

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
Seniorenclub BNP Paribas Fortis Aalst
18^{de} JAARGANG - VOLGNUMMER: 69
Maanden: januari – februari – maart 2012
Erkenningnummer P809044

België – Belgique
 P.B. – P.P
 9100 Sint-Niklaas-Mail
 BC 30781

SENIORENCLUBBLAD



Aandachtspunten ->

OP DE AGENDA (eenmalige activiteiten in het 1^{ste} kwartaal 2012)

- **zaterdag 21 januari** : Nieuwjaarslunch met champagneaperitief in Salons Carlton Aalst
- **donderdag 8 maart** : culturele daguitstap, wandeling rond en in de oude haven van Antwerpen en het MAS (Museum Aan de Schelde)
- **woensdag 28 maart** : een dagje in Dendermonde (daguitstap met eigen vervoer)

EXTRA BERICHT : aankondiging daguitstap op 26 april 2012, maar nu al inschrijven ! Zie binnenin

BELANGRIJK : REEDS TE NOTEREN IN DE AGENDA : de datums van onze momenteel gekende activiteiten 2012. Zie onze activiteitenkalender binnenin dit blad.

NIET VERGETEN (regelmatige activiteiten)

- HOBBYCLUB (14u30 telkens in de cafetaria veranda van het cultureel centrum in abdij van Affligem): donderdagen 19 januari, 16 februari, 15 maart (zie ook op de website !)
- KOFFIETAFEL (15u in de kastanjevesten, Keizerlijk plein 41, Aalst) : maandagen 23 januari, 27 februari, 26 maart

V.U. : Ignace Keymeulen, Koningshofbaan 13, 9308 Hofstade (O-VI)
 Afgiftekantoor St-Niklaas-mail Erkenning P809044
 Retouradres : T. Maes, Watermolendreef 146, 9100 Sint-Niklaas

Nieuws van de voorzitter

Inhoud

1. Aandachtspunten
2. Nieuws v/d voorzitter
3. Personalia
3. Bestuursverkiezingen
4. Activiteitenkalender 2012
5. Wensen v/d bestuursleden
5. Lidgeden
6. Verslag wandeling Gaasbeek
7. Nieuwjaarslunch
8. tot 13 bespreking wijnen en hapjes
14. Dagje in Dendermonde
15. Bezoek aan VRT en luchthaven Zaventem
16. Verslag bezoek Gent
17. Nonkel Miele en ideeën
18. Oude Haven Antwerpen en MAS
19. Geboren tussen
20. Inschrijvingsformulieren

colofon

Seniorenclubblad verschijnt driemaandelijks en wordt gratis aan de leden van de Seniorenclub BNP Paribas Fortis Aalst aangeboden

Redactie en secretariaat

Theo Maes
Watermolendreef 146,
9100 Sint-Niklaas
Tel. 03/7769036

e-mail :

theophiel.maes@pandora.be

website :

www.seniorenclubaalst.be

rekeningnummer :

BE09 2930 0045 6157

Seniorenclub Fortis Aalst

Bic code : GEBABEBB

Allerbeste Wensen

Beste Clubleden ,

In naam van het clubbestuur en mijzelf, de allerbeste wensen voor het komende jaar **2012** .

Een "ouderwetse" wens , maar die steeds zal actueel blijven, komt nog steeds op het laatste maar is daarom niet minder belangrijk :

en een goede gezondheid .

Sommigen zullen met gemengde gevoelens terugblikken op het voorbije jaar : verlies van partner - familielid - vrienden - ziekte - ongeval, enz.

Wij wensen hen veel sterkte .

Anderen kunnen dan terugblikken op blijde gebeurtenissen in 2011:

huwelijk kinderen of kleinkinderen - herstel van ziekte - geboorte kleinkinderen enz.

Welvaart - Welzijn

Zal het nieuwe jaar ons WELVAART of WELZIJN brengen ?

WELVAART : " Is de mate waarin de behoeften met beschikbare middelen kunnen worden bevredigd "

WELZIJN : " Onder welzijn wordt een zekere mate van materiële en **immateriële** tevredenheid begrepen (Binnen het dagelijks leven heeft de term welzijn primair betrekking op de brede waaier van de aspecten van gezondheid .) Aan jullie de keuze, waar jullie het meest naar toe willen streven .

Op de laatste vergadering van het clubbestuur werd het programma voor volgend jaar voor een groot gedeelte vastgelegd .

Wij lieten hier en daar wat ruimte in het programma , zodat wij nog bijkomende activiteiten in de loop van het jaar kunnen inlassen .

Graag toch nog Uw aandacht voor onze eerstkomende activiteit van 2012 :

NIEUWJAARSLUNCH met CHAMPAGNEAPERITIEF

Maritta heeft een prachtig menu kunnen samenstellen voor deze feestelijke samenkomst .

Dank zij onze schatbewaarder Herman, die onze kastoestand op de voet opvolgt kunnen wij deze menu nog aan gunstige voorwaarden aanbieden.

(zie verder in ons clubblad)

Via deze weg wil ik ook al de bestuursleden bedanken voor de samenwerking en hun inbreng in de club : Godelieve, Maritta, Orpha, Herman, Theo, Rudy, François, Hugo, Harry .

Aan iedereen nogmaals mijn beste wensen voor 2012 .

Ignace

PERSONALIA

Overlijden

Mw. Marie-Louise BEHIELS (weduwe van François VAN DAMME) ° 22.07.1928 † 23.11.2011
 Mr. Rudi VAN der SLYCKEN (echtgenoot van Charline VERHEIRE) ° 15.05.1948 † 29.11.2011
 Zij waren allebei lid van onze club.

Wij bieden de getroffen families onze gevoelens van innige deelneming aan.

Nieuwe leden

Patrick GUNS en echtgenote Linda CARNAIL uit Berlare

Wij wensen hen van harte welkom in onze vereniging

Vieringen in het 1^{de} kwartaal 2012:

95 jarige

op 18/03/2012 Mr. Victoor (Gustaaf) DE MEERSMAN

85-jarige :

op 15/02/2012 de gebroeders Jozef en Theophile VERHAS

op 30/03/2012 Mr. Robert VAN RANSBEECK

80 jarige

op 15/02/2012 Mw. Maria-Louisa VASTENAVONDT (echtg. Adolf Aelbrecht)

op 19/03/2012 Mw. Agnes HERREMAN (echtg. Marcel Bruyninckx)

Wij wensen deze jarigen nog veel gelukkige jaren in een goede gezondheid!

50 jaar huwelijk

op 24/02/2012 Mr. Freddy DE GHOUY en echtgenote Mw. Joanna HIEL

Wij wensen dit gelukkig paar nog veel jaren met geluk en voorspoed.

NB. Indien u verneemt dat er een lid van onze vereniging ernstig ziek zou zijn of overleden is geef dan een seintje aan één van de bestuursleden a.u.b. Soms vernemen wij dat in de club veel te laat. Indien we huwelijks- en geboorteverjaardagen zouden vergeten zijn geef ons eveneens een berichtje. Dank voor de medewerking.

BESTUURSVKIEZINGEN.

Zoals voorzien in de statuten van onze vereniging werden er tijdens de voorbije herfstlunch bestuursverkiezingen georganiseerd.

Er hadden zich geen nieuwe kandidaten aangemeld en van drie actieve bestuursleden liep het mandaat ten einde nl. Ignace Keymeulen, Theo Maes en Orpha Van Den Eeden.

Tijdens de verkiezingen waren er 93 personen aanwezig die hun stem konden uitbrengen op het hun overhandigde stembiljet.

Uitslag van de verkiezing :

- Alle kandidaten bekwamen 92 stemmen achter hun naam;
- Er werd 1 blanco stembrief ingeleverd.

Tijdens de gewone bestuursvergadering werden de mandaten als volgt ingevuld :

- **Ignace Keymeulen** : blijft **voorzitter** van onze vereniging, hij heeft echter uitdrukkelijk de wens te kennen gegeven dit mandaat als voorzitter alleen nog voor de volgende 3 jaren te zullen uitoefenen (in het totaal zal hij dan 6 jaar het voorzitterschap waargenomen hebben);
- **Theo Maes** : blijft als **secretaris** van onze vereniging actief (clubblad, ledenbestand, enz.). Daar deze taak reeds zeer omvangrijk is, wenst hij in de toekomst niet meer in te staan voor organisatie van daguitstappen, wandelingen of andere evenementen;
- **Orpha Van Den Eeden** : haar taak als **bestuurslid** blijft onveranderd.

Wij wensen deze herverkozenen van harte proficiat met hun nieuw mandaat en weten uit het verleden dat wij steeds 100 % kunnen rekenen op hun onbaatzuchtige inzet.

