Heide vertelt **nummer: 151** **27 november 2022**

Achterbroek en zijn slachterij!

In 2010 verscheen naar aanleiding van "65 jaar Suske en Wiske, kinderen van Kalmthout" een oblong uitgave waarin we een link legden met onze Heidegemeente en de striphelden Suske en Wiske. Deze oblong verscheen in een oplage van 500 exemplaren. In deze uitgave werden de striphelden gelinkt aan de Kalmthoutse streekgerechten. Van honing, borstbollen, jenever, Heidebieke, Geturfd konijn, Heidebrand jenever, mede, turfijsje, Turfbier tot het varkensvlees in Achterbroek. Daar deze uitgave al geruime tijd is uitverkocht zullen wij 10 weken lang deze streekgerechten bespreken aan de hand van eerder gemaakte tekeningen en info.

Vandaag: ***VARKENSVLEES***

C: Standaard Uitgeverij Belgium

Daar veeteelt en landbouw de meest voorkomende activiteit was en er meer varkens werden gekweekt dan er inwoners waren, lag het voor de hand dat deze bedrijvigheid een sterke groei kende te Achterbroek. Niet verwonderlijk dat er sinds de jaren dertig een slachthuis werd ondergebracht dat werkgelegenheid gaf aan de plaatselijke bevolking. Landbouwers uit de wijde omgeving brachten eigenhandig hun mestvarkens naar de slachterij. Meestal werd een goede verkoop beslecht met een bezoeken aan één van de nabij gelegen kroegen. Vandaag is slachterij NV Noordvlees Van Gool een modern bedrijf naar Europese normen met een varkensslachterij en een vleeshal.

Achterbroek is een van de vijf gehuchten van de gemeente Kalmthout. Broek is de benaming van een moerassig gebied. Achter-broek wil dus eigenlijk zeggen achter het moeras. Momenteel is hier nog weinig van terug te vinden. De Onze-Lieve- Vrouw Bezoeking en Bijstand-kerk te Achterbroek dateert van 1873. Aan deze kerk ging met de viering van Sint-Antonius een varkensverkoop door waar inwoners konden bieden op stukken van het varken. De varkenskop was meestal het laatste en meest begeerde deel van het dier. Het was een folklore die reeds enkele decennia verdwenen is. Sinds jaar en dag vormen in Achterbroek landbouw en veeteelt de grootste bedrijvigheid. Dit geeft een zeer apart en landelijk karakter waarbij iedereen nauw betrokken is met elkaar.

(bijdrage van Jan Francken, strip Kalmthout)

Ter info: *Het* ***oblongformaat*** *is een manier om een vel papier te gebruiken, waarbij de breedte langer is dan de hoogte. Meestal wordt deze term gebruikt voor boeken. Dit formaat wordt ook vaak gebruikt voor fotoalbums en boekhoudregisters.*

Prijsvraag: “Bistro-cremerie Monida”!

Ter gelegenheid van de opening van zijn nieuwe zaak schonk uitbater Bram Gilens liefst **10 waardebonnen van 5 euro** weg. Het juiste antwoord dat moest gegeven worden was:

MOnique, NIcol, FrieDA

Eén van de vorige uitbaters Noël De Jonge, schrijft hierover het volgende*: De naam van Monida komt van de dochters van Gust, Monique, Nicol, Frieda. De echte naam van MONIDA is MONI van Monique en DA van Frieda. Maar later kwam er nog een dochter bij en dat was Nicol, zodus bleef de naam gelijk. NI van Nicol kwam erbij.*

Op de redactie kwamen 52 antwoorden toe, 49 lezers gaven het juiste antwoord. Deze week donderdag deed Bram de trekking. Kwamen uit de bus als winnaars:

Esther Arnouts, Heiken, Achterbroek
De Valck Monique, Molenbaan, Kalmthout
Chris Bové, Sint Jozefslaan, Heide
Willy De Neve, Eekhoornlaan, Heide
Patrick Voeten, Heide
Harry Gruythuysen, Molenstraat, Kalmthout-dorp
Ludo Van Aert, Groenhof, Kalmthout
Susie De Vocht, Heide
Willy Van de Moer, Putsesteenweg, Heide
Roger Faes, Withoeflei, Heide

De winnaars mogen zich **voor 15 december 2022** melden bij de uitbater van de Bistro-cremerie om hun waardebon in ontvangst te nemen, eventueel kan je daar meteen genieten van je prijs!

