



Je hebt de **tweede nieuwsbrief** van De Noorderkempen in je handen. Geschreven door **én voor bewoners**, met nieuws over de werking van De Noorderkempen & over de buurten waar woningen van ons zijn.

**Talent in huis!**

Wonen in een sociale woning: het heeft wel eens het beeld van minder kansen te hebben of te krijgen, van 'overleven' in plaats van leven... In de rubriek 'Talent in huis!' bewijzen we dat dat niet zo is!

De 73-jarige **André** Hoefkens & zijn vrouw **Nancy** Koninckx uit **Meer (Hoogstraten)** bouwen hun woning voor het vijfde jaar om tot een waar **Kersthuis**. Wij mochten op de koffie!

*Tekst: Carla Van Noten, Karin Minnen & Mieke Dereymaeker | Foto's: Karin Minnen*

**"Onze nieuwe buurman kwam vragen of we bij hem ook lichtjes wilden hangen!"**

André & Nancy zijn de voormalige uitbaters van de cinema in Hoogstraten. Sinds 2014 wonen ze in de Lokbosstraat in Meer.



**De cinema zit er nog in!**

Het is al snel duidelijk over welk huis het gaat, want ook buiten hangen er lichtjes & versiering. In de tuin staan een aantal grote kerststallen. Daarnaast staan posters van verfilmde verhalen uit de Bijbel, die ze bijhielden uit hun tijd in de cinema. Die cinema komt trouwens op meer plaatsen terug in de kersttaferelen. Zo hebben ze van een oude filmspoel een brug gemaakt. Elders spotten we een beeldje van een cinema, wat ze als één van hun kostbaarste stukken benoemen.

Toen André & Nancy stopten met de cinema, begonnen ze thuis steeds meer te zetten. De bezoekers kwamen nadat iemand van de Hoogstraatse Maand (maandblad met nieuws uit Hoogstraten) er een artikel over schreef. Hij vroeg of hij erbij mocht zetten dat de mensen konden

komen kijken... De rest is geschiedenis!

**Blinkende ogen**

Intussen komen er jaarlijks tussen 400 en 500 bezoekers. Het zijn mensen uit Hoogstraten, maar ook van verder weg. Er zijn families die elk jaar terugkomen. Ook de burens komen altijd eens kijken, sommigen wel meerdere keren. Hun nieuwe buurman kwam dit jaar zelfs vragen of ze bij hem ook lichtjes wilden hangen. Het Kersthuis brengt dus ook wel leven in de buurt!

Voor André & Nancy is het een prestigeproject: elk jaar willen ze het verfijnder afwerken. Niet voor de anderen, maar voor zichzelf. Nancy geeft zelfs aan: "Het kan goed zijn dat ik iets zet en dat hij het nadien afbreekt en helemaal anders zet. Maar als het klaar is, dan schitteren zijn ogen!". Ze beginnen er aan na 15 augustus. Alles wordt ingepalmd door kerstversiering, inclusief een groot stuk van de keuken. Eten doen ze achter een zelfgemaakte Russische vlag die past bij alles van 'De Notenkraak'. Op hun gootsteen ligt een afneembaar kersttafereel, zodat ze toch nog kunnen afwassen tijdens de hele periode!

Gelukkig gaat afbreken een pak sneller! "Ik ben nu al bezig met hoe ik het ga afbreken en zo goed mogelijk ga wegzetten." Alles gaat in de garage en op zolder, en elk plekje op de kleerkast en onder het bed wordt

Kerst om de hoek de buurman die roept een heerlijke warme soep voor één ieder wat zoets een huis vol liefde is waar wij allen naar verlangen

Sterren overal in de lucht dat brengt ieder geluk kerstballen in alle bomen & kleuren om de mensen wat op te fleuren geen gezeur en gezeik in de laatste maand

voel je vrij en extra blij



*Gedicht: Aretha Ferrier*

ingepalmd door versiering. "En op 2 januari gaan we ook altijd naar de winkels, dan kan je er ferme koopjes doen op kerstversiering!". En zo blijft de collectie aangroeien...