Herman De Backer



ACTIVITEITENKALENDER 2012

januari

donderdag **19** : hobby
 zaterdag **21** : Nieuwjaarslunch
 maandag **23** : koffietafel

februari

donderdag **16** : hobby
 maandag **27** : koffietafel

maart

donderdag **8** : cultuurwandeling (*rond oude haven in Antwerpen*)
 donderdag **15** : hobby
 maandag **26** : koffietafel
 woensdag **28** : daguitstap met eigen vervoer (*dagje in Dendermonde*)

april

dinsdag **17** : fietstocht (*de Heemroute vanuit Leireken-Station*)
 donderdag **19** : hobby
 maandag **23** : koffietafel
 donderdag **26** : daguitstap (*naar VRT en de Luchthaven Zaventem*)

mei

donderdag **3** : natuurwandeling (*in Denderhoutem*)
 dinsdag **8** : daguitstap (*Zoutleeuw*)
 maandag **21** : koffietafel (*3^{de} ma.*)
 donderdag **24** : hobby (*4^{de} don.*)

juni

woensdag **6** : daguitstap (*natuurwandeling meer van Virelles*)
 zaterdag **9** : barbecue in Aalst
 donderdag **21** : hobby (*etentje*)
 maandag **25** : koffietafel

juli

donderdag **26** : fietstocht + eten (*in nog nader te bepalen locatie*)

augustus

zaterdag **11** : ½ dagactiviteit (*bezoek met geleide wandeling aan Fort van Steendorp*)
 donderdag **23** : dagfietstocht (*4^{de} mosselrit in Zeeuws Vlaanderen met mosselstijn in Philippine*)

september

dinsdag **11** : daguitstap (*met bedrijfsbezoeken*)
 donderdag **20** : hobby
 maandag **24** : koffietafel

oktober

donderdag **11** : natuurwandeling (*in Welle-Denderleeuw-Iddergem*)
 donderdag **18** : hobby
 maandag **22** : koffietafel
 zaterdag **27** : herfstlunch

november

donderdag **15** : hobby
 maandag **26** : koffietafel

december

donderdag **20** : hobby

NB. kalender onder voorbehoud van wijzigingen en aanvullingen. Lees regelmatig het tijdschrift of consulteer onze website

www.seniorenclubaalst.be

*De hobbynamiddagen gaan telkens door in de cafetaria veranda van het cultureel centrum in de abdij van Affligem.

*De koffietafels worden georganiseerd in de Kastanjevesten, keizerlijk plein 41, Aalst).

*Er is bewust nog ruimte gelaten in deze agenda om activiteiten die aansluiten bij de actualiteit in 2012 te kunnen inlassen.

Beste lid van onze Seniorenclub

Het ganse bestuur biedt, jou en je familie , alvast hun beste wensen aan voor een gelukkig en gezond jaar 2012 !.

Wij hopen jou ook persoonlijk te mogen verwelkomen op één of meerdere van de mooie activiteiten die zullen georganiseerd worden in dit nieuwe jaar.

Hieronder vindt u de namen en gegevens van de bestuursploeg 2012. Indien je vragen hebt stel ze gerust aan één van ons.

Hiernaast vindt je de activiteitenkalender 2012 gedrukt. Noteer alvast de datums in jouw agenda..

Indien je nog geen e-mailadres hebt doorgegeven laat het dan eens laten weten aan de secretaris via zijn e-mail : theophiel.maes@pandora.be

Dit is belangrijk om tussentijdse wijzigingen of zaken over onze vereniging en de leden vlug te kunnen mededelen. (bv. wijziging van een evenement, overlijden van een lid, dringende info...)

Indien je zelf informatie zou willen doorgeven aan de leden of mededelingen hebt die andere leden ook aanbelangen deel ons die zeker mee, dan kunnen we alle leden hierover informeren.

Als lid meewerken aan een activiteit of er één inrichten, kan ook. Geef ons een seintje.

Dank voor de medewerking.

Ignace KEYMEULEN, voorzitter, koningshofbaan 13, 9308 Hofstade
tel. 053/78.40.19 e-mail : seniorenclub-b-n-p-paribas-fortis-aalst@hotmail.com (mail voor de club)
of keymeulen@skynet.be (privé Ignace)

Maritta DE KEGEL, vicevoorzitter, Reymeersstraat 64a, 9340 Lede
tel. 053/80.77.28 e-mail : maritta.dekegel@telenet.be

Herman DE BACKER, ondervoorzitter /penningmeester, Papestraat 66, 9160 Lokeren
tel. 09/348.53.85 e-mail : herman.de.backer5@telenet.be

Theo MAES, secretaris, Watermolendreef 146, 9100 Sint-Niklaas
tel. 03/776.90.36 e-mail : theophiel.maes@pandora.be

Godelieve UVIN, bestuurslid, Hekkestraat 11, 9308 Hofstade
tel. 053/77.14.82 e-mail : godelieve.uvin@skynet.be

Rudy VAN DER JEUGHT, bestuurslid, Burggravestraat 56, 9140 Elversele
tel. 052/46.19.36 e-mail : rvdjeught@skynet.be

Orpha VAN DEN EEDEN, bestuurslid, Guido Gezellelaan 30, 9100 Sint-Niklaas
tel. 03/296.06.07 e-mail : ovde@pandora.be

François VESTERS, bestuurslid, Hesselaar 10, 9255 Buggenhout-Opdorp
tel. 052/33.50.74 e-mail : francois.vesters@skynet.be

Hugo DE TROYER, bestuurslid, Steenkouter 56, 9260 Serskamp
tel. 09.366.10.92 e-mail : hugo.de.troyer@telenet.be

Harry DEROOVER, bestuurslid, Vondelparklaan 1, 9200 Dendermonde
tel. 052/21.05.51 e-mail : derooverharry@hotmail.com

Hilaire Flamand en Marcel Bruyninckx zijn onze erevoorzitters
Walter Corluy en Roger Van Gysegem zijn ereleden

LIDGELDEN 2012

Zoals in het verleden zullen wij in de tweede helft van de maand januari via de bestaande domiciliëringen de inning van de lidgelden uitvoeren.

De lidgelden zijn nog altijd zeer modest en zijn ook ongewijzigd gebleven :

- Hoofdlid : 9 €
- Bijlid : 7 €

De lidgelden stellen ons in staat om telkenmale een toch wel goed gevuld jaarprogramma gestalte te geven en de communicatie naar de leden toe via een clubblad of via de website te realiseren.

Herman De Backer
Schatbewaarder

Verslag van de uitstap naar het Kasteel van Gaasbeek

Onze busreis was al een leuke verrassing. Wij reden deze keer niet langs autostrades of grote autobanen maar dwars door het Pajottenland.

Onze gids gaf hierbij deskundige uitleg over de geschiedenis en weetjes van de verschillende dorpen langs waar wij reden.

Bij aankomst in Gaasbeek wachtte ons een heerlijke kop koffie met een nog warme "bezekoek".

Dat was een goede start.

Nadien bezochten wij het kasteel onder begeleiding van een plaatselijke gids.

Het kasteel van Gaasbeek ligt middenin een uitgestrekt park(49 hectare) dat reeds in de zeventiende eeuw werd aangelegd. Indrukwekkende dreven en kleine wandelpaden wisselen elkaar af. Wellicht staan hier zelfs de hoogste beuken van België.

De middeleeuwse burcht kende een bewogen geschiedenis en evolueerde van strategisch bolwerk naar riant buitenverblijf. De graaf van Egmond was een van de bekendste eigenaars. Het huidige gebouw kreeg zijn romantische restyling op het einde van de negentiende eeuw dankzij de excentrieke markiezin Arconati Visconti. Zij richtte het kasteel in als museum voor haar enorme kunstcollectie en bespeelde het als historisch theaterdecor. Je dwaalt er door historische interieurs en ontdekt er wandtapijten, schilderijen, meubilair, beelden en andere waardevolle objecten.

In 1921 schonk de laatste eigenares van het kasteeldomein, markiezin Visconti, het park met het kasteel en volledige inboedel aan de Belgische Staat. Drie jaar later zette het tot museum omgevormde gebouw- zoals bij testament bepaald- zijn poorten open voor het publiek. Bij de staatshervorming van 1980 werd het kasteeldomein overgedragen aan de Vlaamse Gemeenschap

Na dit leerrijk bezoek aan het kasteel werden wij verwacht in het restaurant 'Casy' waar ons een heerlijke maaltijd en bijhorende dranken werd aangeboden.

Nadien werden wij verwacht in het Streekproductencentrum .

Dit bezoek is vooral gericht op degustatie ! Er werd ons een voorstelling gegeven door de zaakvoerder die met kennis van zaken, het geheel geanimeerd aan elkaar praat

Het paradepaardje van de Zennevallei is ongetwijfeld de wereldbekende OUDE GEUZE en OUDE KRIEK. Deze bieren worden vervaardigd uit Lambiek, een uniek bier dat enkel kan geproduceerd worden in de Zennevallei.

