

Weg!

# Platteland

SOMER 2025-'26

Leef stadiger, leef lekkerder

## BLOUKRANS- PLAASVERBLYF

Raak weg in die  
Moordenaarskaroo

Daar's perde op  
**Rehoboth!**

### AKWAPONIKA

Slaai en forel uit  
die mieliedriehoek

### SOMERBOEKE

8 van die  
bestes

(Johann Kriegler  
ontrafel vir  
Antjie en Dot)

### ROMMELSTROOI

Die 'Zibi-tannie'  
skryf vir ons!

Stilbaai  
laat waai!

2 feestafels  
vol geur

- Jan Hendrik
- Karen Dudley



R140,00 (BTW ingesluit)  
NAMIBIË N\$145,00

Calitzdorp hou  
**VETPLANTFEES**

Só hou jy dié vasbyters  
spekvet en gesond

Macadamias

gaan van krag tot krag op stamgrond



# Pro<sup>o</sup>gast<sup>®</sup>

— die Professionele se Keuse



## Die Held vir Jou Spysvertering

### Beskerm en Kalmeer die Ingewande

Botaniese verbindings binne Pro<sup>o</sup>gast<sup>®</sup> beskerm die spysverteringskanaal en dien as 'n natuurlike versagmiddel om simptome soos diarree en irritasie te verlig. Die bestanddele help ook om angs te verminder en die ingewande te ontspan.

### Verlig Spysverteringsongemak

Gastroparese, opgeblasenheid, spysvertering en dermkrampe—Pro<sup>o</sup>gast<sup>®</sup> teiken hierdie verskeie ontstellende simptome met kragtige natuurlike bestanddele. Geformuleer met tien kragtige plantekstrakte, dit werk vinnig om ongemak te verlig, balans te herstel en vertering te verbeter.

Die natuur se belofte  
in farmaseutiese-graad  
botaniese uittreksels

### Help om Inflammasie en Krampe te Verminder

Met ekstrakte soos *Zingiber Officinale* (Gemmer) en *Matricaria Chamomilla* (Chamomile), bied Pro<sup>o</sup>gast<sup>®</sup> Druppels effektiewe ondersteuning teen dermontsteking en dermkrampe. Deur pro-kinetiese, anti-inflammatoriese en spasmoditiese voordele te bied, help dit ook om naarheid te kalmeer terwyl dit teen spysvertering werk.

### Ondersteun Spysvertering en Galvloei

Pro<sup>o</sup>gast<sup>®</sup> Drops bevat ook 'n kragtige uittreksel van *Cynara Scolymus* (Artisjok) wat galproduksie stimuleer, vetvertering verbeter, opgeblasenheid verminder, en hardlywigheid help verlig, wat dit 'n ideale hulpmiddel maak vir dermgesondheid.



**LANDWYD BESKIKBAAR BY TOONAANGEWENDE APTEKE**

Skedule 0: Hierdie produkte is Komplementêre Medisyne (Kategorie D33.7 en D33.6); en word volgens hulle dissipline geïdentifiseer as Kombinasieprodukte en Westerse Kruiemedyne. Hierdie ongeregisteerde medisyne is nie deur die SAHPRA vir hulle gehalte, veiligheid of beoogde gebruik geëvalueer nie. Verwys asseblief na die voulibjel vir meer inligting. [info@tara.org.za](mailto:info@tara.org.za) [www.tara.org.za](http://www.tara.org.za)



23



SOMER 2025-'26

# Inhoud

## Eerstens

- 6 **Vertel ons** Wie onthou nog "Zirts dit in 'n Zibi-blik"? Wel, Zibi se skepper skryf vir ons, en haar vingers jeuk behoorlik...
- 12 **Nuus & dagboek** Ontmoet vanjaar se slimste skaaphond; en ruik fynbos, renosterveld of strandveld in 'n botteltjie
- 23 **Dorp toe** Plakkies, handdoeke en ander mooigoed vir die somer
- 26 **Boeke** 8 gunsteling vir die luilekker vakansiedae wat voorlê

## Dorpe, mense, diere & dinge

- 30 **My dorp** Stilbaai is lankal nie meer 'n "oumense" nie, maar 'n woon-en-werk-, vakansie- én aftreplek... vir oud én jonk
- 50 **Wegkomplek** Op Bloukrans in die Moordenaarskaro kan jy van die wêreld se moleste vergeet
- 60 **Versteekte geheim** Rehoboth se Basters laat waai met perde!
- 68 **Versteekte geheim** Buite Ventersburg wag 'n peperboom van hartseer én vertroosting
- 76 **Entrepreneurs** Op stamgrond kweek twee macadamia-boere ook verandering en hoop
- 86 **Entrepreneurs** Slaai en forel uit die mieliedriehoek... ja, sowaar!

FOTO'S GREG COX, PETER VAN NOORD EN CLAIRE GUINN



## Voorblad

FOTO  
PETER VAN NOORD

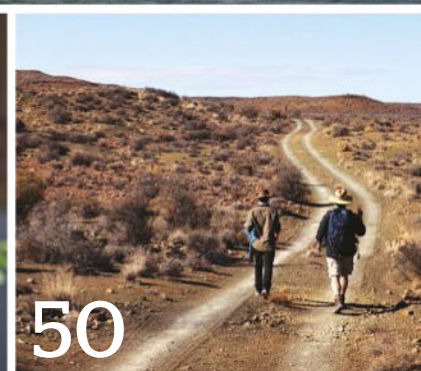
FOTO GENEEM OP  
STILBAAI BY DIE MONDING  
VAN DIE GOUKOURIVIER



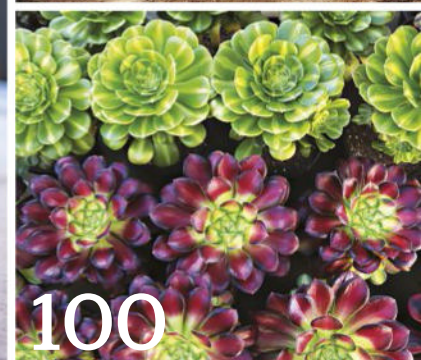
30



124



50



100

## In die tuin

- 94 **Tuindagboek** Landskappe in 'n bottel; 2026 se vuurwarmste tuinmaaktendense; en maak jou eie "blompadda" vir rangskikkings
- 100 **Calitzdorp-vetplanties** Kaktuspraat in die Klein-Karoo
- 106 **Vetplante** Só hou jy dié vasbyters spekvat en gesond

- 124 **Gemaak met liefde** Sit aan by Karen Dudley se tafel vir dié geurfees uit haar jongste boek, en onthou: Die samesyn is net so belangrik soos die kos!

## Gereeld

- 136 **Só is die lewe** Al bly die skrywer en afgetrede patoloog Elizabeth Wasserman nou in Kiwiland, voel die platteland daar alte bekend
- 138 **180°** Annelise Vorster Meyer van Loxton skryf oor die boomryke lanings op die "plek van haar nael"

## In die kombuis

- 116 **Jan-tasties!** 'n Mediterreense feesmaal uit Jan Hendrik van der Westhuizen se nuutste boek





FOTO IAN GOODES

## Platteland sonder grense

As iemand sê “platteland”, dink die meeste mense waarskynlik aan ’n windpomp wat droëbek op ’n kaal vlakte staan en kwaak, dalk ’n knorrige skedonk-bakkie op ’n stofpad, of minstens een buurman of -vrou wat 20km ver bly maar steeds alles van almal af weet.

As die platteland jou enigtiets leer, is dit dat geografie net die helfte daarvan is. Die platteland eindig nie by grensposte nie – dis ’n ingesteldheid, ’n ritme, ’n manier van wees.

In ons Someruitgawe speel ’n paar stories toevallig ver buite die grense van Suid-Afrika af. Op bl. 136 skryf die gebore Vrystater Elizabeth Waserman oor haar nuwe tuiste op die Suideiland van Nieu-Seeland, maar kom uiteindelik tot dieselfde gevolgtrekking: “Die platteland is oral maar ’n eiesoortige ekoselsel waar die ratte stadiger en meer selfbewus draai.”

Elizabeth se lewe in Kiwiland klink baie bekend: Die lug is ewe skoon en stil (net met heelwat meer reën); vreemdelinge groet mekaar en vra uit oor die Springbokke en All Blacks;

as jy te veel preie of suurlimoene het, deel jy dit met jou bure; en die tempo is stadig genoeg sodat jy jou gedagtes kan vang voor hulle met jou wegdraf.

Op bl. 116 deel ons ’n wonderlike spyskaart uit Jan Hendrik van der Westhuizen se nuwe reis-en-kookboek, *JAN Voyage*, wat deur sy kosavonture in Frankryk en Italië geïnspireer is, en behalwe vir die vars truffels (wat jy ieder geval met truffelolie kan vervang) voel alles net so ongelooflik bekend.

Lees ook die interessante storie oor die Basters van Rehoboth in Namibië en hulle liefde vir perde (bl. 60). Laastens kan jy jou voorstel hoe ons ore getuit het toe ons by vanjaar se Vetplantfees op Calitzdorp (sien bl. 100) deur ’n formidabele Amerikaanse *twang* begroet is. Die vetplantkeners Buck en Yvonne Hemenway het gelukkig al in 2015 die lig gesien en Kalifornië vir die Karoo verruil! En hulle noem dit sowaar die “Vetplêntfies” – nie die Succulent Festival nie!

*Johan & Peter*



Die Herfs 2026-uitgawe word van **20 Februarie 2026** af versprei. Laat weet ons asseblief by [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com) as jy dit teen die volgende week nog nie kon opspoor nie.

# Weg! Platteland

Leef stadiger, leef lekkerder

REDAKTEURS JOHAN VAN ZYL & PETER VAN NOORD

[helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com)

KUNSHOOF SEAN ROBERTSON

SOSIALE MEDIA VILIEN COETZEE

### MEDIA-ADVERTENSIES & INHOUDSBEMARKING

HOOF VAN VERKOPE BEA VAN DER VYVER

VERKOOPSBESTUURDER DANIE NELL 082 859 0542

[danie.nell@media24.com](mailto:danie.nell@media24.com)

### SLEUTELKLIENTEBESTUURDERS

SHARLENE SMITH 083 853 1604 | [sharlene.smith@media24.com](mailto:sharlene.smith@media24.com)

SANETHA MEINTJIES 082 957 9747 | [sanetha.meintjies@media24.com](mailto:sanetha.meintjies@media24.com)

CHARLENE MEYER, DANIELA DI GIOVANI, LEONE JACOBS,

NICOLETTE KANNENBERG, RIETTE PEENS, DEBBIE VAN DER MERWE

KANTOORBESTUURDER ANN DU BOIS

011 713 9529 | [ann.dubois@media24.com](mailto:ann.dubois@media24.com)

### UITGEWERSPAN: MEDIA24 MEDIA

UITVOERENDE HOOF MINETTE FERREIRA

FINANSIËLE HOOF LANA GOLIATH INKOMSTEHOOF NERISA COETZEE

BEDRYFSHOOF EDWINA LYNERS

TUSSENTYDSE UITVOERENDE HOOF: MEDIA24

RAJ LALBAHADUR

TUSSENTYDSE FINANSIËLE HOOF: MEDIA24

NELMARIE BEYERS

### ATELJEE

HOOF LAILA MAJIE

KREATIEWE HOOF SANDLASETHU-SIPHE YILANI

REDAKTEUR: SPESIALE PROJEKTE GERDA ENGELBRECHT

[gerda.engelbrecht@media24.com](mailto:gerda.engelbrecht@media24.com)

PRODUKSIEBESTUURDER CHRISTINE SMITH

SENIOR BEMARKINGSBESTUURDER ANDILE NKOSI

[andile.nkosi@media24.com](mailto:andile.nkosi@media24.com)

BEMARKINGSBESTUURDER SETJHABA MAPHIKE

PROJEKTBESTUURDER NAFIESA HOOSAIN

HOOF: GELEENTHEDE FRANCOIS MALAN

[francois.malan@media24.com](mailto:francois.malan@media24.com)

### SIRKULASIE

KATEGORIEBESTUURDER TOMMY CHAPMAN

[tommy.chapman@onthedot.co.za](mailto:tommy.chapman@onthedot.co.za)

BESTUURDER: AANVRAAGBEPLANNING JANINE SNYMAN

[janine.snyman@onthedot.co.za](mailto:janine.snyman@onthedot.co.za)

### RETOESJEERDER DEWALD SPIES

### INTEKENINGE, HERNUWINGS EN NAVRAE

DRUKUITGAWE

Tel. 087 353 1300 WhatsApp 087 353 1333 e-pos [subs@media24.com](mailto:subs@media24.com)

Internasionale navrae +27 21 065 0033

Ure vir inbelsentrum Maandae-Vrydae 08:00-17:00

SMS "plattelandint" na 32361 (SMS'e kos R1,50; gratis SMS'e geld nie)

DIGITALE UITGAWE [www.zinio.com](http://www.zinio.com) of [www.magzter.com](http://www.magzter.com)

PLATTEND WORD NAMENS MEDIA24 EDMS. BPK. UITGEGEE DEUR



Posbus 21, Koringberg 7312

[helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com)

Gedruk deur **novus print**, 'n Novus Holdings-maatskappy

**ON THE DOT**  
VERSPREIDING  
ON THE DOT

Platteland is 'n lid  
van die Ouditburo  
vir Sirkulasie (ABC)

**Press Council**

**MEDIA24**

Media24 is 'n afdeling van Naspers,  
Heerengracht 40, Kaapstad 8001  
Tel. 021 406 2121

Kopiereg © Platteland. Alle regte voorbehou. Reprodusie sonder die toestemming van die redakteurs is streng verbode.



