

AL MEER DAN



België—Belgique

P.B.

9200 DENDERMONDE 1

3/5544

# 't BLAADJE van 't VAATJE

## LENTE-EDITIE

Verantw. Uitg.: Frans De Block, Korte Haagstraat 29, 9200 Dendermonde



Aan alle leden en hun familie wensen wij:



## **Nog 'n zalige Paasperiode**

En een kruidige Gigondas bij een heerlijk stukje gebakken lamszadel of 'n goeie porto bij een paasei

## **Een vrolijke lente**

En een glaasje meidrank als fris, aromatisch aperitief of een verfijnde, bloemige witte Hermitage bij een lekker bord asperges op Vlaamse wijze

## **En een goed begin van 't verlof**

Op 'n zonnig terras met een frisse, fruitige witte wijn binnen handbereik of met de lippen in de schuimkraag van een (zelf gebrouwen) Meibok.

Vanwege

Het bestuur

En hopelijk mogen we jullie begroeten en bedienen op het

**WIJNHOEVEFEEST op 2 juli** in de Grote Snijderstraat.

## **WAT VALT ER TE PROEVEN IN DE BAR?**

Buiten de klassiekers zoals:

Pils, Palm, Hoegaerden, Afflighem, Duvel, Kriek enz. ...

Hebben wij natuurlijk **onze eigen bieren**:

- Kitelbuyck, blond (nieuwe brouwsel, gebotteld op 10 maart).
- Toffe Pee, kruidig en amber.
- Jubile, tripel.
- Rikske, een doordrinkbier voor deze zomer.

En niet te vergeten: **onze fruitwijnen**:

- Appel 2014
- Trosbes 2014
- Kriek - Kers - Druif 2014
- Wordt binnenkort op fles getrokken: Rabarber 2015.
- De komende MEIDRANK zal op basis van Primo-appelen zijn !



## **CURSUS KONINGINNENTEELT ' PUUR PRAKTISCH '**

**KLEIN MAAR VLIJTIG**



**IMKERSBOND  
LAARNE**

Dag imker,  
Is het ook jouw wens en prioriteit om ...  
Zachte volken te hebben, sterk en productief?  
Je eigen koninginnen te kweken ?  
Minder zwermen te hebben?

Tracht je ernaar om het imkeren nog beter te beheersen ?  
Wij kunnen jou dat "duwtje" geven en hierin begeleiden.  
We nodigen jou uit om onze moerteeltcursus te volgen op  
22+23+29 mei; 5 + 13 juni; 01 juli.

Meer info bij Rene Mijs: [rene.meys@hotmail.com](mailto:rene.meys@hotmail.com)

Noteer nu al in uw agenda

**08 /04 en 15/04 : Wijn cursus,** telkens 20 uur

Door dhr N. Van Bellegem, lesgever bij VAW en bestuurslid van de Reinaert wijn- en biergilde. Met wat meer nadruk op **druivenwijn**. Ook speciale aandacht voor de nieuwste ontwikkelingen op gebied van **gistkeuze**. Inschrijven op lijst in de bar én door €15 te betalen tot zondag 3 april. Niet leden betalen €25 en worden zo lid.

**29/04 : Proeven witte wijnen vd leden,** 20 uur.

We nemen de meegebrachte wijnen (welwillend) onder de loep. Ook minder geslaagde wijnen mogen aan bod komen. We gaan trachten uit te vissen wat er kan aan verbeterd worden. Laat op voorhand weten op de lijst in de bar wat u zal meebrengen.

**20/05 en 27/05 : Likeurcursus,** 20 uur.

Allerlei recepten, proevertjes, tips en truuks door Marc DB en Benny J. Iedere deelnemer gaat naar huis met zeker 2 likeuren en een syllabus vol met recepten.

Inschrijven op lijst in de bar **én** door €30 te betalen tot zondag 3 april. U kan ook over-schrijven op rek BE 72 7835 3089 7316 met vermelding van **uw** naam én 'Likeurcursus'.

**Gans de maand Mei : Meidrank.**

**03/06 : Bloemschikken ,** 20 uur.

Door en met Marjan. Inschrijven aub.

