond 15u30 met de gemeentelijke schoolbus, een broodje onder arm, naar huis te vertrekken.

Het was een ongewone dag met een buitengewoon resultaat! Om wellicht nooit te vergeten!

Moestuin

In tegenstelling tot vorig jaar komt de moestuin weer tot leven. Nadat de werkrachten van De Ketelberg de tuin perceelsgewijs in het voorjaar hadden omgespit, kon Guido bij droog weer het bultige terrein met de frees nivelleren. Zo lag meteen de grond met het oog op de Opendeurdag klaar voor het zaaien en planten. Onze penningmeester Jozef en zijn vrouw Josée, samen met zus Marie-Louise zetten hun beste krachten in om met een milde gift van plantgoed uit de Tuinbouwschool van Roosdaal de moestuin tot een prachtig plekje om te toveren. Later op het seizoen werd met behulp van Yvan Bardijn een vrijliggend stukje ingezaaid, zodat – zoveel weken later – alles groeit en bloeit dat het een lust is: kolen, paprika, sla, selder, prei, wortels, gele tomaat, pompoen, enz ... Je hoeft de plantjes niet bij de oren te trekken als je op bezoek komt!



Schrijvertje, “Watervlooi”...

Toen de lente zich eind april op zijn mooist tooide, verbleef de Ecole Libre uit Soignies in de Caroussel te Vollezele.

Tijdens hun inleefweek aldaar verbleven een twintigtal leerlingen van het vijfde en zesde leerjaar een dagje in De Paddenbroek. Zij kwamen eraan met de fiets. Meester Frans Peetermans en ikzelf vinghen hen op.

Al dadelijk werd er van start gegaan met het overlopen van het dagprogramma. Het motief van hun bezoek was tweevoudig: de natuur leren kennen midden in een taalbad Nederlands. Voorwaar geen gemakkelijke klus, temeer omdat de namen van planten en dieren ons zelfs in de eigen moedertaal onbekend zijn en slechts één van de vier leerkrachten tweetalig bleek te zijn.

Maar geen nood: meester Frans gidste de hele groep langs het plattelandspad. In een mix van verhalen en zoekopdrachtjes plaatste Frans - zelf onderwijzer - hen in een landschap, dat in zijn grote lijnen door de mens werd ingericht, maar waarin de natuur de kans kreeg ongestoord zijn eigen weg te gaan.

Op deze tocht in deze ongerepte natuur vielen vaak moeilijke, nooit-uitgezegde woorden, die in de mate van het mogelijke door meester Frans (jawel !) naar het Frans werden omgezet.

Vlak voor de picnick op de middag voorzag ik dan een luister- en kijkmoment in het bijenpaviljoen rond het leven van de honingbij. Voor allen was het een eerste contact met het leven van de bijen, dat met zoveel nieuwe begrippen als “kast, raat, roker, was, honingslingeren, enz...” werd toegelicht.

In de namiddag speelde de groep vervolgens onder begeleiding van twee externe



gidsen het “moord in de poel-spel”. Een hele wasdraad vol met opdrachten werd in een moeizame zoektocht leeggehaald, waarbij de juiste identificatie voor plant en dier voorop stond.

Maar ook aan alle instructie komt een einde! Na 16 uur reisden onze gasten westwaarts, in de richting van de neerdalende zon... naar Vollezele.

Voor meester Frans en mezelf was het een boeiende dag, en ongetwijfeld ook voor de leerlingen en hun leerkrachten!

Opendeurdag

Op zondag 18 mei ll. ging onze opendeurdag door, samen met de geboortebloom-aktie van de gemeente Gooik, waarbij aan 45 kindjes, die in 2007 werden geboren, een fruitboom werd toegewezen. Eens de boom vruchten draagt, mogen zij een portie komen plukken!

De toeloop van meer dan 200 bezoekers betekende een groot succes! De sfeer was opperbest bij de receptie van de kriek uit de Cam en de lekkere wafels, ter plekke gebakken door Josée Geeroms, de vrouw van onze penningmeester Jozef De Neef.