Vars stories. Vuurwarm vermaak.

Dís 'n kykNET

SOMER



**K**  
kykNET

**DStv**



# Vertel ons

wen-  
brief

Ek is die  
'Zibi-tannie'...

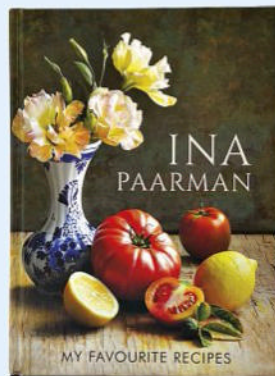
Ek was deel van die groep wat in die vroeë jare tagtig die organisasie Hou Suid-Afrika Skoop begin het. Aan die begin het dit moeilik gegaan, want net soos vandag het ons geen geldelike bystand van die staat gekry nie. Ons moes self sien en kom klaar.

Ons wou veral skole en kinders se aandag vestig op rommelstroeery en daarvoor moes ons 'n gelukbringer hê. Ons het op 'n volstruis besluit omdat hulle enigiets vreet, en omdat Zibi in Zoeloe "rommel" beteken, het ons ons volstruis só gedoop. Om geld te kry vir die projek het ons maatskappye wie se produkte rommel veroorsaak, om borgskappe genader. Uiteindelik het ons ruim ondersteuning gekry van onder andere Coca-Cola, Consol en Nampak.

Zibi was gereeld 'n gas op *Wielie Walie* en het veral met Karel Kraai en Sarel Seemonster bevriend geraak. Kort voor lank het ek en Zibi uitnodigings gekry om by skole te gaan kuier, en ons het elke fees



**Hester Kritzinger** wen 'n Ina Paarman-geskenk ter waarde van meer as R1 200. Dit bevat 'n getekende eksemplaar van Ina se hardbandkookboek *My Favourite Recipes* plus 'n geskenksak met haar 4 nuwe kerriekooksousse, 4 nuwe soppe en 'n klein vlekvryestaal-rakkie met 4 van Ina Paarman se speserymengsels. Gemak is die wagwoord as dit by Ina Paarman-produkte kom, maar nie ten koste van smaak, geur of jou gesondheid nie. Die reeks word op die tradisionele manier en van seisoenale bestanddele gemaak – perfek om 'n fynproewersmakie aan jou kos te verleen. Besoek [paarman.co.za](http://paarman.co.za) vir 'n verskeidenheid resepte – en probeer gerus haar lam-en-wildspastei op bl. 135.







# LAAT HOOR VAN JULLE!

Skryf vir ons en vertel ons van jou skuif of verlange platteland toe, die karakters op jou dorp, die dinge waaroor jy gaande is (of wat jou pla)... Stuur 'n e-pos na [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com), en onthou asseblief om jou voornaam en van te gee, en belangrik, die dorp waar jy woon. *Platteland* behou hom die reg voor om briewe na goeiedunke te redigeer en verkort.



Ek ruim goed op uit my kinderdae en vind dié tussen dit. Bring somer 'n glimlag op my gesig. Lekker dag, groete

bygewoon – sy blote teenwoordigheid het 'n verskil gemaak.

Ons het vir Zibi 'n klub gestig en die lede het elke maand 'n tydskrif gekry, en elkeen wat verjaar het, het 'n verjaardagkaartjie gekry. Vandag wonder ek hoe groot sy Facebook-blad sou wees – hy sou beslis 'n vername *influencer* gewees het.

Onlangs ontdek ek 'n foto wat in 1987 by die jaarlikse Kersiefees op Ficksburg geneem is. Saam met my op die foto is Lesotho se destydse minister van landbou (ongelukkig kan ek nie sy naam onthou nie). Ons het die Vrydagoggend ewe spoggerig met 'n helikopter op Ficksburg se rugbyveld aangekom – dit was omtrent 'n groot storie! – en die Saterdag was dit die opening met trompoppies en wat nog alles.

Maar vir my was die hoogtepunt van daardie fees ongetwyfeld toe Zibi die Vrydagaand sy debuut maak as kroegman in die Ficksburg-hotel: Elke glas is aangegee met 'n kwinkslag en sedepreek oor hoe

sleg jy is as mense jou 'n morsjors noem. Nodeloos om te sê was dit die volgende dag een van die skoonste feesterreine in menseheugenis.

Deesdae woon ek in 'n lieflike aftreeoord in Somerset-Wes. Ons is nie ver van die Sir Lowrys Pass-nedersetting nie, en julle wil nie weet hoe my vingers jeuk om iets soortgelyks daar te begin nie.

Onlangs is ek by 'n internis, en om die ys te breek gesels ons somer oor die verlede en hoe vuil dit skielik in Somerset-Wes geword het. Ek noem Zibi se naam en hy val my somer om die nek – hy was 'n Zibi-lid en, wag daarvoor, hy het nog 'n eksemplaar van die tydskrif en 'n verjaardagkaartjie! Later het hy die foto hierbo vir my gestuur om te spog.

Ek is nou sy gunstelingpasiënt en hy noem my die Zibi-tannie.

Dankie dat julle belang stel en dat julle vir Zibi onthou.

**Hester Kritzinger  
SOMERSET-WES**

**OORKANT** Hester Kritzinger byna 40 jaar gelede saam met Zibi en Lesotho se destydse minister van landbou by die Ficksburgse Kersiefees.

**LINKS** Die boodskap wat Hester se internis vir haar gestuur het met 'n foto van die verjaardagkaartjie wat Zibi donkiejare gelede vir hom gestuur het.

## Dié voorblad is nie so lekker

Ek wil eerstens dankie sê vir julle ongelooflike tydskrif. Ek kan nie wag om myne in die pos te ontvang nie. Ons geniet elke artikel en toer lekker saam met julle deur ons pragtige land.

Mag ek kommentaar lewer op julle voorblad? Dit is baie besig met baie inligting in baie verskillende kleure. Dis seker my OCD, maar dit maak my baie "onrustig".

Ek en my man is albei al jare lank fotografe en kyk daarom seker anders na 'n foto. Ek sien op julle voorblad is die dame uit fokus en die byekorf in fokus. Dit pla my oog 'n bietjie, want ek dink die dame is die fokuspunt?

**Marelize Wessels  
BRACKENFELL >**







## Die ompad Shelly Beach toe

As 'n vakansie 'n slagspreuk kon hê, was dit hierdie keer “Ek sien 'n kerkoring!”. Met 'n behoefte om die berge te sien en 'n liefde vir fotografie en ou geboue (veral kerke) kies ons die ompad na Shelly Beach.

In 'n kar wat propvol gepak is vir 'n seevakansie, het die familiebrak vir seker die meeste plek. Ons vertrek in die donker en koue van die vroeë oggend uit Potchefstroom. Kroonstad is ons eerste koffiestop en in Bloemfontein geniet ons 'n vin-nige Wimpy-ontbyt. Ons staan om die kar en eet terwyl ons die wind en verbygangers maklik ignoreer. Dis hier waar ek my kamera uithaal.

Ná Bloemfontein, en wat maklik kan voel soos 'n ewigheid van reguit paaie en windpompe, maak ons voor middagete 'n draai op Reddersburg, Smithfield, Rouxville en Aliwal-Noord. Met my voorafnavorsing, Google Maps en my pa se vinnige “ek sien 'n kerkoring”, neem ek foto's tot dit by my ore uitloop. Stadsale, klein winkeltjies, kerke

(een selfs besig met 'n braai), brûe, museums en verlate biblioteke.

Voor Lady Grey begin die berge uit die aarde opstaan en ek sit nie my kamera vir 'n oomblik neer nie. Dit voel werklik asof 'n mens aan die berge kan vat. Ons kronkel om klowe en deur padwerk, verkyk ons aan die beeldskone omgewing en bereik uiteindelik Barkly-Oos. Ek lees die geskiedenis van elke dorp waardeur ons ry hardop in die kar voor.

Die Barklypas, geleë tussen Barkly-Oos en Elliot, is dalk net 10km lank, maar die klim tot op amper 2018m is manjifiek. Op Elliot draf ek weer eens, net soos op elke dorp ná Reddersburg, oor strate om beter foto's te neem en ons swaai net 'n keer of wat vir boerbokke uit. Dan is ons deur Ugie, met nog een van vele “ek sien 'n kerkoring” uitgeroep, op pad na Maclear – ons rusplek vir die aand.

Op Maclear is die nag onverwags warm en ons mis die sneeu met skaars 'n dag.

Vroegoggend val ons weer in

die pad en die sonsopkoms hou nie 'n druppel kleur terug nie. Die wêreld op pad na Mount Fletcher is werklik iets besonder. Dis hier waar die stilte vir my die mooiste is. Met die oop grasveld, goud so ver as wat die oog kan sien, en kilometer ná kilometer van huisies langs die pad lyk dit soos 'n uitgestrekte reënboog. Blou, groen, pienk, oranje, geel en pers net waar jy kyk, met die berge as agtergrond.

Op Matatiele en Cedarville skarel ek oor nog strate en om hoeke vir die beste foto's. Kokstad is ons volgende stop en ons ry 'n paar draaie deur die dorp op soek na interessante geboue. Ek staan op sypaadjes en neem foto's so deur die onophoudelike verkeer.

Ons is skaars uit Kokstad voor die wêreld om ons weer heeltemal verander. Binne 'n oogwink word ons omring deur plantasies. In die berge rondom dorpe soos Ugie was daar natuurlik ook plantasies, maar hier, op pad na die hart van KwaZulu-





**OORKANT** Net voor ons Lady Grey binnery.

**KLOKSGEWYS VAN LINKS** Deur Reddersburg, Aliwal-Noord en Mount Fletcher... tot op Shelley Beach (onder).

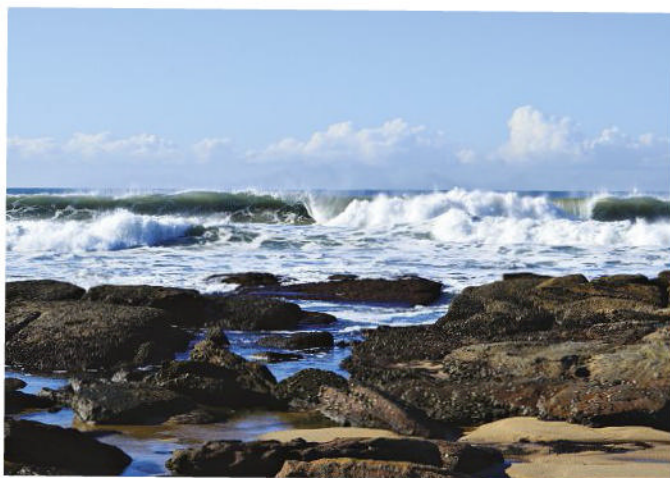
Natal, is dit net bome. Ons bereik natuurlik 'n punt in die dag wanneer dit begin voel of ons nooit die see gaan sien nie, maar ek hou my "Hoe ver is dit nog?" vir myself.

Met die laaste bietjie deurdruk kom ons uiteindelik op Shelly Beach aan. Die tasse is skaars uit die kar gelaai voor ons afstap strand toe. Hier, met die sand tussen my tone,

my kamera in die een hand en die ander hand voor my oë om die son af te keer, kan die vakansie uiteindelik begin.

Ná twee dae op die pad, meer as 1100km en menige mooi en interessante kerke, geboue en landskappe voel dit asof ek tuis is. Soms is die ompad die perfekte pad.

**Elsje Jansen van Vuuren**  
**POTCHEFSTROOM**



## Die Skepping aan ons voete

Namakwaland se blommeprag het vanjaar geen perke geken nie. Ek en my vrou, Reinette, was deel van 'n toergroep van 47 van Namakwatoere wat van Kaapstad af tot by Nababeep getoer het. Ons was in die Postberg-natuurreservaat en het ook 'n draai gemaak in Velddrif, Elandsbaai en Citrusdal – en enigiets van plate wit, geel en oranje gousblomme en pienk vygies tot massas katsterte gesien.