Bij de ene liep het goed binnen, voor de andere was het soms wat zuur !

Als afsluiter werd er nog een pintje gedronken in Herne.

Een geslaagde uitstap !

Liliane

MEDEDELING OVER DE BETALINGEN EN DE INSCHRIJVINGEN

Betalingen steeds op rekeningnummer: BE09 2930 0045 6157 van Seniorenclub Fortis Aalst (BIC code GEBABEBB) Vermijd laattijdige betalingen door het gebruik van de memodatum op uw overschrijving.

Inschrijvingen met mail zijn slechts definitief na bevestiging door de organisator van de activiteit. Verzekert u van uw deelname en stel uw inschrijving niet te lang uit want regelmatig zijn de voorziene plaatsen vlug volzet.



De Voorzitter en Bestuursleden van de Seniorenclub Aalst nodigen alle leden van harte uit op de



NIEUWJAARSLUNCH



ZATERDAG 21 JANUARI 2012

Aperitief vanaf 12 uur

Salons Carlton – Aalst Zonnestraat 32/34

De chef en zijn medewerkers zorgen, naar goede gewoonte, voor een schitterende lunch en het bestuur rekent op uw talrijke opkomst.

CHAMPAGNEAPERITIEF met HAPJES
Champagne Drapier Carte d'Or Brut

VOORGERECHT

Soepje van wilde paddestoelen
in een schuimende champagnesaus

TUSSENGERECHT

Gebraiseerde tarbot & rivierkreeftjes
met champagneboter
Domaine la Tour des Dames 2009 Chardonnay

HOOFDGERECHT

Reefilet met winterse garnituurtjes
Hacienda Zorita 2009 Ribeira del Duero

DESSERT

Champagnedessert

MOKKA

Versnaperingen

DEELNAME IN DE KOSTEN : 55 € p.p. (niet-leden betalen 65 €)

INSCHRIJVING : voor 13.01.2012 d.m.v. de inschrijvingsstrook achteraan dit clubblad.

Vermeldt eventueel bij wie u wenst aan te schuiven aan tafel, met uw wensen wordt in de mate van het mogelijke rekening gehouden.

Annulering zonder kosten ten laatste 16.01.2012.

PARKING : GRATIS aan het Stadspark in de Fr. Blanckaertdreef, met gratis shuttle, heen en weer.



Op vrijdag 4 november hadden we een zeer leerrijke avond met een wijnproeverij en aangepaste hapjes. Deze werd ons verzorgd door Harry Deroover en de kookploegleden van Maritta De Kegel en Jacqueline Van Heck. Dus een avond met eten en drinken in eigen beheer van de club.. Hierna vindt u de gedegusteerde wijnen met info en de gerechtjes. Harry geeft info over het smaakpatroon van de wijnen en Maritta en Jacqueline laten ons ook delen in hun keukengeheimen door de uitleg over de gerechtjes er bij te geven. Probeer zelf maar. Smakelijk.

<u>Wijnstijl</u>	<u>Benaming wijn</u>	<u>Gerechtje</u>
Schuimwijn	Champagne Christian Bullier ** Grand Cru Blanc de blancs 15 euro	Mousse van gerookte forel
Frisse witte wijn	Riesling Niersteiner Auflangen 2009 Gehring Rheinhessen Duitsland 9,25 euro Wijnhandel Vinikus Merchtem	Zoetzure groentensliertjes
Volle witte wijn	Pouilly-Fuissé AOC Clos Reyssier 2009 10,50 euro Cave des Grands Crus Blancs à Vinzelles (Macon)	Schelpje gevuld met vis
Fruitige rode wijn	Sankt Laurent 2008 Carnuntum Weingut Josef Pimpel Oostenrijk 13,25 euro Vinea WTC in Gooik	Broccolimousse met Gandaham
Volle rode wijn	Chambolle-Musigny AOC 2008 ** Vosne-Romanée AOC 2008 elk 18,50 euro Domaine Henri Felletig Bourgogne	Levermousse met kruidenkoek
Krachtige rode wijn	Utiel Requena D.O. 2008 Dominio de la Vega Spanje 10,50 euro Vinea WTC in Gooik	Gekarameliseerde kip met bulgur en balsamicoazijn
Gerijpte rode wijn	Puisseguin-St-Emilion AOC 2003 ** Château Le Bernat 14,50 euro	Paté van everzwijn
Versterkte wijn	Madeira Malmsey Aged 5 years Huis Blandy's 19,35 euro Wijnhandel Vinikus in Merchtem	Lepeltje "for my darling"

De wijnen gemerkt met ** zijn te verkrijgen op de jaarlijkse degustatie die door Bernard De Wolf en enkele vrienden eind maart wordt gehouden in Salons De Roserie in Aalst.

INFO OVER DE GEPROEFDE WIJNEN DOOR HARRY

1 Champagne Christian Bullier Grand Cru Blanc de blancs

Techniek 2^e gisting op fles

Regio's - Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vignoble de l'Aube

Cépages chardonnay, pinot noir en pinot meunier → diversiteit → aperitief en maaltijd-

Grand Cru Cramant prijsvorming 100% → 99 tot 90% → 89 tot 80%

17 Grand Cru 44 Premier Cru niet geklasseerd

Proefnotitie:

Lichtgeel met groene schijnen, een zeer fijne mousse met een mooie persistentie,

Delikate neus van witte bloemen, mooie citrusteronen en groene appel

Fris in de mond met mooie zuren. Een mooie bestendigheid.

Een champagne die het vooral van zijn fraîcheur moet hebben en derhalve zeer geschikt is als aperitief en begeleider van hiervoor bedoelde hapjes.

2 Riesling Niersteiner Auflangen Weingut Gehring Rheinhessen 2009

Rheinhessen grootste wijnregio in Duitsland, en samen met Rheingau en Mosel het beste Riesling gebied. Mosel strak mineralig (leistein) andere twee iets ronder en fruitiger.(kalk-leembodem).

De Rieslingdruif is voor vele wijnliefhebbers de mooiste en meest finesserijke witte druif.

Ook de witte druif die naast chenin blanc en sémillon het best kan ouderen en tijdens dat ouderingsproces een rieslingwijn een gans ander karakter bezorgt.

Proefnotitie :

We hebben hier te maken met een pittige 'exotische' riesling met veel vruchtenaroma's (vooral exotisch fruit) en met een mooie kruidigheid.

De zuren zijn zeer edel, ze maken dat deze wijn zeer sappig overkomt.

Deze wijn is van nature zeer geschikt voor het begeleiden van de exotische keuken en zeker van kruidige Aziatische gerechten. De zoetzure groentesliertjes zullen dus met deze nog jonge rieslingwijn zeer mooi evolueren..

3 Clos Reyssier 2009 Pouilly-Fuissé AOC

Chardonnay uit Bourgogne kan heel verschillend zijn. Verschillen in klimaat en bodem, zeg maar 'terroir' in de brede betekenis van het woord zorgen er voor dat bvb een Chablis sterk verschilt van een Meursault uit de Cotes de Beaune of nog meer verschilt van een Pouilly-Fuissé uit de Maconnais.

Deze laatste heeft bvb alle kenmerken van een chardonnay uit een al warmer klimaat maar daarnaast heeft hij door de zeer specifieke bodem in de omgeving van de dorpjes Pouilly en Fuissé gelegen aan de voet van de beroemde rots van Solutr  een stevige minerale toets zonder daarbij afbreuk te doen aan de rondheid en fruitigheid van een chardonnay uit een al iets warmer klimaat.

Een Pouilly-Fuissé uit een goed jaar kan zeer mooi evolueren met ouderen en een mooi boeket van noten en amandelen gaan vertonen.

Proefnotitie :

Bij de wijn die we nu proeven ligt het accent nog duidelijk op de fruitigheid en de mineraliteit.

De kleur is lichtgeel en kristalhelder. Hij heeft een fijne neus met aroma's van witte bloesems (vooral acacia), ook citrus en appel;

In de mond is hij rijk en complex, met een mooi evenwicht tussen zuren en molligheid en met weer het mineralige dat terugkeert. Een mooie en ook lange afdronk tot besluit.

Kortom een wijn die finesse paart aan expressiviteit. Het er bij geserveerde gerechtje kan er alleen maar een extra dimensie door verkrijgen.

4 Sankt-laurent 2008 Carnuntum Oostenrijk Weinout Pimpel

Carnuntum is een wijnregio gelegen ten Z.O. van Wenen, grenzend aan Slovaakije.

Het is een belangrijke wijnstreek met een bodem die bestaat uit een zanderige bovenlaag met daaronder een stenige leemgrond wat hem zeer geschikt maakt voor de productie van rode wijnen. Blauer Zweigelt is de druif die hier het meest is aangeplant.

Wij degusteren echter vanavond een wijn die voor 100% is gevinifieerd uit de Sankt-Laurentdruif. Deze druif is van de pinot familie en heeft aroma's van braambes, kersen en in een rijp stadium ook pruimen.

