



# Lions Club Appelthorn Bulletin 2019 43<sup>e</sup> jaargang



APPELTHORN

Afmelden voor bijeenkomsten bij: Bart Kuis  
E-mail: [b.w.kuis@hetnet.nl](mailto:b.w.kuis@hetnet.nl)  
Telefoon/sms : 06 - 53 34 48 11

## Van het bestuur:

Op woensdag 11 december 2019 zien we elkaar weer bij de eetbijeenkomst in Restaurant de Boschvijver. Op dinsdagmiddag vóór de eetbijeenkomst geeft uw voorzitter aan de eigenaar van de Boschvijver het aantal aanwezige leden door. Graag uiterlijk dinsdagmorgen via bovenstaande tel.nr. of mail door te geven als u NIET aanwezig kunt zijn.

Wanneer u opmerkingen of aanvullingen op de agenda hebt, is het verzoek om dit alvast vóór dinsdag a.s. door te geven aan de voorzitter, zodat e.e.a. op tijd verwerkt kan worden.

### Agenda eetbijeenkomst woensdag 11-12-2019

Locatie: Restaurant De Boschvijver, Adres J.C. Wilsaan 25 te Apeldoorn  
Start: 18.45 u.

1. Opening
2. Mededelingen
3. Commissies
4. Rondvraag
5. 5-minutes-talk door Ad
6. Sluiting



## Eetbijeenkomst woensdag 13 november 2019, Laat je hoofd niet hangen

We kwamen zoals gebruikelijk omstreeks half zeven of iets eerder bij de Boschvijver bijeen. Ik kwam tot 24 deelnemers. Men wist wellicht niet dat er een gratis rondje werd gegeven door Hugo en Ton t H, welke beiden een jaar wijzer waren geworden.

Zonder enige op- of aanmerking werden de notulen van de laatste ledenvergadering goed gekeurd. Een zucht van verlichting was waarneembaar op het gelaat van onze penningmeester. Geen lastige vragen, wat wil je nog meer.

Simone deed namens de ledencommissie het woord: hoewel er 26 namen van potentiële nieuwe leden op papier stonden worden er maar 5 geselecteerd, die aan harde criteria moeten voldoen: denk hierbij aan het geslacht, leeftijd, beroep en ga nog maar even door. Hoe ik ooit lid van de Lions ben geworden blijft duister, want de selectiecriteria liegen er niet om. Simone vergat te vertellen dat ze haar poes kwijt was en nu nog is. Dit gaf veel beroering in de wijk en er werd zelfs gesproken over een *k.tpoes* door een wijkbewoner. Misschien ook een toekomstig lid van de Lions?

Hugo gaat niet verder met de organisatie van een golf en klootschiettoernooi, want er is onvoldoende deelname. Jammer maar in het voorjaar krijgen we een herkansing.

Ondertussen zaten wij aan het hoofdgerecht bestaande uit parelhoen en uiteraard patat met ook de hoognodige groente.

Sandra wist veel meer over het inpakken van de kerstpakketten te vertellen: dit wordt 10 december. Deze pakketten zijn bestemd voor het ziekenhuis en we verdienen er als Lions ook een mooi zakcentje aan, hetgeen weer wordt uitgegeven door Hanneke.

De grootste bank van het continent t.w. de ING bank heeft ons verblijd met een bijdrage van € 2000,00 hetgeen ook door Hanneke kan worden besteed. Rob en Hans spraken nog over het Veluwe project. Dit gaat een echt feest worden. Omdat het nog lang duurt voordat het zover is, laat ik de commissie graag nog even broeden.

Via Lisette vernamen we dat Govert nog steeds niet goed gaat en dat men nu probeert via een zuurstoftent hem een stapje verder te brengen onder het motto: laat je hoofd niet hangen.

Hanneke vroeg zich ook nog af wie naar het interservice feest gaat op 15 december. Graag opgeven bij Hanneke. De nieuwjaarsbijeenkomst is gepland op 11 of 12 januari. Dit betekent dat er geen eetbijeenkomst is in januari.

Al met al was het een prettige vergadering onder de bezielende leiding van onze eigen Bart.

T.t.H.

## De 5 minutes talk van Sandra.

Sandra hield een boekbespreking over de Britse econoom Kate Raworth, welke met het boek “de donut economie” een bestseller heeft geschreven welke veel aandacht trekt.

Het gaat over de fouten in het bestaande economisch denken en hetgeen zij daarvoor in de plaats wil brengen.

