

OPENDEURDAG

Zuivelbedrijf – Kaasmakerij



Bredabaan 522, 2990 Wuustwezel
Tel : 03/669.96.22

Zondag 23 september 2007

In samenwerking met



Prima Donna®



Vandersterre Groep feliciteert Ste Marie Zuivel met het 100-jarig jubileum

Formaggio con passione
Prima Donna. Mooie ambachtelijke
kaas, gerijpt met passie. Naast de
pittige Prima Donna maturo, is
er ook Prima Donna leggero 30+
voor de bewuste genietters onder
ons. Haal de warme zomersferen
in huis met Prima Donna kaas.
Neem de tijd voor het mediterrane
genieten!



Prima Donna maturo
extra gerijpt & pittig



Prima Donna leggero 30+
lite & pikant

www.PrimaDonnaKaas.nl

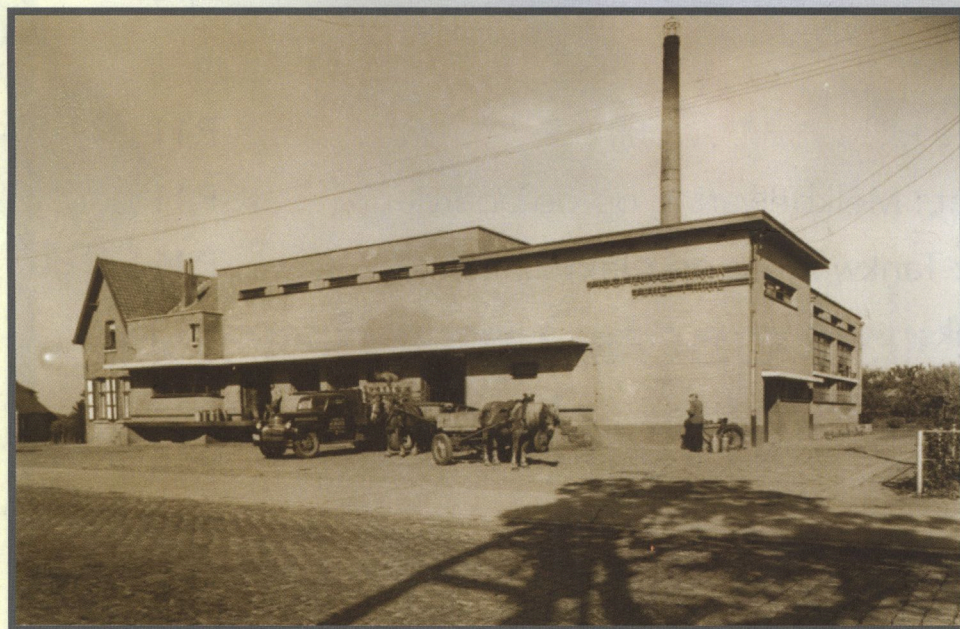
Ste Marie Zuivel heet u van harte welkom op deze opendeurday ter gelegenheid van haar 100-jarig bestaan

Inhoudstafel

Voorwoord	P.5
Bedrijfsinformatie	P.5
A. De coöperatie	P.5
B. De Productie	P.7
C. Kwaliteit	P.9
Start rondgang	P.11
0. Wat vooraf gaat : Melkbewaring op de boerderij	P.11
1. Melkophaling : Tankwagens op plein	P.11
2. Melkopslagtanks	P.13
3. Melkverwerkingslokaal	P.13
4. Kaasmakerij	P.13
5. Draineerbak	P.15
6. Stoomkamer	P.15
7. Pekellokaal	P.15
8. Film en tentoonstelling	P.15
9. Rijping	P.17
10. Verpakken	P.17
11. De winkel : 'úw zuivelwinkel'	P.17
Besluit	P.17

De oude melkerij ...

De eerste melkerij dateert uit 1907. Deze foto is genomen rond 1930 want naast de oude gaslantaarns aan de Bredabaan bemerken we al een elektriciteitspaal.



*De melkerij in 1950.
De boeren brachten melk in kruiken (kitten) naar de melkerij. Dat gebeurde met de fiets, met paard en kar en ook al met een ophaalwagen.*



DE BLOCK

M.P.M. DE BLOCK C.V.B.A.