Daarna is ons van Nieuwoudtville af terug deur Vanrhynsdorp, Clanwilliam en Citrusdal, en dit was dieselfde storie. Vyf dae lank het ons elke dag in 'n ander rigting gery. Saam met ons op die toer was onder andere die 101-jarige Barbara Wilder van Kaapstad en Vicky en Mike McIntosh, al die pad van Alaska, en hulle het saam met ons in verstomming gestaan.

Ek het honderde foto's geneem op die toer, maar hierdie een, deur Vicky McIntosh, is my gunsteling. Dis geneem langs die N7 tussen Kamieskroon en Garies. Die botterblom (*Gazania krebsiana*) toon die grootsheid van die Allerhoogste se skepping in al sy glorie – kyk net na die fyn detail van die wit hartjies om die blomkern en die besie vol stuifmeel.

**Ben van Rensburg,**  
**STRAND >**





## My Montagu-onthou

Die raakvat-skrifsel oor Montagu in julle Winter 2025-uitgawe was die laaste strooi: Ek moes net eenvoudig op papier die lof van dié dorp besing. Dit is die grootste voorreg om dit my geboorte- en grootworddorp te noem.

Ons het op die Oudam se wal grootgeword, in die Torinkiehuis, met 'n appelkoosboord wat tot onder teen die rivier strek. Ons pa's het daaglik met fietse werk toe gery.

Die lekkerste kerkbasaars onthou ek in die Oudam. Basaarpoeiding, geel en rooi en groen jellie met vla. Spookhuis onder die verhoog! En die grootmense wat die geld tel terwyl ons kinders wawiele doen op die gras en rekspring. Die seuns het, soos vandag se seuns maar, met balle gespeel.

En ons het daaglik oor die swaaihangbrug gestap. Ek weet die nuwerwetste brug (foto onder) is veiliger, maar hy's nie so mooi soos ons hangbrug nie!

Ons het oorstromings beleef in ons kinderdae. Die hangbruggie het weggespoel en die Oudam is afgesny van die dorp. Ons het woonwaens en koeie en meubelstukke sien verbydryf.

Die leiwatersloot was ons swemplek, ook die koel poele in Loverswalk. Foefieslaaids (ook in Loverswalk) op pad warmbron toe. Daar was geen ghrênd hotel nie; ons het verniet geswem in die warm water, opgeklim na die stinkende guanogrotte. Deesdae is dit ook 'n toeriste-atraksie.

Ons het gebraaï in die kloof, by die magiese Kalkoennes, ontelbare kere opgestap na die fort toe. My Ysterkatel-pa, Retief, en sy maters het somer Bloupunt uitgeklim om 'n spieël te plant. Nou is dit 'n gewilde staproete met 'n hoë moeilikheidsgraad.

Toe ons in my gr. 8-jaar na die rand van Montagu-Suid trek, het ons gereeld op berg toe geklim na

die plek waar MONTAGU met klippe uitepak is.

Ons het Saterdagmiddag in die parkie gesit en wag dat die bruide by die kerk aankom sodat ons ons aan hulle en hulle gevolg se pragtige rokke kon verwonder. Dit was die hoogtepunt van ons week. Nou is die gewilde markie daar. Die dam met die voëls was om die draai van ons huis, ons speelplek. Nooit sou ek kon dink dit sal toeriste lok nie.

Die NG kerk Montagu is in my DNS. My ouma, my ma én ons vier kinders is daaruit gedoop. My ma daar getroud. My ma en ons vier kinders daar voorgestel. My ma en pa daaruit begrawe.

My pa, die aantreklike Montagu-rugbyspeler, ontmoet toe my ma, fyngedane Volkspele-danseres met die mooiste rokke. En hulle sonderlinge liefdesverhaal is verweef in my Montagu-onthou.

**Ronelle Genade (née Retief)**  
**BLOUWATERBAAI, PORT ELIZABETH**







## As die hael begin val...

Vroeër vanjaar word ons verras met 'n haelbui in ons kusstad. Die herinneringe van haelkorrels uit ons kinderdae bring 'n gevoel van opwinding en verwondering, want as kind was 'n haelbui iets amper bonatuurliks.

Wanneer donker wolke swaar en dreigend begin saampak en die wind geheime deur die groot bome om die huis fluister, het ons geweet iets besonders is op pad. Sonder waar-skuwing het die hael in ysige wit bolletjies begin val; eers skaars en dan al hoe vinniger, soos 'n klomp wit krale wat uit die hemel stort. Soos klippies wat uit 'n onsigbare hand gestrooi word. 'n Oorverdowende geluid op die sinkdak.

Met die eerste dreuning van donderweer was daar die bekende bang gevoel. Maar die kinderlike

nuuskierigheid en vreugde oorwin die vrees, en binne oomblikke maak die bangheid plek vir pure opgewondenheid oor die wêreld se ysige verrassing.

Vir my was dit 'n betowerende toneel wanneer die spierwit haelkorrels die groen gras soos 'n sagte wit tapyt bedek. Asof die wêreld skielik in 'n sprokiesland verander



het – stil, vars en vreemd mooi. Nuuskierig het ons uitgehardloop om met kaal hande aan die ysige korrels te vat. Die koue het aan ons vel gebyt, maar dit het nie saak gemaak nie. Die wit wêreld was te opwindend om mis te loop. Elke tree het op die ys geknars. Die hael het vir 'n oomblik gewone gras omskep in iets magies, en daardie beeld het vir altyd in my geheue vasgesteek.

Ons het bakkies vol hael opgetel en dadelik Ma se yskas volgepak om later nog daarna te kyk.

Dit was soos 'n speletjie van die natuur – kortstondig, maar altyd opwindend. Daarna het ons met koue hande en nat skoene teruggegaan huis toe, laggend en vol stories om te vertel.

**Lynette Strydom**  
**GQEBERHA P**



# Nuus & dagboek

Saam met langer dae en vakansietyd bring die nuwe seisoen ook 'n stampvol kalender. Proe die wêreld se lekkerste wors, kom pluk jou eie sonneblomme, en beplan jou sloertoer om soveel as moontlik somerfeeste in te ryg.

SAAMGESTEL DEUR **ANRI MATTHEE**







## 'n Delftblou Kersfees

Dit maak nie saak hoeveel keer 'n mens al op die beeldskone Bolandse plaas Babylonstoren by Simondium – daar in die driehoek tussen die Paarl, Stellenbosch en Franschhoek – gaan draai het nie, met elke besoek is daar nóg iets nuuts te sien, doen of begeer.

Die luukse 2025-feesaanbod van eetgoed, versierings en elegante huis- en tafware is geïnspireer deur die historiese Delft-skerwe wat oor jare in die tuin opgegrawe is. Daar is regtig iets vir elke sak en smaak, maar wat die fleurige bende *influencers* (en hulle selfone)

by die bekendstelling die hardste laat oeloeleer het, is die luukse Advent-kalender, geïnspireer deur die plaas se herehuis, met 25 laaitjies vol miniaturgeskenke uit Babylonstoren se bad-, lyf-, geur-, kos-, drank- en huiswarereeks. Dit kos wel 'n stewige R4 500, maar is ontwerp om jaar ná jaar te gebruik.

Ons wys 'n paar van *Platteland* se gunsteling wat sedert begin November in die aanlynwinkel te koop is en landwyd gratis afgelewer word.

**Kontak**  [shop.babylonstoren.com](https://shop.babylonstoren.com) >

Wat is Krismis sonder Kerskoek? Babylonstoren verkoop 'n verskeidenheid. Van onder af is Kerspaseitjies met speserye en lemoen (R95 vir 'n pak van 4), gepak om 'n donker sjokolade-en-macadamia-torte (R490) wat jy bevrore of warm kan voorsit, vrugtekoek met vye en brandewyn (R750 vir 2,3 kg), 'n meellose lemoen-en-amandel-polentakoe (R340 vir 900 g), pannetone (R430 vir 700 g), heuning-ringkoek (R250 vir 1,2 kg), Italiaanse filone (R400 vir 500 g), lemoen-en-dadelvrugtekoek sonder alkohol (R150 vir 750 g) en lemoen-en-gemmer-linzertaart (R155, weggedraai van die kamera).



**Blaresierkrans** R550



**Hollandsehuis-ornament** R85



**Ster van herwonne seilstof** R85



**Ornamentele teël met hoenderhaan** R85



# Ter viering van die veld

Hoe ruik 'n bergtop in blom – of die duine van 'n Kaapse strand? Neem 'n sintuiglike reis met een druppel van Bossie Collective se inheemse plantolies – die breinkind van die botaniese argeoloog dr. Elzanne Singels.

“Afrika het 'n betowerende verskeidenheid bruikbare plante. Die mensdom sou nie bestaan het sonder hierdie plante nie! In my Ph.D.-navorsing het ek gewerk met die oorskot van verskillende plante – soos kooigoed, boegoe, suurvly, taaibos en wilde-olien – wat duisende jare gelede deur jagter-versamelaars in grotte gelaat is.”

Byna alle biodiversiteit in Afrika, het sy besef, het 'n hegte band met die mensdom.

“Ná my studie het ek in die private sektor begin werk in herlewingsboerdery, met 'n fokus op die etiese handel van inheemse Afrikabestanddele. Só het ek die oerbestanddele in die moderne konteks leer ken.”

Hier het Elzanne begin nadink oor nuwe gebruike vir die bestanddele, maar met respek vir die ou tegnieke.

“My eerste idee was inheemse seep

wat ek op die tradisionele manier wou maak met beesvet en inheemse olies. Ek was dadelik verlief op die proses. Later het ek ook gekeurde kerse begin maak.”

Elzanne het Bossie Collective in Junie 2025 begin en gebruik slegs inheemse bestanddele van 'n netwerk van ervare, etiese nisprodusente uit ses Afrikalande. Vir nou is daar drie geure, geïnspireer deur die hoofveldsoorte in die Kaapse Blommestreek: fynbos, renosterveld en strandveld.

“Fynbos is natuurlik die bekendste en dié produkte ook die gewildste. Ek wou hê mense moet dink aan hulle laaste staptog op 'n fynbosberg – die reuk van boegoe; die koue, tannienryke water; en soet, blomagtige geure.”

Renosterveld is 'n byna uitgestorwe veldspesie wat bekend sal wees aan mense van die Overberg en Weskus. “Dié veldtipe groei op ryk kleigrond en is vol harsagtige spesies – dink aan reuke soos Bybelse mirre – sowel as boegoe en kapokbos wat roosmarynagtig ruik.”

Strandveld groei weer in sand langs die kus. “Dié olie dra die soutgeur van seebamboes en die skerp kruinote van

kooigoed en boegoe, gelig deur sagte sitrus. Hiervoor het ek spesiaal my eie ekstrak gemaak van 'n spesifieke seewier wat daardie seeagtige reuk baie goed oordra.” Die strandveldkerse word ook in seebamboes gegiet en lyk – én ruik – dus soos die ware Jakob.

Elzanne hoop om binnekort uit te brei met volhoubare huishoudelike produkte soos waspoeier en skoonmaakmiddels, en inheemse tees wat spesifieke kwale kan ondersteun – alles met sensitiwiteit teenoor die omgewings en gemeenskappe waaruit die bestanddele kom.

“Elke produk wat ek maak, word gedryf deur die drang om almal in die wêreld so verlief te maak op Afrika se mense en biodiversiteit soos wat ek is. Dit is maklik om respek te gun vir iets wat jy liefhet.”

**Waar?** Bossie Collective se olies, kerse en seep is te koop by Die Spens in Sarel Ciliersstraat 84, Napier (die Feeshuis), maar ook aanlyn op Elzanne se webwerf.

**Kontak** [endemiccape.com/category/bossiecollective](https://endemiccape.com/category/bossiecollective) [f](#) Endemic Cape [@bossie\\_collective](#) [elzanne.singels@gmail.com](mailto:elzanne.singels@gmail.com)

FOTO'S BOSSIE COLLECTIVE



Skandeer die QR-kode om direk by Elzanne se aanlynwinkel uit te kom

**BO** Die fynbosprodukte is tans die gewildste en herinner aan 'n staptog in die berg.

**LINKS** Die strandveldprodukte ruik soos seebamboes, sout, kooigoed en sitrus.

**HEEL LINKS** Dr. Elzanne Singels se kundigheid in botanie en argeologie vorm die onderbou van haar werk met tradisionele inheemse bestanddele.



# En die fluksste skaaphond is...

Jou hond is jou beste vriend... en heel moontlik ook jou beste plaaswerker. Sô reken die Suid-Afrikaanse Skaaphondvereniging (Sasda) wat onlangs die land se voorste werkende skaaphond by die nasionale kampioenskap op Buffeljagsrivier bekroon het.

