Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Adieu 2017, welkom 2018.

Afgelopen jaar was een jaar zoals het in het leven gaat met vreugde en verdriet. Vreugde tijdens onze activiteiten en verdriet bij het afscheid van Louisa. Ze ging nog met ons mee naar Aalst en ook op onze driedaagse naar La Lorraine was ze er nog bij. Haar naam zal in 2018 nog vaak genoemd worden.

Voor 2018 wens ik jullie een voorspoedig jaar waarin het beter is te geven dan te krijgen en lief zijn beter is dan mooi zijn. Tegelijkertijd nodig ik jullie nu al van harte uit op onze nieuwjaarsreceptie op vrijdag 19 januari in Heffen. Tijdens die avond stellen we jullie het nieuwe jaarprogramma voor. Wally bundelde voor die gelegenheid de herinneringen aan 2017 en terwijl jullie elk moment nog eens herbeleven, zorgen de bestuursvrouwen voor een hapje en hun mannen voor een drankje. Het is het ideale moment om elkaar terug te zien en om elkaar een goed nieuw jaar te wensen.

In naam van het voltallig bestuur wens ik jullie en jullie familie een gezond voorspoedig 2018.

Myriam

Lidgeld 2018

Betaal nu je lidgeld!
Stort **€ 15,00** (**€ 30,00** voor de wijnmakers: zij ontvangen ook het VAW-magazine) op ons rekeningnummer -zie bovenste kader van deze nieuwsbrief- en je bent weer voor een jaar lid.

Doe dat *voor 15 januari* a.u.b. en vermeld “lidgeld 2018 + je naam” in het mededelingenvak.
De wijnmakers moeten dit zeker *voor die datum doen omdat we het abonnementsgeld voor het VAW-magazine aan het VAW moeten overmaken op 15 januari.*

Eind januari wijzigen we de toegangscode voor de ledenpagina’s op onze webstek.
Dus… stel je betaling niet uit als je die ledenpagina’s nog wil bezoeken.

Dank!

Nationale wijnkeuring

Wijnmakers die willen meedoen aan de **Nationale Wijnkeuring** kunnen hun fles(sen) en inschrijvingsformulier meebrengen op de Nieuwjaarsreceptie van **19 januari**.
Wij zorgen ervoor dat ze in Zottegem geraken.
De uitslag wordt bekend gemaakt op 22 april in Merelbeke.

Eerstvolgende activiteiten

1. **Nieuwjaarsreceptie en jaarvergadering. Iedereen van harte welkom!**
   - De Kettinghe, Sint Amandusstraat 5A, 2801 Heffen (Mechelen)
   - **Vrijdag**avond 19/01/2018 om 19:30h
   - *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 15 januari*

2. **Toneel: "Verkeerd verbonden"**
   - **Afspraak:** 2 februari om 19:30h bij 't Echt Mechels Theater, Olivetenvest 16 te Mechelen
   - **Korte inhoud**
     Michel krijgt van zijn beste vriend een heel origineel verjaardagsgeschenk. Hij mag voor één nachtje gratis een hotelkamer delen met een bloedmooi escortmeisje.
     In de kamer ernaast wacht de jonge Tamara op haar blind date die ze via het internet heeft leren kennen. Maar als Michel oog in oog komt te staan met de verlegen Tamara zorgt dat voor de nodige verwarring, zowel bij hem als bij haar. En alsof dat nog niet genoeg is, maakt Tamara's blind date per vergissing kennis met iemand die beter thuis was gebleven. Gelukkig is de Italiaanse ober er nog, een bemoeial die alles onder controle probeert te krijgen. Ingrediënten genoeg dus voor een geslaagde avond dolle pret.
   - *Meld je deelname bij Myriam* (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 20 januari (of op de Nieuwjaarsreceptie ☺) en *stort 11 EUR* per persoon op onze rekening met vermelding van "je naam" en "toneel".

Kampeerweekend 2018

Op donderdag 10 mei is het weer zo ver.
De start van ons jaarlijks kampeerweekend en eindigt op 13 mei.

Waar gaan we dit jaar lekker genieten? http://www.boerderijcampingdemeet.nl/
De camping is gelegen in Huybergen (NL), Bredestraat 2, net over de grens.
Huybergen ligt op een boogscheut van Essen en schittert als een diamant tussen de mooiste natuurgebieden van de Antwerpse en Noord-Brabantse Kempen: het Grenspark de Zoom-Kalmthoutse Heide, de Wouwse plantage, de Brabantse Wal, de Maatjes, de Oude Buisse Heide, de Rucphense Heide en het Rozenven. De camping ligt te midden van een mozaïek van kleine dorpjes met aangename terrasjes.
Naast stallen uitmesten en koeien melken valt er van alles te beleven.
Aangenaam verblijf verzekerd!

Wie graag meegaat kan dit melden en een **voorschot van € 50** storten op de Balsemienrekening (zie bovenste kader van deze nieuwsbrief) *ten laatste op 15 januari*.

Voorbije activiteiten

Het ledenfeest

In die dagen sprak Myriam tot het Balsemienervolk: "Verzamel u om samen het jaarlijkse ledenfeest te vieren". En zo geschiedde. (Uit het evangelie volgens "Balsemienus").
47 leden hadden duisternis en koude getrotseerd om er bij te kunnen zijn.
Het feest had plaats zoals vorige jaren in de zaal van "De Vrolijke Vrienden" op de haast heilige plaats "Het Heike".

Ivo had voor pittige schuimwijn gezorgd en de bijpassende hapjes gingen vlot van de hand.
Daarna nam eenieder zijn plaats in aan tafel, en -laten we wel wezen- het menu zag er voortreffelijk uit en dat was het ook.

Tussen de gerechten door was het de beurt aan voorzitter Myriam om iedereen welkom te heten. Ze bleef nog even stilstaan bij het afscheid van Louisa, die enkele weken geleden nog mee was op 3-daagse. Aan de arm van Louise en Marja stapte ze toen moeizaam mee door de wijngaard maar toen ze terug aan de bus kwam, glunderde ze. Laat ons dit beeld koesteren en bewaren.
Myriam vestigde ook de aandacht op de gewijzigde formule van het ledenfeest. Ditmaal geen DJ of podium, maar toch was er toffe muziek die we, wat betreft geluidssterkte, zelf in de hand hadden. Daar had Vik voor gezorgd. De met lichtslingers prachtig versierde tafels en de laserverlichting maakten dat het geheel een warme gezellige bedoening was.

Tussen de gerechten door was er tijd om de jubilarissen te huldigen. Ze werden bedacht met een geschenk en een bloemetje, al naar gelang hun “dienstjaren”.

Onze ouderdomsdeken Luc d’Exelle, 95 jaar, 30 jaar lid en al veel jaren bestuurslid, kreeg een speciale attentie. Hartelijk bedankt, Luc.

Ward De Kempeneer nam als jubilaris ook even het woord: “*Ik begrijp niet op welke basis ik deze huldiging verdien. In heel mijn leven heb ik geen druppel wijn gemaakt. Maar wat ik wél kan zeggen: ik heb vele liters wijn in water omgezet!*”. Tot daar de synthese van een wijndrinker.

En dan was er nog de piepjonge tafelgoochelaar John K. Magic. Die ging van tafel naar tafel en deed de feestvierders verstomd staan met zijn trucs. Het is niet voor niets dat de jongeman in september een tweede plaats behaalde in het Open Kampioenschap van Vlaanderen.

Wat ook tot de jaarlijks weerkerende traditie behoort is de tombola. Altijd prijs, altijd gewonnen. Maar omdat het vroegere kaartmeisje er niet meer is, moest een ander slachtoffer worden gevonden. En wie dacht je was slachtoffer van dienst? Agnes.
De prijzen varieerden van een wijnflessenrek tot een fles shampoo, van kool tot prei en spruiten.
De dagen na het ledenfeest is er in het Mechelse een niet te definiëren geur blijven hangen, die het midden hield tussen soep en spruiten, gedragen door een niet aflatende wind.

Met het dessert werd de heerlijke maaltijd afgesloten en werd het tijd om de benen uit te slaan.

Het was al een tijd zondag toen de laatsten naar huis toe gingen. Het was een tof, gezellig, fijn en warm ledenfeest.

Nico

Kalender 2018	
- Nieuwjaarsreceptie	19 januari
- Toneel: “Verkeerd verbonden”	2 februari
- Wijnmakersavond (Hombeek)	23 maart
- Wijnmakersavond: lezing Ed Montforts over “sulfiet”	13 of 27 april
- Bezoek “Wintertuin” v/d Ursulinen in O.-L.-V.-Waver	(datum nog te bepalen)
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring (Merelbeke)	22 april
- Kampeerweekend	10 tot 13 mei
- Op bezoek bij “Luctor et Fermento” in Zeeland	2 juni
- Daguitstap “Diest en omgeving”	22 juli
- Wijnmakers BBQ	18 augustus
- Uit zonder uitlaat	16 september
- Fietstocht	30 september
- Driedaagse wijnreis	12 tot 14 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	(datum nog te bepalen)
- Ledenfeest	24 november

ENT-EVENT (Ingericht door de ***Nationale Boomgaardenstichting*** i.s.m. Stad Mechelen)

Zaterdag 27 januari 2018 in de Tivoli-kinderboerderij, Antwerpsesteenweg 94, 2800 Mechelen **om 14 u**. ***Gratis toegang.***

Verkoop van enthout (alleen voor privégebruik, aan 1 EUR/stuk), materialen, onderstammen (maximaal 5 stuks per soort, per persoon). Indien u er meer nodig heeft, dient u die vóór 12 januari te bestellen via email: info@boomgaardenstichting.be of telefonisch op het nummer 012-391188.
Verkoop van het boek “*Onze pomologen uit de 19de eeuw*”.