Grondstoffen voor de voedingsindustrie
Matières premières pour le secteur d'alimentation

Prins Boudewijnlaan 152a
2650 EDEGEM
Tel.: 03/450 72 30
Fax: 03/450 72 39



DE BLOCK

Voorwoord

Reeds 100 jaar verwerkt Ste Marie Zuivel de melk uit de streek rond Wuustwezel op deze locatie. Op deze opendeurdag maakt u kennis met het reilen en zeilen van een moderne kaasmakerij.

Met deze brochure proberen we u wegwijs te maken in ons bedrijf. Als u vragen hebt, mag u gerust onze medewerkers aanspreken : zij staan u graag te woord. Op het einde van de rondgang kan u het proces in werking zien in een korte film.

Kwaliteit, gezondheid en veiligheid is voor ons zeer belangrijk, vandaar dat we iedereen attent willen maken op de volgende regels tijdens uw bezoek : algemeen rookverbod op het hele terrein en het strikt volgen van de aangegeven looproute.

Wij wensen u een aangename rondgang en nodigen u uit om nadien in de feesttent nog wat bij te praten met een hapje en een drankje.

Bedrijfsinformatie

A. De coöperatie

140 leden melkveehouders

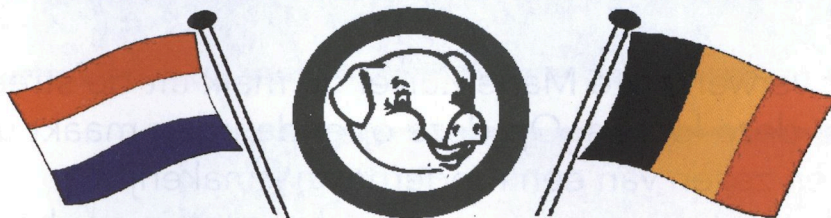
Statutaire Algemene Vergadering

Raad van Bestuur

Directie

Ste Marie Zuivel is een coöperatie. Dit wil zeggen dat de veehouders, die de melk leveren, de eigenaars zijn van het bedrijf. Zij duiden een raad van bestuur aan, die het beleid voert. De grote sterkte van onze coöperatie is zijn flexibiliteit : zowel naar haar leden als naar haar afnemers. Mede door de beperkte schaalgrootte staat de directie zeer dicht bij de leden-melkveehouders en wordt er veel aandacht aan service besteed. Ste Marie Zuivel onderscheidt zich door een meer persoonlijke benadering en een groter engagement. Daarnaast is het zo dat Ste Marie gemiddeld de grootste melkveehouders heeft van België. In 1907 hebben 52 Wuustwezelse melkveehouders Ste Marie op-

FOURAGE-WEIHANDEL TOONTJE HENDRIKS B.V.



Oordeelsestraat 13 - 5111 PL Baarle-Nassau
 Tel. 013-5079313 Tel. 014-699913
 Fax. 013-5078913 Fax. 014699903
info@toontje-hendriks.nl info@toontje-hendriks.be
www.toontje-hendriks.nl www.toontje-hendriks.be

Mabo-Lifting ... creative handling

MEENEEMHEFTRUCK



MOFFETT

ZIJLADER



COMBILIFT

HEFTRUCK



TAILIFT

MABO-LIFTING nv

Mallekotstraat 48
 B-2500 Lier

T: 03/ 491 96 96

F: 03/ 491 96 86

info@mabo-lifting.be

www.mabo-lifting.be

Mabo-Lifting ... dynamic servicing

FORMAGGIO RIGATELLO

Bella Vera®

De receptuur van deze 'formaggio rigatello' is afkomstig uit het zuiden van Italië. Bella Vera kaas wordt reeds jaren volgens dit unieke recept bereid en daarna met veel zorg gerijpt tot de gewenste smaak is bereikt. De eigenzinnige smaak van Bella Vera zorgt voor een karakteristieke 'finishing touch' aan pasta's, risotto, soepen, carpaccio, pesto's, salades en kaassauzen.



Vandersterre Groep International B.V. Duitslandweg 9-11 · 2411 NT Bodegraven · Nederland
 T +31 (0)172-606111 · F +31 (0)172-614133 · info@sterkaas.nl · www.sterkaas.nl

Bella Vera tradizionale
 pittig, friszuur

Bella Vera maturo
 extra pittig, friszuur

gericht. Vandaag haalt deze coöperatie in heel de noorderkempen melk op. Het bedrijf besteedt veel aandacht aan het contact met de lokale gemeenschap. Hierin zijn de zuivelwinkel en de tewerkstelling van 23 mensen van essentieel belang.