Vanjaar se algehele wenner was Yvan Fourie met sy driejarige hond, Wimpie. Hulle het 16 hanteerders en 31 honde uitgestof om die titel vir die eerste keer te wen.

“Ou Wim is ’n gemoedelike en liefdevolle hond, maar hy’s ook my kollega en beste vriend,” sê Yvan, wat in Sutherland se Bo-Visriviergebied boer. “Ek kan nie sonder my honde nie.”

Om dié honde se fyn werk te aan-skou is ’n indrukwekkende gesig, want die kampioenskapsbaan word ontwerp om die uitdagings van ’n regte plaasomgewing na te boots. By die uitdunne moet die hond ’n “trop” skape bymekaarjaag, gaan haal en in ’n reguit lyn na die hanteerder toe “bring”. Hindernisse moet oorkom word om die skape in ’n kraal te kry, terwyl twee van die trop geskei en eenkant gehou moet word.

“Hierdie is nie sommer ’n partytjetoertjie nie,” sê Laura Sterley van Sasda. “Dit word in daaglikse plaaswerk gebruik om byvoorbeeld ’n siek skaap of ’n ooi met ’n pasgebore lammetjie van die trop te skei.”

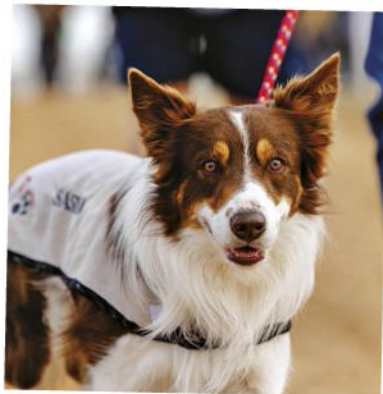
Die moeilikheidsgraad neem toe namate honde deurdring tot die volgende ronde. In die eindronde – waaraan 15 honde deelgeneem het – moet 2 troppe van 10 skape oor 500m aangeja word.

Sasda is in 1961 gestig om die vaardigheid van werkhonde ten toon te stel, hulle opleiding te bevorder en gesonde teelpraktyk aan te moedig.

*Die nuwe seisoen se klubproewe behoort laat in Februarie te begin. Hou die webwerf dop vir kompetisiedatums.*

**Kontak**  [sasda@jenny.co.za](mailto:sasda@jenny.co.za)  
 [sasda.za.net](http://sasda.za.net)  South African Sheepdog Association  078 439 0329 >

FOTO'S PHIL STURGESS, NICO DE WAAL & SASDA



**BO** Vanjaar se algehele wenners, Yvan Fourie en Wimpie, in aksie by die SA skaaphondkampioenskap by Buffeljagsrivier.

**LINKS** Lizette de Waal se skaaphond, Vlam.

**HEEL LINKS** Die naaswenners was Andrew Philip en sy hond, Mirk. Andrew het al vyf keer tevore met twee ander honde gewen.



PRESERVEERPRODUK VAN DIE JAAR

# Hier's SA se potjie goud!

Flesse vol spensstaatmakers is altyd 'n welkome geskenk. Nou is daar 'n amptelike ererol van Suid-Afrika se beste ingemaakte kosse – net betyds om die Kerskouse te vul.

Die prysuitdelingsgeleentheid vir Agri-Expo se eerste Suid-Afrikaanse Preserveerkampioenskap is in Augustus op Stellenbosch se Lanzerac-wynplaas gehou. Hier is Compagniesdrift se makataanstukke bekroon as die land se Preserveerprodukt vir 2025.

“Dié makataanstukke het ons beïndruk met 'n wenkombinasie van voorkoms, geur, tekstuur en algehele gehalte. Om die Produkt van die Jaar-prys by 'n kompetisie van dié kaliber te wen is 'n merkwaardige prestasie,” sê die koskenner Susana Jooste, wat die hoofbeoordelaar was. 'n Span van 38 kenners het die inskrywings blind beoordeel by Eensgezind buite Durbanville.

Ilse Ruthford, besturende direkteur van Compagniesdrift, sê haar span is “ongelooflik trots” op dié pluimpie. Dis veral betekenisvol dat iets so tradisioneel soos makataan die algehele wenner is, sê sy. “Ek het daarmee grootgeword en nou sit ek my ouma se tradisies voort.”

Compagniesdrift het hulle reeks ingemaakte produkte ontwikkel nadat 'n groentetuin in 2014 op die plaas gevestig is. Toe waterbeperkings rondom 2017-'18 druk, moes die tuin gesluit word. Vars bestanddele – ook die makataan – is toe

ingekoop om die preserveertradisie voort te sit, maar Ilse sê die span begin nou weer tuinmaak.

Lena Conradie, wat voorvat in Compagniesdrift se kombuis, sê die geheim vir 'n goeie konserf is om uit die hart te kook en geduldig te wees:

## Die beste in hulle geweste

Buiten die 70 SA kampioene het die beoordelaars ook 'n wenner in elk van die 11 oorhoofse kategorieë aangewys:

- **Blatjang** Montagu Foods Shoprite Housebrand/Ritebrand se perskeblatjang
- **Vrugte in stroop** Compagniesdrift se makataanstukke (SA Preserveerprodukt van die Jaar)
- **Konfyt** Uit-die-Bottel se kweperkonfyt
- **Jellies** Domein Doornkraal se pruimjellie
- **Marmelade** Hemelhuis se koemkwatkonserf
- **Pesto** Pesto Princess se sondroogtamatiepesto
- **Piekelvrugte** Kloovenburg se swartolywe in braambessiesous
- **Piekelgroente** Jumping Jackal Delicacies se ingelegde heel jalapeño's
- **Smoor** Miami Boerie Relish se soet tamatiesmoor
- **Tapenade** Willow Creek se olyftapenade met swartolywe, ansjovis en kappertjiebessies
- **Groente in sous** Creative Cuisine Pantry se kerrie-uitjies



FOTO'S ANDREW GORMAN & COMPAGNIESDRIFT



**BO** Ilse Ruthford (naaslinks), besturende direkteur van Compagniesdrift, het die trofee namens haar span in ontvangs geneem. By haar staan Charlene Nieuwoudt (links) van ClemenGold, Chris Fourie (naasregs), president van Agri-Expo, en Andries Wiese van Holland.

**LINKS** Lena Conradie ken van inlê – sy omskep Compagniesdrift se vars tsammas in die stroopsoet ingelegde stukke.





“Jy moenie kwaad kos maak nie, want die pot voel dit aan!”

Makataan – of dan tsamma – is ’n inheemse waatlemoenspesie wat al honderde jare gekweek word en ’n gewilde item in menige spens is. Ilse sê by Compagniesdrift sit hulle dit graag voor met ’n kaasbord.

Die kompetisie was straf, met meer as 450 kommersiële produkte wat meegeding het. Daar was 70 verskillende klasse en die beste produk in elkeen is as SA kampioen aangewys. Hieronder tel die skepings van Elana Bruwer (van Elana’s Preserves, waaroor ons in *Platteland* #37 geskryf het) en Ina Lessing (van Lessing-konfyte uit ons heel eerste *Platteland*!): Albei het agt kampioentitels – plus ’n hand vol tweede en derde plekke – losgekook. Die volledige lys podiumwenners in elke klas is op Agri-Expo se webwerf te sien.

**Kontak**  [sapreservechamps.co.za](http://sapreservechamps.co.za)

 [admin@agriexpo.co.za](mailto:admin@agriexpo.co.za)

 021 975 4440  Agri-Expo

 @agriexpo1



Al 450 inskrywings is by Eensgezind blind beoordeel deur 38 koskenners uit die bedryf, onder wie groot name soos Carmen Niehaus (links), meer as 30 jaar lank kosredakteur by *Huisgenoot* en skrywer van nie minder nie as 27 kookboeke; Peter Duncan (naaslinks), hoofsjef by die veelbekroonde Kaapse restaurant La Colombe; en Arina du Plessis (regs), geliefde kosredakteur van *Landbouweekblad* en *Landbou Boerekos*. In die middel is Susina Jooste, hoofbeoordelaar, en Breyton Milford, hoofbestuurder van Agri-Expo.

## ’n Sonneblom uit Stellenbosch

Min dinge sê “somer” soos die gesig van ’n goudgeel sonneblom. Dis hoekom Dan Enslin van die plaas The Neighbours omtrent 4 ha sonneblomme gesaai het: om dié vrolikheid met ander te deel.

Dan bedryf sedert 2019 ’n herlewingsplaas op ’n deel van die oorspronklike Welmoed-landgoed buite Stellenbosch, met die ondersteuning van sy vrou, Sam-Jamie. Die gedagte van ’n sonneblomfees het by hom posgevat ná ’n besoek aan die noordelike provinsies: As die blomme elders so mooi groei vir olieproduksie, hoekom nie ook in die Kaap as snyblomme nie?

Die sonneblomsaad is reeds vroeg in Oktober gesaai. Nou moet Moeder Aarde die res doen sodat die blomme kort voor Kersfees geil sal staan om met die hand geoes te word. Jy kan jou eie snoeiskêr bring of een op die plaas huur.

Dan beskou die Sonneblomfees as ’n proeflopie vir sy droom om die plaas in ’n seisoenale selfpluk-bestemming te omskep.

“Ons beplan om oor die volgende paar jaar sowat 7 ha boorde te vestig, in kwadrante wat al om die seisoene blom. As jy byvoorbeeld in Mei kom kuier, sal jy steenvrugte en sitrus kan pluk. En as jy dan weer in die laatsomer kom, sal ons kernvrugte ryp wees. Elke seisoen sal sy eie plukfees hê.”

Met uitgelese uitstallings, kos, wyn, musiek en kinderspeletjies op aanbod belooft die Sonneblomfees om ’n onvergeetlike gesinsuitstappie te wees – onthou tog die kamera vir kiekies tussen die blomme. Boonop is dit ’n gulde geleentheid om herlewingsboerdery in aksie te sien. “Ons wil vir mense wys hoe boerdery kán lyk in ’n tradisionele, heilsame omgewing.”

**Datum** Die eerste Sonneblomfees word op 20 en 21 Desember gehou op The Neighbours buite Stellenbosch (op die Annandalepad). Kaartjies kos R120 p.p. by Webtickets (gratis vir o.12’s).

**Kontak**  [theneighboursfarm.co.za](http://theneighboursfarm.co.za)

 [hello@theneighboursfarm.co.za](mailto:hello@theneighboursfarm.co.za)

 @theneighboursfarm >

**WEN!** Een gelukkige leser staan die kans om vier toegangskaartjies na die Sonneblomfees (totale waarde R480) te wen. Gaan na [platteland.net](http://platteland.net), klik op “Wen” en vul die vorm in met die sleutelwoorde “Somer” en “Sonneblom”. Die sluitingsdatum is reeds 12 Desember 2025.

FOTO SHUTTERSTOCK





## Klink 'n glasie op die beste wynplaas

Somerset-Wes se historiese Vergelegen-landgoed is by vanjaar se Kfm 94.5 Best of the Cape-toekennings aangewys as die beste wynplaas-ervaring.

Die publiek kon stem vir bestemmings waar uitstaande wyne gekombineer word met 'n uitsonderlike besoekerservaring – en met meer as drie eeue se geskiedenis het Vergelegen 'n be-sonderse kultuur- en erfenisaanbod.

Wynproduksie is natuurlik die plaas se hartklop en wynproeë en keldertoere is baie gewild. Dan is daar ook erfenis- en tuintoere, safari's deur die landgoed se natuurreservaat, en pieknieks onder die

historiese kamferbome wat meer as 320 jaar gelede geplant is.

“Dié toekenning beteken so baie vir ons, veral omdat dit van die publiek af kom,” sê Wayne Coetzer, Vergelegen se besturende direkteur. “En daar's niemand beter as ons klante om vir ons te laat weet hoe ons vaar nie. Ons streef daarna om vir elke gas wat Vergelegen besoek 'n onvergeetlike ondervinding te skep.”

**Kontak** [vergelegen.co.za](http://vergelegen.co.za)  
[info@vergelegen.co.za](mailto:info@vergelegen.co.za)  
[@vergelegen\\_wine\\_estate](https://www.instagram.com/vergelegen_wine_estate)  
**Vergelegen Wines** 021 847 2111



FOTO'S VERGELEGEN

**BO** Die historiese kamferboombos op die plaas is 'n sprokiesmooi piekniekplek.

**LINKS** Vergelegen se besturende direkteur, Wayne Coetzer, in die wynplaas se ikoniese agthoekige tuin.



## Boerewors is bobaas!

Hier's 'n lekker ysbreker vir jou volgende braaivuurgesprek... Onse eie boerewors is onlangs aangewys as die lekkerste wors ter wêreld! Die aanlyn- kulinêre reisgids TasteAtlas – wat hom toespits op die tradisionele kookkuns van bestemmings – het boerewors bo-aan sy ranglys van die 100 beste soorte gaar wors ter wêreld gesit met 'n punt van 4,4 uit 5. Dit is ook die gewildste Suid-Afrikaanse gereg op die webwerf.