Bezoek even onze website: http://users.skynet.be/nbs.mechelen
U kan er het aanbod van enthout vooraf raadplegen (laatste update op 8 januari 2018).
Ook onze activiteitenkalender 2018 staat reeds online.

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur
- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een “liggend streepje” tussen ‘de’ en ‘nies’)

Overige bestuursleden
- Wally Van Trier, fotograaf
- Stefaan Vergauwen, raadgever

Ere-bestuurslid
- Luc D’Exelle

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek “Nieuws/Reisinfo”

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten begin maart 2018.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2018 - nr. 2

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Een welgemeend dankjewel aan alle leden die hun lidgeld betaalden, de woorden van Remy indachtig: “Wat is een gilde zonder leden?” Niets, juist.
Hopelijk kunnen jullie in 2018 op één en liefst op meer activiteiten aanwezig zijn, de nieuwjaarsreceptie niet meegeteld, want die is al voorbij.

Enkele dagen geleden kregen we het droeve bericht dat ons ere-bestuurslid Luc overleden was. In gedachten was hij nog bij ons tijdens de laatste bestuursvergadering en we vroegen ons af of we hem niet eens terug zouden uitnodigen want hij kwam zo graag. Nu weten we dat het daar te laat voor is. En jullie talrijke aanwezigheid op de uitvaartplechtigheid bevestigt dat jullie hem niet zullen vergeten. Dank je wel.

Van alcohol krijg je geen hoofdpijn, wel van de hoeveelheid alcohol die je gedronken hebt.
Dit heb ik niet zelf uitgevonden maar op de radio gehoord bij de Madammen. Een glas per dag, of nog beter, geef je lever eens een rustdag en drink om de andere dag een glas, misschien twee.
En hoe zit het nu met de *sulfiet* in de wijn? Wel, op 13 april organiseert de wijngilde van Erps-Kwerps met de mooie naam Wijngaardsberg een voordracht die gegeven wordt door de heer Montforts en wij zijn daar op uitgenodigd. Alle leden (en niet alleen de wijnmakers) zijn van harte welkom voor een duidelijke uitleg over dit onderwerp en… het is nog gratis ook.

Weten jullie nog dat wij verleden jaar meededen aan de *Nationale Wijnkeuring* en daar goede prijzen behaalden? Wel, dit jaar brachten 6 van onze wijnmakers hun beste wijnen binnen en nu is het nagelbijtend afwachten tot 22 april want dan is de proclamatie in Merelbeke. De uitslag zal in de volgende nieuwsbrief staan, spannend!

Groeten,
Myriam

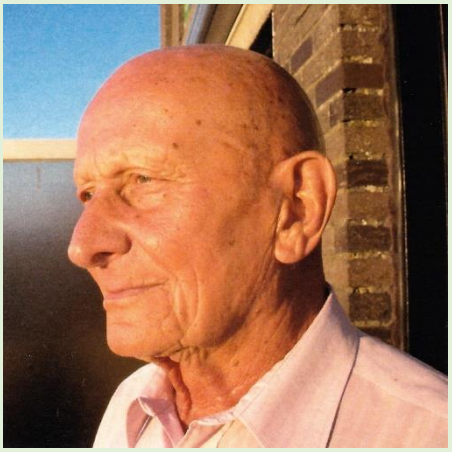
Bij het afscheid van Luc

Beste Luc, beste familie, geachte aanwezigen

Luc, je verleden bestond uit werken en vooral een groot besef van plicht, gedreven door een sterke wilskracht. Daar kunnen we ook in onze gilde van getuigen. We konden steeds op jou beroep doen, je was er, je nam initiatief.
Bij het ledenfeest november laatsleden stond je er op, er bij te zijn. Meer nog, je wilde mee helpen, inschenken, jouw taak.
We vierden nog je 30-jarig lidmaatschap, je straalde, je kreeg bloemen aangeboden, waarbij je zei: “Die neem ik morgen mee naar ons Martha.” Zij was alles voor je.
Vele jaren was je trouw op post op iedere bestuursvergadering en telkens bracht je verslag uit hoe het met haar ging.

De laatste maanden echter werden zwaar om dragen, je putte uit je laatste krachten.

En zoals Toon Hermans het schreef:



Sterven doe je niet ineens,
maar af en toe een beetje
en alle beetjes die je sterft,
't is vreemd, maar die vergeet je.
Het is je dikwijls zelfs ontgaan.
Je zegt, ik ben wat moe,
maar op een keer dan ben je
aan je laatste beetje toe

Zo is het allicht ook bij jou gegaan.

Luc, je vertelde graag over de vele reizen die jullie maakten. Nu ben je vertrokken voor je laatste reis. We wensen je een behouden vaart naar het avondland.

Nu blijft slechts de herinnering en de herinnering is immers "het mooiste toevluchtsoord".

In naam van onze wijngilde "Balsemien" bieden wij onze oprechte deelneming aan.

Nico
23-02-2018

Eerstvolgende activiteiten

1. **Wijnmakersavond 23 maart**
   - Parochiecentrum Hombeek, Bankstraat 90, 2811 Hombeek
   - **Vrijdag**avond 23/03/2018 om 20:00h
   - We gaan onze wijnen "blind" proeven. Meebrengen dus!

2. **Proclamatie Nationale wijnkeuring op 22 april om 11:30h**
   De proclamatie gaat door tijdens een maaltijd in Merelbeke.
   - **Prijs?** € 60,00 per persoon
     Over te schrijven voor 7 april op rekeningnummer BE11 9731 2030 0848 op naam van *Vlaamse Wijnmakersgilde* vzw, Tuinstraat 18, 9090 Melle. Vermeld "je naam", "proclamatiefeest" en "Balsemien" bij de mededeling.
   - **Waar?** Salons Roskam, Roskamstraat 38, 9820 Merelbeke.
   - **Menu?**
     - Aperitief: schuimwijn, fruitsap en 5 verfijnde koude en warme hapjes.
     - Voorgerecht: dorade royal met gesmoorde preireepjes, groene asperges met gerookte zalm, champagnemousseline en grijze garnalen.
     - Hoofdgerecht: waaier van eendenborstfilet met peulvruchtjes, asperges, vleesjus verfijnd met acaciahoning en tijm, en krielaardappeltjes met rozemarijn.
     - Dessert: vanillebavarois "Bourbon" met mangocoulis
     - Mokka en versnaperingen
     - Wijnen & frisdranken

   Als je wil aansluiten, stuur dan ook een berichtje naar Myriam, dan kunnen we ervoor zorgen dat de Balsemieners samen zitten.

3. **Lezing over sulfiet in wijn door Ed Montforts op 13 april om 20:00h**
   Hoe zit het nu met die sulfiet in wijn?
   Krijg je daar nu hoofdpijn van of niet?
   Hoeveel moeten we eventueel toevoegen om onze zelfgemaakte wijn te beschermen of kan het ook zonder?
   Op al die vragen en nog veel meer geeft Ed Montforts een antwoord.
   De lezing wordt georganiseerd door de bevriende wijngilde Wijngaardsberg en gaat door in **Erps-Kwerps**. We worden daar verwacht om 20 uur (deuren om 19:30h) op 'De Zolder' (Kwerpsebaan 251 te Erps-Kwerps).

   Iedereen welkom.

   Geef voor 1 april een seintje aan Myriam als je aan deze activiteit wil deelnemen.

Voorbije activiteiten

1. **Nieuwjaarsreceptie en jaarvergadering**
   We waren met zo'n 45 leden die afzakten naar Heffen voor een drink op het nieuwe jaar. Ivo had zoals gewoonlijk zijn best gedaan om de dorstigen van appelschuimwijn te voorzien terwijl de bestuursvrouwen zorgden voor een hapje. Intussen konden we op het grote scherm kijken naar de foto's van de activiteiten van 2017. En de fotoboeken over het voorbije jaar, gemaakt door Wally, gingen heel de avond van hand tot hand.
   Myriam gaf een overzicht van het voorbije jaar en vertelde ons wat de plannen van gilde zijn voor 2018. Nico gaf toelichting bij de jaarrekening die we in 2017 afsloten met een klein overschot. Al de regeringen in België kunnen daar nog een puntje aan zuigen!

2. **Een avondje toneel**

Goed op tijd was iedereen aanwezig en dronk al een glaasje voordat het spektakel begon. 19 leden genoten van de talrijke misverstanden die op toneel gebeurden. Na de eerste vergissing kwam de tweede en zo ging het de hele tijd door. Het verhaal vertellen zou te lang duren maar denk er aan: als je je vriend een blind date aanbiedt voor zijn verjaardag zorg dan er voor dat de echtgenote het niet komt te weten want die stuurt gegarandeerd alles in de war.

Het slot was onverwacht geweldig grappig en een lachsalvo klonk dan ook door de zaal.

Kalender 2018 (vervolg)	
- Wijnmakersavond (Hombeek)	23 maart
- Wijnmakersavond: lezing Ed Montforts over “sulfiet”	13 april
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring (Merelbeke)	22 april
- Kampeerweekend	10 tot 13 mei
- Bezoek “Wintertuin” v/d Ursulinen in O.-L.-V.-Waver	27 mei
- Op bezoek bij “Luctor et Fermento” in Zeeland	2 juni
- Daguitstap “Diest en omgeving”	22 juli
- Wijnmakers BBQ	18 augustus
- Uit zonder uitlaat	16 september
- Fietstocht	30 september
- Driedaagse wijnreis	19 tot 21 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	(datum nog te bepalen)
- Ledenfeest	24 november

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een “liggend streepje” tussen ‘de’ en ‘nies’)

Overige bestuursleden

- Wally Van Trier, fotograaf
- Stefaan Vergauwen, raadgever

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek “Nieuws/Reisinfo”

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind april/begin mei 2018.