B. De productie

De kaasmakers van Ste Marie hebben een lange zuiveltraditie achter zich. Het kaasmaken is er bij Ste Marie gekomen omwille van de overlevingsdrang van de coöperatie. Al snel werd het duidelijk voor de melkveehouders dat het de kaasproductie was die de beste melkprijs kon garanderen. Hierdoor werd na verloop van tijd de productie van melkpoeder en later ook boter afgebouwd en uiteindelijk gestopt. Meer en meer werd er gezocht naar een nichemarkt in de kaas. In 2006 bedroeg de kaasproductie van Ste Marie 2.000 ton kaas. Dit is allemaal kaas van het Rigatello-type, kazen van $\pm 2,5$ kg met een hard Italiaans zuivel. Deze kaasspecialiteiten zijn voornamelijk bedoeld voor de export naar landen rond de Middellandse Zee. Zo'n 500 ton is bestemd voor de binnenlandse markt. Er kunnen verschillende variëteiten van Rigatello geproduceerd worden door de samenstelling van de melk, de vorm of de ingrediënten te veranderen. Zo is de 'Bella Vera' een extra doorgerijpte Rigatello : zie advertentie hiernaast.



Op vraag van de industriële klant wordt op het vlak van melkverwerking en roomverwerking toegevoegde waarde gecreëerd door de melk te pasteuriseren, te homogeniseren of te standaardiseren op vetgehalte.

Op jaarbasis wordt er 50 miljoen liter melk verwerkt op deze locatie. Sinds 2006 werkt Ste Marie Zuivel nauw samen met kaashandelaar 'Vandersterre Groep'. Deze specialist terzake kent de kaasmarkt als geen ander en kent de knepen van het vak als het er op aan komt om kaas te verkopen op de internationale markten. Dankzij deze samen-

EVENT SERVICE KONINGS

**Heiken 86A
B-2960 BRECHT
049538 88 77**

info@KONINGSEVENTSERVICE.COM

TENTEN - VIP TENTEN
STROOMGROEPEN - TOILETTEN ...

Het Boerenijsje



Dagelijks vers
hoeve-ijs!

Jan en
Marie-Louise
Aertsen-Francken

Dagelijks
open
vanaf
13.00u.

St. Lenaartseweg 190
2990 Loenhout
Tel. 03 313 81 61
Fax 03 313 79 06

Juli, augustus en september
alle dagen open.

Buitenspeeltuin



Gillain & Co nv/sa

PROCESS EQUIPMENT AND PIPELINE COMPONENTS IN STAINLESS STEEL



Uw **specialist**
voor de **zuivelindustrie**

Boomsesteenweg 85 | B-2630 Aartselaar
T +32 (0)3 870 60 80 | F +32 (0)3 870 60 89
info@gillain.be | www.gillain.be

STOFFELS

aandrijvingen



TEL :03.313.04.16

werking kan de productie sneller inspelen op de vragen uit de markt en worden er constant nieuwe productvarianties ontwikkeld en uitgeprobeerd.

C. Kwaliteit

Melk

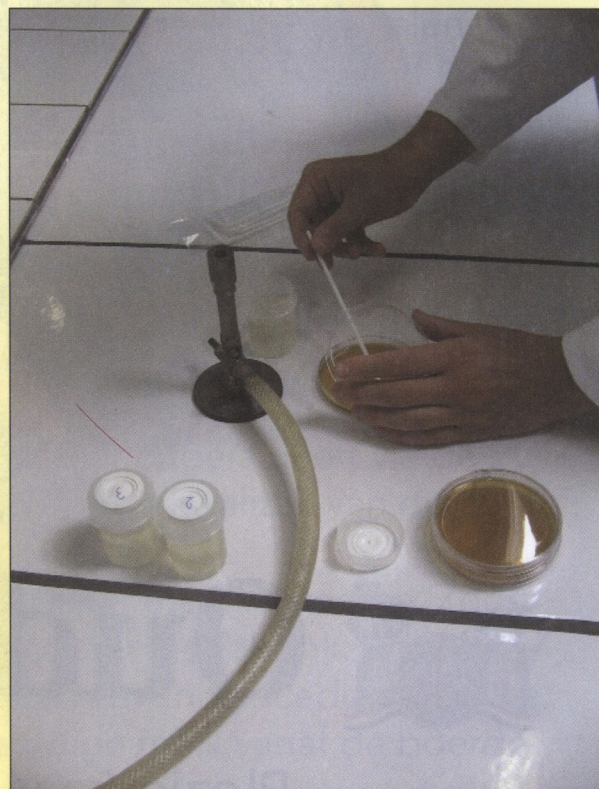
De kwaliteit van de geleverde melk is bij onze coöperatie de beste van het land. Bij Ste Marie Zuivel leveren topbedrijven op het vlak van hedendaagse melkveehouderij hun melk. De melk voldoet aan het lastenboek van IKM, Integrale Kwaliteitszorg Melk. Het IKM-certificaat waarborgt de goede landbouwpraktijk op het melkveebedrijf. Het lastenboek beschrijft meer dan honderd borgingspunten in vijf essentiële onderdelen van de melkproductiemethode. Diergezondheid, dierenwelzijn, melkwinning, reiniging en milieu zijn de vijf modules waarin bestaande reglementering onderschreven wordt en aangevuld met een aantal punten van goede landbouwpraktijk.