Reacties op ons 150ste nummer!

Vera Milis schrijft:

Louis, doe verder, ik geniet van de verhalen, zeker deze van Louis Verpraet. Veel mee gaan wandelen vroeger in de Heide. Nonkel van een schoolvriendin van mij. De verhalen over het “groen oog”, en de Engelse Miss, allemaal mee beleefd als jong meisje. Zoals iemand schreef: moesten we de kamer verlaten als er over gepraat werd. De Engelse Miss, dikwijls uitgelachten, tja… hoe zijn kinderen!

François Overlaet schrijft:

Hartelijk gefeliciteerd voor al uw gulden initiatief en creativiteit met Heide vertelt! Hoera! Hoera! Het blijft steeds boeiend en hyper geschikt om de behoeften van de menselijke relaties in Heide te bevredigen! Vele dank!

Regina Bijl schrijft:

Proficiat Louis en alle medeschrijvers. Enorm genoten van het verhaal over Carolin en tante Sidonia. Hoe uniek dat personages in de strips die ik als jong meisje las, hier “geboren” werden.

Susie De Vocht schrijft:

Allereerst van harte proficiat voor de zorg en passie waarmee we wekelijks een stukje rijke geschiedenis op ons scherm ontvangen! Ik vermoed dat jij een 'levend archief' kunt genoemd worden? Heerlijk om 'beter' ingewijd te voelen in het reilen en zeilen van onze zalige woonplek, Kalmthout!

Een persoon die anoniem wil blijven schrijft:

Ik woon nu een drietal jaren in Heide-centrum en geniet erg van mijn nieuwe woonplaats. Ik heb via vrienden het krantje “Heide vertelt” leren kennen en voor mij is dit nu op zondagmorgen lectuur geworden waar ik naar uitkijk. Ondertussen al veel bijgeleerd over de geschiedenis van deze mooie wijk. Je blijft mij en mijn vrouw elke zondag verrassen met deze lectuur!

’t Centrum opent opnieuw op 2 december!

Na Bistro Monida, welke vorige week opnieuw haar deuren opende, is het op vrijdag 2 december de beurt aan café ’t Centrum op het Heidestatieplein. Vanaf die dag zal ’t Centrum wekelijks geopend zijn op maandag, donderdag, vrijdag en zaterdag vanaf 13u, op zondag vanaf 11u. Het interieur wordt opgefrist maar het gekende concept blijft. Ook de tuin en het terras vooraan horen er weer bij. De nieuwe uitbater Steven Huysmans, eerder gekend als uitbater van de Oude Withoef, heeft zowel het café als de twee aanpalende feestzalen in zijn portefeuille genomen. Hij wil er opnieuw een goed draaiend wijkcafé van maken waarbij zowel toeristen, gelegenheids- als vaste klanten van harte welkom zijn. Ook de feestzalen wil hij optimaal laten benutten, zowel voor feestjes als bijeenkomsten.

Opnieuw een wedstrijd:

Ter gelegenheid van de opening wil de uitbater van ’t Centrum **10 waardebonnen van 5 euro** schenken. Wij stellen hiervoor opnieuw een vraag waarop wij een antwoord verwachten voor ***woensdag-avond 30 november***. Op donderdag 1 december zal uitbater Steven Huysmans overgaan tot het trekken van de tien winnaars. De antwoorden moeten via een mail doorgezonden worden naar vandenbuijslouis@gmail.com. De winnaars zullen in onze uitgave van zondag 4 december bekend gemaakt worden.