In zeven stappen brengt het ons naar een economie welke duurzaam is en veel socialer dan ons huidige systeem.

We denken nog steeds aan een economie welke steeds verder moet groeien en we putten de aarde uit. Daarnaast worden de rijken nog elke dag rijker en de overige mensheid profiteert nauwelijks van de groei. Vergelijk het inkomen in onze maatschappij met de maatschappij in Afrika en je gaat ervan huilen.

We zullen dus niet meer jaarlijks moeten groeien maar wellicht genoeg nemen met een achteruitgang van het BBP en een herverdeling van kapitaal onder de mensheid om uit de vicieuze cirkel te komen,



Er zijn meer boeken over dit onderwerp geschreven, maar dit boek brengt de maatregelen overzichtelijk naar voren.

Kate komt in januari naar Nederland om een aantal lezingen te geven. Misschien iets voor een woensdagavond vulling.

Sandra had veel werk gemaakt om het onderwerp duidelijk naar voren te brengen, waarvoor wij haar dank verschuldigd zijn, dus ze kreeg een langdurig applaus voor de geleverde inspanning.

T.t.H.

## Verslag bezoek slagerij Ter Weele in Oene.

Woensdag 27 november was een grote groep Lions te gast bij Herman ter Weele in de slagerij/slachterij van Ter Weele in Oene. Een zeer geslaagde avond bij een fantastisch bedrijf!

Herman bleek een zeer bevlogen vakman en vertelde met veel liefde over zijn werk. Zijn ouders hadden in de jaren '70 een bestaande slachterij/slagerij overgenomen en uitgebouwd zodat Herman en zijn vrouw in 2004 een redelijk groot bedrijf konden overnemen dat zij weer verder uitgebreid hebben en nog steeds uitbreiden. Onlangs heeft Herman bv. een stuk grond in Lieren gekocht waar ze op termijn de koeien willen gaan slachten. De slachterij/slagerij in Oene blijft voor wild beschikbaar.



Ter Weele heeft 52 man/vrouw in dienst (37 FTE), waarvan 15 slagers. Ze slachten ongeveer 1000 koeien, 2000 varkens en 2000 lammeren per jaar en verwerken daarnaast nog eens ca. 3500 stuks grofwild (everzwijnen, herten, reeën). Dat is 60%-70% van het totale afschot in Nederland. Ze hebben daarvoor een speciale wild-erkenning en leveren aan een groot aantal sterrenrestaurants in Nederland.

Op de vraag of hij ook biologische koeien slachtte was Herman eerlijk: het gebeurt wel maar hij heeft het eigenlijk liever niet. Hij ziet vaak ziektes (bv. leverbot) bij biologische koeien die blijkbaar niet (adequaat) behandeld worden. Overigens is het niet-biologische vlees zodanig behandeld en gekeurd dat er geen sporen van medicijnen meer aanwezig zijn op het moment van slachten. Gegarandeerd antibiotica-vrij, volgens Herman.

Bij de rondleiding door het bedrijf liet Herman ons de wildkoelcel zien (interessant weetje: als de dieren nog 'in de huid' zitten mogen wild en vee niet in dezelfde koelcel bewaard worden). In de wildkoelcel hingen zoveel everzwijnen, herten en reeën dat de deur bijna niet meer dicht kon. In de dagen voor Kerst wordt het leeuwendeel van al het wild verwerkt.



Hoe dat in z'n werk gaat demonstreerde Herman zelf door een deel van een hert voor ons uit te benen. Fantastisch om te zien hoe hij exact wist waar de vliesjes zitten die eruit gesneden moeten worden, de gewrichten etc. De mooi geprepareerde stukken vlees (haas, filet, muis) werden ter plekke voor ons gebraden. En dus mochten we heel veel proeven. Niet alleen de hertenbiefstukjes, er waren ook lekkere hapjes: wildzwijnsham, wildpate en worstjes en niet te vergeten de wildstoof met aardappelpuree. Jammer dat we thuis allemaal al gegeten hadden. Met een lekker glaasje Blauburgunder van Ad was het de perfecte afsluiting van de avond. Ik weet wel wat ik ga eten met Kerst!  
Karin



PROFICIAT....!!



05 december	Rob Schuitemaker	09 januari	Antoine Joosten
15 december	Lex Willemse	18 januari	Reinier Willemse
19 december	Arien Schaap	25 januari	Karin Pelle
		28 januari	Jos van Hoogstraten (partner Karin)



Lions Club Appelthorn