Melktransport

Het lastenboek IKM-transport omvat 48 borgingspunten over de melkophaling, het transport, de melkontvangst, de reiniging, de chauffeurs en de identificatie van de leveraars.

Productie

Ste Marie zuivel garandeert een productie van veilige en kwalitatieve zuivelproducten. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van het kwaliteitshandboek die ook de HACCP-principes omvat. De producten beantwoorden minimaal aan de geldende wetgeving enerzijds en de supplementaire eisen die door de zuivelindustrie op basis van een sectoranalyse werden vastgelegd anderzijds.



*Hendrickx
Van Rosbroeck*

**Accountants
Belastingconsulenten
Ondernemingsadviseurs**

**Mechelsesteenweg 131-135
B-2640 Mortsel
België**

**Tel.: +32 3 443 75 50
Fax: +32 3 443 75 51
Mail: hvr@hvr.be**

**Local website <http://www.hvr.be>
International website <http://intl.hvr.be>**

Coaching in finance, accounting and administration



OudenDijk®

Plezierkaas uit Noord-Holland

START RONDGANG

0. Wat vooraf gaat : Melkbewaring op de boerderij

Nadat de koe gemolken is, wordt de melk naar de melkkoeltank gepompt. Dit gebeurt door leidingen, die na iedere melkbeurt van binnen gereinigd worden. De grootte van de melkkoeltank is afgestemd op de hoeveelheid melk die de veestapel van een veehouder produceert. Een melkkoeltank kan de melkproductie van twee tot drie dagen bevatten. De melkkoeltank houdt de melk koel op ongeveer vier graden Celsius. Ook voor de werking van de melkkoeltank gelden strenge regels. Melkkoeltanks geven zelf een signaal af als de werking (koeling, reiniging) niet goed is. Nadat de melkkoeltank geleegd is, wordt de binnenzijde van de tank automatisch gereinigd. De melkkoeltank staat bij melkveehouders in het tanklokaal, een schone, nette ruimte. Geen wonder, want in die tank zit een kostbaar voedingsmiddel.

1. Melkophaling : Tankwagens op plein

Ste Marie haalt de melk iedere twee of drie dagen op bij haar melkveehouders. Dat gebeurt met wat men zo mooi een *rijdende melkontvangst (RMO)* noemt. Dit is een tankwagen voor het ophalen van melk op de boerderij. Als de chauffeur bij het melkveebedrijf komt, opent hij een deksel aan de bovenkant van de tank, ruikt hij of de geur goed is en controleert hij de kleur en de temperatuur. Tijdens het pompen van de melk vanuit de tank in de RMO wordt er automatisch een monster van de melk genomen. Een onafhankelijk laboratorium onderzoekt in dat monster de kwaliteit van de geleverde melk. Dat past bij de kwaliteitsbewaking doorheen de hele keten. De veehouder kan die kwaliteitsgegevens tevens gebruiken in zijn bedrijfsvoering. Een steeds groter gedeelte van de veehouders heeft via de PC en het internet snel en nauwkeurig inzicht in de kwaliteit van de door hem geleverde melk.

Een RMO kan tussen de 15.000 en 28.000 liter melk vervoeren. Zodra de RMO vol is, rijdt de chauffeur terug naar de fabriek. De RMO-chauffeurs volgen nauwgezet de uitgeschreven procedures om te waarborgen dat de kwalitatief hoogwaardige melk vanaf de boerderij op de beste manier in de fabriek komt.