**05/06 : Bring & Braai** vanaf 12 uur.

Bij voldoende belangstelling EN goed weer. Wij zorgen voor groentjes, slaatjes en een BBQ. U brengt uw eigen vlees mee. Lekker gezellig samen bakken en smikkelen

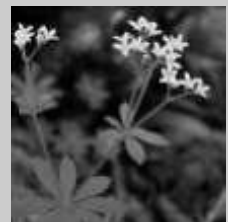
**17/06 : Werkvergadering WHF.**

*Om 19 u strooibiljetten rondragen.* Nadien verdeling van de taken onder de vrijwilligers. U mag ook helpen hé ...

MEI-DRANK

De Vaatjes meidrank is gebaseerd op jonge, frisse appelwijn. Dit jaar exclusief van **'primo'-appelen**.

Daarbij wordt het jonge **"Lievevrouw bedstro"** gevoegd. Geserveerd met een stukje aardbei en een partje appelsien is het een lust voor het oog. Een scheut schuimwijn, juist voor het opdiene, maken van dit aperitief een echte *minne-drink*.



## VERSLAG STATUTAIRE VERGADERING 4 MAART 2016

De algemene vergadering keurde het voorgelegde activiteiten- en financiële verslag 2015 alsook de begroting 2016 goed.

Het bestuur en de penningmeester werden ontlast voor wat het vorig werkjaar betreft.

Voor het komende werkjaar werden onderstaande personen gemachtigd tot het bestuur en het uitvoeren van de dagelijkse verrichtingen.

### **BESTUUR**

|                   |                     |      |             |                 |
|-------------------|---------------------|------|-------------|-----------------|
| Fieremans Eric    | Kleine Snijderstr.  | 9280 | Lebbeke     | Voorzitter      |
| De Brucker Eddy   | Beukenlaan 52       | 9200 | Dendermonde | Ondervoorzitter |
| De Geest Katrien  | Vondelstraat 49     | 9280 | Lebbeke     | Secretaris      |
| Janssens Benny    | Vondelstraat 49     | 9280 | Lebbeke     | Hulp secretaris |
| De Block Frans    | Korte Haagstraat 29 | 9200 | Dendermonde | PR, Commisaris  |
| De Rycke Geert    | Pontweg 11          | 9450 | Haaltert    | Culinair advies |
| Van den Abbeel E. | Buisstraat 65       | 9200 | Dendermonde | Penningmeester  |
| De Saeger Gerdy   | Veldschansstraat 20 | 9200 | Dendermonde | Commisaris      |
| De Bondt Marc     | Kapucijnenlaan 15   | 9200 | Dendermonde | Brouwer         |

In 2015 werden een nieuw kookfornuis en kachel aangekocht voor de bar. Ons ledental klokte af op 220. Voor 2016 zijn 24 activiteiten gepland bovenop de bardiensten! Er werd door een lid voorgesteld om aan te sluiten bij VAW / VWMG voor de actieve leden. Wordt overwogen, zie verder in dit boekje.

### *Gebruik lokaal:*

Onze lokalen mogen nog steeds gebruikt worden door werkende leden die min. een jaar lid zijn. Zoals steeds enkel voor familiefeestjes en met in achtneming van de burenrust. Gelieve te noteren dat het beheer en de opvolging van dit dienstbetoon verzorgd wordt door Eddy Van den Abbeel. Zie adres hierboven  
Tel: 0473 / 44.38.66.

### *Gebruik materiaal:*

De appelmolen, kleine pers, grote pers, wijnkneusapparaat, stopsel-apparaat ... enz. kunnen eveneens gebruikt worden door de leden.

Wij hebben ook steeds de basis hulpmiddelen ter beschikking in ons magazintje: gisten, gistvoeding, sulfiet, citroenzuur, meetapparaten, neerslagkalk, tannine, stopfels, biercapsules, filterschijven, klaringsmiddel, zoetstof enz. Wat niet ter beschikking is, kan besteld worden bij Frans De Block.

*Bij Marc De Bondt kan men terecht voor pils- pale- en tarwemout  
aan € 0,6 per kg. (dank zij samenaankoop met brouwerij 't Kroontje)*

# Ne schep uit de braskuip

## WATER DE BASISGRONDSTOF

Wij, proevers van het goddelijke gerstenat, zullen het niet graag horen maar het platte water bepaalt voor het grootste gedeelte het biertype dat de brouwer kan brouwen. Het is uiteraard de samenstelling van het water die het hem doet, met name het gehalte aan zouten.