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

De zon schijnt. Onder de magnoliaboom ligt een wit/roze tapijt van bloembladeren en de haagbeuk of beukenhaag is al mooi groen. Kortom, de lente is in het land en de warmte zorgt voor de nodige vitaminen. De wijnmakers hebben in de winter de wijnen overgeheveld en de kampeerders die half mei naar Huybergen in Nederland gaan hebben hun motorhomes en caravans uit de winterstalling gehaald en zijn klaar voor een nieuwe uitdaging.
Maar eerst is het nog proclamatie van de wijnkeuring geweest. Zoals altijd bij een wedstrijd, waren er winnaars en niet winnaars. Alle wijnen werden in alle ernst geproefd. Iedere fles kreeg een keuringsfiche zodat de wijnmaker achteraf het oordeel van de jury kon nalezen. Dat de Balsemien-wijnmakers goede wijnen maken, werd nogmaals bevestigd want ze sleepten zo maar even 10 oorkondes in de wacht. Meer informatie vinden jullie verder in deze nieuwsbrief. Op onze website in de ledenfototheek kunnen jullie zien hoe trots ik wel was.
Hoe zit het met de reis? Zoals ik op de nieuwjaarsreceptie verklapte, gaan we naar Duitsland naar "das Ahrtal". Agnes stelde een mooi driedaags programma samen met wat cultuur, afgewisseld met wijn en plezier. Onze uitvalsbasis is hotel “Zum Sänger” in Ahrweiler. Als jullie meegaan, vragen wij om vóór 1 juni een voorschot van 50 euro per persoon te betalen. Meer uitleg over deze reis en over de andere geplande activiteiten, waarop jullie altijd van harte welkom zijn, vinden jullie eveneens in deze nieuwsbrief. Want hoe meer zielen, hoe meer vreugd.

Ik wens jullie veel zonnige dagen. Voor de vakantiegangers, een goede reis en veilig weer thuis.
Tot binnenkort op een van onze activiteiten.

Groeten, Myriam

Balsemien valt in de prijzen

Op de proclamatie van de **Nationale wijnkeuring** in Merelbeke mochten de Balsemien Wijnmakers zo maar eventjes 10 prijzen in de wacht slepen!

- In de categorie “Fruit – Droog – Wit” wint Ivo 2 keer brons
- In de categorie “Fruit – Medium – Wit” wint Louis brons
- In de categorie “Fruit – Medium – Rood” wint Paul brons en wordt kampioen in deze klasse
- In de categorie “Fruit – Rosé – Droog” wint Ivo brons en Paul zilver
- In de categorie “Druif – Droog – Wit” wint Greet brons
- In de categorie “Druif – Droog – Rood” wint Jeannine goud
- In de categorie “Druif – Medium – Wit” winnen Paul en Jeannine elk brons

In het gildenklassement komt Balsemien daarmee uit op een 4de plaats.

Proficiat, wijnmakers, met de mooie resultaten!

Eerstvolgende activiteiten

1. **Kampeerweekend van 10 tot 13 mei**
   Wie inschreef kreeg intussen alle informatie over dit lange weekend in Huybergen (NL).

2. **Geleid bezoek Wintertuin in O.-L.-Waver op 27 mei**
   Verscholen in de regio Mechelen ligt het Ursulineninstituut, een verborgen parel van de *art nouveau*. De wintertuin van het voormalige "pensionnat de demoiselles" in Onze-Lieve-Vrouw-Waver was anno 1900 een unicum in zijn katholieke context, en blijft tot op vandaag verrassen met zijn feeërieke licht- en kleurenspel.
   - We komen samen aan de Bosstraat, 9, om 12:45h. De rondleiding begint om 13 uur stipt.
   - Kostprijs voor de rondleiding: 9 EUR. Te storten op onze rekening (zie boven).
   - Meld je deelname bij Myriam voor 15 mei.

3. **Bezoek aan de Zeeuwse wijngilde Luctor et Fermento op 2 juni**

   Zaterdag 2 juni rijden we autodelend naar wijngilde Luctor et Fermento in Zeeland.
   Om 11 uur staat er voor ons koffie of thee en iets lekkers klaar. Hierna bieden zij hun zelfgemaakte wijnen aan en na het middagmaal gaan we in Wolphaartsdijk het bedrijf "Het Zeeuwse Zilt" bezoeken. Dit bedrijf teelt er op de gronden die met zeewater worden natgehouden o.a. zeekraal. We maken een kleine wandeling - het bedrijf is ook rolstoeltoegankelijk - en keren daarna terug om rond 16 uur af te sluiten zoals we begonnen zijn, met een kop koffie of thee.

   Praktische afspraken: deze uitstap is zowel voor wijnmakers als niet wijnmakers. Geïnteresseerd om mee te gaan? Laat Myriam vóór 15 mei (liefst per mail) iets weten. En vermeld ook of jullie zelf rijden of met wie jullie meerijden.

   Adres: Gebouw Molenvate aan de Vroonlandseweg 140 in Kapelle (Zeeland)

4. **Uitstap naar Diest en omgeving op 22 juli**

   Je kan kiezen voor het programma van de voormiddag, de namiddag of dat van de hele dag.

   Voormiddag
   - 10:00h Ontvangst in het bezoekerscentrum van de Hagelandse wijn, Kerkstraat 16 te Wezemaal
   - 10:30h Begeleide wandeling naar de wijngaarden en de wijnmuur op de Wijngaardberg
   - 12:15h Wijnproeverij van 5 wijnen in de wijnkelder "Steenen Muur"
   - Aansluitende lunch: uitgebreide kaasschotel

   Namiddag
   - 15:00h: "Prinsenwandeling" in Diest.
   - Afspraakpunt: Stadsmuseum De Hofstadt (Grote Markt 1, Diest, onder het Stadhuis)

   Kostprijs
   - Voormiddag (bezoek en kaasschotel): 23 EUR
   - Namiddag (stadsbezoek Diest): 5 EUR
   - Hele dag: 28 EUR

   Meld je deelname bij Myriam, met duidelijke vermelding van het gekozen programma en stort je bijdrage op onze rekening voor 1 juli.

Naar het Ahrdal – 19-20-21 oktober 2018

De Ahr is met 5,2 km^2 het op twee na kleinste en tegelijkertijd noordelijkste wijnbouwgebied van Duitsland. De Romeinen wisten het Ahrdal als wijnbouwgebied toen al op waarde te schatten. Ze vestigden zich graag tussen de Eifel en de Rijn en plantten in die tijd al de eerste wijnranken. Tegenwoordig behoort het grillige Ahrdal in het noorden van Rijnland-Palts tot de belangrijkste wijnbouwgebieden van Duitsland. De wijnboeren langs de Ahr behoren tot de top van Duitse wijnbouwers.

Ingesloten tussen de steile wijnbergen en rotsen, warmen leisteen en de muren van de wijnterrassen overdag flink op en geven 's nachts de opgeslagen warmte aan de planten. Optimale omstandigheden voor uitstekende wijnen. De wijnbouwers moeten voor hun werk aan de wijnstok en voor de oogst wel vaak door smalle rotskloven op extreem schuine hellingen klimmen, waar soms maar weinig wijnranken naast elkaar staan en het onmogelijk is machines te gebruiken. Maar de opbrengst mag er zijn en het maakt het zware werk op de wijnberg de moeite waard. "Kwaliteit in plaats van kwantiteit" luidt de filosofie van de wijnboeren langs de Ahr.

Nieuwsgierig hoe de Ahrwijnen proeven? Ga dan met ons mee op driedaagse.

Wat hebben wij voor jullie in petto? Verschillende wijnproeven, een rondleiding in Bad Neuenahr-Ahrweiler, bezoek aan een koudwatergeiser in Andernach, bezoek aan de Regierungsbunker in Ahrweiler, rondleiding in Bad Münstereifel.

Zin om mee te gaan? Schrijf dan nu in en betaal een ***voorschot van 50 euro per persoon***, te storten op Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206.
Inschrijven kan tot 1 juni. Na deze datum is inschrijven mogelijk onder voorbehoud van beschikbaarheid van kamers.

Prijs
- 365 euro per persoon in een tweepersoonskamer
- 396 euro per persoon in een eenpersoonskamer

Inbegrepen: bus, overnachtingen, alle maaltijden, proeverijen, gidsen, inkomgelden.
Niet inbegrepen: annulatieverzekering

Inschrijven
- via mail naar Myriam myr.bastiaens@telenet.be
- via telefoon of SMS naar Myriam (zie onderaan bij Nuttige gegevens)

Voorbije activiteiten

Lezing over sulfiet en pH door Ed Montforts

Met een kleine 30 deelnemers van Balsemien en Wijngaardsberg kwamen we samen in Erps-Kwerps om te luisteren naar Ed Montforts. Zijn uitleg over het belang van de pH (zuurgraad) en het verband ervan met de goede werking van sulfiet als bewaarmiddel van onze wijnen was boeiend.
Ed kan moeilijke materie op een eenvoudige en ludieke manier brengen. En dat maakt die moeilijke kost beter verteerbaar.
De tekst van zijn lezing en ook zijn presentatie staan intussen op de ledenpagina's van onze webstek www.balsemien.be.

Het regelmatig meten van die zuurgraad blijkt toch belangrijker dan we dachten.
We gaan ons dan ook in de toekomst op de wijnmakersavonden wel eens toeleggen op het correct gebruik van een pH-meter. Dank zij Ed weten we al dat die dingen niet zo veel geld meer kosten. Iets voor een samenaankoop?