AVG

de specialist in kunststofvloeren
voor particulier,
industrie en agrariër.

Silikal®

Als de vloer maar goed is.

Contactpersoon België

AVG vloer- & wandtechnieken

Dhr. G. Mols

Mob: (+32) 0476 347 825



Energie. Een bron van inspiratie
voor mijn onderneming.

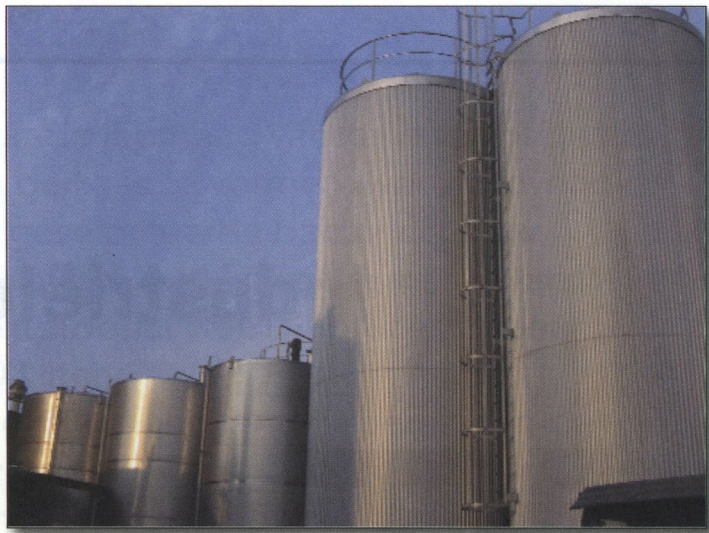
Het is jouw energie.

www.electrabel.be

Electrabel 
VEZ

2. Melkopslagtanks

Vanuit de RMO wordt de melk in 5 grote *melkopslagtanks* gepompt. Op het einde van de werkdag wordt na het lossen van de melk de RMO van binnen grondig gereinigd. Dit gebeurt met



een automatische CIP-installatie (Cleaning In Place). Hygiëne is een basisvoorwaarde om melk tot waarde te kunnen brengen.

Naast de 5 melkopslagtanks kan u hier ook 2 *weiopslagtanks* zien.

Achter de melkopslagtanks bevindt zich de technische dienst. Drie voltijdse techniekers zijn continu in de weer om het machine-en wagenpark draaiende te houden. Daarnaast bouwen zij met succes eigen ontwerpen.

3. Melkverwerkingslokaal

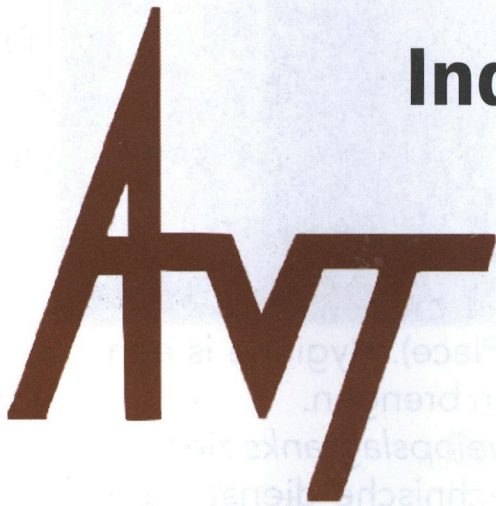
Zo snel mogelijk nadat de melk is gelost, begint de verwerking. Een belangrijke eerste stap is het pasteuriseren. In de *pasteur* wordt de melk kort verhit en snel weer afgekoeld. Door deze bewerking worden ongewenste bacteriën doeltreffend uitgeschakeld. De melk wordt vervolgens bij lage temperaturen bewaard.

Na het pasteuriseren wordt de melk gestandaardiseerd. Dit is het aanpassen van de hoeveelheid vet in de melk. In een grote centrifuge draait de melk zeer snel in het rond, waardoor de lichtere delen (melkvet (room)) en de zwaardere delen (magere melk) worden gescheiden. Op die manier verkrijgt men melk met andere vetgehaltes. Voor volle melk is dat 3,5 procent vet. Voor halfvolle melk 1,5 procent vet en voor magere melk 0,1 procent vet. Voor de kaasproductie wordt melk van 2,5 procent vet gebruikt.