Die telling word saamgestel uit resensies en aanbevelings van professionele gastronome eerder as gewildheid onder Jan Alleman. Meer as 11 500 geregte word tans gelys, met ongeveer 50 000 geregi-streerde koskenner wat insette mag lewer.

Die webwerf gee 'n omvattende beskrywing van boerewors: Dit moet minstens 90% vleis bevat waarvan die vetinhoud nie 30% mag oorskry nie. Die ander 10% is speserye. “Die wors moet beesvleis bevat, maar kan ook skaap, vark of 'n kombinasie van albei hê. Afval of vleis wat meganies verwerk is, is taboe.” Daar is darem ook stap-vir-stap-aanwysings oor hoe om 'n boereworsrolletjie te maak!

**Kontak** [editorial@tasteatlas.com](mailto:editorial@tasteatlas.com)  
[tasteatlas.com](http://tasteatlas.com) **TasteAtlas**  
[@tasteatlas](https://www.instagram.com/tasteatlas)

FOTO SHUTTERSTOCK



# Dinge vir jou dagboek\*

## WES-KAAP

### Kersiefees

#### CERES-SPORTTERREIN

6 Desember

'n Seisoenale viering van kersies in al hulle vorme! Die gesellige gesinsdag – met stalletjies, kindervermaak en volop eetgoed – word afgesluit met 'n musiekkonsert onder die sterre.

**Kaartjies** R200 p.p. (R80 vir o.18's; gratis vir o.4's) by Quicket.

**Kontak** 📞 023 316 1287

✉ info@ceres.org.za

Facebook Ceres Cherry Fest

Instagram @ceres\_cherry\_festival

### Skemerkelkieweek

#### KAAPSTAD

10-16 Desember

Gaan op 'n skemerkelkie-safari deur die Moederstad! Klop aan by meer as 30 deelnemende kroë en restaurante, wys jou feesarmband en kry 'n spesiale drankie teen R50. **Kaartjies** R380 p.p. by Quicket (daar's spesiale pryse vir doutrappers en groepe).

**Kontak** 📞 capetowncocktailweek.com ✉ info@cape-towncocktailweek.com

Facebook Cape Town Cocktail Week

Instagram @capetowncocktailweek

### Summer Wine

#### FANCOURT-HOTEL-EN-GHOLFLANDGOED, GEORGE

13 Desember

Nie minder nie as 150 wyne sal beskikbaar wees om te proe en koop by dié somerpartytjie. Kaartjies sluit in 'n wynglas, ete en 'n bewys vir 'n drankie en soet bederf by die klubsitkamer.

**Kaartjies** R450 p.p. by Quicket. Teen R350 kan jy ook 'n pikbord bestel.



FOTO SA LIPIZZANERS

## WES-KAAP

### Lipizzaner-Kersviering

#### MISTICO-KUNSRUITERSENTRUM, PAARL

6-7 Desember & 20-23 Desember

Suid-Afrika se ikoniese wit lipizzaners bring 'n tikkie elegansie na ons feestadisasies. Die "ballet van die wit hings-te" kom reguit uit 'n sprokie: demonstrasies van eeue oue strydbewegings, op die maat van geliefde Kersmusiek.

**Kaartjies** R200 p.p. (R150 vir pensioentrekkers en o.12's) by Quicket.

**Kontak** 📞 lipizzaners.co.za

✉ stallion@lipizzaners.co.za Facebook South African Lipizzaners

**Kontak** 📞 fancourt.co.za

Facebook Fancourt Instagram @fancourtsa 📞 044 804 0000

### Bier- en jenerwees

#### SUNNINGDALE-KRIEKETVELD, BLOUBERG

13 Desember

Boetiekbrouerye en -stokerye kom hier uitstal, saam met 'n verskeidenheid vakmanne, kunstenaars en kostrokkies. Buiten die keurige drinkgoed wat beskikbaar



FOTO UNSPLASH

sal wees, is daar ook 'n kindergedeelte, musiek en speletjies, wat beteken die hele gesin is welkom om te deel in die pret.

**Kaartjies** R100 p.p. (gratis vir o.16's) by Quicket of hek.

**Kontak** 📞 073 791 3991

Facebook Foodies Cape Town

Instagram @foodies\_capetown

### Tuinroete-skaarsplantefees

#### TUINROETE BOTANIESE TUIN, GEORGE

13 & 14 Desember

Living Desert Plants (die man en sy plante is op bl. 103 te sien) en die Tuinroete Botaniese Tuin reël weer dié skou van skaars vetplante, kak-tusse, orgideë, vleisetende

plante, lugplante, bromelias, binnenshuise plante en meer. Verkope vind plaas tussen 09:00 en 15:00.

**Toegang** Gratis vir die verkoopsgedeelte; R20 p.p. vir die botaniese tuin (R10 vir kinders).

**Kontak** 📞 044 874 1558

✉ info@botanicalgarden.org.za

Facebook Garden Route Botanical

Garden Instagram @gardenroute-botanicalgarden

### Oesfees

#### DELHEIM-WYNLANDGOED, STELLENBOSCH

30 Januarie-1 Februarie

Kom vier oor drie dae die oestyd op 'n Bolandse wynplaas. Vrydag skop af met 'n langtafele teen sons- ondergang, gevolg deur 'n markdag Saterdag en die afsluitingsoesfees Sondag.

**Kaartjies** Beskikbaar

by Quicket.

**Kontak** 📞 021 888 4600

✉ info@delheim.com

delheim.com Facebook Delheim

Wines Instagram @delheimwines

### Sunshine & Slices

#### WIJNLANDEN-LANDGOED, STELLENBOSCH

31 Januarie

Wat is 'n partytjie sonder koek? Dié somerpieknik bied spys en drank, kindervermaak, musiekoptredes en 'n verskeidenheid koeksoorte om te proe. Daar is ook 'n prys op die spel vir die lekkerste koek, én 'n demonstrasie deur Lynne Glass, een van Suid-Afrika se voorste koekkunstenaars.

**Kaartjies** R250 p.p. (R80 vir o.12's) by Quicket.

**Kontak** 📞 083 976 5768

✉ info@lavenderandlace.co.za

Facebook Lavender & Lace

Event Planners >



## GAUTENG

### Kerskonsert met Richard Cock

**LINDER-ODITORIUM, PARKTOWN**

**6 & 7 Desember**

Die Johannesburgse simfoniekoor hou weer hulle geliefde jaarlikse Kersuitvoering, dié slag saam met die Phoenix-orkester. Bring die gesin en kom sing saam.

**Kaartjies** R320 p.p. (R250 vir pensioentekkers, studente en leerlinge) by Quicket.

**Kontak** [symphonychoir-ofjohannesburg.co.za](mailto:symphonychoir-ofjohannesburg.co.za)

[admin@symphonychoir-ofjohannesburg.co.za](mailto:admin@symphonychoir-ofjohannesburg.co.za)

**f** Symphony Choir of Johannesburg **@symphony\_choir\_of\_johannesburg**

### Boots & Yeehaw

**MILK BAR, SANDTON**

**11 Desember**

Trek jou stewels aan! Dié vrouelyndansklas belooft om 'n aand van pret, ontspanning en geselligheid te wees. Verwelkomingsdrankies is gratis en beginners is welkom.

**Kaartjies** R100 p.p. by Quicket.

**Kontak** [georgeleapark@milkbar.co.za](mailto:georgeleapark@milkbar.co.za) [milkbar.co.za](mailto:milkbar.co.za)

**f** Milk Bar **@milkbarsa**

### Kersfees-langtafelete

**DIKEME-PLAAS, KRUGERSDORP**

**25 Desember**

Vier hierdie Somerkersefees in die buitelug op 'n pekanneutplaas by die Wieg van die Mensdom. 'n Unieke fynproewerservaring is op die spyskaart: 'n veelgangmaaltyd met eksklusiewe wynasmaats.

**Kaartjies** R2 250 p.p. by Quicket.

**Kontak** [dikemefarms.co.za](mailto:dikemefarms.co.za) [info@dikemefarms.co.za](mailto:info@dikemefarms.co.za)

**f** Dikeme Farms

**@dikeme\_farms**

## OOS-KAAP

### The Herald-kookklas

**CAPSICUM CULINARY STUDIOS, GREENACRES, GQEBERHA**

**4 Desember**

Leer onder leiding van Capsicum se kundige sjefs hoe om 'n sjokoladesponskoek met 'n roomvulsels en sjokoladeganache te maak.

Bestanddele, 'n voorskoot en 'n bottel wyn is ingesluit by die prys – bring net jou eetlus vir dié heerlik interaktiewe werksessie.

**Kaartjies** R420 p.p.

by Quicket.

**Kontak** [086 111 2433](tel:0861112433)

[chef@capsicumcooking.co.za](mailto:chef@capsicumcooking.co.za)

[capsicumcooking.com](https://www.capsicumcooking.com)

**f** Capsicum Culinary

Studio **@capsicumcooking**

## Bug & Beetle-musiekfees

**ELANDSKUIL-PLAAS, KOKSTAD**

**6 Desember**

Vier kunstenaars bring die vermaak; jy bring jou piekniekmandjie en kampstoel. Koffie- en kosstalletjies sal beskikbaar wees, asook 'n kontantkroeg. Kampgeriewe moet apart bespreek word.



FOTO SEDERBERG-LANDBOU-EKSPLO

## WES-KAAP

### Sederberg-landbou-ekspos

**CITRUSDAL- SENTRALE SPORTTEREIN**

**27-28 Februarie**

Landbou is die hoofokus, maar daar's iets vir elkeen in die gesin by dié saamtrek. Musiekoptredes, 'n kinderprogram, kleurpretloop en meer is op die program. Boonop ondersteun die fees plaaslike skole.

**Kaartjies** Beskikbaar by Quicket (spesiale pryse vir pensioentekkers en o.13's).

**Kontak** [cederberglandbouad@gmail.com](mailto:cederberglandbouad@gmail.com) **f** Cederberg Landbou Expo

**@cederberg\_landbou\_expo** [072 346 7454](tel:0723467454)



**Kaartjies** R225 p.p. (R150 vir kinders) by Quicket.

**Kontak** 📞 060 529 9339 (Jack) of 068 206 3805 (Ross)  
📍 Elandskuil Guesthouse & Self Catering  
📧 @bugnbeetlefest

### Grapes & Gatherings

**THE ROSE BARN,  
JEFFREYSBAAI**

**22 Desember**

Ná verlede jaar se inwyding is dié elegante fees terug vir sy tweede aflewering met uitsonderlike wyne, topklas kos en musiekuitvoerings. Ervare fynproewers én beginners is welkom vir 'n dag van genot en geselligheid in 'n prentjiemooi omgewing.

**Kaartjies** R250 p.p. by Quicket óf by die deur.

**Kontak** 📍 therosebarn.co.za  
📧 info@therosebarn.co.za  
📍 The Rose Barn  
📧 @the\_rose\_barn

### VRYSTAAT

**Rouxville-boeredag  
LANDBOUSAAL**

**21 Februarie**

'n Dag vir die hele gesin, met boeresport, sterkman-, toutrek- en pensteek-kompetisies plus landbou-uitstallings en kos- en produkstalletjies. In die groot kuiertent sorg Grey College se Boereorkes vir vermaak, en in die aandvertoning is Die Piesangskille en Fran Prins te sien.

**Kaartjies** R180 p.p. aanlyn; R200 by deur (R150 vir seniors bo 65; R60 vir kinders o.13; gratis vir die voor-skoolse outjies).



## Nuus oor markte en basaars

Laat weet ons per e-pos of op ons Facebook-blad wat in jou kontrei gebeur in Maart, April en Mei 2026 – die sperdatum is Maandag 12 Januarie. 📧 helloplatteland@gmail.com 📍 @Platteland

\* Bevestig asseblief nader aan die tyd of enige fees of byeenkoms voortgaan soos beplan.



FOTO SHUTTERSTOCK

### VRYSTAAT

**Kandirri-kuierfees**

**KANDIRRI-WILDLodge, PETRUSBURG**

**7 Desember**

Perderitte, boeresport, musiek en stalletjies – plus 'n plaasopskop met 'n steakete. Dis 'n dag vol pret vir die hele gesin! Spesiale pryse vir tafelbesprekings by die dans.