Kalender 2018 (vervolg)	
- Kampeerweekend	10 tot 13 mei
- Bezoek "Wintertuin" v/d Ursulinen in O.-L.-V.-Waver	27 mei
- Op bezoek bij "Luctor et Fermento" in Zeeland	2 juni
- Daguitstap "Diest en omgeving"	22 juli
- Wijnmakers BBQ	18 augustus
- Uit zonder uitlaat	16 september
- Fietstocht	30 september
- Driedaagse wijnreis	19 tot 21 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	(datum nog te bepalen)
- Ledenfeest	24 november

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur
- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

Overige bestuursleden
- Wally Van Trier, fotograaf
- Stefaan Vergauwen, raadgever

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek "Nieuws/Reisinfo"

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind juni/begin juli 2018.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2018 - nr. 4

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Dit is nieuwsbrief nummer 4 van 2018. Dat wil zeggen dat er al weer 6 maanden voorbij zijn van het jaar 2018. Wij hebben deze goed gevuld met allerlei activiteiten. Alleen vind ik het jammer dat we niet naar Zeeland zijn geweest in het begin van juni. Er waren maar 4 inschrijvingen. Naderhand kwamen er nog 4 bij maar toen had ik mij al verontschuldigd bij de voorzitter van Luctor et Fermento. De wijnmakers hadden gegronde redenen dat ze niet mee konden. Misschien lukt het volgend jaar wel.
Voor onze uitstap naar Diest zijn we al met een mooie groep en de inschrijvingen voor onze driedaagse reis lopen ook goed binnen.
Nu is het vakantie, maar voor de meesten van ons verandert er niet veel. Misschien een dag meer op de kleinkinderen passen en natuurlijk naar het wereldkampioenschap voetbal kijken en daarna de Ronde van Frankrijk volgen. Niet voor het verloop van de ronde alleen maar om de mooie landschappen te bekijken zoals wij dat nooit kunnen doen vanuit onze auto. En voor de rest genieten we van het mooie weer, de uitstapjes of (grote) reis die we maken en van heerlijke momenten van zalig nietsdoen.

Vriendelijke groeten, Myriam

Balsemien en de GDPR

GDPR (of ook Algemene Verordening Gegevensbescherming – AVG genoemd) gaat over het beheer en de beveiliging van persoonlijke gegevens van Europese burgers. Als organisatie moet ook Balsemien vanaf mei 2018 kunnen aantonen welke persoonsgegevens ze van jou verzamelt, hoe ze deze data gebruikt en hoe ze die beveiligt.

We hebben op onze webstek onder het kopje ‘Lid worden’ onze privacy-verklaring verbeterd en aangevuld.

De tekst hieronder kan je er nu lezen.

1. De van u ontvangen gegevens (naam en voornaam, adres, telefoonnummer(s) en e-mailadres) worden opgenomen in het ledenbestand van Wijngilde Balsemien vzw en worden niet overgemaakt aan andere verenigingen of instanties. Deze gegevens zullen uitsluitend gebruikt worden om u onze nieuwsbrief toe te sturen en u te kunnen contacteren bij door Wijngilde Balsemien vzw georganiseerde evenementen.

2. Overeenkomstig de verordening (EU) 2016/679 van het Europees Parlement betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens, heeft u het recht de u betreffende gegevens te raadplegen en, indien nodig, te verbeteren of te laten schrappen. Neem daarvoor contact op met onze ledenadministratie.

Samenaankoop van fruit en/of sap

Wil je via Balsemien *krieken*(sap), *appel*(sap) of *peren*(sap) aankopen?
Stuur dan een mailtje naar Ivo (zie onderste vakje van deze nieuwbrief voor zijn gegevens) en vertel hem wat je wenst:

- Sap en/of fruit?
- Hoeveel liter of kg?

Doe dit zo snel mogelijk (liefst vandaag nog ☺**)** zodat we de tijd hebben om alles te coördineren.

Rechtzetting - "Just is just, hé"

Louis haalde met zijn wijn (in de categorie "Fruit – Medium – Wit") geen brons maar wel **zilver**.

Eerstvolgende activiteiten

Uitstap naar Diest en omgeving op 22 juli

Je kan kiezen voor het programma van de voormiddag, de namiddag of dat van de hele dag.

Voormiddag

- 10:00h Ontvangst in het bezoekerscentrum van de Hagelandse wijn, Kerkstraat 16 te Wezemaal
- 10:30h Begeleide wandeling naar de wijngaarden en de wijnmuur op de Wijngaardberg
- 12:15h Wijnproeverij van 5 wijnen in de wijnkelder "Steenen Muur"
- Aansluitende lunch: uitgebreide kaasschotel

Namiddag

- 15:00h: "Prinsenwandeling" in Diest.
  Het historisch centrum van Diest is als het ware één groot openluchtmuseum.
  In Diest gaan ze er prat op dat ze, meer dan in welke andere stad in ons Belgenland, het meeste historische gebouwen per km2 hebben.
  Rondom de gezellige Grote Markt waant men zich terug in de tijd van de Prinsen van Oranje-Nassau die in Diest verbleven.
  Met onze wandeling gaan we 400 jaar terug in de tijd, het roemrijke geslacht van het koningshuis van Nederland achterna, of beter hoe de Oranjes hier terecht kwamen.
  Een gids zal ons "diets" maken hoe in "Diest" de vork in de steel zit, of beter zat.
- Afspraakpunt: Stadsmuseum De Hofstadt (Grote Markt 1, onder het Stadhuis)

Kostprijs

- Voormiddag (bezoek en kaasschotel): 23 EUR
- Namiddag (stadsbezoek Diest): 5 EUR
- Hele dag: 28 EUR
-

Inschrijven kan nog net, maar doe het nu.
Meld je deelname bij Myriam, met duidelijke vermelding van het gekozen programma (voormiddag, namiddag of hele dag) en stort je bijdrage **vandaag nog** op onze rekening.

Voorbije activiteiten

1. Het kampeerweekend anno 2018

Hemelvaart viel dit jaar vroeg dus ook het kampeerweekend. Tien mei hadden we afspraak in Huybergen, een dorpje net over de Belgische grens. De Meet, was dan ook een toepasselijke naam voor de camping. Dat het een boerderijcamping was, kon je af en toe wel ruiken want de koeienstal stond maar op een 30-tal meter van het kampeerterrein. Ik weet niet wie dit jaar eieren naar de Clarissen had gedaan, ze hadden in ieder geval weer voor schitterend weer gezorgd. En als het weer goed is, is eender welk buitenevenement al voor de helft geslaagd. De kampeeruitrusting van enkele kampeerders zag er dit jaar helemaal anders uit. Een paar mobilhomes waren geruild voor een pickup en een omgebouwde camionette. De sfeer was niet anders, iedereen had er weer ontzettend veel zin in want we wisten dat Louise, Vera, Wally en Hugo, zoals we ondertussen van hen gewoon zijn, een interessant programma in elkaar hadden gestoken.
De eerste dag stond een privéoorlogsmuseum op het programma. Heel de tentoonstelling werd in meer dan 60 jaar bijeengebracht door Jan M. de Jonge, een gepassioneerde verzamelaar en conservator. Van in zijn jeugd verzamelde hij al souvenirs van de tweede wereldoorlog. Het resultaat was om “u” tegen te zeggen. En raad eens waarmee de eerste avond afsloot? Inderdaad, met Wally zijn beroemde BBQ.
Bergen op Zoom kenden we vooral van naam vanop de verkeersborden op de Antwerpse ring. Vrijdag gingen we onder leiding van een gids de stad en het Markiezenhof, een laatgotisch stadspaleis, verkennen. De tijd vloog voorbij en voor we er erg hadden was het tijd om terug naar de camping te fietsen. De kaas- & wijnavond bracht ons helemaal in vakantiestemming.
Na het ontbijt vertrokken we op dag 3 naar het het Wilhelmietenmuseum in Huijbergen. Het museum is gevestigd in het poortgebouw van de voormalige abdij der Wilhelmieten, waar later ook de Broeders van Huijbergen zich vestigden. We ontdekten dat ook in België verschillende ordes van Wilhelmieten bestaan hebben. Na het geestelijke was het tijd voor wereldse. Het karrenmuseum in Essen. Het Karrenmuseum herbergt exact 122 historische rijtuigen die nog in Vlaanderen worden bewaard. Zijn jullie in de zomermaanden een zondag vrij? Zak dan eens af naar Essen voor een bezoek, het loont meer dan de moeite. Een wijnboer in de buurt vinden was niet gelukt, een microbrouwerij daarentegen wel. Brouwerij HillDevils uit Wouwse Plantage, brouwt bier in de stijl van het Schotse Brewdog. De bieren hadden eerder de standaard van de Belgische bieren in plaats van de Nederlandse. Zelfs Leon was overtuigd door de bitterheid die je terugvond in verschillende van hun bieren. De proevertjes waren eerder proevers. Gelukkig waren we met de fiets, want het bier was toch lichtjes naar ons hoofd gestegen.
Mooie liedjes blijven niet duren, net zoals ons weekend. Zondag was het alweer tijd om te pakken. Alleen het weer dreigde roet in het eten te gooien. Donkere wolken kwamen dreigend dichterbij. Gingen we de grote tent droog bij elkaar krijgen dat was onze grootste zorg. Met alle

hens aan dek, werd ze in een ijltempo neergehaald en ingepakt. Toen de eerste regendruppels vielen, was iedereen al gepakt en nam de vrouw des huizes ons nog even mee naar een van hun aspergevelden waar we een deskundige uitleg kregen over de teelt van asperges. De streek rond de Wouwse Plantage is trouwens gekend voor zijn asperges. Overal langs de weg worden ze te koop aangeboden.
Tot zover het Balsemienkampeerweekend. Bedankt organisatoren. Mogen we volgend jaar weer jullie rekenen voor een nieuwe editie van het kampeerweekend?

2. Ons bezoek aan de Wintertuin in O.-L.-V.-Waver

Oh, torekes Waver!