In dit lokaal wordt ook de wei (een nevenproduct van de kaasmakerij, zie verder) gecentrifugeerd en gekoeld.

4. Kaasmakerij

Kaas bestaat hoofdzakelijk uit de vaste delen die in de melk aanwezig zijn, namelijk eiwit en vet. Bij het kaasmaken komt het er dus vooral op aan de vaste stoffen in de melk te binden en te scheiden van het water dat van nature in de melk aanwezig is. De melk wordt dik gemaakt met behulp van *stremsel*. Stremsel is een natuur-product. Tra-



Robotica Machinebouw Industriële automatisatie

Tel. 0032. 3 236 60 09

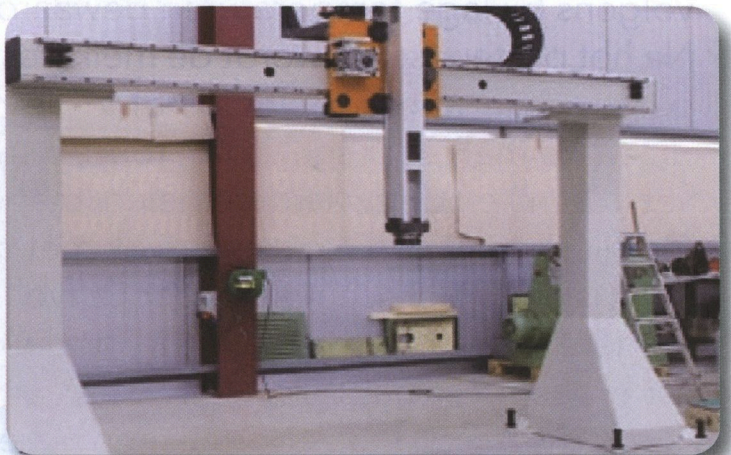
Fax. 0032. 3 677 09 66

www.a-vt.be

info@a-vt.be

AVT Industriële automatiseringen

- Service en nazorg.
- Onderhoud van en aanpassingen aan uw machinepark.
- Preventief onderhoud:
opstellen van
smeerlijsten, technische checklist,...
- Interventie bij diverse
storingen: elektrisch,
pneumatisch
en mechanisch.
- Ook voor uw bestaande
machines



**Vraag vrijblijvend
onze folder aan!**

ditioneel wordt dit gewonnen uit de lebmaag van kalveren of geiten. Om de uiteindelijke smaak van de kaas te vormen, wordt bovendien *zuursel* toegevoegd. Dit is een geselecteerde bacteriecultuur. Het resultaat van dit proces is *wrongel*, een korrelige massa van vaste kaasstoffen, en het vloeibare restproduct *wei*. Dit proces gebeurt in 3 *wrongelbereiders* van elk 12.000 liter.

De *wrongel* en *wei* ontstaan door het snijden en roeren van de gestremde melk. De vaste stof (*wrongel*) bezinkt en de *wei* wordt weggezogen. Na het zeven, het centrifugeren en het koelen wordt de *wei* afgevoerd naar andere fabrieken die er *weipoeder* van maken als grondstof in voedingsmiddelen en medicijnen.

5. Draineerbak

De *wrongel* en de *wei* worden overgepompt naar een *draineerbak*. De *wei* loopt door het doek weg en wordt weggepompt. De *wrongel* blijft achter op het doek en vormt een *kaaskoek*. Deze *kaaskoek* wordt versneden en in kaasvaatjes afgevuld.

6. Stoomkamer

Door de hoge temperatuur in de *stoomkamer* wordt de laatste *wei* door verzuring uit de kaas gedrukt. De buitenkant sluit zich en er ontstaat een korst. Om langs beide kanten dezelfde vorm te krijgen, worden de kazen gedraaid.

7. Pekellokaal

Om de kaas houdbaar te maken, wordt de kaas ondergedompeld in een *pekelbad*. Hoe langer de kaas in dit bad verblijft, hoe zouter de uiteindelijke smaak. Naast houdbaarheid is de zoutopname door de kaas belangrijk voor de smaakvorming en de korstvorming van de kaas. In het *pekelbad* treedt bovendien een interessante wisselwerking op. Terwijl er zout in de kaas trekt, komt er vocht naar buiten. De kaas wordt in het bad steeds droger.