Geen wonder dat pinot- aroma's naast kruidigheid kenmerkend zijn.

Proefnotitie :

We hebben hier in het glas een moderne, toegankelijke rode wijn met veel fruit en elegantie.

De kleur is intens robijn.

In de neus vallen toch vooral de fruitigheid en dan in de eerste plaats de kersenaroma's op.

Het is een mondvullende wijn met zeer fijne tannines.

Dit is echt het type wijn dat het zeer goed doet bij jonge wijndrinkers die niet op zoek zijn naar gecompliceerde wijnen maar naar wijnen die het moeten hebben van hun fruitigheid; ook een beetje zoetheid en die makkelijk wegdrinken.

Ik ben er van overtuigd dat deze wijn in de komende jaren nog zeer mooi zal evolueren al is hij nu al zeer te genieten.

Benieuwd wat het wordt in combinatie met het geserveerde gerechtje.

5 a Chambolle-Musigny 2008 Domaine Henri Felletig

en

5 b Vosne-Romanée 2008 Domaine Henri Felletig

We degusteren deze wijnen naast mekaar en daar zijn goede redenen voor. Beide zijn het topwijn uit de Bourgogne, meer bepaald uit de Côte de Nuits. Hun terroir is in grote mate hetzelfde, evenwel met subtiele verschillen; zodat dat ook weerspiegeld wordt in het glas.

Eerst een woordje over de beroemde druif die aan de basis ligt van alle grote rode Bourgognes: de Pinot noir.

Het is een druif die niet zozeer speelt op structuur en kracht maar die het integendeel moet hebben van haar grote aromatische intensiteit, zowel in de neus als in de mond.

Finesse en gaafheid van het fruit moeten altijd primeren op kracht (kleurintensiteit en tannines).

De wijnbouwer moet balanceren op een dunne koord tussen net niet te veel en net niet te weinig extractie.

Een Chambolle-Musigny heeft juist als kenmerk veel finesse en fluweligheid, zowel in aroma's als in de smaak.

Zeer edele zuren en een gladheid van de textuur zijn hier troef. Niet voor niets wordt Chambolle al zo lang 'Le vin des Dames' genoemd.

Een Vosne-Romanée, eigenlijk de buur van Chambolle, heeft grotendeels dezelfde eigenschappen maar is iets voller, iets krachtiger, maar met nog niet de stevigheid van een Nuits-Saint-Georges, die andere buur.

Mijn persoonlijke voorkeur gaat al jaren uit naar de Vosne-Romanée, de Bourgognewijn die een perfect evenwicht bereikt tussen kracht en finesse.

Ik vergelijk het in Bordeaux – en dat is dan voor de Medoc-fanaten onder jullie – met de verschillen tussen een Margaux-wijn, een Saint-Julien en een Saint-Estephe, waarbij ook hier de Saint-Julien het ideale compromis vormt tussen de fluweligheid van een Margaux en de kracht van een St-Estephe.

Proefnotitie :

In beide gedegusteerde wijnen moeten het mooie aroma van frambozen en aardbeien en de zachte, bijna fluwelige tannines iedere wijnliefhebber kunnen bekoren, zij het in de gradaties zoals hierboven beschreven.

De gladheid in de textuur van de levermousse, naast de smaakintensiteit van orgaanvlees is bij beide wijnen een ideale smaakpartner.

6 Dominio de la Vega Crianza Utiel Requena D.O. 2008 Spanje

De Spaanse wijnwetgeving kent vier benamingen voor wijn al naar gelang de duur van de rijping: **joven; crianza; reserva en gran reserva.**

Joven voor een wijn die geen of alleen maar een zeer korte rijping op vat heeft ondergaan.

Crianza voor een wijn die 2 jaar rijping kreeg waarvan minimum 6 maand op eiken vat.

Reserva " 3 " 1 jaar "

Gran Reserva " 5 " 1,5 jaar "

Momenteel wordt zeker Gran Reserva nog weinig op de markt gebracht en wordt dit duidelijk beschouwd als wijnmaken 'oude stijl'.

Crianza is vaak het meest interessant omdat de wijn en toegankelijk is omwille van zijn fruitigheid en mooie zuren en dat wordt door de jongere wijnfanaten het meest gewaardeerd. Meer dan de volgende categorieën die al te vaak 'verouderingsverschijnselen gaan vertonen in plaats van meer finesse en tertiaire aroma's die van rijping op eik mogen verwacht worden.

Ook het verblijf van 3 tot 5 jaar op het domein in afwachting van commercialisatie is voor vele wijndomeinen een te hoge kost.

Proefnotitie :

Deze wijn heeft een intens kersenrode kleur en een grote intensiteit en ook viscositeit (tranen).

De neus is zeer complex: zwarte bes, gedroogd fruit, zelfs van fruit op alcohol en hints van cacao. Hij is ook wat rokerig en heeft veel kruidigheid.

Het is een krachtige, mondvullende wijn met edele tannines wat hem toch makkelijk drinkbaar maakt. Het crianza-type bewijst hier duidelijk waarom het heden ten dage zo wordt gewaardeerd.

De druivensoorten die in deze wijn voorkomen zijn Bobal, Syrah en Cabernet-Sauvignon. Eerstgenoemde soort is zeer belangrijk in de regio Utiel Requena (westelijk van Valencia gelegen). De andere twee zijn zoals U weet van Franse origine, maar komen ook vaak voor in blends van Spaanse wijnen zoals bvb in Priorat. Bobal is van nature een druif die vlezig en warme wijnen levert. Gekoppeld aan de andere twee die ook staan voor enerzijds kracht en anderzijds mooie zuren en krachtige tannines moet dit een zeer mooie blend zijn.

Het bij deze wijn geplaatste gerecht met zijn toch wel gevarieerde en tegelijk pittige smaakopbouw moet in deze wijn een mooie partner kunnen vinden.

7 Château Le Bernat 2003 Puissequin Saint-Emilion

Als voorbeeld van ene oudere, gerijpte wijn heb ik gekozen voor een wijn die we ene tiental jaar geleden met enkele wijnliefhebbers (onder wie Ignace en Bernard) in Saint-Emilion hebben ontdekt.

Sindsdien zijn we deze wijn al die jaren blijven volgen en weten we dat het Château Le Bernat ieder jaar weer voortreffelijke wijnen maakt die door de vakpers zeer positief onthaald worden.

De wijn uit 2003 kreeg op het Concours Général in Parijs (samen met dat van Brussel het hoogst aangeschreven) de Médaille d'or.

Zoals de meesten onder U zich wel zullen herinneren was 2003 het jaar van de 'canicule' of de grote hitte in gans Europa. Geen gemakkelijk jaar voor de wijnboeren onder wie zelfs de oudsten zeiden nog nooit in hun leven als wijnboer zo'n moeilijk jaar te hebben meegemaakt.

De druiven hadden geleden onder de hoge temperaturen en hadden veel suikers en dus een hoog alcoholpotentieel. Maar hadden ze wel voldoende zuren overgehouden om mooi te kunnen ouderen?

Weinige wijnmakers durfden dan ook voorspellen hoe deze jaargang zich later zou gaan ontwikkelen. Was het vlug op dronk en weinig verouderingscapaciteit of had de wijn toch voldoende materie meegekregen om jaren flesrijping aan te kunnen?

Na enkele jaren op fles werd hij omschreven als zeer intens, gevleesd met een complexe, maar ook subtiele neus van vooral overrijpe griottekersen.

In de smaak was hij rond, zacht, met elegante houttoetsen en zijdezachte tannines.

Mooi evenwichtig. Benieuwd hoe hij nu na nog eens 6 jaar routhering is geëvolueerd.

De wijn kreeg 14 maand rijping op eiken vat en is samengesteld uit een blend van 75% merlot en 25% cabernet-sauvignon. Dus een typische blend voor een St-Emilion.

De bodem in Puissequin is samengesteld uit leem en kalk wat maakt dat de wijnen van nature altijd een zekere rondheid hebben die door de Vlaamse wijnrinker altijd al meer werd gewaardeerd dan de strengere Médocwijnen op de andere oever van de Gironde.

Na 8 jaar zou de intensiteit van de fruitige primaire aroma's en de secundaire aroma's van het vinificatieproces al grotendeels plaats hebben moeten maken voor meer tertiaire aroma's van champignons, wat ledertoetsen en wat aardse of dierlijke geuren. De waarheid zal moeten blijken in het glas. Een wijn kan na een lange rijpingsperiode vaak heel aangenaam verrassen, soms – en dan meestal in minder goede jaargangen – blijkt het tegendeel en was hij beter enkele jaartjes vroeger soldaat gemaakt..