Hieronder volgt een kort lijstje van biertypen, die hun faam te danken hebben aan onder andere hun "speciale" water:

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Engelse Pale Ale   | 1790 mg/liter |
| Duitse Dortmunder  | 1100mg/liter  |
| Duitse Munchener   | 280mg/liter   |
| Tsjechische Pilsen | 50mg/liter    |

(Hoeveelheid residustoffen uitgedrukt in aantal mg per liter na verdamping: Calcium, magnesium, sulfaten en chloorverbindingen)

De grote brouwerijen weten dit al sinds lang en investeren dus ook tijd en geld in hun waterinstallaties waarbij zij hun brouwwater corrigeren. Zo zijn zij in de mogelijkheid elk "watertype" te produceren dat leidt tot een specifiek biertype.

Wij amateurbrouwers moeten het echter stellen met water dat uit onze huiskraan stroomt. Sommige onder ons hebben misschien putwater, maar dit dient toch eerst geanalyseerd te worden door een waterlabo alvorens men het veilig kan gebruiken om bier te brouwen.

Meestal werken we met hard water om ons biertje te brouwen. Ontharden kunnen we natuurlijk thuis door ook een waterinstallatie – de ontharder- (voor privé gebruik) aan te schaffen. Deze investering is nogal duur en niet noodzakelijk.

Want water verzachten kan ook door je hard water met gedemineraliseerd (demi) water verdunnen of gewoon brouwen met zacht water zoals spa reine. Zacht water geeft een heldere zuivere smaak. Althans dat zegt de literatuur. Momenteel loopt in het Vaatje een klein experimentje met een blond bier waar het water voor de helft verdund is met demi water. Wij houden je op de hoogte van de smaak.

Water harder maken kan dan weer door zouten toe te voegen. Als amateur-brouwer kan je die zouten zelf kopen bij bijvoorbeeld brouwland (al mag ik geen reclame maken).

De belangrijkste zijn Calcium, Magnesium, sulfaten en chloriden.

**Calcium** (Ca<sup>2+</sup>) heeft tal van positieve eigenschappen voor het brouwproces. Calcium stimuleert de enzymactiviteit en verbetert de eiwit afbraak. Verder stabiliseert het de alfa-amylase en zorgt het voor een snellere filtering. Het

extraheert de fijne bitterstoffen uit de hop en vermindert de wortkleur. Calcium is een essentieel bestanddeel van de gistcel en kleine hoeveelheden calciumionen neutraliseren stoffen die giftig zijn voor de gist. Voorts verbetert het de klaring bij het ouder worden van het bier. Ook wordt de stabiliteit en smaak van een bier gunstig beïnvloed door calcium. De laatste gunstige eigenschap die ik hier noem is het feit dat calcium reageert met oxaalzuur tot het moeilijk oplosbare calciumoxalaat, waardoor gushing voorkomen wordt

**Magnesium** ( $Mg^{2+}$ ) is het andere metaalion dat verantwoordelijk is voor de waterhardheid. Ook dit ion is zeer gewenst. Het is noodzakelijk voor de werking van sommige enzymen en als gistvoeding. Bij concentraties tussen de 10 en 30 mg/l versterkt het ion de biersmaak. Daarboven kan het een samen-trekkende bitterheid veroorzaken.

**Sulfaat** ( $SO_4^{2-}$ ) in het wort geeft het bier een iets vollere, drogere en vooral bittere smaak. Sulfaten komen met name voor in Engelse biertypes. In de regel dient de hoeveelheid beperkt te blijven tot 150 mg/l. Bij sterk gehopte bieren geeft een hoeveelheid tussen de 150 en 350 mg/l een zuivere en pikantere bitterheid. Boven de 500 mg/l wordt het bier sterk onaangenaam bitter.