Onze prijsvraag deze week:

Het gebouw waarin café ’t Centrum is gevestigd heeft in het verleden al meerdere bestemmingen gekend. Onze vraag is wat de allereerste bestemming van dit gebouw was. Je kan aan de hand van een meerkeuzevraag het juiste antwoord geven:

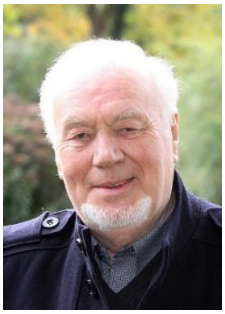
A: wijkfiliaal van de Kalmthout bibliotheek

B: klooster van de zusters van Vorselaar

C: de eerste pastorij, woning van Pastoor De Preter.

Antwoorden met A, B en C en zeker niet vergeten je contactgegevens te vermelden zodat wij je kunnen contacteren als je tot de winnaars hoort.

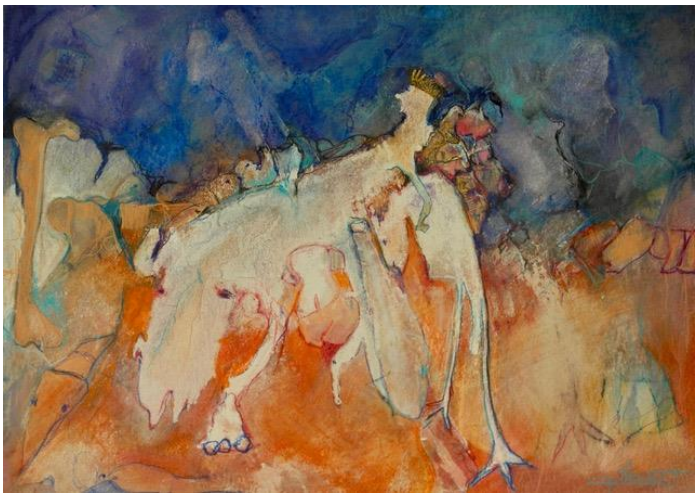
Kunstwerk van Gilbert Uitdenhouwen krijgt plekje in het KMSK



Met een eigen visie van “De aanbidders”, het kunstwerk van Peter Paul Rubens heeft Gilbert Uitdenhouwen een plekje veroverd in het Koninklijk Museum van Schone Kunsten in Antwerpen. Via de wedstrijd, De Nationale Expo, kon je stemmen op zijn kunstwerk. De Nationale Expo is een wedstrijd van MuseumPASS-musées, VRT en het Koninklijk Museum van Schone Kunsten in Antwerpen. Gilbert kreeg maar liefst 425 stemmen. De publiek en de jury maakten een keuze van 100 kunstwerken uit meer dan 2500 inzendingen. Gilbert is bij de 100 uitverkorenen. “Ik heb een hedendaagse versie gemaakt van het

schilderij van Rubens. Melchior op weg naar de kribbe, op zoek naar een plek waar hij thuis kan zijn. Als we dat vergelijken met onze tijd, gaat het vooral over vluchtelingen op zoek naar een nieuwe thuis van vrede en geluk."

Tik op deze link **De Nationale Expo** en je kunt de 100 geselecteerde werken bewonderen. Hier vind je alvast een voorproefje, maar voor de echte werken moet je in het KMSKA zijn. Bewonder ze tijdens de tentoonstelling van 22 december 2022 tot en met 22 januari 2023. Met de museumpas kan je gratis binnen.



Wijnweetjes!

Wijn en gerecht combineren ?

Er is al veel inkt gevloeid over het combineren van wijn en gerecht. Ik krijg vaak de vraag van klanten, vrienden en familie over welke wijn bij welk gerecht past en geef daar graag ook altijd tips en advies over. Je kan daar heel ver en gedetailleerd in gaan, maar voor sommige gerechten is dat niet zo evident. Wat doe je bijvoorbeeld met gefrituurde gerechten? Wat doe je met Oosterse gerechten? Moet het altijd rood of wit zijn, of misschien toch rosé?