**Kaartjies** R280 p.p. (R80 vir o.12's) by Quicket.

**Kontak** 📞 082 781 4444 📧 admin@kandirri.co.za  
📍 kandirri.co.za 📍 Kandirri Game Lodge

**Kontak** 📍 @Rouxville  
BoeredagAmpelik  
📍 rouxvilleboeredag.co.za  
📞 082 410 6947

### KWAZULU-NATAL

**Trail of Lights**

**DURBAN BOTANIESE TUIN**

**5 Desember-3 Januarie**

Dis Suid-Afrika se grootste Kersfees-wonderland! Vanjaar se liggiefes is groter en helderder as tevore, en nou gesinne om die feestyd in die natuur te gedenk. Daar is kostuime, kinderaktiwiteite, musiekoptredes en oorgevullde gees.

**Kaartjies** Vanaf R60 p.p. (gratis vir o.2's) by Webtickets.

**Kontak** 📍 trailoflights.co.za  
📧 info@trailoflights.co.za  
📍 Durban Botanic Gardens Trail of Lights  
📧 @dbntrailoflights

### Kersfees-kleiduifskiet

**BEAUMONT ESTON-BOEREKLUB, ESTON**

**7 Desember**

Dié jaarlikse byeenkoms is gemik op geselligheid en pret in die feestyd – daarom is die skietbane ook maklik en gesinsgeëntreë. Vyftig kleiduiwe is ingesluit by elke kaartjie. Daar's ook 'n gelukkige trekking om 'n nuwe Franchi-haelgeweer te wen.

FOTO ESTON-KLEIDUIFklub



**Kaartjies** Vanaf R400 p.p. by Quicket (R450 by die hek).

**Kontak** 📞 076 047 6643  
📧 estonclaytarget@gmail.com  
📍 estonclub.co.za  
📍 Eston Clay Target Club

### Lietsjiefes

**VERBARA ESTATE,  
SHAKASKRAAL,  
DOLFYNKUS**

**Vanaf middel Desember**

Vanjaar is dit die 20ste verjaardag van dié vrolike vrugtefees. Pluktyd is daaglik van 09:00 tot 15:00 en kaartjies sluit in 'n wegneemhouer, trekkerrit en soveel lietsjies as wat jy kan eet! Die fees is weergebonde en finale datums moet nog bekend gemaak word – hou dus die sosiale media dop.

**Let wel** Die plaas is op 24, 25 & 31 Desember en 1 Januarie gesluit.

**Kaartjies** R130 p.p. (vir 'n 800 g-wegneemhouer) op die webwerf; R180 p.p. (vir 'n 1,6 kg-wegneemhouer); gratis vir o.3's.

**Kontak** 📞 064 763 6457  
📧 litchifestival@gmail.com  
📍 litchifestival.co.za  
📍 Litchi Festival  
📧 @litchifestival

**WEN!** Twee gelukkige lesers staan die kans om twee toegangskaartjies ter waarde van R180 elk te wen. Elke kaartjie sluit in 'n 1,6 kg-wegneemhouer vol lietsjies. Gaan na [platteland.net](http://platteland.net), klik op "Wen" en vul die vorm in met die sleutelwoorde "Somer" en "Lietsjie". Die sluitingsdatum is reeds 12 Desember 2025. 📧



# TEKEN NOU IN en betaal R84 per tydskrif

DIT IS  
**40%**  
AFSLAG\*

## TEKEN SÓ IN OP DIE GEDRUKTE TYDSKRIF

### VIR NUWE INTEKENARE

- ☎ 087 353 1300 (vir plaaslike oproepe) of +27 21 065 0000 (vir buitelandse oproepe)
- 📧 subs@media24.com
- 📞 WhatsApp 087 353 1287
- 📱 SMS "diens" na 31069 en ons kontak jou (SMS'e kos R1,50; gratis minute geld nie)

### VIR HERNUWINGS

- ☎ 087 353 1300 (plaaslik) of +27 21 065 0000 (buiteland))
- 📧 subs@media24.com

## OF LEES DIGITAAL

TEKEN IN ENIGE PLEK  
TER WÊRELD EN KRY  
MAKLIKE TOEGANG!  
G'n posgeld, g'n gesukkel  
Gaan na [zinio.com](http://zinio.com) of [magzter.com](http://magzter.com)

**R336  
VIR 4  
UITGAWES**



FOTO SHUTTERSTOCK



\* Teken in op 4 uitgawes  
per jaar. Die aanbod is geldig  
tot 19 Februarie 2026.

**Bepalings en voorwaardes** Dié aanbod geld slegs vir intekenare in Suid-Afrika. Jou intekening word verskaf op 'n vooruitbetaalde basis. Die tariewe kan van tyd tot tyd aangepas word om voorsiening te maak vir verhogings in die omslagprys. Ons kan ook die betalingsinstruksies wysig om met die tariewe ooreen te stem.





### Handgeweefde katoenhanddoek R520

Scatterlings from Africa

scatterlingsfromafrica

### Ruah SBF 38-sonroom (75 ml) R210

Ruah ruah.co.za

### Alcare Aloe SBF 50+-sonsproei koel ook die vel af (50 ml) R106

Aloe Care aloe.co.za



**Pink is for Buoy-plakkies** – die opbrengs van elke 10 paar betaal vir 'n NSRI-reddingsboei R295  
Veldskoene veldskoene.com



### Handgemaakte shwe-shwe-olifant

(380 x 220 mm) R280

Amashweswe amashweswe



### Greenhouse-hande-en-lyfswasmiddel R260

### Kitchen Corner-huisgeur R220

### Kitchen Corner-kers R420

### Badkamersproei R140

Amanda-Jayne amandajaynecandles.com

## Ons gaan dorp toe!

Vir dié vuurwarm vakansiekopies is ons al die pad na Albertinia, Alice, Cradock, De Rust, De Wildt, Dundee, Gqeberha, Hillcrest, Johannesburg, Kaapstad, Knysna, Montagu, Oudtshoorn, Stellenbosch, Wellington en Wolmaransstad!

DEUR MARIAN VAN WYK  
FOTO'S GREG COX



### Sout Afrika-geskenkpak met Chipotle Salt,

Frying Seasoning, Braai & BBQ Salt en Popcorn Sprinkle R345

Funky Ouma funky-ouma.co.za



**Geurmiddels** (kloksgewys van bo) Farm Dust met knoffel en speserye; knoffel-en-kruiesout; knoffel-en-ui-sout R140 elk

Nuts About Garlic nutsaboutgarlic.co.za



### Plantpot met sardyne (205 x 205 mm) R525

Prêt-à-Pot pret-a-pot.com



**Wagyu-seep** van etiese beesvet bevog jou vel met omega-vetsure en bevat geen geur- of kleurmiddels, antibiotika, groeistimulante en hormone nie (150 g) R40 elk  
Kalharoo kalharoo.co.za >





**Staalkersblakers** deur Joe Paine R180 elk  
Sourcery [sourceryshop](https://www.sourceryshop.co.za)



**Oopbestuifde basiliesaad** R30  
Numbi Valley [numbivalley.co.za](https://numbivalley.co.za)

**Platteland sê**  
Lees meer op bl. 95.



**Keisie Scent Mist** is 'n geur vir die lyf, huis of linne en bevat vlugtige olies van onder meer roosmalva en kapokbos (200 ml) R175  
Fijn Botanicals [fijnbotanicals.com](https://fijnbotanicals.com)



**Handgemaakte kerse** Vanilla Cones + Seaside Homes met kokosneut-, vanielje- en lemmetjiegeur R280  
Fresh Cut Flowers + Gardening for Hours met geure van pienk malva, rooikersie en pioenrose R250  
Salt + Light Co. [saltandlightcompany.co.za](https://saltandlightcompany.co.za)



**Lyfolie** vir massering (200 ml) R137  
**Wasolie** met botaniese geure (250 ml) R242  
**Hand en Nael** (75 ml) R90  
Ruah [ruah.co.za](https://ruah.co.za)



**Kikkerland Laundry Buddies** vir die wasmasjien maak korte mette met troeteldierhare (pak van 6) R285  
Big Blue [bigblue.co.za](https://bigblue.co.za)



**Bug Away-insekweerder** bevat 'n kakiebos- en koorsbos-aftreksel (100 ml) R140  
Lulubee [lulubee.co.za](https://lulubee.co.za)



**Victoria-sakkies** word met die hand geweef op 'n houtweefstoel (± 210 x 300 mm) R650 elk  
Maison Av [maison\\_\\_av](https://maison__av.co.za)



**Rou lemoenbloesiselheuning** (500 g) R130  
Keeper Honey [keeperhoney.co.za](https://keeperhoney.co.za)





**Handgemaakte viltsakkies** van suiwer wol  
(sowat 120 mm breed) R360 elk  
Sourcery [@sourceryshop](#)



**Veiligheidsvuurhoutjies** (50 per fles;  
7,5 cm lank) R270 elk  
Amanda-Jayne [@amandajaynecandles.com](#)



**Toeritssakkie** met sardynmotief  
(170 x 230 mm) R125  
Cape Agulhas Surf Shop  
[@cape.agulhas\\_surfshop/](#)



**Senzokuhle-telefoonraadbakkies**  
R300 elk  
Baraka Gifts & Decor [@barakashop.co.za](#)



**Plantpot** in die kleur Pumpkin  
(170 x 180 mm) R495  
Prêt-à-Pot [@pret-a-pot.com](#)



**Winkee Seal-geurneutraliseerder** vir die  
yskas – skep net koeksoda in sy maag R295  
Big Blue [@bigblue.co.za](#)



**Katoenwaslap** met 'n absorberende  
agterkant en handwerk deur die  
Japannese kunstenaar  
Morita MiW (250 x 250 mm) R180 elk  
Sourcery [@sourceryshop](#)



**Toning Spritz** bevat wilderoosmaryn  
en hars (50 ml) R120  
Lulubee [@lulubee.co.za](#)



**Handgemaakte keramiekbakkies**  
vanaf R165 elk  
Lixi Ware [@lixware.co.za](#)



# Tyd vir boekevat

In 'n era waar die aandag-ekonomie die septer swaai, rol mense blykbaar veel meer op hulle foonskerms as wat hulle lees. Maar vir almal wat dié somervakansie diepte soek, bly 'n boek bobaas. Hier is 8 van *Platteland* se gunsteling wat die afgelope ruk verskyn het.



***Wolfgat – Sketches of the Strandveld* deur Kobus van der Merwe met foto's deur Jac de Villiers**

Die internasionaal bekroonde Weskus-restaurant Wolfgat se pragtige nuwe linne-hardebandoek *Wolfgat – Sketches of the Strandveld* boekstaaf die stories, bestanddele, persoonlikhede en filosofie van hierdie unieke eetplek wat so diep in die Strandveld gewortel is.

Dit is nie 'n tradisionele kookboek of restaurant-memoir nie, maar eerder 'n koffietafelboek waarin die sjef Kobus van der Merwe 'n diep persoonlike kyk agter die skerms bied en wat jy in klein "slukkies" kan geniet. Deur middel van 'n reeks (letterlike en konseptuele) sketse volg hy die ritme van Wolfgat se seisoenale proespyskaart: lieflike beskrywings van geregte word verweef met aantekeninge oor seegras, sout, veldkos en skulpkos, en besinnings oor enigiets van Leipoldt, musiek en komposisie tot Weskus-estetika.

*Sketches of the Strandveld* is 'n visuele argief en 'n joernaal met beeldskone fotografie deur Jac de Villiers. Saam met Kobus se eie sketse, foto's en handgeskrewe notas vorm dit 'n intieme portret van die Wolfgat-wêreld.

**R900** Selfpublikasie | [wolfgat.co.za](http://wolfgat.co.za)



***Bloe + Blom – 'n Viering van Afrikaans* deur Nataniël, saamgestel deur Ingeborg Pelser en Elmari Rautenbach**

*Bloe + Blom*, 'n luukse volkleur hardebandoek-koffietafelboek, is die breinkind van Nataniël en word beskryf as 'n majestueuse huldeblyk aan meer as 'n eeu van Afrikaanse skeppers en dromers. Dié unieke boek vertel die stories van meer as 200 baanbrekers en vrydenkers – van uitvinders, kunstenaars en skrywers tot wynmakers, modeontwerpers, sjefs en operasangers.

Met meer as 250 pragtige foto's, waarvan party onder Nataniël se kreatiewe leiding geneem is, bring *Bloe + Blom* hierdie figure tot lewe in woord en beeld. Deur die bydraes van meer as 70 skrywers, joernaliste en vriende ontvou 'n lewendige tapisserie van talent, nuuskierigheid en vernuf. In sy 100ste bestaansjaar het Afrikaans nog nooit só gebloe en geblom nie – dis 'n viering van kultuur, geskiedenis en die mense wat die taal gevorm het.