**Chloride(n)** ( $Cl^-$ ) geven het bier een zachte, malse, vollere en zoetere smaak. Ook kan het de bitterheid accentueren. Het bevordert de stabiliteit en helderheid van het bier. De 'zoute' smaak van chloriden zorgt in het algemeen voor een vollere smaak, die gereduceerd kan worden door de aanwezigheid van calcium en magnesium. Gebruikelijk ligt de hoeveelheid chloriden tussen de 1 en 100 mg/l. Bij sommige Engelse biertypes en een aantal Belgische bieren uit West-Vlaanderen is het gehalte chloriden zeer hoog (tot 250 mg/l).

Voor een pils heb je echter deze zouten niet nodig want pils brouw je met zacht water. De bovengistende bieren kunnen tegen een stootje en hebben wel graag wat harder water. Experimenteren is dus de boodschap. En zoals altijd moet je proeven wanneer je brouwt, misschien geen slecht idee om te beginnen bij het water.

**David Moens**

Met dank aan Hobbybrouwen.nl  
Dit is een aanrader voor alle beginnende en gevorderde brouwers want een schat aan brouwinformatie.

# WHISKY WEETJES

## Vat 69

Deze whisky, die bij mijn weten eenieder wel kent, heeft een apart verhaal.

Eén van de honderd. Vat 69 ontstond in 1862 als blend en is het uiteindelijke resultaat van een reeks proeven van slijter William Sanderson (°1839). Sanderson produceerde honderd blends in verschillende vaten en vroeg zijn vrienden experts om deze blends blind te proeven om zo te bepalen welke de beste was. De honderd flessen waren alleen te herkennen aan een nummer. Het moet niet gezegd zijn dat de winnende whisky uit het vat nr. 69 afkomstig was. De eerste botteling gebeurde in portoflessen. Later schakelde men over op de flessen met bolle nek.

De whisky moet goed geweest zijn, want ontdekkingsreiziger Ernest Shackleton nam VAT 69 mee op zijn schip Endurance tijdens zijn trans-Arctische expeditie van 1914. De whisky was bedoeld voor 'feestelijke en medicinale doeleinden', en was vast een probaat middel tegen de kou. En dat was maar goed ook, want Shackleton zat lang vast in de poolstreek. Nadat zijn schip werd vernield door het ijs roeide hij met vijf van zijn manen 1300 km. naar een afgelegen eiland in een reddingsloep van acht meter, met alleen rudimentaire navigatiemiddelen. Hoeveel whisky er toen nog over was is niet bekend.

Bizar genoeg was dat VAT 69 ook de bijnaam van de Maleisische antiterrorisme-eenheid 'Very Able Troopers', die in 1969 de opdracht kreeg om de communistische opstand neer te slaan. In Kuala Lumpur kun je nog altijd beter GEEN 'schot' VAT 69 bestellen.

Herkomst: Schotland



Alcoholpercentage: 40% abv

Soort: Blend

Neus & smaak: Soepel en licht fruitig met grote vlokken zeezout in de neus, op de tong is hij soepel, zacht en afgerond, met nog een dosis maritieme aspecten en eikenhout op de achtergrond. De afdronk is middellang, met steeds meer eikenhout.

Wel als u noch eens visite hebt en je serveert deze whisky kun je er dit verhaal bij vertellen.

Deze story komt van dhr. Pat Barrow. Hij woont op de grens tussen Norfolk en Suffolk in Engeland en





is tevens voorzitter van een Whiskyproefvereniging. Zijn favorieten zijn Rosebank, Springbank en Balvanie.

Dit verhaal wou ik toch even met jullie delen.

Van den Abbeel Eddy.

## **AANSLUITEN BIJ VAW—VWMG?:**

rondvraag aan alle (actieve) leden.

Op voorstel van Erik G. overwegen we de opportuniteit om aan te sluiten bij de Vlaamse Ambachtelijke Wijnbouwers; samengegaan met de Vlaamse Wijn Makers Gilde.

Deze (overkoepelende) vereniging biedt aan zijn leden een degelijk 2-maandelijks tijdschrift, goede (technische) informatie over (druiven)wijn en bier. Bovendien kunnen we dan beroep doen op erkende lesgevers die in ons lokaal de laatste ontwikkelingen over wijn en bier uit de doeken komen doen. Ook kunnen we dan aan bepaalde professionele hulpmiddelen raken.