De algemene tendens van de laatste 10 jaar is ontegensprekelijk dat wijnen steeds vaker gevinifiëerd worden op fruitigheid en vlotte drinkbaarheid. De gedachte aan de jeugd met haar hang naar zoet (het is niets voor niets de coca cola generatie) is hier zeker niet ver af.

Ook het feit dat de meeste huizen al lang geen kelder meer hebben leidt er toe dat steeds minder wijnen worden gekocht met het oog op jaren kelderrijping.

Een echte wijnliefhebber weet echter een mooi gerijpte Bordeaux of Bourgogne altijd te waarderen, juist omdat hij na al die jaren totaal andere kwaliteiten krijgt.

Juist die kwaliteiten zouden de paté van everzwijn extra in de verf kunnen zetten.

8 Blandy's Madeira Malmsey 5 years old

De druif waaruit deze 'versterkte' wijn is gemaakt is de malvasia-druif.

De ontstaansgeschiedenis van de madeirawijn zoals we die vandaag kennen behoeft wel een woordje uitleg. Op de lange scheepsreizen naar India en verder kreeg de meegenomen wijn een scheut extra alcohol mee om hem tegen de lange reis beter bestand te maken.

Door de hoge temperaturen waaraan de wijn al die tijd soms was blootgesteld kreeg de wijn een uitgesproken oxydatietoets. Juist deze mutatie droeg er toe bij dat de wijn een groot verouderingspotentieel kreeg.

De omstandigheden op deze reizen worden nu eigenlijk voor een stuk nagebootst in wat nu het 'estufagem-systeem' heet. Na een paar dagen gisting op stalen cuves wordt aan de gistende wijn brandewijn van druivensap toegevoegd teneinde het gistingsproces te stoppen en zo de gewenste zoetheid te behouden op het peil dat men zelf verkiest afhankelijk van het type madeira dat men wenst (droog, halfdroog of zoet).

Hierop volgt een oudering in eiken vaten in het traditionele 'canteira-systeem' Waarbij de jongste wijn in de vaten bovenaan terecht komt en zo stap voor stap overgeheveld wordt naar de lageregelegen vaten die de oudere wijn bevatten. Het is van de onderste vaten dat de wijn wordt gebruikt om op fles te worden gestoken.

Tijdens dit ganse rijpingsproces worden de vaten langzaam verwarmd (estufagem).

Na klaring van de wijn wordt de gewenste blend samengesteld volgens ouderdom van de wijn. Een madeira van 5 years wil in dat geval zeggen dat we hier te maken hebben met een blend van wijnen die alle minstens 5 jaar of meer vatrijping hebben gehad.

De madeira's gemaakt van de malvasiadruif, zoals we er nu een degusteren zijn altijd van het zoete type wat maakt dat ze uitstekend samengaan met desserts, fruit, cake en rijke chocoladegerechten alsook met schimmelkazen (in dat laatste geval voor het contrast met de zoute smaak van dit soort kazen).

Door het feit dat we hier te maken hebben met een wijn van het oxydatieve type kan een aangebroken fles nog verschillende maanden probleemloos worden genoten zonder aan kwaliteit in te boeten.

Proefnotitie :

De kleur van deze wijn is donkergoud met -typisch voor alle madeirasoorten- een groenige schijn in de rand.

De neus is zeer aangenaam en we krijgen aroma's van vers gebak met kruidige en fruitige toetsen, vooral dan gedroogd fruit, rozijnen, karamel en noten.

De smaak is weelderig met een opvallend rijke en zachte textuur en met een perfecte balans tussen zuren en melligheid .

Ook de afdrank is zeer complex met toetsen van honing en een prachtig uitgebalanceerde aciditeit.

Kortom een dessertwijn zonder weerga die perfect harmonieert met het chocoladegerechtje dat hier wordt bij geserveerd.

En zeggen dat dit type wijnen op fles honderden jaren kunnen bewaren. Er bestaan nog flessen madeira uit de 18^e eeuw die ongelooflijk mooi zijn. De prijs ervan is dan ook in verhouding en gelukkig de happy few die dit eens in hun leven kunnen proeven.

DE KEUKENGEHEIMEN VAN MARITTA EN JACQUELINE

Mousse van gerookte forel met trostomaatje. Hiervoor nodig:

250 gr mascarpone

100 gr gerookte forel

1 eierdooier

Peper en zout

Citroensap

Trostomaatjes

Peterselie

Doen:

Meng alle ingrediënten met een cutter en spuit de mousse in glaasjes. Werk af met een takje peterselie en een stukje trostomaat.

Geef er een soepstengel bij om het potje uit te lepelen.

Voor 7 tot 8 glaasjes.

Zoetzure groentesliertjes. Hiervoor nodig :

1 wortel

½ knolselder

1 courgette

½ rode paprika

Vers geperst sap van ½ citroen

1 sjalotje, fijngehakt

2 eetlepels ciderazijn

1 eetlepel honing

2 snuifjes kerriepoeder

2 snuifjes komijnpoeder

2 snuifjes quatre-épices

Zout en peper

Doen:

Schil de wortel en de knolselder. Trek lange slierten van alle groenten met behulp van de mandoline of rasp. Trek van de courgette alleen slierten van de schil.

Meng de groenten met citroensap. Breng op smaak met zout en bewaar op een koele plaats.

Breng in een pan de sjalot met de azijn, de honing en de specerijen op een hoog vuur aan de kook. Giet het mengsel zodra het kookt over de groenten. Schep even om en laat de groentenslierten 2 tot 3 uur trekken in de koelkast. Door de marinade zullen de groentjes lichtjes koud koken.

Rol de groentenslierten met behulp van een vork zoals met spaghetti, en schep ze op een lepel. Voor 6 tot 8 lepels.

Schelpje gevuld met vis. Hiervoor nodig :

200 gr kabeljauwfilet

200 gr zalmfilet

100 gr gepelde garnalen

150 gr champignons

100 gr gemalen kaas

Doen:

Vis pocheren in bouillon, in kleine stukjes doen, vermengen met de garnalen en de gestoofde champignons.

Kaassaus bereiden en beetje bij het mengsel doen.

In kleine schelpjes doen en overgieten met overige kaassaus. Gratineren in de oven.

Voor ongeveer 15 personen

Broccolimousse met Gandaham. Hiervoor nodig :

½ broccoli

3 eetlepels opgeklopte room

Peper zout en cayennepeper

100 gr gandaham

Doen:

De broccolirosjes koken in groentebouillon, mixen met room, bijkruiden en laten afkoelen.

De aperitiefglasjes vullen met de broccolimousse. Prik 1 tot 2 reepjes Gandaham (als een accordeon) op een prikkertje en plaats in het glaasje of rol de reepjes op tot een roosje.

Voor 6 tal glasjes.

Levermousse met peperkoek. Hiervoor nodig :

125 gr gevogeltelever

10 cl slagroom

1 ei

2 eetlepels port

4 plakjes kruidkoek

1 trosje blauwe druiven

Peper uit de molen en zout

Doen:

Snij de gevogeltelever in grote blokjes. Doe ze met de slagroom het ei de de port in de cutter. Breng op smaak met zout en peper. Vul soufflébakjes voor driekwart met dit mengsel en bak 20 tot 30 min. Au bain-marie in een oven van 180°. Neem de bakjes uit de oven en laat afkoelen.

Gebruik de warmte van de oven om de peperkoek te laten drogen. Draai de gedroogde peperkoek tot kruim.

Doe de inhoud van de soufflébakjes in een kom en klop alles krachtig met een garde tot een luchtige mousse. Proef en breng op smaak.

Maak kleine quenelles van de mousse en breng op de aperolepels .

Dek af met de peperkoek en garneer met een halve druif.

Voor 6 tot 8 lepels

Gekarameliseerde kip met groetenbulgur en balsamicoazijn. Hiervoor nodig :

1 kippenborstfilet

½ ui

3 eetlepels olijfolie

50 gr bulgur met groenten

2 eetlepels balsamicoazijn

30 gr fijne kristalsuiker

½ sjalotje

5 gr geraspte gember

Zout en peper

Doen:

Snij de kippenborstfilet in kleine stukjes, doe olijfolie in de pan en bak de stukjes aan met de suiker. Laat de stukjes licht karameliseren voeg het gesnipperde sjalotje toe en de geraspte gember. Bak de kippenstukjes aan beide kanten.

Fruit voor de bulgur de gesnipperde ui in olijfolie. Schep er zodra de ui glazig is de bulgur onder en voeg 10 cl water toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe het deksel op de pan en laat op laag vuur het vocht verdampen. Voeg de balsamicoazijn toe zodra de bulgur gaar is. Goed mengen en laten afkoelen.

Schep wat van de bulgur op de lepels, warm de kippenblokjes licht op en leg een stukje op elke lepel.