**R850** Bloudruk Media | [dieboek.com](http://dieboek.com)



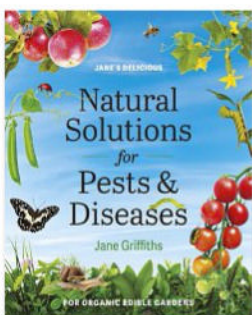
***Hemelhuys* deur Jacques Erasmus met foto's deur Micky Hoyle**

*Hemelhuys* is 'n lieflike boek van 300 bladsye wat 15 jaar van kulinêre kuns, ontwerp en storievertelling vier. Dit is verdeel in 14 hoofstukke – een vir elke jaar wat dié geliefde Kaapse restaurant al bestaan – met 'n spesiale hoofstuk oor die Jonkmanshof-gastehuis op Montagu.

*Hemelhuys* word beskryf as 'n mengsel van nadenke, inspirasie en geur: Elke hoofstuk begin met 'n persoonlike essay deur Jacques, beskermheer en sjef, gevolg deur 'n versameling gunsteling-resepte wat die steeds ontwikkelende gees van die restaurant vasvang. Saam vertel dié bladsye die verhaal van hoe 'n klein restaurant in die middestad getransformeer het tot 'n kreatiewe instelling waar kos, skoonheid en verbeelding saamvloei. Die boek is deels argief, deels liefdesbrief, en nooi lesers binne na 'n wêreld van elegansie en sintuiglike genot – om te kook, te droom en geïnspireer te word.

**R790** Coppersmith | [hemelhuys.co.za](http://hemelhuys.co.za)





**Jane's Delicious Natural Solutions for Pests & Diseases** deur Jane Griffiths

Suid-Afrika se topverkoper-kenner van organiese tuinmaak het pas 'n omvattende gids uitgegee om jou kostuin gesond te hou. Die sewende titel in die geliefde *Jane's Delicious*-reeks is 'n ryklik geïllustreerde, praktiese handboek vir die identifisering, voorkoming en hantering van algemene tuinprobleme op 'n totaal organiese manier.

Met meer as drie dekades se praktiese ervaring wys Jane jou hoe om 'n gebalanseerde, lewenskragtige ekosisteem te skep wat plaë en siektes natuurlik beheer. Leer hoe om vroeë waarskuwingstekens raak te sien, voordelige insekte na jou tuin te lok en doeltreffende, natuurlike middels te gebruik wanneer probleme ontstaan.

Die boek is opgedeel in vyf hoofstukke – "Prevention", "Solutions", "Host Plants", "Pests" en "Diseases" – met duidelike foto's, bondige beskrywings en 'n magdom organiese behandelings vir spesifiek Suid-Afrikaanse toestande. Of jy nou 'n ervare tuinier of 'n beginner is, Jane se betroubare raad sal jou bemaatig om 'n produktiewe, veerkragtige eetbare tuin sonder chemikalieë te kweek.

**R410** Sunbird  
[jonathanball.co.za](http://jonathanball.co.za)



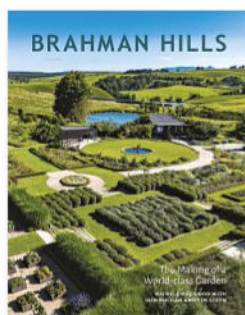
**Herman se tafel** deur Herman Lensing

Vir Herman begin elke ete met die besluit om mense vir ete te nooi. In sy tiende boek deel dié kosskrywer en TV-persoonlikheid sy liefde vir kos, geselskap en die kuns van onthaal.

Hy verskaf tien unieke spyskaarte, kompleet met temas, tafeldekor en geregte. Elke spyskaart is met sorg saamgestel – van voorgereg tot nagereg – met gebruikersvriendelike geregte wat wissel van klassieke Suid-Afrikaanse gunsteling, Italiaanse pastas en Franse nageregte tot happies vir jou honde.

Met volkleurfoto's en praktiese raad wys hy hoe om jou tafel te dek sodat dit die ware hart van die huis kan wees – 'n plek waar stories gedeel, bande versterk en herinneringe geskep word. *Herman se tafel* is meer as 'n kookboek – dit is 'n gids om moeite te doen, die lewe te vier... en groot, mooi én moeiteeloos te kook.

**R420** Penguin Random House  
[penguinrandomhouse.co.za](http://penguinrandomhouse.co.za)



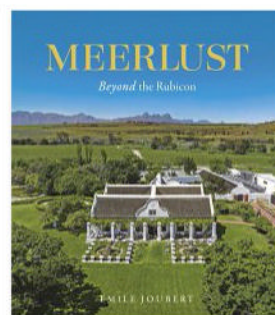
**Brahman Hills – The Making of a World-class Garden** deur Michele Magwood saam met Iain Buchan en Tim Steyn

Toe die entrepreneur Iain Buchan en sy vrou, Carol, in 2011 'n vervalle motel in die KwaZulu-Natalse Middelland gekoop het, sou min kon raai wat dit eendag sou word. Wat begin het as 'n beskeie trouvenue, het ontluk in Brahman Hills, een van ons skouspelagtigste tuine.

Brahman Hills is geïnspireer deur die groot tuine wat die Buchans op hulle reise bewonder het. Saam met die landskapargitek Tim Steyn het hulle die golwende KZN-grasveld omskep in 'n lewende meesterstuk. Selfs gedurende die Covid-19-pandemie het personeel opdienborde vir grawe ver-ruil, en grotte, gragte, water-elemente en parterres uit die vrugbare grond geskep met beeldskone byekorwe en kunswerke wat ook hulle verskyning gemaak het.

Brahman Hills is aange-wys as 'n Royal Horticultural Society Partner Garden en het in 2023 'n RHS Regional Award gewen. Die groot-formaat-hardebandboek is 'n kroniek van visie, deursettingsvermoë en die skep-pingsproses van 'n moderne Tuin van Eden.

**R750** Jonathan Ball  
[jonathanball.co.za](http://jonathanball.co.za)



**Meerlust – Beyond the Rubicon** deur Emile Joubert

In die hart van die Stellenbosse wynstreek lê die Meerlust-wynlandgoed, tuiste van die legendariese Rubicon-ersnit en 'n familie-erfenis wat oor meer as 300 jaar en sewe geslagte strek.

Meerlust het nederig begin met grootmaatwyn, maar in 1980 'n bepalende oomblik beleef toe Nico Myburgh en die Italiaanse wynmaker Giorgio Dalla Cia die eerste Rubicon geskep het – 'n wyn wat die Suid-Afrikaanse wynbedryf vir altyd verander het.

Vandag, onder leiding van Hannes Myburgh en die keldermeester, Wim Truter, maak Meerlust-wyne wat die harmonie verteenwoordig tussen grond, tyd en menslike kreatiwiteit.

*Meerlust – Beyond the Rubicon* uit die pen van die bekroonde wynskrywer Emile Joubert is 'n heildronk op uitnemendheid, erfenis en tydlose kunssinnigheid. Dis nie net die storie van een iko-niese ersnit nie, maar 'n viering van die blywende gees van 'n landgoed waar tradisie en innovasie saamvloei. Dit bevat ook vyf resepte van van Suid-Afrika se voorste sjefs, elk met 'n wynpasmaat uit Meerlust se kelder.

**R495** Jonathan Ball  
[jonathanball.co.za](http://jonathanball.co.za) >



# Wanneer twee wêrelde bots

Antjie Krog se “laaste boek” is deels outobiografie, deels reportage, deels fiksie, waar die hooftema aan die hand van veelstemmige en veelsoortige narratiewe uitgebou word – ’n aaneengestremde gesprek tussen twee persoonlik toegeneë maar ideologies teenstrydige wesens met ’n gedeelde liefde vir die Vrystaat, skryf **Johann Kriegler**.

PROFIELFOTO NARDUS ENGELBRECHT



**Binnerym van bloed** deur Antjie Krog  
R360 Penguin Random House  
[penguinrandomhouse.co.za](http://penguinrandomhouse.co.za)

Vandat Antjie Krog se vrygeestige skoolmeisiegedig in 1970 die koe-rante getref het, woel sy met die Afrikaner se bewussyn en gewete. Haar klinkklare en soms liriese verslaggewing oor die verrigtinge voor die Waarheids-en-versoeningskommissie, *Country of My Skull* (1998), is ’n joernalistieke voltreffer en ’n klagskrif teen die eertydse apartheidsbewind.

Aansluitend daarby besin sy enkele jare later in *A Change of Tongue* (2003) oor die problematiek van mense se eksistensiële worste-

ling met verandering en aanpassing oor taal- en kultuurgrense heen. En nou, in ’n sogenaamde “outobiografiese roman”, *Binnerym van bloed* (en *Blood’s Inner Rhyme*), hervat sy haar essensiële boodskap.

In teenstelling met die twee voormelde publikasies is die toon in *Binnerym van bloed* gemoedelik en die aanslag nou minder polemies. ’n Sentrale tema van die boek is steeds die uitdaging wat die wit Suid-Afrikaner – en by name die Afrikaner – konfronteer om aan te pas by sosio-politieke verandering, maar dit word nou ontwikkel tot ’n denkbeeldige persoonlike tweegesprek tussen die skrywer en haar ma. Dié weet ons natuurlik was

Dot Serfontein, in eie reg ’n formidabele beoefenaar van die Afrikaanse taal wat daarop geroem het dat sy “grootgeword het in ’n huis waarin mense met taal geworstel het om die ongewone gesê te kry”.

Meer pertinent weet ons dat sy ’n halwe eeu lank ’n vooraanstaande behoudende invloed was. Wie kan vergeet? In die hoogspanningsdae van die ou bewind gaan ’n groepie progressiewe lede van die Skrywersgilde, Antjie inkluis, onder aanstigting van Breyten Breytenbach (en te midde van groot ophef) by die Victoria-waterval met verteenwoordigers van die ANC “koukus”. En Dot bedank met haas Oud-Testamentiese oordeel uit die gilde.

Die vooruitsig van ’n debat tussen dié twee skrywers van formaat is dus besonder belowend: Hulle is nie bloot uit dieselfde konserwatiewe Noord-Vrystaatse agtergrond nie – uit die einste huis – maar albei gerekende en woordvaardige pleitbesorgers vir bekende teenpole in hedendaagse Afrikanerdenke.

*Binnerym van bloed* beskaam dan ook nie.

DIE BOEK IS DEELS outobiografie, deels reportage, deels fiksie, waar die hooftema aan die hand van veelstemmige en veelsoortige narratiewe uitgebou word – ’n gesprek tussen twee persoonlik toegeneë maar ideologies teenstrydige wesens.

Antjie vertel hoe sy terugkeer na haar Noord-Vrystaatse komvandaan, waar sy die tweegesprek met haar vertroude skermmaat van aangesig tot aangesig kan hervat. Sy doen dit, sê sy, om hulle “gesprekke

voort te sit om 'n afsluitende helderheid te probeer kry". Die dialoog duur dan inderdaad voort terwyl Dot se lewe pynlik seker en sigbaar einde se kant toe staan, en loop eintlik eers finaal ten einde ná haar afsterwe, wanneer haar vyf kinders hulle merkwaardige moeder in nugtere nabetraging ontleed. Die teks is deurspek met 'n reeks bedkaarte deur Dot se oppassers wat die leser bewus hou van haar stadige agteruitgang. Dalk moet dit ook dien as 'n banale teenhanger vir die verhevenhede waarmee die twee hulle besig hou.

Die narratief is geen eenvoudige lineêre proses nie. Die gesprek is vervat in 'n verskeidenheid brokkies persoonlike en soms intieme korrespondensie tussen die twee vroue met kostelike byvertellings, plus 'n veeltal diverse geskifte: losstaande optekeninge, onderhoude, passasies uit Dot se dagboek en veelseggende klein illustrasietjies.

Hieronder tel 'n aansienlike aantal gruwelverhale van geweld teen vroue uit die Anglo-Boereoorlog wat Dot opgediep het, asook die skokkende slot van haar eie roman *Rang in der Staten Rij* (1979), waar sy aan die hand van 'n destydse klagskrif die pasgebore bruin produk van 'n swart verkragting terstond laat versmoor, en die ma haarself om die lewe bring. Teenoor die verbittering van hierdie stukke teken Antjie die wankelmoedige optimisme aan waarmee "gemengde" huweliksmaats hulle kleurblinde bestaan probeer voer in hulle pynlik rasbewuste lefwêreld.

Hoewel die openbare meningsverskil tussen die twee skrywers bepaald sy weerklank in hulle persoonlike verhouding gehad het, moet die verskil gesien word in die konteks van 'n ingebore spanning tussen moeder en dogter wat terugstrek tot vóór die befaamde gedig van 1970. Hulle uiteenlopende invalshoeke en gevolglik hulle vooringenome uitgangspunte vind tashbare substansie in die werklikheid van hulle medebestaan. Hulle bots

lewenslank, as 't ware uit gewoonte, nie net met teenstrydige politieke wêreldbeskouings en dergelike gewigte aangeleenthede nie, maar oor 'n menigte alledaagshede.