Bij een buitentemperatuur van 26 °C was de koelte van de art nouveau wintertuin in het Sint-Ursula-instituut in Onze-Lieve-Vrouw-Waver een geschikt moment voor een bezoek. Toen we aankwamen, stond de gids ons al op te wachten om ons mee op sleeptouw te nemen door het immense kloostergebouw. Iedereen heeft waarschijnlijk al wel eens foto's van de wintertuin met zijn art nouveau glasramen gezien, maar in het echt is het nog indrukwekkender. De gids vertelde honderduit over het ontstaan van de school, over de adel die van over heel de wereld hun dochters naar hier bracht voor een degelijke opleiding en regelmatig op bezoek kwam. Over hoe in de 19e eeuw de directrice en enkele zusters regelmatig naar de wereldtentoonstellingen gingen op zoek naar nieuwe inzichten waarop het beste onderwezen kon worden om hun school net dat tikkeltje exclusiever te maken dan een andere school.
We volgden de gids door lange, brede gangen, zagen een geweldige collectie opgezette dieren, ruime refters en badcellen met een marmeren bad uit één stuk dat wel 1000 kg woog. Elke week was het baddag. In een bad wasten drie meisjes zich ieder om beurt in hetzelfde water en niet naakt maar met een kleedje aan.
Om alles te vertellen wat we nog gezien hebben, zou ons te ver leiden. Feit was dat iedereen onder de indruk was van het bezoek. Iedereen die in een straal van 50 km rond Onze-Lieve-Vrouw-Waver woont, moet dit gebouw toch wel eens van nabij gezien hebben.
Bij het afscheid gaf onze gids Leo ons nog een compliment! Van alle groepen die hij had rondgeleid waren wij de meest en toen moest hij even nadenken … en wij vulden aan: "leergierige groep"? Maar hij antwoordde diplomatisch: "de meest recente groep". Haha.

Kalender 2018 (vervolg)	
- Daguitstap "Diest en omgeving"	22 juli
- Wijnmakers BBQ	18 augustus
- Uit zonder uitlaat	16 september
- Fietstocht	30 september
- Driedaagse wijnreis	19 tot 21 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	26 oktober
- Ledenfeest	24 november

Naar het Ahrdal – 19-20-21 oktober 2018. Een vooruitblik…

Wat bezoeken we onder meer?

De Regeringsbunker

In de periode van 1950 was er een constante dreiging van een atoomoorlog.
Vele lande namen maatregelen voor als het mis zou gaan.
In die tijd ontstond in Duitsland het plan om een regeringsbunker te bouwen.
Een schuiloord voor de regering.
Deze atoomschuilkelder zou de geschiedenis ingaan als het meest geheime bouwwerk aller tijden in Duitsland.
Na jaren lang zoeken viel de keuze op een plaats in het Ahrtal: Arweiler.
De bouw begon in 1962 en eindigde in 1971.
Het enorme complex had een lengte van 172,5 km.
De bunker telde 936 slaapvertrekken en 897 kantoorruimten.
In 2008 werd het gedeeltelijk opengesteld voor het publiek.
Bij het bezoek is het aangeraden iets warm aan te trekken, want er heerst immers maar een temperatuur van ongeveer 12 graden.

De geiser in Andernach

Dit is de hoogste koudwater geiser ter wereld.
Het water bereikt een hoogte van 60 m.
Begin 1900 werden in het gebied boringen gedaan voor winning van koolzuur.
In de jaren 50 werden de boorgaten terug gesloten.
De geiser spuit tot een hoogte van 40 tot 60 m.
Na het bezoek aan het infocenter weet je alles over de geiser van Andernach en is het tijd om de geiser zelf te bezoeken.
We vertrekken met een boot vanaf de Rijnoever naar het schiereiland, een korte tocht met de boot van slechts 15 minuten.

Bezoek met gids aan Bad Münstereifel

Bad Münstereifel is een prachtig behouden middeleeuws stadje van ongeveer 600 inwoners.
Bad Münstereifel ligt zo'n 30 km ten zuiden van Bonn, in het Münstereifelwoud.
Door de stad stroomt een zijtak van de Erf.
De geschiedenis van Münstereifel begint met de stichting van een klooster in 830.
Tot de bijzondere bezienswaardigheden behoort in de eerste plaats de vrijwel geheel intacte stadmuur, inclusief vier poorten.
De prachtig geconserveerde binnenstad met zijn prachtig verzorgde vakwerkhuizen is alleen al een

bezoek meer dan waard.
Verder is er de Burg Münstereifel, de Romaanse kloosterkerk uit 1100.
Bijzonder mooi is het raadhuis uit de periode van de 14de eeuw.

Nog niet ingeschreven?
Schrijf dan nu in en betaal een ***voorschot van 50 euro per persoon***, te storten op Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206.
Inschrijven is nog mogelijk onder voorbehoud van beschikbaarheid van kamers.

Prijs
- 365 euro per persoon in een tweepersoonskamer
- 396 euro per persoon in een eenpersoonskamer

Inbegrepen: bus, overnachtingen, alle maaltijden, proeverijen, gidsen, inkomgelden.
Niet inbegrepen: annulatieverzekering

Inschrijven
- via mail naar Myriam myr.bastiaens@telenet.be
- via telefoon of SMS naar Myriam (zie onderaan bij Nuttige gegevens)

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur
- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een “liggend streepje” tussen ‘de’ en ‘nies’)

Overige bestuursleden
- Wally Van Trier, fotograaf
- Stefaan Vergauwen, raadgever

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek “Nieuws/Reisinfo”.

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind augustus/begin september 2018.

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Hebben jullie ook zo genoten van de warme weken of was het toch een beetje te warm?
De herfst moet nog komen maar als ik naar buiten kijk, zie ik al veel bruine bladeren aan de bomen en op de grond, verdord gras en verbrande hortensia's. Triestig om te zien.
De druiven hebben wel geprofiteerd van de zon. Ze zijn lekker zoet. Nu is het aan de wijnmakers om er lekkere wijn van te maken.
De smaak van de appelen proeven we op 16 september in Mechelen op de Grote Markt bij het persen. Hoe goed onze conditie is, gaan we gewaarworden tijdens de fietstocht.
En hoe het met ons Duits gesteld is, zullen we op onze driedaagse horen.

Dit en nog meer staat op ons programma in september en oktober. Genoeg activiteiten om naar uit te kijken.

Geniet van een mooie nazomer.

Jullie voorzitter Myriam

Eerstvolgende activiteiten

1. **Uit zonder Uitlaat - 16 september**
   Net zoals de afgelopen jaren staat Balsemien weer op de *Grote Markt* in Mechelen en persen wij terug appels om het verse sap te laten proeven. Natuurlijk schenken wij ook onze wijnen en als er nog wat zonneschijn over is, lekkere sangria. Het is altijd fijn als jullie langskomen en nog wat vrienden en kennissen meebrengen. Wie wil, krijgt uitleg over wijn maken en kan zoals altijd mee genieten van de ambiance aan onze stand.
   Tot ziens op de Grote Markt?

2. **Fietstocht (Cycling Diner) - 30 september**
   Lier – Oelegem – Lier
   Meer info verderop in deze Nieuwsbrief

3. **Fruitdag Tuinbouwschool - 7 oktober** (van 10 tot 17 uur - Antwerpsesteenweg 145)
   Deze dag wordt georganiseerd in samenwerking met de Nationale Boomgaardenstichting met als hoofdactiviteit appelen laten persen door de sapmobiel. Wij laten onze fruitwijnen proeven maar er is ook een bar met fruitbieren.
   Een flyer met alle informatie wordt jullie nog per mail toegestuurd.

4. **Gildereis naar de Ahrvallei - 19-20-21 oktober**
   Meer info verderop in deze Nieuwsbrief

5. Wijnmakersavond - 26 oktober
Verbroedering met Wijngaardsberg in Heffen. Info volgt.

Programma driedaagse naar het Ahrdal – 19-20-21 oktober 2018

Alles is in kannen en kruiken. Het programma staat helemaal op punt. Zoals je al in een vorige nieuwsbrief gelezen hebt, belooft het weer een interessante driedaagse te worden. Een snuifje cultuur gemengd met lekkere proeverijen.

We vertrekken op **vrijdag** 19 oktober om 7 uur aan de kerk van Hombeek. Tegen de middag komen we aan op onze eerste afspraak, Kloster Marienthal in Marienthal. Daar word je getrakteerd op een eerste wijnproef en staan er "Flammkuchen" op het menu.
In Bad Neuenahr zetten we de stap van wijn naar water tijdens een stadswandeling met als thema "In Aqua Vita" of anders gezegd "In water is leven". Je zal merken dat water niet alleen maar water is. Hierna zakken we af naar ons hotel - Hotel Zum Sänger - en blijven daar 's avonds ook eten.

Zaterdag vertrekken we na het ontbijt naar Andernach voor een bezoek aan de grootste koudwatergeiser in Duitsland. Na de boottocht naar de geiser is het middag en tijd om te lunchen. Onze volgende bezienswaardigheid is de Dokumentationsstätte Regierungsbunker in Ahrweiler, de meest geheime bunker uit de geschiedenis van Duitsland. We dalen er af onder de grond en omdat het daar constant 15 °C is, neem je best iets warm mee om aan te doen. Afsluiten doen we die dag bij de Gebroeders Bertram, een wijnboer in Dernau. Christian & Markus Bertram zorgen die avond voor aangepaste wijnen bij het avondmaal dat door hun moeder wordt klaargemaakt.

Zondag hebben we afspraak in het middeleeuws stadje Bad Münstereifel waar een gids ons kennis laat maken met het prachtige oude centrum en de historische bouwwerken. Aan alle mooie liedjes komt een eind, ook aan onze driedaagse. In Hotel Rodderhof in Ahrweiler genieten we tot slot nog van een driegangenmenu, gecombineerd met een exclusieve wijnproef van het Weingut Kriechel.

Praktisch
Afspraak 19 oktober om **7 uur** aan **de kerk van Hombeek** - GPS: Sint-Maartensplein - Hombeek

Het resterende bedrag (per persoon: 315 EUR of 346 EUR voor wie een eenpersoonskamer vroeg) stort je **vóór 20 september** op de Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206.