Ik geef je graag wat heel algemene tips en wijsheden:

- Hoe lichter het gerecht, hoe lichter de wijn. Een zware wijn gaat er voor zorgen dat je je eten niet meer proeft. Hoe zwaarder het gerecht, hoe zwaarder de wijn mag zijn, zodat de wijn niet 'weg valt' tegenover het eten. (en met licht en zwaar heb ik het niet enkel over het alcohol gehalte, maar eerder over tannines en houtgevoel). En probeer voor de lichtere gerechten (slaatjes en dergelijke) ook eens een rosé wijn !
- Een gerecht en wijn uit dezelfde streek combineren is dikwijls een goede zet. Bijvoorbeeld een Münster kaas uit de Elzas combineert goed met een Gewürztraminer uit de Elzas, bij uitbreiding passen meer 'rood-schimmel'-kazen met deze wijn.
- Kaas en wijn: veel mensen maken een 'fout' door kaas te combineren met enkel rode wijn. Witte wijnen zijn over het algemeen veel beter geschikt om met kaas te combineren. Dit komt omdat de rode wijn tannines (=looizuren) bevatten en tannines 'vechten' in je mond met het zout van de kaas. Drink je graag rode wijn bij kaas, dan past die het best bij half-harde kazen, die niet te droog of afsmakend zijn. Neem dan ook niet de zwaardere of steviger wijn met veel tannines, kies eerder voor wijnen op basis van de Pinot Noir druif die zeker niet te veel of te lang op hout gelagerd zijn.
- Voor dezelfde reden is het ook niet goed om rode wijn te drinken bij olijven. Ook hier krijg je een tannine-zout gevecht. Witte wijn kan vaak ook niet op tegen de overheersende olijven aroma's.
- Soep ? Hier kunnen we kort en krachtig zijn: soep en wijn gaan niet samen !

- Gefrituurde gerechten? Je kan 2 kanten uit: kaas- en/of garnaalkroketten combineer ik graag met een Pinot Blanc wijn (de Elzas is een goede streek voor deze wijnen). De Pinot Blanc is meestal redelijk rond past mooi bij het mond vullende en 'vettige' aspect van dit soort gerecht. Een ander alternatief is om witte wijnen te nemen met een hoger zuurgehalte. De zuren 'snijden' als het ware door het vet. Een 'decadent' voorbeeld zijn … frieten van de frituur met een goeie klad mayonaise combineren met een fris glaasje … Champagne (geen demi-sec weliswaar). Champagne is een vrij 'zure' (mousserende) wijn die wonder boven wonder hier heel goed bij past, maar zoals ook net al gezegd is het misschien een beetje decadent.
- Oosterse gerechten ? meestal geen rode wijn! Maar eerder weer de wijnen met een exotische en/of umami-toets. We vinden hier weer de gewürztraminer, een Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland, een Semillon uit Bordeaux, of halfdroge en halfzoete wijnen. De suikers in de laatste 2 wijnen kunnen het soms pikante van Oosterse gerechten een beetje temperen. Weet je ondertussen welke wijn je gaat schenken bij je feestmaaltijd binnenkort, met welke bubbels je wil klinken op het nieuwe jaar of met welke dessertwijn je je bezoek gaat omverblazen ?

Nog geen idee ? Wel, kom dan zeker onze bubbels en feestwijnen proeven op onze Kerstproeverij ! Jouw feestbubbels: om te klinken bij het aperitief, om te drinken bij je oesters, kreeft of fijne vis en om elkaar een prettig nieuwjaar te wensen na het aftellen. We hebben nieuwe wijnhuizen binnen gehaald met zowel nieuwe cava's, nieuwe BIO én Biodynamische en exclusieve Champagnes en uiteraard Crémant. Jouw feestdiner: daarnaast zijn er ook lekkere witte en rode feestwijnen die zeer goed gecombineerd kunnen worden met een lekker stukje wild, een familiale fondueschotel of een vegetarische feestmaaltijd en last but not least dessertwijnen om je feestmaaltijd perfect mee af te sluiten.

Wanneer: zondag 4 december van 14:00 tot 17:00

(er is heel wat te proeven, dus duurt de sessie ook iets langer dan gewoonlijk)

Waar: Le Vin du Bâché, Statielei 11, Heide-Kalmthout

We werken met inschrijvingen zodat we goed kunnen inschatten wie er langs komt.

Via dit linkje kan je inschrijven: https://www.viduba.be/kerst-degustatie

Le Vin du Bâché

Bio & Biodynamische wijnen & proeverijen

www.viduba.be

info@viduba.be Statielei 11 – Heide-Kalmthout TeL: 0471 71 90 34

Kom nog meer te weten over wijn!

Dennis van den Buijs schreef zopas een boek over wijn. Dennis is één van onze vroegere dorpsgenoten. Dennis is radiomaker bij Radio2 en verzorgd nu ook het Radio1-programma "Het uur van de waarheid" op zaterdagvoormiddag. Maar Dennis is ook gebeten door wijn. Als verhalenverteller neemt hij iedereen mee in zijn passie voor deze goddelijke drank. Wat begon met bescheiden wijnavonden thuis, groeide al snel uit tot "Wijncast", de eerste Nederlandstalige podcast over wijn. In zijn boek neemt Dennis je mee in de wondere wijnwereld, doorheen de tijd, religie, cultuur, business en wetenschap. In het boek

lees je wat je écht wil delen met vrienden en familie rond je favoriete fles. Van de druif in de wijngaard tot de godendrank in je glas:

""Wist je dat baviane van Pinot Noir houden? Dat de grote wijnkastelen in Bordeaux nooit hadden bestaan zonder Hollandse dijkenbouwers? En dat één luis bijna alle wijngaarden in Europa had vernietigd? In Wijn lees je honderd sprankelende wijnverhalen die je wil doorvertellen en die het nog *leuker maken om over wijn te praten. Zonder dat je daar een vat vol afschrikwekkend wijnjargon voor nodig hebt"".*

Dit boek (288 pagina's) verschenen op 15 november moet op het wijnrek van alle liefhebbers van een goed glas én een goed verhaal. Ondertussen is de eerste druk uitverkocht. Weldra zal het boek terug te verkrijgen zijn in de handel (in Heide bij Standaard boekhandel). Prijs 24,95 euro.

Beleef het WK op een aangename manier !

Nog geen plannen deze namiddag, dan ben je als voetbalsupporter zeker welkom in de feesttent op

het marktplein. Vanaf 14u kan je er de voetbalwedstrijd België-Marokko bekijken in een goed verwarmde tent. Ook donderdag 1 december om 16u wordt de wedstrijd Kroatië-België uitgezonden. Als de Belgen doorgaan naar de finalereeksen worden ook deze wedstrijden geprojecteerd en blijft de tent staan, hopelijk tot zondag 18 december. Dit wil dan zeggen dat de Belgen de finale spelen. Of het zover gaat komen weten we natuurlijk niet maar door aanwezig te zijn in de tent steun je alvast de Kalmthoutse voetbalploegen en helpt je mee om het initiatief genomen door de werkgroep "Goes Qatar" waar te maken.

Krantjes die niet toekomen!

We kregen de afgelopen weken regelmatig mails van vaste lezers die hun krantje op zondag niet aangekregen hadden en deze lectuur miste. Nochtans wordt dit wekelijks verstuurd via een aangemaakte groep mailadressen. Misschien was de groep iets te groot om in zijn geheel te verzenden. We gaan deze dan ook splitsen de komende week. Hopelijk is hierdoor het probleem verholpen, onze verontschuldigingen hiervoor!

Heide vertelt" is een tijdelijke uitgave, gestart als BIN-initiatief tijdens de corona-periode. Verschijnt wekelijks digitaal op zondagmorgen.
Redactie: Louis van den Buijs, Heidestatiestraat 58/bus1, 2920 Kalmthout. (0477/22.24.81).
Redactieadres: vandenbuijslouis@gmail.com
Eerder verschenen krantjes zijn te raadplegen via de website www.binkalmthout.be