Voor 6 lepels

Paté van Everzwijn. Hiervoor nodig :

Een blok everzwijnpaté

Uienconfituur

Rode besjes om te garneren

Parisienne brood

Doen:

Snij rondjes uit het parisienne brood en bak in de oven langs beide zijden licht bruin

Snij rondjes uit de paté en leg op de toastjes werk af met de uienconfituur een takje bieslook en enkele rode peperbesjes.

Met een blok paté van 1kg maak je 30 hapjes met diam. 5 à 6 cm

Lepeltjes “for my darling”. Hiervoor nodig :

250 gr pure chocolade (chocoladeparels)

5 cl volle melk

15 cl slagroom

70 gr roomboter

8 tot 12 kersen op brandewijn

Doen:

Maak eerst de chocoladeganache, verwarm de melk en de slagroom in een pan, op een matig vuur. Giet het mengsel over de chocoladeparels . voeg de roomboter in stukjes toe, en meng alles los met een garde.

De ganache is klaar wanneer er geen stukjes meer in zitten. Hierbij kan je wat brandewijn van de kersen toevoegen. Laat de ganache rusten op een koele plaats.

Vul een spuitzak met klein mondje met de ganache en spuit op de lepels en schik in het midden een kers.

Bestrooi eventueel met wat poedersuiker.

Voor 8 tot 12 lepels



DAGUITSTAP « Dagje in DENDERMONDE »

Woensdag 28 maart 2012

Voor de verandering gaan we het nu eens niet zo ver van huis zoeken, namelijk te Dendermonde. Wij weten dat "die van Aalst" hun burens niet zo genegen zijn en dat de jaloezie om dat "Peird" nog altijd hevige emoties kan opwekken. Persoonlijk vinden wij echter dat die naijver lang genoeg heeft geduurd en dat het hoog tijd is om de geschiedenis van "Deiremonne en zijn Peird" iets beter te leren kennen. (Onbekend maakt onbemind!)

In samenwerking met de toeristische dienst van Dendermonde zal ons bestuurslid Rudy jullie een dag bezorgen om duimen en vingers af te likken, een dag die jullie zich beslist nooit zullen beklagen.



Hoe zien wij het programma :

- 10.00 u Samenkomst op de Grote Markt van Dendermonde, waar wij opgewacht worden door één (of indien nodig meerdere) gids(en) en die ons verwelkomen met een kopje koffie en een koek.
- 10.30 u Geleid bezoek aan de O.L. Vrouwkerk.
- 11.30 u Bezoek aan het justitiepaleis of het stadhuis of het museum (later nog te bepalen welke plaats op dat ogenblik toegankelijk is).
- 12.30 u Middagmaal in een gelegenheid in de onmiddellijke nabijheid.
- 14.00 u Geleid bezoek aan het Sint-Alexiusbegijnhof.
- 15.00 u Bezoek aan de brandweerkazerne.
- 16.30 u Vieruurtje met koffie en taart.

Verplaatsing :

De verplaatsing gebeurt **met eigen vervoer**.

Gratis parkeren kan aan de parking aan de Scheldeboord in de nabijheid van de brug of op de parking van het Neptunus Zwembad.

Deelnameprijs :

Leden betalen 30 € (dranken bij middagmaal niet inclus) min. 20 deelnemers / Niet-leden en voor zover plaatsen beschikbaar betalen 35 €.

Inschrijvingen :

Voor 15 maart 2012 bij Rudy Van Der Jeught, Burggravestraat 56, 9140 Elversele GSM 0478/322459 met het inschrijvingsformulier in bijlage achteraan dit blad of via e-mail rvdjeught@skynet.be (de e-mail zal steeds bevestigd worden). Annulering zonder kosten kan ten laatste tot 20 maart 2012.

Het Ros Beiaard



Dendermonde heeft ook naam en faam met zijn toch wel zeer beroemde (beruchte) gevangenis !

Op 26 april 2012 bezoeken wij de VRT en Brussels Airport.

Tijdens deze daguitstap bezoeken wij 2 bedrijven in het Brusselse. In de voormiddag staat de VRT op het programma. 's Middags gebruiken wij de lunch op de Nationale Luchthaven en in de namiddag staat Brussels Airport op het programma.

Voormiddag : te 9u45 worden wij verwacht in het VRT-omroepcentrum aan de Reyerslaan te Brussel. Twee professionele gidsen schetsen een duidelijk beeld van de belangrijke rol die radio, televisie en online in ons dagelijks leven spelen. Ze leggen ons uit hoe programma's tot stand komen en laten ons meekijken achter de schermen van de VRT. Het bezoek aan radio- en televisiestudio's en de bijhorende technische ruimtes duurt ongeveer anderhalf uur.

Middag : vanaf 12u worden wij verwacht in het panoramisch restaurant Wingtips in de publieke zone van de luchthaven van Zaventem.

De lunch omvat in self-service :

1 hoofdschotel met keuze tussen 3 gerechten afhankelijk van assortiment (uitzonderlijk steak en entrecôte) – alle gerechten zijn met aardappelen en groenten naar keuze

1 dessert naar keuze

1 soft drink of water (50cl) of 1 biertje (25 cl of 33cl)



Namiddag : wij maken uitgebreid kennis met Brussels Airport. Onder leiding van professionele gidsen bezoeken wij het passagiersgebouw, gaan door de grenscontrole naar pier B (niet-Schengen) en nadien pier A (Schengen). Wij zien de verschillende activiteiten zoals het indokken van vliegtuigen, het laden en lossen van bagage, maaltijden en dranken en de bevoorrading met brandstof. Op nauwelijks 500m zien wij ook runway 25 R (die hoofdzakelijk gebruikt wordt om op te stijgen). Nadien bezoeken wij de bagagezaal waar de aankomende passagiers hun bagage oppikken en passeren wij nog de douanecontrole.



Het bezoek wordt afgesloten met een rondrit op het luchthavendomein. Wij zien "General Aviation", Brucargo, de luchthavenbrandweer, de militaire luchthaven van Melsbroek, de nieuwe verkeersstoren en het computergestuurde luchtverkeerscentrum CANAC. De gids verschaft deskundige uitleg over alle installaties en gebouwen die wij onderweg zien. Het bezoek eindigt omstreek 18u waarna wij terugkeren naar de drie opstapplaatsen.

U begrijpt dat voor het bezoek aan Brussels Airport om veiligheidsredenen van elke deelnemer identiteitsgegevens gevraagd worden. Wij dienen deze minstens **één maand** voor het bezoek aan Brussels Airport te bezorgen. Gelieve

dan ook bij uw inschrijving volgende gegevens te bezorgen : naam, voornaam, geboorteplaats, geboortedatum, nationaliteit, nummer identiteitskaart of paspoort.

Het aantal deelnemers is beperkt tot 48 (2 groepen van 24) en de inschrijvingen worden afgesloten op 20 maart 2012 teneinde alle gevraagde info tijdig te kunnen bezorgen aan Brussels Airport.

Opstapplaatsen :

7u30 stipt vertrek Sint Niklaas : aan Syntra Hogekouter,1

8u00 Dendermonde : Bushalte De Lijn ter hoogte van De Dammenlaan/Noordlaan.

8u30 Aalst : Parking Sint Anna kring, Roklijf 4

Deelnameprijs : leden betalen 45 € p.p., niet leden 50 € p.p. Niet leden kunnen enkel mee indien nog plaatsen beschikbaar zijn die niet ingenomen zijn door leden. Inbegrepen in de prijs : busvervoer, twee bedrijfsbezoeken met gidsen, lunch zoals hierboven beschreven.

Betalingsvoorwaarden : gelieve reeds bij inschrijving **een voorschot te betalen van 15€ per persoon**, het **saldo van 30 € per persoon uiterlijk op 20 maart 2012** op rekening BE09 2930 0045 6157 en BIC-code GEBABEBB van de Seniorenclub BNP Paribas Fortis Aalst. (geen overschrijvingsformulieren naar de club sturen!) Het voorschot wordt gevraagd omdat bij reservatie reeds een deel van de kosten moet betaald worden.

Annulatie na 20 maart 2012 is slechts mogelijk zonder kosten indien vervanging kan gevonden worden.

Snel inschrijven is de boodschap aangezien onmogelijk kan afgeweken worden van het maximum aantal deelnemers opgelegd door Brussels Airport, namelijk 48. Wie niet kan inschrijven via mail kan gebruik maken van het algemeen inschrijvingsformulier achteraan het clubblad en stuurt dit naar onderstaand adres.

Hugo De Troyer, Steenkouter,56, 9260 Serskamp

e-mail : hugo.de.troyer@telenet.be tel. 09/366.10.92

24.11.2011 –stadswandeling in Gent.

De wandeling was reeds een succes voor de start, want niet minder dan 40 deelnemers hadden ingeschreven. Hierdoor werd de groep in twee verdeeld en hadden de organisatoren beroep gedaan op 2 gidsen. Bijeenkomst op de Vrijdagmarkt aan het standbeeld van Jacob Van Artevelde. Voor mij was het de eerste keer dat ik deelnam aan een activiteit van de Seniorenclub, dus voor mij hing er wat spanning in de lucht. De ontvangst was echter hartelijk en om 14u vertrokken we.