**Extra dimensie | Make-a-Wish**

In het verleden wilden bezoekers graag iets geven ter bedanking, ook al is het gratis. Daarom beslisten ze om een collectebus te plaatsen voor Make-a-Wish. Vorig jaar konden ze meer dan € 500 schenken! Make-a-Wish brengt hen telkens op de hoogte van de wens waarvoor hun gift gebruikt is. En zo krijgt het Kersthuis nog een mooie extra dimensie erbij!



Het Kersthuis is open tot en met 6 januari 2020, telkens van 14u tot 20u. Gesloten op 25 & 31 december 2019 en op 1 januari 2020. Liefst na afspraak op het nummer 03-314 67 90 of 0497-27 23 14.

Adres: Lokbosstraat 14 | Meer.



# Verslag Verjaar-Dag van de Huurder

Tekst: Carla Van Noten | Foto's: Erik Verheyen & Lien Keusters

Carla woont in een woning van De Noorderkempen in Arendonk. Op zondag 13 oktober 2019 kwam ze naar de Verjaar-Dag van de Huurder, ter gelegenheid van 35 jaar De Noorderkempen & 100 jaar sociaal wonen in Vlaanderen. Hierbij haar verslag van deze geslaagde dag!

Toen het briefje van het feest in de bus viel, had ik meteen het gevoel: "Wat een leuk idee!". Dus pakte ik ook meteen mijn agenda en noteerde de datum. De dag zelf was er wel wat spanning: "Gaan we er wel geraken, nu er een grote koers door de Kempen trekt?" Maar we hadden ons plan goed voorbereid: we vertrokken maar best op tijd, zodat we ook tijdig weer richting huis konden vertrekken, voor alles afgesloten werd.

Eens daar was de ontvangst heel hartelijk. We kregen een tas met nuttige spullen voor thuis aangeboden. Een gevoel van 'IK HOOR ER BIJ!' overheerste bij mij op dat moment. De zoektocht heb ik niet gedaan omdat de dames die met mij mee waren, minder mobiel zijn. Ik ben netjes bij hen gebleven om hun koffietjes & taart te brengen! Wat me opviel was dat er veel mensen van Arendonk aanwezig waren. Zelfs mensen waarvan ik het niet verwacht

had. Zo zie je maar: **op sociaal huren staat geen leeftijd, het maakt niet uit hoe je eruitziet of welke achtergrond je hebt!**

De weg naar huis verliep zonder problemen. We hadden ons dus zorgen gemaakt om niets en hadden eigenlijk nog wat langer kunnen blijven zitten. Dat zal voor een volgende keer zijn!

Bedankt De Noorderkempen voor deze fijne ervaring. **Op naar 40 jaar!**



## Heerlijk helder



## Welke inkomsten bepalen mee je huurprijs?

Tekst: Wim Weyns

Vanaf 1 januari 2020 wijzigen een aantal zaken in de wetgeving, onder meer de berekening van je huurprijs. Er wordt dan rekening gehouden met het referentie-inkomen van het meest recente jaar waarvoor er een aanslagbiljet beschikbaar is. Bovendien worden de inkomsten van alle gezinsleden meegerekend, met uitzondering van de kinderen waarvoor je kindergeld krijgt.

### Wat verandert er concreet?

Tot 31 december 2019 wordt het inkomen van ongehuwde kinderen onder 25 jaar – die sinds hun 18 jaar heel de tijd bij jou woonden – niet meegerekend in de berekening van de huurprijs. Ook de inkomsten van familieleden van de eerste en tweede graad (bijvoorbeeld ouders, grootouders...) die ernstig gehandicapt of 65+ zijn, worden nu nog niet meegerekend. Vanaf 1 januari 2020 worden deze inkomsten dus **wel** meegerekend! Het is dus niet ondenkbaar dat je huurprijs plots sterk omhoog gaat als je in deze situatie zit.