De nadruk ligt eerder op wijnbouw en druivenwijn maken.

**Daar zal een prijskaartje aan vasthangen: €13 + bijdrage voor 't Vaatje.**

Zie ook: <http://vaweb.weebly.com/>

Daarom, laat ons weten of u geïnteresseerd bent in dit aanbod en of u hierop wil ingaan.

Laat dan uw naam achter op de lijst in de bar.

Het bestuur



Zit je met je handen in je haar, Geert heeft een receptje voor je klaar



## **'Pulled zalm' met mosterd-dillesaus en gemarineerde komkommer**

voor 4 personen

1.6 kg zalmfilet, zwarte peper

voor de lak

2 eetl honing, 2 eetl citroensap

voor de saus

4 dl mayonaise, 1 eetl grove mosterd, 2 eetl dille gehakt

voor de komkommer

1 komkommer, 1 dl azijn, 75 g suiker, 1 dl water, 1 eetl peterselie gehakt

voor de afwerking

200 g jonge spinazie gewassen, 1 citroen en 1 limoen in partjes gesneden, dilletopjes en gekookte aardappeltjes

1 verwarm de oven voor op 130°C

2 plaats de zalm op een ovenplaat

meng de honing en citroensap en bestrijk de zalm met de lak  
kruid af met peper en zout

bak de vis gedurende 45 min in de oven

3 meng alle ingrediënten voor de saus

4 plaats de komkommer in schijven gesneden in een weck pot

meng de suiker, azijn, water en giet over de komkommer

laat een nacht trekken in de koelkast, maar dit smaakt ook al na een uur

5 serveer de zalm met gekookte aardappeltjes, de komkommer en wat saus

werk af met partjes citroen en limoen, dilletopjes en spinazieblaadjes

wijn tip : chenin blanc

biertip : cuvee type

Smakelijk

Geert De Rijcke

Er mag al ne keer gelachen worden

## Opslag

Fientje was al enkele jaren de meid (voor alle werk) in de grote villa met enorme tuin van een directeur van een grote multinational.

Ze vond dat het tijd was om opslag te vragen, en wendde zich dus tot de vrouw des huizes, de echtgenote van de directeur.

Die was behoorlijk van stuur toen Fientje opslag vroeg.

'Waarom wil je een loonsverhoging?', vroeg de vrouw des huizes.

'Wel,' zei Fientje, 'daar zijn drie redenen voor waarom ik opslag vraag. De eerste is dat ik beter kan strijken dan u.'

'Wie heeft je gezegd dat jij beter kunt strijken dan ik?', zei de vrouw, behoorlijk op haar tenen getrapt.

'Uw echtgenoot, mevrouw.'

'Oh, zit dat zo! En wat mag dan de tweede reden wel zijn?'

'De tweede reden is dat ik een betere kokkin ben dan u, mevrouw.'

'Nonsens, wie heeft je gezegd dat jij een betere kokkin bent dan ik?'

'Uw echtgenoot, mevrouw.'

'Is dat waar? En wat mag dan de derde reden wel zijn?'

'De derde reden is gewoon dat ik veel beter ben in bed dan u, mevrouw.'

'Wablief? Wat zeg je? Heeft mijn echtgenoot dat gezegd?'

'Nee, mevrouw, dat heeft de tuinier gezegd.'

Fientje kreeg prompt opslag.



## Idioten in de klas

De leraar kwam het klaslokaal binnen en in een sarcastische bui zei hij :  
"Als er hier idioten in de klas aanwezig zijn, willen deze dan rechtstaan?"

Na een lange stilte, is er een nieuweling die opstaat.

De leraar vraagt : "Dus jij vindt jezelf een idioot?"

"Eigenlijk niet," antwoordde de leerling, ...

"maar ik vind het maar zielig als u als énige rechtstaat.."