Willy, onze gids, vertelde ons in sappig Gents dialect de geschiedenis van Gent, van de Middeleeuwen tot nu. Hij opende onze ogen en liet ons gebouwen en ander fraais ontdekken. We hebben o.a. een winkel van behangpapier ontdekt waar het zien van "het laatste nieuwe" in de etalage ons terugvoerde naar onze kinderkamer of naar de "beste kamer" in ons ouderlijk huis.

Wij hebben de "sneukelingen" gezien : de wippers, nonnenvlees, lievevrouwkes, poepgatjes en alle ander lekkers van lang geleden.

Het Patershol, de oudste woonwijk van Gent en dit in een prachtig historisch kader , waar het tof vertoeven is door de vele gezellige restaurants, originele cafeetjes en leuke winkeltjes.

De namiddag vloog voorbij en voor we het wisten was het vier uur. De weergoden waren ons gunstig gezind, het was pittig fris maar toch droog. En we zouden geen echte Belgen zijn indien we na twee uur wandelen al niet uitkeken naar een leuk adres voor een warme koffie of een schuimende pint.

Hiervoor kozen we "de oude vismijn" - 'the place to be' in Gent. De oude vismijn werd in al zijn glorie hersteld, heel mooi gerestaureerd en binnen zijn de sporen van de authentieke vishal nog te zien. Prachtige waterzichten, historische elementen en nieuwe architectuur versmelten tot een harmonieus geheel in het hart van Gent.

Nadat onze dorst gelest was, was het tijd om onze maag te vullen. We werden om 17.30u verwacht in restaurant Salons Carlos Quinto waar we konden kiezen tussen stoofvlees met frietjes of de echte Gentse waterzooi. Nadat het clubbestuur ons nog een koffie had aangeboden vertrok iedereen voldaan naar huis.

Het was een prachtige dag, we hebben veel bijgeleerd, Gent met andere ogen bekeken, goed gegeten en weeral kunnen bijpraten met onze vroegere collega's.

Een welgemeende dank aan de organisator en het bestuur !

Roos DE SCHUTTER

NOSTALGIE met « NONKEL MIELE »

Toen wij onlangs op een regenachtige namiddag niet zo goed wisten wat aan te vangen, zijn we zomaar begonnen aan de opruiming een lade in een kast en dit met de goede bedoeling er eens een beetje orde in te scheppen. Al snel echter werd ik geconfronteerd met tal van "vergeten of bijna vergeten" zaken. Je wist, je wist niet of je kon misschien nog wel vermoeden dat deze zaken ergens lagen, maar de noodzaak om ze te zoeken, laat staan ze te gebruiken, had zich nooit voorgedaan.

Zo werden we tijdens onze opruimwoede al snel geconfronteerd met een groezelig, beige mapje met binnenin tal van "gestencilde" bladen, sommigen aan één zijde bedrukt, andere recto verso. Nergens een titel of enig spoor van oorsprong te ontdekken, wat kon dit zijn ? Bij lezing van enkele bladzijden begon er heel langzaam een lichtje te pinkelen. Hadden we dat mapje niet ooit gekocht voor 5 frank (of zoiets) bij een bezoek aan de Minardschouburg in Gent ? Ja... voor het goede doel, om het optredende toneelgezelschap te steunen ? Was dit niet tijdens een voorstelling van een kolder detective, met Romain Deconinck in de hoofdrol ?



In het mapje vonden we een bloemlezing van mopjes (in 't Gentsch "lollekens") uit het midden van de vijftiger en zestiger jaren van de vorige eeuw. Al deze mopjes zijn uit het leven gegrepen van Nonkel Miele, zijn vrouw Nitte en zijn onmiddellijke leefomgeving (de Muide). Daar Romain Deconinck zelf in deze buurt woonachtig is geweest, was hij dan ook zeer vertrouwd met het leven van de "echte" Gentenaar, met zijn kleine kantjes, zijn sociaal leven in de talrijke cafés, zijn drankproblemen, doch ook met zijn "nuchtere" en humoristische kijk op het dagelijks leven en wat zich hierin afspeelt. Deze mopjes werden tussen ongeveer 1955 en 1965 dagelijks uitgezonden in het radioprogramma van de gewestelijke radiozender (nu Radio 2) onder de benaming van "De Peperbus". Romain Deconinck stond in voor het brengen van deze moppen in het sappige "Gentsche dialect" met de nodige kleur- en klanknuances.

Daar wij zeer recent, met onze club, nog een wandeling door het oude Gent maakten (buurt Patershol, Gravensteen en Prinsenhof), vind ik dit stukje andere cultuur (wellicht niet met een grote C) prachtig aansluiten op de verhalen die onze gids bij

de rondleiding naar voor bracht. In dit clubblad en ook in de volgende clubbladen zullen wij u dan ook in de open hoekjes of deelbladzijden laten genieten van de toch wel prachtige humor (voor sommigen misschien "boerenleute").

Ter verduidelijking : wie was Romain Deconinck ? (Wij maakten een korte compilatie van hetgeen te vinden is op het internet, Wikipedia en hetgeen wij ons nog zelf kunnen herinneren.)

ROMAIN DECONINCK (1915 - 1994)

Acteur, zanger, komiek, regisseur, auteur en conferencier.

Jaren 40 samen met Héléne Maréchal optreden in burleske revues.

Actief in het Gentse Volkstheater, medewerker aan het radioprogramma "De Peperbus", vaste gast op de Gentse Feesten.

Liedjes : Santé Santé Santé / Soepe mee ballekes, ...

Acteur en regisseur in films : Mira / Help, de dokter verzuipt / Dokter Pulder zaait papavers / ...

Vanaf 1967 tot zijn overlijden samen met zijn derde echtgenote, Yvonne Delcour, vooral optredens in de Minardschouwburg in Gent. De gebrachte stukken waren steeds humoristisch en komisch, meestal ook met een triestige noot. De ganse serie detectivespelen van inspecteur Kamiel Sprotaert werden door hemzelf geschreven, geregisseerd en gespeeld.

(Foto hiernaast : Romain Deconinck als Kamiel Sprotaert op de trappen van "zijn" Minardschouwburg / standbeeld van de Gentenaar Etienne Hublau.)

Herman De Backer



NOSTALGIE met « NONKEL MIELE » : aflevering 1

Mijn nonkel Miele zit in zijn stamcafé tegenover een jongere vriend. Op zeker ogenblik vraagt mijn nonkel Miele :
- "Maar zeg Karelke, 'k zie u niet meer met Marietje, dat mooi meisje. Ge ging er toch mee trouwen, want ge had al ondertrouw gedaan ?"

Karelke zucht :

- " 'k Weet het Miele..... Ze is met iemand anders getrouwd."

Verwonderd zegt mijn nonkel Miele :

- "Dat begrijp 'k niet. Hebt ge haar niet verteld dat ge een oude nonkel hebt ? Die niet weet hoe rijk hij is en dat ge als enige in zijn testament staat ?"

Waarop Karelke treurig antwoordt :

- " 't Is juist dat Miele. 'k Had haar nooit van die rijke nonkel mogen spreken, want sinds ik dat gezegd heb is ze mijn tante geworden !"

Ideeën : graag uw mening of suggesties aub.

Ons lid Patrick GUNS is bereid om ons kennis te laten maken met de golfsport in de praktijk. Wat is golf spelen, hoe gebeurt dit, wat kost dit, wie kan dat doen enz. ? Allemaal vragen waarop hij een antwoord zal geven op een concrete golflocatie.

Geïnteresseerden geven een seintje aan één van de bestuursleden, zo kunnen we dit misschien concreet plannen in de toekomst.

Zo er andere interesses zouden zijn voor bepaalde sporten of culturele zaken laat het ons eveneens weten. De club is er voor iedereen. Wellicht kunnen bepaalde ideeën uitgewerkt worden.

In 2013 bestaat onze vereniging 40 jaar. Tijd om dat te vieren. Wij willen dit op een passende manier doen door er tijdig mee van start te gaan en dat reeds in ons werkjaar 2012. Misschien hebt u hiervoor zelf suggesties of kent u anekdotes uit het verleden die we kunnen gebruiken. Aarzel niet en laat het ons weten.

Misschien moeten we zelfs beroep doen op vrijwilligers om in 2013 er iets moois van te maken. Indien u wenst te helpen : één adres, onze voorzitter Ignace Keymeulen.



Daguitstap "Mas en Oude Haven"

8 maart 2012



Het **MAS** (Museum aan de Stroom) te Antwerpen is een echte belevenis. Via de Mas-boulevard (roltrappen) krijgen we op elke verdieping en tenslotte op het panoramadak een onvergetelijk vergezicht van Antwerpen en de wijde omgeving. We nemen ruim de tijd voor het bezoek aan MAS-boulevard, de Mas-shop en andere paviljoenen naast het Mas. De tentoonstellingsruimten staan niet op het programma.