8. Film en tentoonstelling

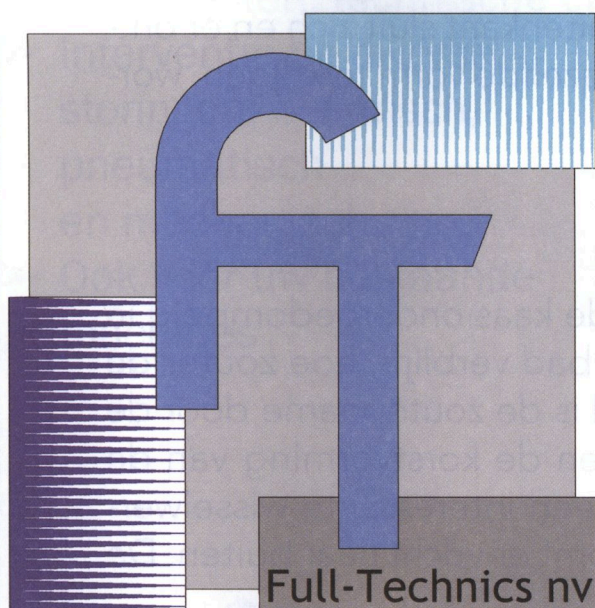
We onderbreken even de rondgang om u te laten genieten van dingen van vroeger in een *tentoonstelling*. In de *film* kan u zien hoe het er werkelijk aan toegaat tijdens de productie.

INDUSTRIE & BEDRIJFSKOELING
AIR CONDITIONING-ALLE TOEPASSINGEN

K **eyzers**
oeltechniek
B.V.B.A.



Antwerpsestw. 373 - 2390 WESTMALLE
Tel. 03/312.18.74 - 311.75.75



Fullwood

Leemputten 24
2310 Rijkevorsel

Van de Water bvba

De klant centraal!

Elektrotechnische groothandel

Hannekenshoek 1
2200 Herentals

tel. 014/28.56.00
fax 014/21.05.73

info@vandewater.be
huishoud@vandewater.be

9. Rijping

Na het pekelbad is er nog maar één zaak nodig om de kaas tot een echte, mooie, geurige, lekkere kaas te maken... En dat is: rust. De kaas verhuist naar het *rijpingslokaal* om er ongestoord te kunnen rijpen. Dit gebeurt onder ideale omstandigheden, bij een precies geregelde vochtigheidsgraad en temperatuur. Pas na vier weken van rijping mag de kaas naar de kaashandel. Afhankelijk van de uiteindelijke bestemming worden de kazen voorzien van een laagje coating of blijven ze natuurkorst.

10. Verpakken

Een stuk kaas vers van het mes, dat is niet te versmaden. Maar de consument wil kaas meer en meer voorverpakt. Ste Marie heeft zelf geïnvesteerd in een hypermoderne *verpakkingsmachine* om de kazen te verpakken en te etiketteren volgens de eisen van de klant. Ons klantenbestand is voornamelijk de kaasgroothandel. Zij distribueren onze kazen naar de winkels en de grootwarenhuizen. Een gedeelte van deze kazen wordt door de groothandel versneden en geraspt voorverpakt.

11. De winkel : 'úw zuivelwinkel'

Aan de voorkant van Ste Marie Zuivel vindt u onze winkel. Rechtstreeks van producent naar consument is ons motto. Het succes van deze winkel ligt in de versheid van de producten en de concurrentiële prijzen. Naast kaas vindt u er allerhande andere zuivelproducten. Vraag ook naar onze mogelijkheden om uw kaastafels te verzorgen.

Besluit

U bent net getuige geweest van het feit dat Ste Marie Zuivel op het vlak van techniek, hygiëne en kwaliteit klaar staat voor de volgende 100 jaar.

De directie en de raad van bestuur danken u voor uw bezoek. Graag nodigen we u uit om in de feesttent nog wat bij te praten met een hapje en een drankje.