## Wijn: reis rond Frankrijk met de klok mee - deel XXX

### IROULEGUY

Irouléguy (we zitten in Frans Baskenland)

De wijnbouw:

De wijngaarden van de irouléguy liggen in de buurt van Saint-Jean Pied de Port en Saint-Etienne de Baïgorry, meestal op terrassen van rode zandsteen, klei en schilfersteen met hier en daar wat kalkgesteente. Dit alles bezorgt deze streek ook een mooie schilderachtige toets. Het klimaat houdt ergens het midden tussen mild en ruw. De winters zijn er vrij zacht, met wat neerslag onder de vorm van sneeuw en regen. De lente is vrij verraderlijk met soms strenge vorst. De zomers zijn warm en droog; het grootste gevaar komt van de Atlantische Oceaan in de vorm van stevige onweders die soms gepaard gaan met hagelbuien, met alle gevolgen van dien. De herfst is vaak zeer warm en droog, wat ideaal is voor rijpe gezonde zoete druiven.

De wijnen:

Ongeveer 2/3 van de productie is **rood**, waarvan max. 50% komt van de tannatdruif, de cabernet franc (axeria) en de cabernet sauvignon. Deze rode wijnen zijn er in drie categorieën: de gewone Irouléguy, de cuvée en de domaine-botteling, in oplopende volgorde van kwaliteit. De eenvoudige Irouléguy is stevig, tanninerijk, fruitig (bramen) en kruidig. De betere cuvées bezitten iets meer body en hebben wat meer houtop-voeding genoten en kunnen enkele jaren ouderen op fles. De topdomeinen (Braná, Ilarria, Iturritxe en Mignaberry) zijn uitmuntende wijnen, met krachtige aroma's van kruiden en zwarte vruchten met een vleugje vanille op de achtergrond. De smaak is complex, rijk, vol en rond met frisse zuren, de fruitigheid, alcohol, de body en de forse maar ronde tannines is deze wijn af.

De jonge wijnen lenen zich uitstekend bij gegrilde vissschotels, schenk deze op 14-16 °C. de cuvées en de domeinwijnen zijn echter beter bij houtduif, vederwild, haarwild, geroosterd of gegrild rood vlees, of lamsvlees.



Voor wie er graag een kaasje bij eet kiest het best voor een belegen of zelfs oude schapen-kaas. Schenk op 16-18°C.

De **roséwijnen** zijn fris en goed droog. Deze zorgden voor de goede naam bekendheid van de Irouléguy. Ook hier gaat om een combinatie van tannat, cabernet franc en cabernet sauvignon. De kleur gaat naar trosbes met wat cassis. De geur gaat naar (kersen, aalbessen) en de smaak is fris en frui-



tig. Schenk deze wijn bij een temperatuur van 10-12°C.

De zeldzame **witte** Iroulé-guy die gemaakt wordt van de manseng en petit courbu druif zijn rijker en voller in de mond dan zijn soortgenoten van de Béarn. Deze witte wijnen van uitstekende klasse bezitten zeer eigen aroma's van witte perziken, citrusvruchten, noten, witte bloemen en een snuifje vanille. Deze wijn leent zich uitstekend voor

alle visschotels, schaal- en schelpdieren. Drink deze wijn bij een temperatuur van 9 a 10°C.

Eerder was te lezen dat de wijnen uit de Bergerac en de Duras een aparte plaats innemen in de wijnbouw van Bordeaux. De grote handelsinmenging van de Bordeaux en de belangen van Duras & Bergerac spelen ook hier een grote rol.

*Foto boven:*

*In vroegere tijden gebeurde het wijntransport (in de bergen) met ezels.*

Volgend boekje beginnen we aan de Dordogne en de Garonne

Eddy Van den Abbeel

## **RABARBER TE VEEL ??**

U mag altijd een portie afzetten in onze gilde.  
Wij maken er smakelijke frisse wijn van.

Kent iemand een recept voor rabarberlikeur ?

## **GROENE VINGERS GEZOCHT**

### **HET LEVEN ZOALS HET IS**

We zijn blij het huwelijk te kunnen aankondigen van ons lid Hubert Vander Poorten met Martinne Buydts. Zij trouwen te Denendermonde op 9 april aanstaande.

Wij wensen Hubert en Tinne alle goeds en veel geluk toe !

Ons voortuintje werd tot nu toe onderhouden door Ray Verneirt van Velt. Het lukt hem niet meer dit tot een goed einde te brengen.

