



Knotrecord in 'De Kleiputten'

De overtreffende trap van een geluks-slag/mazzeldag bestaat: 19 november 2016. Het mag wel eens meezitten als je de natuur een handje wil toesteken. En net die zaterdag, na een kletsnatte week en gevolgd door een onvervalste herfststorm,

kregen we tussendoor perfecte weers-omstandigheden om aan de slag te gaan in 'De Kleiputten' in Rumbeke.

De spekglatte helling net voorbij de parking was wat minder, maar we konden de welkome hulp inroepen van

de anders verguisde terreinwagens. Die slaagde er in beide aanhangwagens met werkgerief de helling op te slepen tot bij de poort van het reservaat.

We waren zeker content met de opkomst. Meer dan 30 deelnemers! En we waren er niet alleen: de poorten waren nog maar nauwelijks open of een Cetti's zanger liet zijn welkom horen. Wat verder een ijsvogel naast enkele roepende waterrallen, wat wintertalingen en een stel sperwers. Maar vooral het doffe gekwaak van groene kikkers klonk erg verrassend in deze late herfstperiode. Animo genoeg dus, en meteen een extra motivatie!

Zelf hadden we de lat voor deze doedag hoog gelegd. Naast traditioneel maai- en snoeiwerk was het dringend nodig om de oudste takkenwallen aan te pakken. Na jaren stapelen van alle snoei- en maairesten hebben veel steunpalen het begeven. De ploeg met de zware paalboor had hier een hele klus aan.

'Stad-Land-schap 't West-Vlaamse hart' had deze dag ook uitgekozen als eerste afhaalmoment voor knotwilgenplantgoed (in het kader van de actie 'Bewilg het landschap'). Dankzij een geolied zaagteam kregen ruim 40 knotwilgen vrij snel een fris kopje. Een grote schare volgers, waaronder heel wat leerlingen van de Broederschool, zorgden voor het opschonen van de grote takken.

De fijne twijgen werden op de takkenwallen gestapeld, waarna het vaak moeizaam wegslepen van het zwaardere plantgoed volgde. Uiteindelijk toch weer die terreinwagens moeten inzetten om de verste stapels, samen enkele honderden poten, naar een vlot bereikbare afhaalplaats op de parking te brengen. Maar nooit gedacht dat we alle knotrijpe wilgen op één dag onder handen konden nemen.

NIEUWS
uit onze
natuur-
gebieden



Het was een hele klus om de steunpalen van de takkenwallen te vervangen.



Tussendoor kon iedereen zich voltanken met soep en een warm veggiemaal van Rita en Hans.

Tussendoor kon iedereen zich voltanken met soep en een warm veggiemaal van Rita en Hans. En een bizarre pop, die tijdens het zwaardere zaagwerk plots opdook, hield ons als een echt moeraspook in de gaten.

In de namiddag brak de zon helemaal door. De jonge krachten werden nog door een verse 'zusterploeg' afgelost en rond 16 u. konden we alles 'clean' achterlaten. Iedereen kwam afgezakt naar het 'drankdepot' bij de reserwaatsingang, zodat het terugbrengen

en rangschikken van alle werkgerief in een handomdraai geklaard was. Aan iedereen: bedankt voor die vele helpende handen!

Tekst en foto's: Piet Desmet

Wissen in de ovenbuur



Het snoeien van 'kopwulgen' behoort tot ons agrarisch-cultureel erfgoed. Net als hakhout is het een bedrijfstype die al eeuwenlang wordt toegepast en bepalend is voor grote delen van ons agrarisch landschap. Een hele schare 'cultuurvolgers', holenbroeders als holenduif en steenuil, maar ook vleermuizen, voelen zich prima thuis in deze halfnatuurlijke biotoop.

De knotcultuur was zelfs verankerd in de pachtwetgeving. De pachter kon vrij beschikken over alles wat bovenop de stam groeide, maar de stam zelf was eigendom van de grondeigenaar. Niet alleen wilgen, maar ook essen, elzen, haagbeuken, zomereiken en later ook populieren kwamen voor die knotcultuur in aanmerking. De langste takken

werden bij het knotten dikwijls als 'geriefhout' opzij gehouden, terwijl de vele fijnere takken (wissen) tot bundels werden samengebonden. Die takkenbossen waren ideaal om de oven op temperatuur te stoken. Dergelijk houtgestookte ovens in een bakhuis, plaatselijk bekend als 'ovenbeur', kon je bij nagenoeg elke boerderij vinden.

Eens de oven helemaal verhit was werden alle houtresten en as uit de oven geveegd en werden de gerezen deegbollen met een lange houten palet in de oven geschoven. In één keer werd de hele weekvoorraad, 8 tot 12 broden, gebakken. Na een uurtje waren de geurige broden gebakken: zonder discussie het echte boerenbrood. Met de deegresten

werden voor de kinderen heerlijke platte ovenkoeken gebakken.

Vanaf de zomer gebeurde het ook wel eens dat met de restwarmte 'bollebuizen' gebakken werden. Zo'n verse, in de oven gebakken appel, verpakt in een manteltje van (koeken)brooddeeg: dat zouden we ook niet afslaan. Ook de kinderen uit de buurt wisten dit maar al te goed en konden nauwelijks wachten om van die lekkere traktatie te smullen.

Keerzijde was dat ze tegen het einde van de week op droog brood raakten of dat de schimmel al eens moest worden weggesneden... Maar wie maalt daar om na die verwennerij van reuk en smaak?

Tekst en foto's: Piet Desmet



Twee voorbeelden van 'ovenbeuren' uit de streek. De eigenlijke oven zit in de kleine aanbouw, de schoorsteen van de oven zit in het grotere gebouw verwerkt.