De fietstocht van Lier naar Oelegem en terug op 30 september

Na een stevig ontbijt op de Grote Markt in Lier fietsen we langs de Grote Nete en stoppen voor een kom soep in Taverne 't Schipke. Hierna volgt een tochtje door het binnenland. We fietsen even langs de Kleine Nete, over en weer langs het Albertkanaal om daarna met veel honger in Brasserie Remise bij het kasteel Vrieselhof te genieten van het hoofdgerecht.
Voor het dessert fietsen we tot aan Taverne 't Oud Lier om daarna, als slot, ons deelnameformulier af te geven op het stadhuis of naar onze auto's te fietsen.
Bij het ontbijt en het dessert is een kop koffie, thee of frisdrank inbegrepen. Andere dranken onderweg zijn zelf te betalen.

Keuzemenu *(keuze door te geven bij de inschrijving!)*
- Kabeljauw op een bedje van spinazie met puree of
- Varkensblokjes (soort vol au vent) met gebakken aardappeltjes of
- Vegetarische schotel

Praktisch

- Inschrijven kan door 35 euro per persoon te storten op onze bankrekening (zie bovenste kader) vóór 15 september met de vermelding van je menukeuze: vis, vlees of vegetarisch.
- Samenkomst om 9 uur in Lier op de Grote Markt aan het stadhuis.
- Na ongeveer 56 km zijn we rond 18 uur terug bij onze auto.
- Parkeren kan het beste op parking de Mol.

Voorbije activiteiten

Wezemaal en Diest

Op zondagmorgen 22 juli was iedereen ruim op tijd aan het Bezoekerscentrum van de Hagelandse wijn. We werden ontvangen in de ruimte onder het gemeentehuis met een mooie gewelfde zoldering. Ons geleid bezoek begon twee verdiepingen hoger in een heuse filmzaal waar wel 100 mensen kunnen zitten met een film over de wijnbouw in het Hageland, gemaakt in opdracht van de provincie Brabant. Dan gingen we op wandel naar de Wijngaardsberg en de Steenen Muur onder leiding van Eduard, bestuurslid van de Hagelandse wijngilde. Bij de kerk wees hij ons trots op een druivelaar die gegroeid is uit een stek van de oudste wijnstok ter wereld die in Maribor (Slovenië) staat. Eduard toonde ons op de Wijngaardsberg eerst hoe druiven in de jaren 1700 werden verbouwd. Daarvoor hebben ze op de Wijngaardsberg een kleine historische wijngaard aangelegd waar de druivelaars gesnoeid worden op de manier van toen.

Hogerop kwamen we bij de Steenen Muur, ooit 2 km lang, die in de 18de eeuw werd opgetrokken met schollen ijzerzandsteen om de druivenstokken op de zuidhelling tegen de koude noorderwind te beschermen. Toen de druiven verdwenen werd een deel van de stenen gebruikt door de inwoners van Wezemaal als fundering voor hun huizen.

Nu is er weer wijnbouw op de Wijngaardsberg en een nazaat van de eerste eigenaars is aan de restauratie van de muur begonnen maar hij heeft nog veel werk. Onderaan de Wijngaardsberg konden we zien hoe ze nu op een moderne manier aan druiventeelt doen.

Terug in de “kelder” onder het gemeentehuis proefden we Hagelandse lekkere wijnen. ‘Omdat wij het waren’ kregen we eerst een appelwijn en daarna druivenwijnen van hun Wijngaardsberg. Zij maken alleen monocépage-wijnen (wijnen gemaakt van slechts 1 druivenras) en wij proefden Pinot Gris, Chardonnay, Johanniter en Bacchus om te eindigen met een Dornfelder, als enige rode wijn. De glazen werden goed gevuld en na het proeven van de 6 wijnen raadde Eduard ons aan om een eigen mengeling te maken. Daar was die Bacchuswijn ideaal voor. Tussendoor werden kazen op een tafel gezet en kon iedereen zijn bord enkele keren vullen en genoten we van kaas en wijn. Na een lekkere kop koffie en een zeer gemeend dank-je-wel vertrokken we naar Diest.

Parkeren was geen probleem en met Nico op kop gingen we de volgende kelder binnen, op de markt onder het gemeentehuis. Nu voor een serieuze uitleg over de Prins van Nassau. Het was wel wat ingewikkeld met die ene prins die trouwde en kinderloos bleef en een andere die wel vier maal trouwde en toch ongelukkig stierf. Enfin, we leerden er ook over bekende Diestenaren en hun gildes. Tijdens de wandeling liepen we zoveel mogelijk in de schaduw want het was serieus warm. In Diest werd ook een stukje Demer bloot gelegd maar aangezien de sluis nog niet voor water kan zorgen moet het klein Nonnenbeekje dat doen en, je kunt het al raden, met dit warme weer en weinig stroming rook deze waterpartij niet zo fris. We volgden de sporen van de Prinsen. Jammer genoeg waren daar geen sporen van terug te vinden in het Begijnhof en gingen we daar niet langs. We zullen dus op eigen houtje dit mooiste Begijnhof van België moeten gaan bezoeken.

In de winkelstraat stonden op een kruispunt 4 huizen met een speciale naam volgens de eigenschappen van de bewoners: het Gemoef, het Gestoef, het Gemettel en het Gespettel. Wat betekent: zeurders, opscheppers, martelen (er werd nogal eens moeilijk gedaan over wisselgeld) en een hoop kinderen.
Op het einde van de wandeling schrok iedereen op van een kreet van Maria: er liep een rat, die uit een rioolputje kwam, voor haar voeten.
De mooie wandeling stopte waar ze begon -op de Markt- en dan kon er eindelijk iets gedronken worden.

Proost.

Kalender 2018 (vervolg)	
- Uit zonder uitlaat	16 september
- Fietstocht	30 september
- Infostand Tuinbouwschool	7 oktober
- Driedaagse wijnreis	19 tot 21 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	26 oktober
- Ledenfeest	24 november

Waarom maken ze wijnflessen van 75 cl en geen van 1 liter?

De capaciteit van de fles wijn werd in de 19de eeuw gestandaardiseerd en de gekste theorieën verklaarden deze unieke maatregel.
Die 0,75 liter komt zogezegd overeen met:
- de longcapaciteit van een glasblazer,
- het gemiddeld gebruik tijdens een maaltijd,
- een betere manier om de wijn te bewaren,
- een transportfaciliteit.

Het antwoord zit niet in één van deze theorieën, laat staan in een Franse of Europese wetgeving.
Het is simpelweg het gevolg van een praktische en historische organisatie.
In die tijd waren de Engelsen de belangrijkste klanten van Franse wijnboeren.
Maar onze Britse buren hebben nooit hetzelfde meetsysteem gehad als wij en de Fransen.
Hun meeteenheid, genaamd “Imperial gallon”, was precies 4,54609 liter waard.
Om een verwarring in conversie te voorkomen, vervoerden ze de Bordeauxwijn in vaten van 225 liter, oftewel afgerond 50 gallons.
En 225 liter komt overeen met 300 flessen van 75 centiliter. Die 300 is een getal dat gemakkelijker berekeningen mogelijk maakt dan 225.
Dus we hadden: 1 vat, 50 gallons, 300 flessen.
Dus een gallon was 6 flessen waard.
Dit is waarom, zelfs vandaag, kisten wijn meestal verkocht worden met 6 of 12 flessen.

Mededeling
Les (Nationale Boomgaardenstichting): de teelt van kiwi en vijg

Wij nodigen u graag uit op onze volgende theorieles: de teelt van kiwi en vijg
Zaterdag 8 september 2018 om 14:00 u.
Tivoli-kinderboerderij, Antwerpsesteenweg 94, 2800 Mechelen
Deelname: 5 € (inclusief syllabus)
Ingericht door de Nationale Boomgaardenstichting i.s.m. Stad Mechelen

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Fotograaf**
  Wally Van Trier
- **Raadgever**
  Stefaan Vergauwen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek "Nieuws/Reisinfo".

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind oktober/begin november 2018.

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Dit is Nieuwsbrief nummer 6 en tevens de laatste van 2018.
We genoten van een *Indian Summer* die normaal in september wat extra vitaminen geeft, maar dat nu in oktober ook nog deed. Ziek worden in de winter kan dus bijna niet meer.
Onze **3-daagse** verliep vlot en normaliter heb ik geen taak tijdens deze reis. Maar aangezien Nico niet mee kon werd ik gebombardeerd tot penningmeester. Deze zware taak werd verlicht door Agnes die tot op de laatste cent wist wat ik waar moest betalen.

Nu kijken we uit naar het **ledenfeest** op 24 november. Ik nodig jullie bij deze uit om naar ons ledenfeest te komen zodat we met velen de jubilarissen in de bloemetjes kunnen zetten en zo het werkjaar in stijl afsluiten om 2019 op vrijdag 25 januari te beginnen met de **nieuwjaarsreceptie**.

In naam van heel het bestuur wens ik jullie en jullie familie gezellige en gezonde feestdagen.

Jullie voorzitter Myriam

Eerstvolgende activiteiten

1. **Ledenfeest**
   - *Wanneer*? **24 november**, aperitief vanaf 18:00h
   - *Waar*? Zaal “Vrolijke Vrienden”, Heike 64 te 2811 Hombeek
   - *Wie wordt er gevierd*?
     5 jaar lid: Van den Bossche Leon, Van Leuven Paul, Rahier Hubert, Carré Guido
     10 jaar lid: Van den Bogaert Albert en Linda
     15 jaar lid: Verbruggen Alex
     20 jaar lid: Beelen Vincent, Peeters Johan, Van Trier Wally, Vergauwen Stefaan, Vits Hugo
     25 jaar lid: Van Watermeulen Benoit, Van Watermeulen Paul, Van Camp Nancy
   - *Wat eten we*?
     Carpaccio van Belgisch blauw wit met Parmezaanschilfers
     Bloemkoolsoep
     Oostends visserspotje vergezeld van Parijse worteltjes en pommes duchesse
     Appelstrudel met ijs en slagroom
   - *Prijs*? 46,00 EUR per persoon
   - *Inschrijven*?
     Voor 13 november bij Myriam (gegevens zie onderste vak van deze nieuwsbrief) én je bijdrage storten op ons rekeningnummer (zie bovenste vak van deze nieuwsbrief).