Na een verkwikkende lunch (restaurant met wijn-bar!), richten we onze steven naar het voormalige havenkwartier "het Eilandje" en de Cadix-wijk. In de toekomst worden ze omgetoverd tot gezellige en levendige woonwijken (einde voorzien omstreeks 2020). Het nieuwe museum, de "Red Star Line" staat bovendien in de steiger.



Ook de scheldekaaien, vroeger het middelpunt van de havenactiviteiten, ondergaan over een breedte van 100 m een grondige metamorfose en worden een wandelgebied (einddatum 2027!), onder het motto: de kaaien zijn van ons. We gaan al die veranderingen niet afwachten.

Onze wandeling van maximum 6 km licht wel een tipje van de sluier op en brengt ons naar verrassende hoekjes van Antwerpen. We ontdekken bovendien Antwerpen vanuit een ander, verrassend mooi perspectief. Fototoestel dus niet vergeten!

Opgepast: schrijf tijdig in, de plaatsen zijn beperkt tot max 45 leden

PRAKTISCH : Opstapplaatsen autocar:

9.00 u stipt vertrek te AALST: Parking St. Annakring (kerk) Roklijfstraat 4 Aalst.

9.30 u DENDERMONDE: Bushalte DE LIJN ter hoogte van de Dammenlaan/Noordlaan.

9.50 u Laatste opstapplaats Sint-Amanduskerk, Dries, Opdorp-Buggenhout

Terug in Aalst omstreeks 19 u.

Inschrijvingsprijs: Leden 34 euro p.p. (niet leden: 38 euro ná inschrijving door de leden)

Inbegrepen: vervoer naar Antwerpen, middagmaal, de wandeling, een drankje, (geen ontbijt).

Gelieve rechtstreeks te betalen **met memo 22 februari 2012, op rek. 293-0004561-57 van de Seniorenclub.** (geen overschrijvingsformulieren naar de club sturen!)

Uw inschrijving wordt bevestigd, maar is pas NA BETALING DEFINITIEF.

Inschrijving en info: François Vesters francois.vesters@skynet.be

G.S.M. 0474 30 36 94

Of gebruik maken van een algemeen reservatieformulier (zie achteraan dit blad) en dit versturen, uiterlijk 22 februari 2012, naar François Vesters, Hesselaar 10, 9255 Buggenhout



Geboren tussen de jaren 1930- 1980 ? !

Wij waren de sterken 40... 50... 60... 70...

Vooreerst hebben wij een geboorte overleefd, met moeders die rookten, en of dronken gedurende hun zwangerschap. Zij namen aspirines, aten vinaigrettesaus, mayonaise en desserten en zij werden niet getest op suikerziekte of cholesterol.

En na dat trauma werden wij op onze buik te slapen gelegd in kinderbedden geverfd met mooie blinkende loodverf. Er waren geen kindersloten op de deuren en als wij met de fiets reden hadden wij basketbalpetten op en geen helmen. En als baby of kind reden wij mee in auto's zonder gordels, noch kinderstoelen of opblaasbare kussens.

In de bak van een camionnette zitten op een zonnige dag was altijd een belevens en iets héél speciaal.

Wij dronken putwater of water van de kraan en geen water uit de fles.

Wij aten taartjes, wit brood, echte boter en spek met eieren.

Wij dronken warme chocolademelk met echte suiker erin.

En hadden geen last van obesitas.

WAAROM ? Omdat wij steeds buiten speelden. DAAROM !

Wij verlieten de woning 's morgens vroeg om heel de dag te spelen in de frisse lucht en dit op voorwaarde dat we 's avonds bij donkerte thuis waren.

Wij hadden uren nodig om onze skateboards zelf te maken en daalden met deze planken hellingen af zonder eraan te denken dat wij geen remmen hadden.

Nadat wij zo een paar keren de bosjes in waren gesukkeld leerden wij dat probleem oplossen.

Wij hadden geen Playstations, Nintendos, X-box, iPod enz.

Er waren geen videospelen, geen 150 tv kanalen, geen videofilms of Dvd's geen stereoketens.

Er waren geen computers of er was geen internet.

WIJ HADDEN VRIENDEN en wij gingen buiten om met hen te spelen.

Wij vielen uit bomen, sneden ons, braken af en toe een arm, been of een tand.

We gingen appels en peren plukken en er waren daar geen gerechtelijke vervolgingen voor, om iemand daarvoor de schuld te geven. Als we gepakt werden kregen we een pak slaag en thuis hielden wij wijselijk onze mond.

Wij kregen voor onze 10^{de} verjaardag loodjesgeweren, speelden met stokken, tennisballen, voetballen

En ondanks dat men ons vertelde dat wij ons zicht konden verliezen of ons kwetsen met die dingen hebben wij dat allemaal overleefd.

Wij reden met de fiets of gingen te voet tot aan de woning van een vriend en gingen gewoon langs achter binnen.

Wij waren er van harte welkom en schoven mee aan tafel voor het middagmaal.

Het idee dat onze ouders ons uit de gevangenis dienden te halen was absurd, bestond gewoon niet.

Zij waren Met en Voor de wet, en Met de leraars. Als we straf kregen, kregen we thuis nog eens extra straf erbij!

Onze generaties hebben enkele van de beste ondernemers, denkers en uitvinders van alle tijden en van heel de wereld voortgebracht.

Deze jaren brachten een explosie van nieuwigheden en nieuwe ideeën.

Wij hadden de vrijheid om te proberen, de schrik voor het falen, het succes en de verantwoordelijkheid die er mee gepaard ging. Wij hebben geleerd om dat te beheersen en om daar mee om te gaan.

Als U één van hen bent? PROFICIAT !

Misschien wilt U dit delen met anderen

die het geluk hebben gehad groot te worden voor dat de advocaten en politici alles kwamen regelen en reglementeren? Wat was het leven mooi, simpel en helder.

Soms wat ruw maar klaar en duidelijk maar met regels en wat waren we gelukkig !

Marcel e.a.

Algemeen bruikbaar inschrijvingsformulier voor elke activiteit, te versturen met de post.
Inschrijvingen kunnen ook met e-mail, maar dan steeds onderstaande gegevens steeds vermelden.

Ondergetekende.....
 Straat.....nr.....Postnr.....Gemeente.....
 Tel:.....GSM.....E-mail.....
 Opstapplaats (vermelden indien gevraagd) :

Reserveert een plaats, samen metvoor volgende activiteit :

.....
 Specifieke wensen (vb. i.v.m. eten / plaats / e.a.)
 (Formulier versturen naar de inrichter van de activiteit en het gevraagde te betalen bedrag of voorschot storten op rekening van de club tegen de vooropgestelde datum : BE09 2930 0045 6157 Seniorenclub Fortis Aalst)

Algemeen bruikbaar inschrijvingsformulier voor elke activiteit, te versturen met de post.
Inschrijvingen kunnen ook met e-mail, maar dan steeds onderstaande gegevens steeds vermelden.

Ondergetekende.....
 Straat.....nr.....Postnr.....Gemeente.....
 Tel:.....GSM.....E-mail.....
 Opstapplaats (vermelden indien gevraagd) :

Reserveert een plaats, samen metvoor volgende activiteit :

.....
 Specifieke wensen (vb. i.v.m. eten / plaats / e.a.)
 (Formulier versturen naar de inrichter van de activiteit en het gevraagde te betalen bedrag of voorschot storten op rekening van de club tegen de vooropgestelde datum : BE09 2930 0045 6157 Seniorenclub Fortis Aalst)

Inschrijvingsformulier Nieuwjaarslunch op 21/01/2012 – Seniorenclub BNP-Paribas-Fortis Aalst
Terugsturen voor 13/01/2012

Ondergetekende
 Straatnr.....
 Postnummer Gemeente
 Tel. GSM Mail

Neemt deel aan de **Nieuwjaarslunch op 21/01/2012** vanaf 12 u in de Salons Carlton te Aalst
 (*) komt **alleen** (= 55 €); (*) komt **met partner** (naam) (= 2 x 55 € = 110 €)
 en betaalt deze som **voor 13/01/2012** op rekening **BIC : GEBABEBB / IBAN : BE09 2930 0045 6157** van
 Seniorenclub Fortis Aalst.

Dit inschrijvingsformulier terugsturen aan : Maritta De Kegel, Reymeersstraat 64a te 9340 Lede.
 Inschrijving per e-mail : maritta.dekegel@telenet.be (voor inschrijving via de mail zal u steeds een bevestiging ontvangen) / Tel. 053/80.77.28

Wenst plaats te nemen aan tafel samen met :

Datum Handtekening

(*)Schrappen wat niet past