Algemene Vergadering op 3 juni 2008

Zoals gebruikelijk startte de vergadering na het welkomswoord door de voorzitter met de voorlezing van enkele verslagen: na het verslag van de Algemene Vergadering van vorig jaar, kwamen het financieel verslag (boekjaar 2007) en het werkingsverslag (boekjaar 2007) aan de beurt.

Verder werd de werking van de Raad van Bestuur doorgelicht, met het verwijzen naar de plannen en vooruitzichten van het verdere werkjaar.

Na de voorstelling van de Ketelberg in het kader van de samenwerking met De Paddenbroek door Rik Decoene, verantwoordelijke van de instelling en bestuurslid, werd de vraag naar ontlasting van de Raad van Bestuur voor het werkjaar 2007 gesteld. De Raad werd ontlast.

Daarop volgde een gezellige receptie met lekkere hapjes en een drankje.

Opentuin

Op 22 juni ll. werd de Opentuin van de Landelijke Gilde afgesloten in De Paddenbroek. In een gezellige sfeer konden de deelnemers er na hun zwerftocht op adem komen bij een natje en een droogje.

De voorzitter voorzag in een rondleiding op het domein, waarbij menig bezoeker onder de indruk kwam van wat er de laatste jaren gepresteerd werd.

Een schouderklopje sterkt weleens de slappe benen!

De Paddenbroek in de Vlaamse Ardennen

Rein Dessers, de coördinator van het Leader-project Vlaamse Ardennen stuurde volgende mail:

“Geachte, U gaf op 24 mei 2008 een presentatie op de startdag Leader Vlaamse Ardennen. Om de informatie die u gegeven hebt zo breed mogelijk beschikbaar te maken, zou ik uw presentatie graag op onze website zetten.

Is het mogelijk uw presentatie per mail door te sturen ...

Vriendelijke groeten.”

Dat doen wij graag!

Enten

Het entprogramma in de boomkwekerij werd met wisselend succes in de late lente afgerond.

De enting van het steenfruit (kers en pruim) in maart en april was ronduit een mislukking: de opgestoken takjes waren niet bestand tegen de schrale oostenwind en een temperatuur die naar de 30° opklom.

Bij de latere enting van het pitfruit (appel en peer) in juni zat het weer gelukkig mee. Het leek wel herfst, wat meebracht dat 90% van de enten kon uitbotten tot kleine, frêle takjes, die alsmaar sterker werden.

Jozef Evens en René Ermens hebben deze klus geklaard.

Het succes is eveneens te danken aan de bewaring van het enthout in de frigo van de Provinciale Tuinbouwschool te Roosdaal.

Voor alle medewerking onze oprechte dank!

Aankoop van fruitbomen

In het vooruitzicht van de aanplanting van hoogstammen in het komend aanplantingsseizoen, kun je nu al je bestelling plaatsen. In de volgende lijst noteren wij de variëteiten, die in meerdere exemplaren vanaf november beschikbaar zijn.

Appelen : Keuleman, Jacques Lebel, La paix, Rode Golden, Elstar, Radoux, Winston, Godivert, Kaiser Wilhelm, Sterappel, Cwastresse double, Reinette de France, Gloster, Grenadier, Belle de Boscoop, Nashi Kosui, Reinette Descardre, Karmijn de Sonnaville, Winterrambour, Winterbanana, Grijsze Reinette, Treseke Meyers, Reinette de Chênée

Peren: Jefkespeer, Amandelpeer, Durondeau, Dubbele Flip, Doyenne de Comice, Calebasse à la Reine, Beurré Hardy, Précosse de Trévoux, Winterkeizerin, Comtesse de Paris, Triomphe de Vienne, Saint Rémy

Pruimen en kersen: diverse variëteiten zijn in een klein aantal beschikbaar.