2. **Nieuwjaarsreceptie**
   Noteer alvast de datum: **25 januari 2019**.
   Meer info volgt in de volgende Nieuwsbrief

Familienieuws

Op 26/10 overleed **Viktor De Nies**, vader van **Ivo**.
Wij willen Ivo, Agnes en de familie heel veel sterkte en kracht wensen met dit intense verdriet.

Uitvaartplechtigheid *in de parochiekerk van Sint-Augustinus, Clemenceaustraat te Sint-Katelijne-Waver op vrijdag* ***2 november*** *om* ***10:00 u****.*

Digitaal ***condoleren****: www.dirkbroes.be*

Voorbije activiteiten

1. UiT zonder uitlaat

Met een bestelwagen en een goed gevulde auto reden we de markt in Mechelen op en constateerden al vlug dat het mooi plannetje van verleden jaar niet gebruikt kon worden. Café Salvator had een terras naast onze stand gezet en de tentenrij stond er te dicht bij. Resultaat? De open ruimte was onvoldoende om veilig te werken of de mensen op het terras niet vol te spatten met appelpulp of water en daarom werd een andere opstelling gemaakt. Op de foto's kunt u zien dat we veel plaats hadden voor de tent en de tafels/toog zodat we niet op elkaars lip zaten en eventueel nog een "danske konden placeren". Het aantal bezoekers was dit jaar niet zo groot, maar ze waren wel enthousiast en erg geïnteresseerd. Onze trekpleister, het appels persen, werkte en het sap en de sangria werden aan de man/vrouw of kind gebracht.
Ivo vertelde honderd uit over de 5 verschillende wijnen die we meebrachten en we hadden en goed contact met andere standhouders naast ons -of van een beetje verder- die regelmatig een glaasje kwamen halen. Ook veel van de mensen die in een lange rij op de Grote Markt stonden om zich in te schrijven voor het Mechels Monopoliespel, kwamen eens langs.

Maar om 16.30 u. sloeg het noodlot toe: de appelvreter wilde niet meer draaien en wat Ivo en zijn helpers ook deden: het persen moest gestopt worden. Appelsap was er nog voldoende maar de kisten met de te persen appels bleven staan, met de prangende vraag: "Is de motor nog te herstellen of niet?" Tevergeefs probeerde Ivo het euvel thuis te verhelpen, maar een nieuwe motor was de enige oplossing en vrijdag konden de overige appels geperst worden.

Ondanks het mankement aan de motor sloten we de dag toch tevreden af met een pint of een koffie.

2. De fruitdag op 7 oktober in de tuinbouwschool

Leon en Myriam installeerden de wijnen en glazen op de tafels die al klaar stonden. Aan een stevige draad konden de Balsemien naamborden goed zichtbaar opgehangen worden. We waren er klaar voor.
De voorspelde regen bleef uit en het werd zelfs zo warm dat de 2 elektrische koelboxen gebruikt werden. De rode wijnen moesten er ingezet werden omdat ze in de zon stonden en te warm werden… en dat in oktober.
Even na de middag kwam Ivo uitgeslapen aan de stand en hij kon direct uitleg geven over het wijn maken met de verschillende soorten gisten. Het was een gezellige dag met doorlopend geïnteresseerde proevers met een veel voorkomende vraag: “Zit er ook alcohol in de wijn?” “Ja zeker meneer/mevrouw: ongeveer 12 volume-%.”
Om 17 uur werd alles opgeruimd en gingen we tevreden naar huis nadat we genoten hadden van een zwarte pens met appelmoes en een dikke snee bruin brood aangeboden door de organisatoren.

3. De fietstocht naar Oelegem en terug

De fietser met de meeste kilometers op de teller, Leon, bracht Myriam naar de startplaats… met de auto en hij zag het groepje met pijn in het hart vertrekken. Omdat hij van de ladder was gevallen bij het plukken van appelen voor “UiT zonder uitlaat” verbood zijn rug (en de dokter) het om mee te fietsen. Acht fietsers begonnen, na een stevig ontbijt in ’t Belfort op de Grote Markt van Lier, aan een tocht van een kleine zestig kilometer.
Het was een zonnige dag en na een half uur trappen op de pedalen werd de eerste fleece al uitgedaan en na een uur was het tijd voor een tomaten- of vissoep in ‘t Schipperke. Even nog wat zonnecrème op de neuzen smeren en langs binnenwegeltjes, het Netekanaal, over en naast het Albertkanaal reden ze rustig verder, genietend van de mooie omgeving van het Pallieterland.

Myriam wachtte vol spanning op het gedeelte van de weg die begin augustus, bij het verkennen van de fietsroute, was afgesloten en voor een omleiding van 10 km extra zorgde. Om die omleiding veilig te fietsen moest je eigenlijk een cursus cyclocross bij Sven Nijs gevolgd hebben. In het bos was de weg toen zo droog dat je door zand moest ploeteren van wel 10 cm diep, wat Chris en Myriam met dichtgeknepen billen en klamme handjes deden.
Nu was het nadarhek opzij gezet en na een zanderig stukje van 400 meter volgde een nieuwe betonbaan die na een kilometer verlaten werd om richting kasteel Vrieselhof te rijden voor het middagmaal in de Remise. Daar stond Ivo ons op te wachten. Zoon Steven bracht hem tot daar zo kon Ivo nog enkele uurtjes langer slapen na zijn nachtdienst.

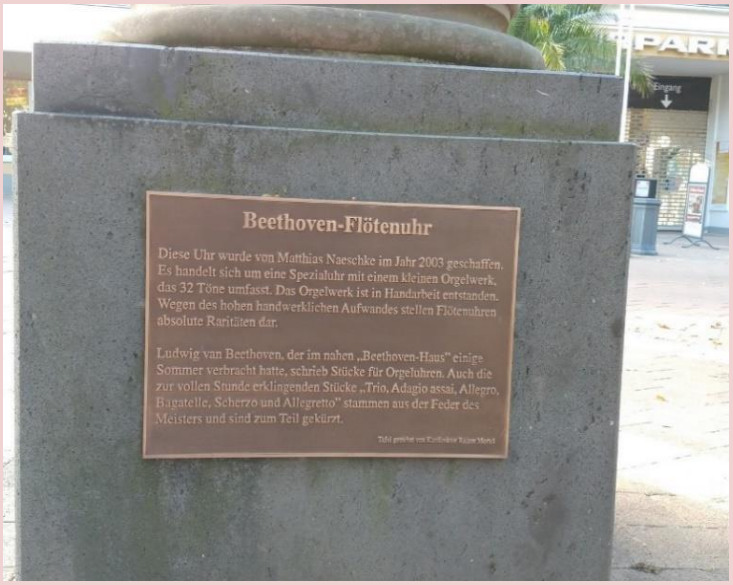
Na een lekkere maaltijd en een glas schuimend streekbier (of iets anders) was iedereen weer uitgerust en begon het laatste deel naar het dessert in de Oude Schuur in Lier. Jammer genoeg moesten we deze lekkernij buiten oplepelen maar daar was het eigenlijk te koud voor geworden. Niet getreurd… De koffie was warm en voor een extra biertje zouden we wel wat verder fietsen. Maar zoals het spreekwoord zegt “van uitstel komt afstel” en bij parking De Mol werden de fietsen opgeladen en ieder ging richting huis of elders.

Onderweg werden 4 vragen opgelost en misschien wint één van ons wel een overnachting in Lier. Wie weet…

4. De driedaagse naar het Ahrdal

Op vrijdagmorgen stipt om 7 uur vertrok chauffeur Joeri, “de Joeri”, met zijn Balsemien-gezelschap richting Duitsland. Met 4 leden minder dan voorzien: Nico en Maria waren er niet bij, omdat hij, door rugklachten, op krukken liep en Ivo en Agnes omdat zij per auto volgden om in geval van nood –vader is ziek– direct naar huis te kunnen rijden. Dit bleek achteraf gelukkig niet nodig en konden we ter plekke Ivo als taxichauffeur inschakelen.

Ruim op tijd kwamen we aan bij Kloster Marienthal. Je zou het gebouw kunnen vergelijken met een grote vierkanthoeve, met de ruïne van een kapel ernaast. De gids vertelde de geschiedenis van de nonnen die daar rond 830 een klooster begonnen te bouwen omdat ze weg wilden uit het klooster nabij Rolduc (bij Roermond) waar monniken en nonnen onder één dak samen woonden. Wij vonden dat precies geen goeie reden. Maar, ja.
Na haar uitleg buiten gingen we aan tafel voor een maaltijd/wijnproef. De wijnen waren goed en de Flammkuchen (een soort dunne pizza’s) nog beter.