## Wist je dat...



In deze rubriek geven we een aantal tips mee die te maken hebben met financiële zaken. Dit kan gaan van tips om te besparen over energietips tot tips over budgetvriendelijke uitstapjes. Heb je zelf een tip? Laat hem ons gerust weten en dan kunnen we hem delen met de anderen!

Tekst: Eveline Snels

- **...je gratis van leverancier voor elektriciteit & gas kan veranderen?** Het nieuwe jaar is het ideale moment om dat te doen. Neem je jaarafrekening bij de hand en doe de V-test via de website [www.vtest.be](http://www.vtest.be) of bel gratis naar het nummer 1700.
- **...je – afhankelijk van de gemeente waar je woont – korting** kan krijgen of sparen **voor vrijetijdsactiviteiten?** In Arendonk & Merksplas is er een vrijetijdspas die je kan aanvragen bij het OCMW. In Beerse & Ravels kan je punten sparen op de UITpas Kempen. Meer informatie op [www.uitpaskempen.be](http://www.uitpaskempen.be).

## Feestmenu voor 4 personen!

**Kostprijs voor het volledige menu:** € 15 à 20 voor 4 personen

### Aperitiefhapje met avocado

Halveer de avocado & verwijder de pit. Hol het avocadovlees met behulp van een eetlepel in één vlotte beweging uit de schil. Snijd het vruchtvlies in blokjes en besprenkel royaal met citroensap. Zo verkleurt het vruchtvlies niet. Snijd de staafjes surimi in schijven. Verdeel afwisselend de blokjes avocado en schijfjes surimi over vier aperitiefglasaasjes. Werk elk glasaasje af met een dotje mayonaise en een takje platte peterselie.



### Voorgerecht | broccolisoup

Verwijder een klein stukje van het harde steengedeelte van de broccoli. Snijd de broccoliroosjes van het stengelgedeelte. Snijd het stengelgedeelte in kleine stukjes. Deze gaan mee de soep in. Snijd 2 ajuinen in grove stukken. Schil 2 aardappelen en snijd deze in blokjes. Smelt de boter in een kookpan en fruit de ajuin 5 minuten. Doe de broccoli, de aardappelen en 3 groentebouillonblokjes bij de ajuin. Overgiet met 1,5 liter water en breng aan de kook. Laat de broccolisoup 20 minuten op een zacht vuurtje gaarkoken. Mix de soep & breng ze verder op smaak met peper.