Eerst proeven, dan plukken

Net zoals een lekkere bos- of kruisbes zich schuilhoudt achter het gebladerte, zo verbergt zich de kleinfruitkwekerij Pur Fruit van Bart en Nele Van Parijs-Deweirdt in de groene weiden en bosjes van een oude Leie-arm. Iets verderop ligt de dorpskern van het West-Vlaamse Oeselgem, een deelgemeente van Dentergem. Terwijl we nippen aan een lekker glas biosap, vertellen Bart en Nele hoe ze met vallen en opstaan dit ‘bloeiende’ biobedrijf hebben opgebouwd.



Bart: “Onze zelfpluktuin is momenteel drie en een halve hectare groot en hij is open van half juni tot eind september. Er wordt maar om de twee dagen geplukt op het fruit de kans te geven verder te rijpen. Omdat je maar enkele weken blauwe bessen kunt plukken, hebben we ook andere soorten aangeplant, zodat er de hele zomer door iets te plukken valt: kruisbessen, aalbessen, cassis, bramen, druiven, kersen, frambozen en zelfs Japanse wijnbessen. Elke bezoeker kan dus eerst proeven vooraleer hij beslist een mandje vol te plukken.

Vorig jaar zijn er enkele honderden mensen komen plukken. Sommigen plukken bijna dagelijks een kleine hoeveelheid. Anderen hebben grote hoeveelheden nodig, meestal om tot confituur te verwerken. Voor velen is het pure nostalgie, want het plukken brengt hen terug naar hun kindertijd toen ze in de tuin van hun grootouders stiekem van de stekelbessen of frambozen genoten.

Doordat er geen plukkosten zijn, blijft het ook betaalbaar. Toch denk ik dat hoogstens vijftien procent van onze zelfplukkers naar hier komt omdat het ‘bio’ is.”

Uit: De Bond, 30 mei 2008.

Agenda

Ledenfeest

Op **zondag 31 augustus** vanaf 14 u in De Paddenbroek “Met brood en spelen” rond de barbecue. Jullie, leden, zijn van harte welkom. Zo delen jullie even in wat ons allen bezighoudt en boeit.

Imkerij

Op **13 september** a.s. organiseert “t Brabants Bieke” (Vlaamse Imkersbond voor Brussel en Omstreken) in De Paddenbroek een imkerkursus rond “Imkeren het hele jaar door. Hoe in- en uitwinteren”.

Geïnteresseerden nemen contact op met An Rekkers, Coördinator Regionaal Landschap Zenne, Zuun en Zoniën. Tel.: 02.452.60.45 en e-mail: info@rlzzz.be.

Akkervogelwandeling

Op **zondag 14 september** is er een akkervogelwandeling dewelke start vanuit Paddenbroek. Het is een organisatie van de gemeente, het Regionaal Landschap, JNM en Natuurpunt. Deze wandeling start om 14 u aan Paddenbroek en eindigt daar om 16u30 met een receptie.

Tentoonstelling ‘Dit is onze aarde!’

Op **3 oktober** gaat een nieuwe tentoonstelling ‘Dit is onze aarde!’ van start. Deze tentoonstelling wil de bevolking bewust wil maken van het belang van duurzame ontwikkeling.

De tentoonstelling is opgebouwd uit vier verschillende thema’s die de tijd als centraal element hebben. In een interactief parcours langs verschillende decors, wordt de boodschap op een objectieve en visueel aangrijpende manier overgebracht. Op het einde worden er oplossingen aangebracht, die de bezoeker ertoe aanzetten mee te werken aan een beter leefmilieu en een duurzame toekomst.

Deze tentoonstelling gaat door in Tour en Taxis te Brussel en loopt van 3 oktober tot 26 april 2009. Voor meer informatie kan u altijd contact opnemen met Evelyne Van Haverbeke. Via e-mail naar evelyne.vanhaverbeke@tempora.be of op het telefoonnummer 02.549.60.78.



België - Belgique
P.B.
1755 Gooik
BC 10460



Dit Leader+ project wordt medegefinancierd door
de Europese Unie en het departement
Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid