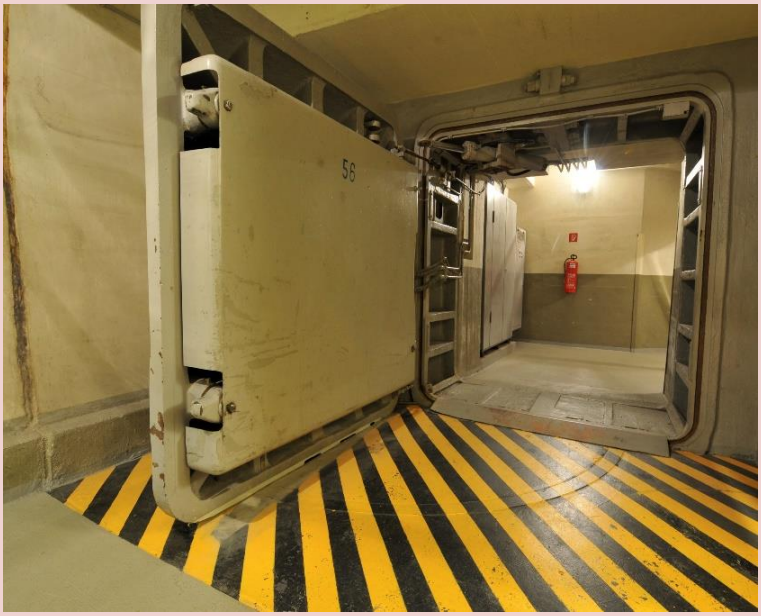
Onderweg naar Bad Neuenahr voor de stadswandeling met als thema “in water is leven” werden op de bus veel uiltjes gevangen. O ja, voor de proeverij pikten we Ivo en Agnes op aan ons hotel en vanaf nu had Agnes de leiding van de groep.
Tijdens de stadswandeling in de zon proefden we verschillende waters die recht uit de grond kwamen, het ene al met meer mineralen dan het andere. En omdat ze daar niet graag afwassen mochten we ons glas mee naar huis nemen. Wat mij het meest bijbleef is het Flötenuhr: een klok in een torentje die elk uur een deuntje speelt gecomponeerd door Ludwig van Beethoven. Het klonk als een draaiorgel en zo’n uurwerk is vrij uniek.

Tijd om naar het hotel te gaan. De zoektocht naar de juiste kamers verliep vrij vlot en na een dik uur was het etenstijd. Na een kop bloemkool/broccolisoep was er een ruime keuze aan het warm en koud buffet. Over de lekkere rode kool met kaneel, kruidnagel en een beetje komijnzaadjes werd de volgende dag nog gesproken. Het overige eten was ook dik in orde.

De volgende dag, de zonnige zaterdag, vertrok ons gezelschap na een stevig ontbijt naar Andernach voor iets spectaculairs. Maar dat konden we alleen nog maar vermoeden. Na een (te) uitgebreide tentoonstelling (voor onze beperkte tijd) in het bezoekerscentrum, voeren we Rijnafwaarts naar de Geysir. Dit is de grootste koudwatergeiser ter wereld. Aangezien deze in een natuurpark ligt, mag de boot er maar 4 x per dag naar toe varen met maximaal 300 passagiers aan boord. Na een tochtje van een 15-tal minuten volgden we de gidsen over de aanlegsteiger en constateerden we ook dat het waterpeil van de Rijn erg laag stond. Na een kleine wandeling ontwaarden we een berg bruine rotsblokken. Was het dat? Maar na een 5-tal minuten wachten kwam er een fonteintje van 2 meter uit dat snel aangroeide tot een gigafontein met geschatte hoogte van minstens 60 meter. De wind stond gunstig en alleen aan de linkerkant werden de toeschouwers nat. Het water stroomde langs het stenen pad naar beneden en verdween terug in de grond. De gids liet ons van het opgevangen water proeven: weer veel mineralen en… koud water. Bij een geiser denken we altijd aan warm of heet water; hier is dat uitzonderlijk niet het geval. Na zo'n tien minuten was het spektakel gedaan. Op het laatste leek het alsof er alleen nog opgeklopt eiwit naar buiten werd gegooid. Verklaring? De fontein die de geiser uitspuit bestaat voor 97 % uit CO_2 en slechts voor 3 % uit water.
Bij het naar beneden lopen ontdekten we opeens een zwart knaagdier in het gras, groter dan een cavia. Geen rat, precies een knuffeldier met een blinkend zwart pelsje. En er kwamen nog 3 bruine uit het gras gekropen. Vik was natuurlijk nergens te bespeuren om ons meer uitleg te geven en daarom vroegen we het maar aan de gids. "*Ah sind sie wieder da? Dass sind Nutria!*" Toen wisten we nog niets. Leve de smartphone en voor we aan de boot waren, hadden we het antwoord al: het waren beverratten.

Onder de indruk van zoveel natuurschoon gingen we in de Pfeffermühle aan tafel en genoten we van een stukje varkensvlees. Lekker, maar voor de gemiddelde eter zou dit een portie voor 2 dagen zijn.

Hierna op weg naar de Regierungsbunker. In het kort gezegd: een nooit gebruikte treintunnel van 17 km lang met nog kilometers aan zijgangen waarin een stevige bunker was gemaakt als hoofdkwartier voor leger en regering in geval van oorlog. De bunker werd gebouwd in de jaren ’60 en is gelukkig nooit écht gebruikt. Voor ons leek het een opnamestudio van de eerste James Bond film. Nu kwam Ivo met zijn auto van pas. Om bij de bunker te geraken moest je een kwartier flink bergop wandelen en dat zou voor sommigen te vermoeiend zijn omdat de rondleiding in de bunker ook nog eens een kleine 2 km lang was. Ivo reed daarom 2 x naar boven en na het bezoek voerde hij zijn gasten ook weer mee naar beneden.



Van zoveel wandelen krijg je honger en hop dus naar de avondmaal/proeverij bij de broers Bertram. Lekkere wijn en goed eten, goed gezelschap en de ambiance was zo goed dat de tijd voorbij vloog. De Joeri moest op tijd zijn bus aan het hotel parkeren (de rijtijden, weet je wel) maar… het was toch zo gezellig. Geen nood! Aangezien het geplande gedeelte toch nagenoeg voorbij was reed hij precies op tijd met een deel van het gezelschap naar het hotel en kwam hij met Ivo zijn auto terug (een goed idee van Leon). Nu was het tijd voor enkele sterkere drankjes in kleine (te kleine?) glaasjes. Enkele Balsemieners wilden alvast de alcohol wat verteren en vertrokken voor een korte nachtwandeling langs de Ahr naar het hotel. De overigen werden in 2 keer naar huis gereden. Dank je wel, Joeri, voor het rijden en Ivo voor het uitlenen van de auto. Na de wandeling, al of niet met een koplampje op het hoofd, gingen we nog even naar de lounge van het hotel waar nog een uurtje werd nagepraat met de niet-wandelaars voor het slapen gaan. In de lounge stonden een biljardtafel, een grote TV en een kast vol boeken. Dat hadden we allemaal niet nodig: de automaat met bier, frisdranken, wijn en Schnaps was veel interessanter.

De laatste dag al en de valiezen komen mee naar beneden. Na een uitgebreid ontbijtbuffet nemen we afscheid van onze gastvrouw die alle sleutels telde, alsof we een sleutel met zo’n grote sleutelhanger zouden vergeten af te geven. Myriam verslikte zich even in haar koffiekoek toen ze de rekening moest betalen: het dubbele van het bedrag op Agnes haar betaallijstje. Had Frau Marina op een verkeerd knopje van haar computer gedrukt? Vergissen is menselijk natuurlijk en de fout van Frau Marina werd snel ontdekt.

Het was koud, slechts 4 °C, toen we instapten en naar Bad Münstereifel vertrokken waar weer een Nederlandstalige gids ons opwachtte. Wat is dat een mooi stadje! Een rondleiding van 2 uur was duidelijk te kort. En wie kwamen we daar onderweg tegen? Zwentibold! Ja, die van Clouseau. Zwentibold was een koning van Lotharingen die leefde van 870 tot 900. Hij stond daar in vol ornaat op een fontein te pronken en we vroegen hem natuurlijk waar Albert Paola vond, maar hij gaf geen antwoord.

Tijd voor een laatste maaltijd/proeverij in hotel Rodderhof in het mooie stadje Ahrweiler. Twee dames, in dirndl gekleed, bedienden ons van een uitstekende maaltijd en Meneer Kriechel gaf uitleg bij zijn wijnen die heel wat positieve beoordelingen kregen.
Agnes vroeg of ze volgend jaar nog een reis mocht organiseren. Wat een vraag! Na een volmondig "ja" stelde ze voor om eventueel vrienden mee te nemen zodat de bus vol zou zitten. Eén, nee twee voorwaarde(n) slechts: lid worden van Balsemien, voor de verzekering, en zich kunnen aanpassen aan onze groep. Dat is logisch!

Aan de bus namen we ontroerd afscheid van Agnes en Ivo en begon Joeri aan de terugweg. Toen we Brussel passeerden, bedankte Joeri ons voor de goede kamer in het hotel en omdat hij met ons mee mocht naar de Geysir en bij ons aan tafel mocht zitten. Hij had veel lof voor Agnes die alles zo perfect georganiseerd had en ook voor de voorzitter die meehielp aan het vlotte verloop van de reis. Hij kreeg natuurlijk zijn welverdiend applaus en Myriam ging met rode kaken naar voren. Eigenlijk had zij eerst Joeri willen bedanken en hem zijn drinkgeld moeten geven. Maar zoals jullie eerder konden lezen: Joeri is "ne snelle". Na hem gemeend bedankt te hebben en na enkele mededelingen reden we Hombeek binnen. De wijnen werden uit- en weer ingeladen en na 15 minuten en veel afscheidskussen was het kerkplein weer leeg.

Maar in mijn afscheidswoordje ben ik nog het voornaamste vergeten te zeggen. Als jullie niet zo'n aangename groep waren, altijd op tijd kwamen en zo veel meer, dan zou het niet zo'n geslaagde reis kunnen zijn.
Dank jullie wel, medereizigers!

Myriam

Kalender

-	Ledenfeest	24 november
-	Nieuwjaarsreceptie	25 januari 2019
-	Wijnmakersavond	8 februari 2019

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
  Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie** en **Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Fotograaf**
  Wally Van Trier
- **Raadgever**
  Stefaan Vergauwen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder de rubriek "Nieuws/Reisinfo".

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind december/begin januari.