### Hoofdgerecht | gevulde courgette met aardappelgratin

- **Aardappelgratin:** verwarm de oven voor op 180°C. Schil ondertussen 1 kilo aardappelen, spoel ze af, wrijf ze droog en snijd ze in schijfjes. Spoel de aardappelschijfjes niet meer af onder water, want zo spoel je het zetmeel weg en zal de roomsaus niet dikken. Doe de aardappelschijfjes in een kookpot en overgiet met de room & melk. Kruid met 1 verkruid groentebouillonblokje, peper & nootmuskaat. Leg de klont boter er bovenop. Breng alles net even aan de kook. Draai het vuur direct lager en laat nog 5 minuten verder sudderen. Roer met een houten lepel voorzichtig over de bodem van de kookpot zodat de aardappelen niet aan de bodem blijven plakken. Beboter een ovenschotel en schep hierin de voorgekookte aardappelen met de room. Bestrooi de aardappelgratin met geraspte kaas en breng de kaaslaag nog wat extra op smaak met peper en nootmuskaat. Zet de aardappelgratin in de voorverwarmde oven. Prik na 20 à 25 minuten door de gratin om te controleren of de aardappelen gaar zijn (de gaartijd is immers afhankelijk van de dikte van je schijfjes). Laat indien nodig de gratin langer in de oven staan, tot je probleemloos tot op de bodem van de ovenschotel door de aardappelen prikt.
- **Gevulde courgette met kip:** verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de kip in kleine blokjes & kruid met kippenkruiden & 2 eetlepels olijfolie. Halveer de courgetten in de lengte en hol ze uit met behulp van een lepeltje. Pureer het uitgehold vruchtvlies en schep dit in een zeef. Druk zoveel mogelijk vocht uit de courgettepuree. Snijd de Emmentalerkaas in kleine blokjes. Verhit boter in een braadpan of wok. Roerbak de ajuinsnipers van 1 ajuin enkele minuten. Voeg de gemarineerde kip toe en roerbak nog enkele minuten. Haal de pan van het vuur en schep er de courgettepuree en de kaasblokjes bij. Vul de courgettes met deze mengeling. Giet wat olijfolie op een ovenschotel. Kruid deze met peper & Provençaalse kruiden en giet 1,5dl kokend water in de schotel. Roer alles goed door elkaar. Schik de gevulde courgetten met kip in de ovenschotel en dek af met aluminiumfolie. Bak 35 minuten in de oven. Verwijder na 20 minuten de aluminiumfolie, zodat je ovenschotel een mooie kleur krijgt.



### Dessert | tiramisu met speculoos

Zet een kop sterke koffie & laat deze afkoelen. Meng de mascarpone met de volle verse kaas, suiker en 2 eetlepels koffie tot een romig beslag. Drenk de speculoos in de resterende koffie & laat even weken. Plet de geweekte speculoos met een vork fijn en giet het overtollig vocht af. Doe het mascarponemengsel in een spuitzak. Je kan hiervoor ook een lepel gebruiken. Doe in elk dessertglasaasje of kommetje een bodempje chocoladesaus. Spuit er een laagje mascarponebeslag op. Leg er dan een laagje speculoos op en terug een laagje mascarponebeslag. Bestrooi met cacao poeder. Dek de dessertjes af met vershoudfolie en zet de tiramisu met speculoos minstens vier uur in de frigo alvorens te serveren.

### Boodschappenlijstje voor het volledige menu | 4 personen

- |  |                       |                          |                        |
|--|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| • 0,5 liter volle melk                     | • 2 broccoli's        | • 250g mascarpone        | • Kippenkruiden        |
| • 0,5 liter volle room                     | • 3 ajuinen           | • 250g volle verse kaas  | • Klont boter   ± 50g  |
| • 1 kilo aardappelen + 2 extra aardappelen | • 3 eetlepels suiker  | • 400g kipfilet          | • Mayonaise            |
| • 1 kop zwarte koffie                      | • 4 courgetten        | • Blok Emmentaler   200g | • Nootmuskaat          |
| • 1 rijpe avocado                          | • 5 bouillonblokjes   | • Boter                  | • Olijfolie            |
| • 1,5dl kokend water                       | • 12 staafjes surimi  | • Cacao poeder           | • Peper                |
| • 1,5l water (voor soep)                   | • 16 speculooskoekjes | • Chocoladesaus          | • Platte peterselie    |
|  | • 100g geraspte kaas  | • Citroensap             | • Provençaalse kruiden |

# 'Eerste steenlegging' in Beerse

Tekst: Eveline Snels & Mieke Dereymaeker | Foto: Toon Verheijen



Was je vroeger rijkswachter in de brigade van Beerse, dan kon je wonen in één van de vier rijkswachtwoningen in de **Albertstraat**, vlak naast de huidige politiepost. Op deze site bouwt De Noorderkempem momenteel tien appartementen. De rijkswachtwoningen werden in de zomer reeds afgebroken. Op het gelijkvloers komen vier appartementen (één met drie slaapkamers, twee met twee slaapkamers en één met één slaapkamer). Op de eerste verdieping komen zes duplexwoningen, telkens met twee slaapkamers. Elke woonst heeft een tuin of terras aan de zuidkant. Er is voldoende parking & fietsenstalling, zodat er niet op straat geparkeerd hoeft te worden.

