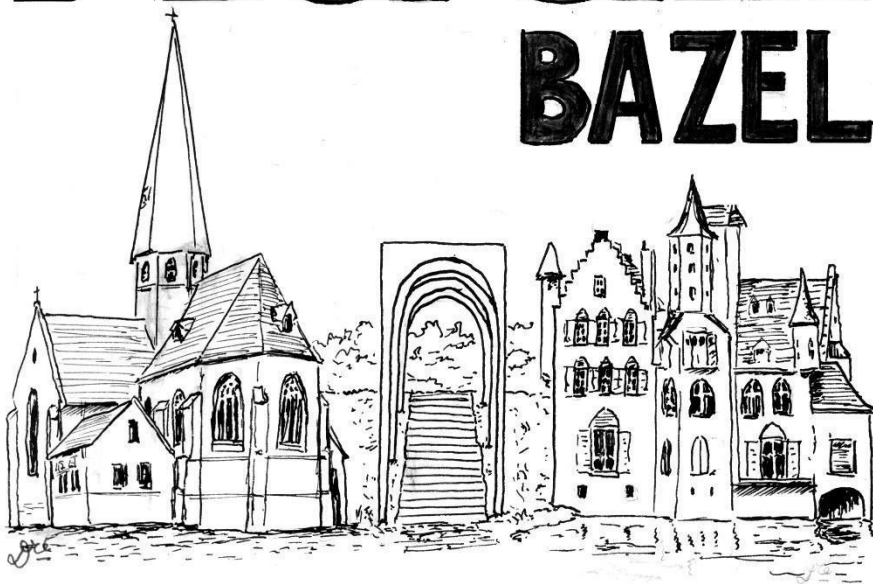


de Kijker

Februari 2026

Nr 482



Kijker nr 482 - Februari 2026

Afgelopen maand hebben we toch wel enkele dagen een echt wintergevoel gehad met begin januari zelfs een paar dagen vrieskou en wat sneeuw. Wat is onze polder mooi met een witte bovenlaag! Een vaste klassieker die elk jaar rond deze periode opduikt, maar dit jaar toch wel meer dan anders, is de griep, de bronchitis en de hoest- en snotvallingen. Toen ik laatst in de wachtkamer van de huisartsenwachtpost zat (met een mondkap) waren alle stoelen bezet en dacht ik even dat ik in een hondenasiel zat met al dat geblaf en gesnotter.

Januari is gewoonlijk een wat rustigere maand qua activiteiten in onze vereniging. Er zijn de vaste activiteiten die doorlopen (de leesclub) en de kooklessen waar jullie hier verder in de Kijker meer kunnen over lezen. Het begint stilaan een vaste prik te worden in onze agenda, ons jaarlijks bedrijfsbezoek. Dit jaar was het toch wel een specialeken met ons lekker bezoek aan de ambachtelijke brouwerij Dilewyns. Dank aan de auteur van het leuke artikel hier verder in de Kijker.

Over naar nog meer positief nieuws. In februari klimmen we langzaam uit de winter, er komt meer licht, de dagen lengen met 1u35 en we hebben met RaaK Bazel een paar leuke activiteiten in petto. Ik blijf het een rare bedoening vinden als ik het op TV zie, duizenden uitgelaten Dartsliefhebbers die live in grote zalen vanop afstand naar hun helden op het podium staan te brullen. Darts is in mijn beleving een “Doe-sport” en geen “Kijk”-sport. Op 7 februari kun je zelf met de pijltjes komen zwieren in zaal De La Salle en dan ook nog en passant komen genieten van een lekkere ambachtelijke pizza gebakken in de pizza-oven van onze vriend Dries.

Er is geen bal op TV en wat dacht je van ... meedoen aan een nieuwe spelletjesavond op dinsdagavond 24 februari? Het gebeuren gaat door in het mooiste café van Bazel “De Drij Klakken” in de Heemkundige Kring. Wat is er gezelliger dan een of ander bordspel, kaartspel of pitjesbak spelen met gelijkgestemden en dat in een pittoreske locatie waar de tijd heeft stilgestaan. Enige minpunt daar is het lawaai en gedaver dat we nog zeker tot in 2027 gaan horen van de schandalige slechte en gevaarlijke staat van de Kruibeke-Puttenstraat.

Agenda

Zat 7 februari	Darts & Pizza (St-Joris)	St-Joris, volleybalzaal.
Din 24 februari	Spelletjesavond	De Drij Klakken
Zat 7 maart	Culinaire Kwis	St-Joris, refter.
Don 12 maart	Leesclub	De Drij Klakken
Zon 15 maart	Ontbijt aan bed.	Bij jou thuis!
Zat 28 maart	Bezoek Dossin-kazerne	Mechelen
Vrij 3 april	Spelletjesavond	De Drij Klakken

Nieuws uit onze vereniging

Op 4 december is Eugène Vergauwen overleden. Eugène was de laatste nog levende stichter van onze Raak- (toen eigenlijk nog KWB-) afdeling, intussen 65 jaar geleden. Naast KWB was hij nog in tal van verenigingen en initiatieven actief. Wie meespeelde – of nog speelt – in de Bazelse volleybalcompetitie, zal ook weten dat hij hier een van de stuwende krachten was, veel jaren geleden.

Op de foto hieronder is Eugène de man uiterst links. De foto is genomen ter gelegenheid van het 50-jarig bestaan van onze vereniging.



Wie geregeld onze website (www.raakbazel.be) bezoekt heeft het misschien al gemerkt: daar wordt meer en meer aan gewerkt. Dankzij een groeiend aantal bestuursleden dat actief mee aanpassingen doet, zal die website beter bijgewerkt zijn en blijven. Wil je dus weten waar een activiteit doorgaat, om hoe laat die begint, of je wil inschrijven, dan kan je dat in ons programma vinden. Toch iets gemerkt dat niet in orde is? Laat het ons dan weten op info@raakbazel.be.

En, nog meer website: je zal misschien al gemerkt hebben dat we sinds vorig jaar ook een **echte webshop** hebben; daar kon je toen ontbijten bestellen en onlangs de enige echt Raak-schorten. Daar kan je binnenkort opnieuw je ontbijten bestellen voor zondag 15 maart.

En kijk, we hebben er weer nieuwe leden bij! Matthias De Bruyne en zijn partner Nicky Cornelis zijn sinds kort lid geworden en voegen meteen de daad bij het woord: zij komen naar de darts én naar de culinaire kwis. Hun lidgeld gaan ze mooi terugverdienen als ze zo voortdoen!

Donderdag 15 januari: Leesclub

Op 15 januari kwam een groep van een tiental leden samen om *De Damiaanhoeve* van Chris De Stoop te bespreken. De auteur schreef dit boek op vraag van de familie van Bert, die een tragisch verlies meemaakte: zijn vrouw kwam om bij een brand in hun woning. Uit de autopsie bleek echter dat ze al vóór de brand met messteken was gedood. Toch belandde Bert onterecht in de gevangenis, het slachtoffer van de tunnelvisie van een rechercheur die koste wat kost een dader wilde aanwijzen zonder andere pistes te onderzoeken.

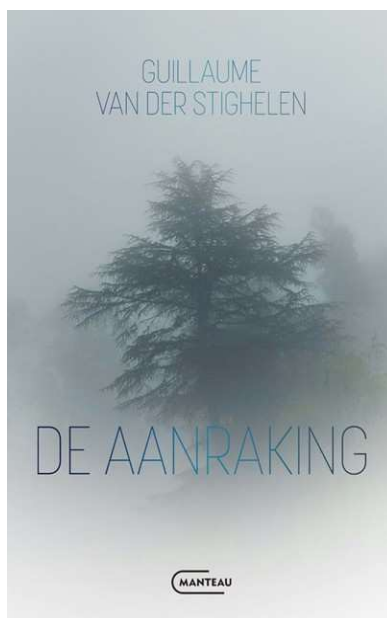
Dit gegeven zorgde voor heel wat boeiende gesprekken. Het is nauwelijks te bevatten hoe het moet voelen om verdacht te worden van de moord op de persoon die je het meest dierbaar is.

Daarnaast leidde het boek ook tot een levendige discussie over de macht van grote bedrijven die de laatste boerderij in het poldergebied willen opkopen, en over de koppigheid van bewoners die weigeren te wijken. Dat bracht ons vanzelf bij de onteigening van onze eigen Bazelse polder, en bij Doel en de uitbreiding van de Antwerpse haven.

Het werd opnieuw een bijzonder interessante avond.

Samen kozen we ook het volgende boek: *De aanraking* van Guillaume Van der Stichelen. Het is een emotioneel verhaal dat het leven van Marthe volgt, die na de dood van haar man de heroïneverslaving van haar zoon moet verwerken.

We spreken opnieuw af op **12 maart om 20 uur** in café **De Drij Klakken** om dit nieuwe boek te bespreken, uiteraard met een natje en een droogje. Iedereen is welkom!



Zaterdag 24 januari: Brouwerijbezoek Dilewyns



Organiseer op een zaterdagmiddag in de winter een brouwerijbezoek voor Raak Bazel, dan kan je zonder probleem rekenen op de aanwezigheid van 39 dorstige kelen. Om het aantal BOB-chauffeurs duidelijk zo klein mogelijk te houden werd er zeer efficiënt “gecarpooled”.

Bij aankomst aan Brouwerij Dilewyns te Dendermonde werden we zeer enthousiast ontvangen door Vincent Dilewyns, de stichter van de brouwerij. Door een gepassioneerde uitleg, gegeven in de brouwerijafdeling, kregen we inzicht in het unieke brouwproces van de Vicaris bieren. Eerste stap is het beslag maken door het opwarmen van brouwwater met gerstemout (al of niet gebrand), daarna filtratie van het

beslag om het wort (de vloeistof) te scheiden van de moutresten (draf),

vervolgens wordt het wort gekookt met hop voor bitterheid, aroma en houdbaarheid.

Deze hop van hoge kwaliteit komt vooral uit de streek van Poperinge en in mindere mate ook uit Tsjechië. De volgende stap is het toevoegen van eigen gistculturen en suikers, deze suikers worden door de gist omgezet in alcohol en CO₂. Het bekomen bier wordt daarna afgevuld op fles voor verdere hergisting,



het bier blijft “levend” en de smaak evolueert verder. Deze hergisting op fles gebeurt in verwarmde opslagruimtes. Het unieke aan het brouwen van de Vicaris bieren is dat het gebeurt zonder filtratie (voor een volle smaak), zonder pasteurisatie (voor een levend bier met smaakevolutie) en zonder centrifugeren (voor het behoud van de natuurlijke componenten). Deze brouwwijze werd door de gastheer, met terechte fierheid, regelmatig benadrukt.

Na de theorie volgde natuurlijk het “praktijkgedeelte” door middel van een proeverij. Het uitgebreide aanbod van de Vicaris bieren, zowel mét als zonder alcohol, gaf wel wat keuzestress. Vicaris Tripel, Vicaris Generaal (roodbruin), Vicaris Winter (donkerbruin), Vicaris Quinto (stroblood), Vicaris Tripel-Geuze (met Lambiek), Vicaris Lino (met vlaszaad) en de alcoholvrije bieren zoals de Vicaris Nano (blond), de Vicaris Rosso (kriekbier) en de Vicaris Blanco (witbier). Iedereen vond wel een bier naar zijn smaak en de geserveerde broodjes en kaasblokjes maakten de proeverij compleet.

Tijdens de degustatie vertelde Vincent Dilewyns over het ontstaan van de brouwerij en de Vicaris bieren. Als jonge man groeide hij op in Grembergen in

een familie van bierbrouwers. Aanvankelijk ging hij toch zijn eigen weg, en na zijn opleiding als tandtechniker bouwde hij zijn eigen tandtechnisch labo uit. Maar in 1999 startte hij toch als hobbybrouwer in zijn garage in Grembergen. Zijn bier kreeg in de jaren nadien meer en meer bekendheid, en na het winnen van meerdere prijzen op bierbeurzen (nationaal en internationaal) opende hij in 2011 de professionele brouwerij in Dendermonde. In Grembergen was er geen geschikte KMO-locatie te vinden.

Aanvankelijk had het bier geen naam, maar tijdens een familiale brainstorming bevochtigd met eigen bieren, stelde zijn echtgenote de naam Vicaris voor. Een samenvoeging van Vic naar de voornaam van de stichter en cariës naar zijn tandtechnisch verleden, Vic + cariës = Vicaris. Het logo van Vicaris, getekend door een familielid, is een steigerend en springend paard met 4 personen op de rug. Het heeft een overeenkomst met het Ros Beiaard en de Vier Heemskinderen en kan gezien worden als een eerbetoon aan de stad Dendermonde. Echter heeft Vic als Heemskinderen vier dochters ...

De derde dochter in de rij heeft nu samen met haar echtgenoot de dagelijkse leiding van de brouwerij overgenomen wegens het nakende pensioen van de stichter op zijn zeventigste verjaardag. De liefhebbers die thuis nog verder wilden genieten, konden in het bedrijfswinkeltje nog een selectie Vicaris aanschaffen.



29 januari kookles mannen: lesgevers Dirk, Erik en Luc

De derde kookles stond opnieuw garant voor een flinke portie culinaire inspiratie én plezier. Onder de deskundige begeleiding van Dirk, Erik en Luc gingen we aan de slag met een gevarieerd menu dat zowel techniek als smaak centraal zette.

We trapt af met een kruidige *sipsak beyti*, mooi opgerold en perfect gegrild.

De frisse *raita* zorgde voor een heerlijk contrast en maakte het bord helemaal af.

Daarna volgde een stevig hoofdgerecht: *pietermannen*, gecombineerd met een *romige risotto vol wintergroenten*. Een gerecht dat ons de pieterman leerde kennen en finesse bracht.

We sloten af in stijl met een echte klassieker. De *crêpes suzette*, met hun warme sinaasappelsaus en lichte karamelsmaak, waren een feest op het bord.

Het was een bijzonder leuke les. De sfeer zat goed, er werd gelachen, geproefd en bijgeleerd.

De borden werden zelfs afgelikt - een beter compliment kan een kok niet krijgen.



Zaterdag 7 februari: Darts en Pizza:

Spijt komt altijd te laat ... inschrijven kan nu niet meer. Maar voor de meer dan 50 ingeschrevenen is het volgende zaterdag weeral een leuke avond, waarbij de TV mag uit blijven: Darts & Pizza.

Afspraak op 7 februari in de De La Salle zaal van St-Joris (op het einde van de Past. Pungsstraat). Deuren open om 19 uur. Gratis pizza vanaf 20 uur.

Dinsdag 24 februari: Spelletjesavond in de Drij Klakken

In overleg met de mensen van Heemkundige Kring Wissekerke hebben we twee nieuwe spelletjesavonden kunnen plannen. Noteer die nu al in jullie agenda's: 24 februari en 3 april hebben we weer de gelegenheid om onze Scrabble-, Azul- en andere kunsten te etaleren. Afspraak om iets voor 20u00 zodat we mooi op tijd kunnen beginnen. Breng gerust een spel mee dat je aan de anderen wil voorstellen; je vindt allicht een nieuwsgierige ziel.

En laat ons weten op info@raakbazel.be of je aanwezig gaat zijn ...



Zaterdag 7 maart: de Culinaire Kwis

Alle tafels zijn toegewezen aan een ploeg en elke ploeg heeft intussen een mail ontvangen ter bevestiging van de inschrijving en met de vraag om te betalen. Van enkele ploegen ontbreekt nog de naam en sommigen hebben ook nog niet betaald. Graag dit snel in orde brengen om je inschrijving definitief te bevestigen; het zou niet leuk zijn om te merken dat er een ploeg wegvalt terwijl er nog mensen op de wachtlijst staan.

Nog even wat praktische afspraken: de kwis gaat door in de refter van Sint-Joris, zorg dat je tegen 18u30 aanwezig bent dan heb je tijd om rustig het aperitief te drinken en je mentaal voor te bereiden op de vragen die op je afgevuurd zullen worden. Want om 19u00 willen we starten ...

Ontbijt aan Bed: zondag 15 maart

Het is een traditie, een gewoonte, het hoort bij de maand maart. Het is lekker, het is vers, het is veel en goedkoop (waar vind je dat nog?). Het behoeft weinig reclame.

Maar het is ook een MUST. De verkochte ontbijten financieren ons werkjaar. Dankzij deze ontbijten kunnen wij de culinaire kwis organiseren, betalen we de bus voor de busreis en de dropping, het rondje van de kas, de drukkosten van deze Kijker, de verzekering van de kerststal en nog zoveel meer.

Het enige dat wij op een jaar durven vragen is “koop een ontbijtje aub”. Laat je verwennen en steun.

In bijgevoegde brief vind je meer info. **Wij “rekenen” op jullie!**

Brief kwijt en je wil toch bestellen? Scan dan binnenkort de QR-code hiernaast in en je komt pardoes in onze webshop terecht.



Zaterdag 28 maart Bezoek: Dossin-kazerne Mechelen

Kazerne Dossin is een memoriaal, museum en documentatiecentrum over de Holocaust en mensenrechten in Mechelen. Tijdens de Tweede wereldoorlog in 1942-1944, zette de Duitse bezetter de Dossin-kazerne in als verzamelkamp voor Belgische Joden, Roma, en Sinti. Vanuit dit kamp werden zo'n 25.500 Joden en 354 Roma en Sinti gedeporteerd, de meesten naar Auschwitz-Birkenau. Minder dan vijf (!) procent keerde levend terug. Toparchitect Bob Van Reeth ontwierp het museumgebouw als een monument in de stad. Op 4 september 2012 vond de officiële inhuldiging plaats. Het gebouw bestaat uit een massief blok met drie verdiepingen en een dakniveau. De architect koos voor de vorm van een vijfhoek en voor een opvallend lichte kleur van stenen. Grote glaspartijen versterken dat lichtgevende effect: een boodschap van hoop. De ramen die uitkijken op de

kazerne zijn dichtgemetseld met 25.000 witte stenen die symbool staan voor de meer dan 25.000 weggevoerden. Wie een beetje de actualiteit volgt hoort dagelijks hoe anno 2026 autoritaire wereldleiders en totalitaire regimes op grote schaal de mensenrechten en het internationaal recht met de voeten treden. Willen we het heden beter begrijpen is het belangrijk dat we de lessen uit het verleden niet vergeten. In de Dossin-kazerne worden we door deskundige gidsen rondgeleid.



Afspraken: het adres van het museum is Goswin de Stassartsstraat 153, 2800 Mechelen, de rondleiding start om 14u00 en duurt ongeveer 2 uur. De deelnameprijs (gids + toegang) bedraagt voor leden van Raak 17 euro en voor niet-leden 22 euro.

Graag inschrijven voor 1 maart (info@raakbazel.be) en het te betalen bedrag overschrijven op BE62 7835 5034 0661

Kooklessen Dames.

We zijn in afwachting van de data die Stefanie ons zal bezorgen. Wordt vervolgd.

Zat 6 juni: De busreis naar het eiland... volzet!

Het is niet te geloven maar sinds enkele weken zit onze bus al vol. Er staan zelfs al 2 mensen op de wachtlijst. Mocht je toch nog interesse hebben, laat het dan maar weten. Mochten er plaatsen vrij komen dan contacteren we jou zo snel mogelijk.
Info@raakbazel.be



Rekeningnummer Raak Bazel: IBAN BE62 7835 5034 0661

BIC: GKCCBEBB

Parklaan 121

9150 Bazel



Deelnemers die geen officieel, geregistreerd lid zijn van Raak vzw vallen niet onder de collectieve ongevallen- en/of aansprakelijkheidsverzekeringen die door Raak vzw voor haar leden zijn afgesloten. Door deel te nemen verklaart u Raak Bazel en Raak vzw te vrijwaren van claims van uzelf of derden met betrekking tot schade of letsel.