Vandaar onze bede: is er tussen onze 200 leden iemand die dit ter harte wil nemen? Onkruid vrij houden, de lavendel wat snoeien, wat meststoffen geven. Veel meer is er niet te doen ...

---

**NIET VERGETEN, KOMEN ETEN EN KOMEN DRINKEN**

# **W I J N H O E V E F E E S T**

**2 JULI**

**(eerste zaterdag van juli)**

Lekkere steak of saté met goudgele frietjes en 's avonds een dansen placenten bij leuke muziek voor jong en oud, voor de erte en de watjes en voor de losse en de stijve. Plezier en ambiance verzekerd.

Dat mag je niet missen hé !

**U MAG NU AL INSCHRIJVEN !**

## Bardienst

### April

|                |                            |                          |
|----------------|----------------------------|--------------------------|
| Vrij. 01/04/16 | Erik Fieremans             |                          |
| Zon. 03/04/16  | Eddy De Brucker            |                          |
| Vrij. 08/04/16 | Marc, Marianne, Erwin, Ann | <b>Wijncursus</b>        |
| Zon. 10/04/16  | Rik Van Damme              |                          |
| Vrij. 15/04/16 |                            | <b>Wijncursus</b>        |
| Zon. 17/04/16  | Eddy Van den Abbeel        |                          |
| Vrij. 22/04/16 | Danny & Joris              |                          |
| Zon. 24/04/16  | Annie & Jan Hermens        |                          |
| Vrij. 29/04/16 | Frans De Block             | Proeven witte wijn leden |

### Mei

|                |                          |                     |
|----------------|--------------------------|---------------------|
| Zon. 01/05/16  | Christiane               |                     |
| Vrij. 06/05/16 | Erik Fieremans           |                     |
| Zon. 08/05/16  | Eddy De Brucker          |                     |
| Vrij. 13/05/16 |                          | U misschien ??      |
| Zon. 15/05/16  | Eddy Van den Abbeel      |                     |
| Vrij. 20/05/16 | Ben & Dirk               | <b>Likeurcursus</b> |
| Zon. 22/05/16  | Annie & Jan Hermens      |                     |
| Vrij. 27/05/16 | Frans De Block           | <b>Likeurcursus</b> |
| Zon. 29/05/16  | Maggy - Frans - Christel |                     |

### Juni

|                |                       |                               |
|----------------|-----------------------|-------------------------------|
| Vrij. 03/06/16 | Erik Fieremans        | Bloemschikken                 |
| Zon. 05/06/16  | Christiane            | Bring & Braai (bij goed weer) |
| Vrij. 10/06/16 |                       |                               |
| Zon. 12/06/16  | Eddy Van den Abbeel   |                               |
| Vrij. 17/06/16 | Glenn DC (& Frans DB) | Voorbereiden WHF              |
| Zon. 19/06/16  | Eddy De Brucker       |                               |
| Vrij. 24/06/16 | Frans De Block        |                               |
| Zon. 26/06/16  | Rik Van Damme         |                               |

### Juli

Zat. 02/07/16 **WIJNHOEVEFEEST!** Niet vergeten inschrijven!



## Wijn- en Biermakersgilde 't Vaatje

Grote Snijdersstraat 97

9280 Lebbeke

Rekeningnr.: 783-5308973-16

Secretariaat:

Katrien De Geest

Vondelstraat 49

9280 Lebbeke

Penningmeester:

Van den Abbeel Eddy

Buisstraat 65

9200 Dendermonde

Bar:

Open op:

vrijdagavond

van 20u00 **tot** 24u00 zon-  
dagochtend

van 10u00 **tot** 13u00

Gildewijnmakers:

Frans De Block

De Brucker Eddy

Janssens Benny



Gildebrouwers:

Marc De Bondt

Frans De Block

Wijn- en biermateriaal:

Te bekomen in de gilde  
tijdens de openingsuren  
van de bar of na telefoni-  
sche afspraak  
(052/22.54.90)

Redactie 't Blaasje van 't  
Vaatje:

Eddy Van den Abbeel

Frans De Block

Geert De Rijcke

Freddy De Block

Gebruik van de lokalen:

Enkel voor trouwe leden

Voor info en reservatie zich  
richten tot Eddy Van den  
Abbeel (0473 / 44.38.66.)