We communiceren vandaag de dag meer dan ooit. Maar praten we wel genoeg met elkaar? Bij KBC zijn we ervan overtuigd dat we meer voor elkaar kunnen betekenen als we op het juiste moment even de tijd nemen voor een goed gesprek. Gewoon om wat bij te praten, om te weten hoe het met u gaat, en natuurlijk ook om u te informeren over de nieuwigheden die we voor u in huis hebben. We doen er alles aan om u de ontvangst te geven waarop u recht hebt. Een gezellig kantoor, een adviseur voor al uw vragen, een verzekeringsagent op wie u dag en nacht kunt rekenen, een open geest en, vooral, een open agenda ... die u invult. Met uw verlangens, uw verwachtingen, uw problemen. **Zodat we erover kunnen praten, want dat werkt.**

**100 jaar Ste-Marie brengt KBC even van zijn melk.
Van harte proficiat.**

KBC Verzekeringsagent

Ruts BVBA

Bredabaan 474

2990 Wuustwezel

tel. 03 669 94 94

KBC Bank & Verzekering

Bredabaan 433

2990 Wuustwezel

tel. 03 669 04 00

KBC Bedrijvenkantoor Antwerpen Noord

Noorderlaan 119

2030 Antwerpen

tel. 03 545 93 30



De landelijke gilde (mannen) en de KVLV (vrouwen) van Wuustwezel zijn 2 socio-culturele verenigingen met een brede maatschappelijke werking op het platteland. Zij organiseren voor hun leden allerlei vormende, educatieve en ontspannende activiteiten. Bovendien verdedigen beide organisaties de leefbaarheid van het platteland en de belangen van de plattelandsbewoners, in het bijzonder ook de belangen van de land- en tuinbouwers. Voor 2007 werd Wuustwezel-centrum geselecteerd als "Dorp in de Kijker". Vanuit de centrale der landelijke gilden in Leuven wordt extra ondersteuning gegeven om meer en grotere activiteiten te organiseren.

De Landelijke gilde en KVLV van Wuustwezel hebben een heel programma uitgewerkt :

- Er werd reeds een boek uitgegeven met de titel: "Van Heikneuter tot bedrijfsleider" samengesteld door Neel Vermeiren. (het boek is reeds uitverkocht)
- Er werd een succesvolle smikkeltocht en opendeurdag bij boomkwekerij A. Wouters georganiseerd op 8/7/2007.
- Vandaag is iedereen welkom op Ste Marie Zuivel voor een bezoek aan de 100 jarige coöperatieve zuivelfabriek.

De volgende activiteiten staan nog op het programma:

- Oktober 2007: KISS project (Kunst In Schuur en Stal).
 - Op 26/10/2007: om 20.00u in de loods van AVEVE Leo de Bie, Baan 42 , met optredens van De Notenkrakers, De Roervinken, Ste Ceciliakoor en De Jonge Scheuten. (Inkom : € 3)
 - Op 27,28 en 29/10/007: in de schuur van fam. Van den Bergh, Baan 40
Van 10.00u tot 18.00u : tentoonstelling van kunstwerken met als onderwerp "landbouw, natuur, landelijk leven". Er worden 2 prijzen gegeven aan 't mooiste kunstwerk: een vakjury en het publiek bepalen welk kunstwerk er wint. (Inkom: gratis)
- November 2007: WBN (Wuustwezel by night)
Een nachtelijke verrassingstocht met "katogen en lichtspel" doorheen de Wuustwezelse natuur is voorzien op 23 november. We vertrekken om 19.30u aan feestzaal Sterbos (Ste Godelievestraat). Na afloop wordt er spek met eieren voorzien. Er wordt een kleine bijdrage gevraagd voor deelname .
- December 2007: Op 28 december wordt U allen verwacht voor onze jaarlijkse kersttocht. Vanuit de 3 kerken (Wuustwezel-centrum, Braken of Deureind) gaan we te voet naar de (kerst)stal van Louis Van Looveren, Baan 32. Om 21.00u is daar een optreden van de groep Esperanto uit Lokeren; zij brengen een programma van Griekse, Latijns-Amerikaanse en andere exotische muziek. Het publiek wordt actief betrokken bij het programma-gebeuren. Tevens wordt er glühwein, chocomelk en krentenbrood aangeboden. Deelname is gratis.

Alle mannen en vrouwen met een warm hart voor het platteland en de land- en tuinbouw zijn welkom in onze verenigingen.

Inlichtingen: Karel Breugelmans (LG)	= 0475 46 94 24
Rina Van Hees (KVLV)	= 03 669 95 17



Úw zuivelwinkel

Van producent naar consument!

Openingsuren

dinsdag	9u00 - 17u00
woensdag	9u00 - 17u00
donderdag	9u00 - 17u00
vrijdag	9u00 - 17u00
zaterdag	9u00 - 16u00