Voor dit project werkt De Noorderkempem samen met architectenbureau AREAL uit Antwerpen en als aannemer Dego bvba uit Hoogstraten. Als alles volgens planning verloopt zullen de appartementen klaar zijn voor verhuur in de zomer van 2021.

Eind november organiseerden we een 'eerste steenlegging', waarbij oud-rijkswachter Roger Swannet, schepen van sociale huisvesting van Beerse Staf Willemsens, gedeputeerde van de Provincie Antwerpen Kathleen Helsen en voorzitter van De Noorderkempem Eddy Gers samen de eerste steen van de nieuwe appartementen legden. Buurtbewoners uit het Libellenplein en bewoners van Het GielsBos vzw maakten soep voor alle aanwezigen. Een fijn moment waarin verleden & toekomst samen kwamen!



## Op wandel door de Noorderkempem...

Tekst & foto's: Karin Minnen

Karin gaat regelmatig wandelen. In deze rubriek neemt ze je mee op een wandeling in één van de gemeentes uit het werkgebied van De Noorderkempem (Arendonk, Beerse, Hoogstraten, Merksplas, Ravels & Rijkevorsel). In november wandelde ze in de **Staatsbossen** in **Ravels**, een stevige wandeling van 10 kilometer. Hieronder een verslag!

Ik parkeerde mijn auto op de parking aan de Arendonksesteenweg. Van daaruit kan je vertrekken voor een wandeling door het mooie bosgebied. Je ziet direct de hoeveelheid Amerikaanse eiken en die kleurden net mooi toen ik op pad ging. Je passeert langs een ven (toen ik ging was er maar weinig water in).



Ik deed de 'Bruggeskeswandeling', een wandeling van 10 kilometer (hoewel mijn stappenteller 12 kilometer zei! 😊). Je kan er ook andere wandelingen doen, van verschillende afstanden.

Via allerlei bruggetjes doorkruis je het bos van Ravels. Je volgt hiervoor de rode driehoeken op de palen. Voor regenweer trek je best goede wandelschoenen aan, want dan is er kans op nogal wat modder. Met een buggy of een rolstoel is het niet echt aan te raden: de bruggetjes zijn redelijk smal en de ondergrond is nergens verhard. We zitten dan ook midden in het bos, hé!



Honden zijn welkom, maar moeten aan de leiband, behalve in de aanwezige hondenzone.



Het laatste stukje van de route gaat over smalle paden, slingerend door het bos. Als je omhoog kijkt, lijkt je met de seconde kleiner te worden. Onderweg kom je Het Boshuis tegen. Hier kan je genieten van een heerlijke warme chocomelk of koffie. Net wat je nodig hebt op koude, druilige dagen!

Ik vond het **een echte aanrader** om te doen, ook met kindjes die al een wandeling aankunnen. Echt keitof!

**Zin om mee te doen? Heb je nieuws dat hier past?** Contacteer Mieke (014-63 95 91 | [mieke.dereymaeker@denoorderkempem.be](mailto:mieke.dereymaeker@denoorderkempem.be))

**Verantwoordelijke uitgever:** Jan Van Hoeymissen | Kweekstraat 4b | 2330 Merksplas

**Redactieraad:** Aretha Ferrier, Carla Van Noten, Iosif Poursanidis, Karin Minnen & Maria Blockx (bewoners) | Eveline Snels, Mieke Dereymaeker & Wim Weyns (medewerkers De Noorderkempem)

**Ontvang je Het Noordernieuws liever digitaal? Of ontvang je hem liever niet meer?** Laat het weten aan Mieke!

**Meer nieuws over De Noorderkempem?** Volg ons op Facebook & Instagram (@denoorderkempem!)