Twee hardekoppe.

DIT WORD EGTER met die lees so stilweg al hoe meer waarneembaar dat die verskille per slot van sake tog nie só wyd of diep is nie. Grondliggend deel hulle dieselfde waardes, het albei 'n sosiale roeping en woeker albei met die geskrewe woord as wapen. Die twee is ewe seer begaan oor die rol wat taal, by name Afrikaans, en sy beoefenaars in ons land kan en móet speel. Die tydgleuf waarin Dot haar beywer het, verskil hemelsbreed wat betref die Afrikaner se plek en rol van dié waarin Antjie haar stem verhef.

Dot se Afrikaner, die mens ten behoeve en verdediging van wie sy geskryf het, was die slagoffer van die Anglo-Boereoorlog en die Groot Depressie. Dié bestaan lank nie meer nie. Sy eweknie vandag, die slagoffer in Antjie se strewe, is die miljoene wat deur die Afrikaner se bewind verontreg is. Die sosiale verantwoordelikeheidsin is konstant, net die rolverdeling verander.

Of die twee strydery uiteindelik daarin slaag om die wesensverskille tussen hulle by te lê, is 'n ope vraag, maar daar ontwikkel tog aansienlike wedersydse begrip – en dis merkwaardig hoe nugter en toegeneë hulle gesprekke daaroor word.

Maar miskien skep ek 'n wanindruk. Binnerym van bloed betrek wel besinning oor gewigtige sake van belang vir die gemeenskap as geheel, maar dis tegelyk 'n gesellige léésboek oor mense wat jy leer ken en waardeer. Ons deel hulle binnerym oor oudword en iedereen se onafwendbare sterflikheid. En om ons voete stewig op die aarde te hou is daar by tye onderlangs so 'n gemaklike boersheid: Dot sê byvoorbeeld as sy driftig raak "jirre-got" en beken op 'n kol (kennelik tereg) "'n skatologiese familie, ons".

'N RUSTIGE UUR OF TWEE met die boek bied heelwat meer genot as politieke insig. Antjie Krog is 'n woordkunstenaar, miskien nie met haar oorlede maat Breyten se losbandige kreatiwiteit nie, maar met haar eie kenmerkende skerp-sinnige omgaan met woorde – 'n digter wat digterlik dog reguit en eenvoudig skryf oor mense, plekke en oortuigings wat haar na aan die hart lê. Dis toeganklike taal en onderhoudende verhaalkuns waarmee die reeks skynbaar losstaande fragmente, brokkies en herinneringe, aanhalings uit geskifte, diverse optekeninge en waarnemings behendig tot samehangende geheel ingebind word.

Dis nie te sê dis altyd maklik om die draad te volg nie. Die narratief is opgebou uit 'n oënskynlik lukrake verskeidenheid bronne wat nie noodwendig geïdentifiseer of chronologies aangebied word nie – en loop van Dot se studentejare tot ná haar heengaan. Maar dis tog eienaardig dat juis die vereiste om kloutjies by ore te kry die leesgenot verdiep. Die leser voel so half betrek by die gesprek. So, byvoorbeeld, sluit die heimwee van Antjie se ANC-gespreksgenote by die Victoria-watervalbyeenkoms bewustelik aan by haar eie verbondenheid tot die Noord-Vrystaat – ook haar moeder se verknogtheid aan haar geboorteplaas en haar bitterheid oor die verval van haar geliefde Kroonstad. Bloed- en bodemvastheid ken klaarblyklik nie etniese skeidslyne nie.

Om saam te vat: *Binnerym van bloed* is waarskynlik nie iedereen se ideale ontspanningslektuur nie. Antjie Krog is, soos haar ma driftig verklaar, nou eenmaal "teendraads" en haar optrede moontlik soms "bedenklik", maar die mens kan skryf! Of sy nou liries raak oor haar kontrei, of jou gevestigde sienings bevraagteken, dis lipleklekker leesstof waaraan jy laataand broks-gewys kan peusel.

*Johann Kriegler is 'n afgetrede regter van die Konstitusionele Hof.* 



MY DORP

# Stillbaai *Laat* waai!







Die snelgroeiende kusdorp Stilbaai – party noem dit  
'n kruising tussen 'n Mediterreense vissersgehug en 'n rustige  
branderryersparadys – word by die dag woeliger. Tog bly dit  
die perfekte woon-en-werk-, vakansie- of aftreeplek vir almal  
wat smag na 'n rustiger lewe op die platteland.

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD

Dié uitsig oor die monding van die Goukourivier  
en Lappiesbaai-hoofstrand – met Stilbaai-Oos  
in die agtergrond – is ingesluit by die prys as  
jy oorbly in Cobus Jordaan se vakansieverblyf  
Beachcastle in Waterkantstraat, Stilbaai-Wes.





Tien jaar gelede sou jy maklik 'n dak oor Stilbaai kon bou en dit 'n ouetehuis noem. Dis nou mits jy

Desembervakansies buite rekening laat, want dis wanneer tot 50 000 mense hier hulle jaarlikse blaaskans kom neem.

Maar die dae toe dié “oumensdorp” weerskante van die Goukou-rivier die ander elf maande van die jaar sy naam ál dommelend gestand gedoen het, is vir altyd verby. Só lig 'n klomp van die nagenoeg 6 000 permanente inwoners jou in, party van hulle besorg oor die “ongebreidelde ontwikkeling”, veral sedert die Covid-19-pandemie, wat die dorp se unieke karakter, groen stroke en die

groter omgewing bedreig. (*Ons verneem selfs die heel eerste woonstelgebou gaan binnekort hier verrys! – Reds.*)

Stilbaai het inderdaad die afgelope twee dekades ingrypend verander: Die “hoofdorp” met al die winkels en banke was altyd aan die oostekant en Stilbaai-Wes was eintlik maar net die paar houthuise op die strand en een winkeltjie. Nou is Stilbaai-Oos grootliks 'n vakansiedorp met slegs enkele winkels en restaurante – daar is nie eens 'n kitsbank nie.

Sedert die pandemie is hier heelwat meer jonger mense met gesinne wat die plaaslike laerskool en crèche'e aan die gang hou asook 'n menigte nuwe soorte besighede en lekker eetplekke. Huispryse het die hoogte ingeskiet, en as jy die konstante stroom stootskrapers en vragmotors met dakplate, pype en bakstene sien, sal jy nooit raai die ekonomie is eintlik in 'n resessie nie.

Dis ook nie net die dorp wat ver-

ander het nie, jubel mense wat besighede hier bedryf; die “seisoen” is deesdae veel langer. Hoewel die somer – spesifiek Desember en Januarie – steeds die meeste besoekers lok en die wintermaande die stilste is, kom baie mense die res van die jaar hierheen vir langnaweke en korter vakansies.

Al is die meeste van die voltydse inwoners inderdaad “afgetree”, leer jy gou op Stilbaai is dié term eintlik 'n sinoniem vir aktief. 'n Nuwe, veiliger lewe in 'n Suid-Afrikaanse Blou Sone waar mense langer en gesonder leef. Of, soos die meer as 450 lede van die plaaslike U3A-tak (Universiteit van die Derde Era) dit stel: Hier is baie mense in die derde fase van hulle lewe wat hulle intellektuele kapasiteit wil behou deur middel van stimulerende leer- en onderrigprogramme en sosiale kontak. (Lees die kassie “Watse universiteit?” op die oorkantste blad.)





Jy sien hulle vroegdag in geel glim-  
baadjies in Waterkantstraat stap en  
draf. Party swem in die Goukourivier  
of in die branders, ander vang vis,  
skuba- of snorkelduik of ry kano,  
kajak, branderplank, branderski  
of fiets. 'n Lot ontferm hulle oor  
die unieke kalkrandfynbos van die  
streek wat in nie minder nie as drie  
natuurreserve – Pauline Bohnen,  
Geelkrans en Skulpiesbaai – om die  
dorp te sien is. Ander is op die uitkyk  
vir die nagenoeg 230 voëlspecies wat  
al hier aangeteken is, hulle speel  
brug of skaak, dans, sing koor of lees  
en bespreek die jongste boeke. Dit  
lyk of daar net een ding is wat geen  
van die permanente inwoners doen  
nie: op hulle louere rus. >

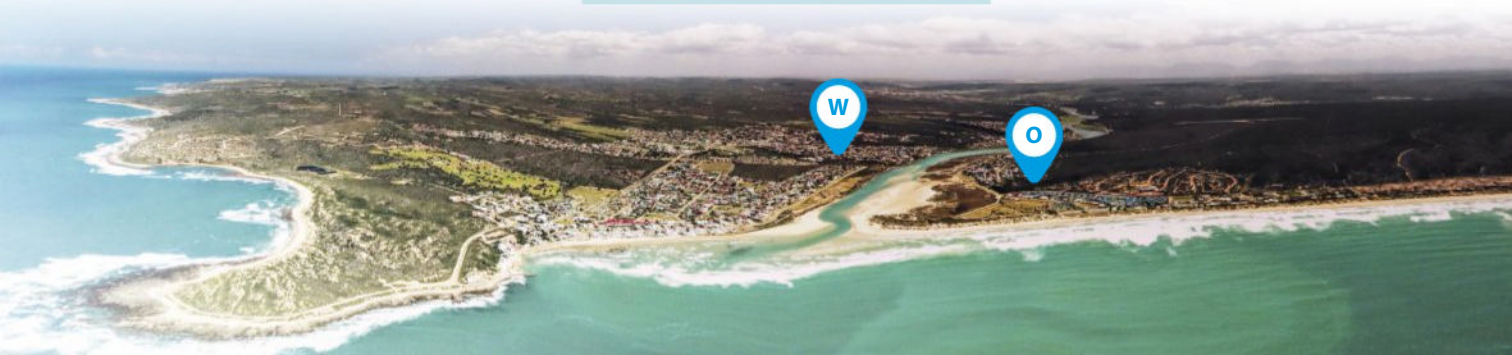
### Watse universiteit?

Die Universiteit van die Derde Era is  
'n internasionale vrywilligersbewe-  
ging met die doelwit om opvoe-  
ding en stimulasie te verskaf aan  
afgetrede mense wat steeds iets by  
te dra het – mense in die derde era  
van hulle lewe (ná die tweede era  
van voltydse werk en verantwoorde-  
likhede as ouers). U3A Stilbaai is in  
Mei 2015 deur Stefan Pretorius begin  
en die klem is op deelname aan ver-  
skeie groepe, wat onderwerpe insluit  
soos aandeel, astronomie, botaniese  
uitstappies, fotografie, kunsmatige  
intelligensie, neurowetenskap,  
poësie vir plesier, reis, stap en voëls.  
**Lees meer** [u3astilbaai.org](http://u3astilbaai.org)

**BO** As jy die lieflike fynbosspark Tuin-  
op-die-Brak in Stilbaai-Oos wil besoek,  
is dié treffende gebou in Hoofweg  
(op die hoek by Dorisstraat) jou teken  
om dadelik parkeerplek te soek. Die  
muurskildery met vintage-karre is die  
handewerk van die kunstenaar Fourie  
Ackermann van Groot-Brakrivier.  
**f** Fourie's Art.

**OORKANT** Hierdie deel van Stilbaai-  
Wes langs die Goukou vorm deel van  
Pieter Marais se mooi uitsig uit sy huis  
in Stilbaai-Oos.

**ONDER** Dié indrukwekkende lugfoto  
van die dorp hang in die Stilbaai-  
toerismeburo in Langenhovenstraat. Dit  
is geneem deur Armand Vermeulen.





**REGS** Die vryskutjoernalis Elna van der Merwe, afgeneem in die ligge vulde leefvertrek van haar huis in Stilbaai-Wes waar sy in Desember 2021 ingetrek het. Elna is die dryfkrag agter die Stilbaai-boekefees – die vyfde fees word op 27 en 28 Februarie 2026 gehou.

**ONDER** Voor Stilbaai-Oos en -Wes in Augustus 1955 met dié brug oor die Goukourivier verbind is, moes die inwoners bote gebruik om aan die ander kant te kom.



DIE VRYSKUTJOERNALIS en teksredakteur Elna van der Merwe is een van hulle. Sy werk steeds as boekeredakteur van die tydskrif *Huisgenoot* en het einde Februarie 2022 die eerste Stilbaai-boekefees gereël (saam met Dan Badenhorst) – minder as drie maande nadat sy in Desember 2021 uit Parow-Noord hierheen verhuis het. (Elna is steeds aan die stuur van sake, en die vyfde boekefees word op 27 en 28 Februarie 2026 gehou.)

“Ek het agter die rivier en die see aangetrek – ek lééf vir die water,” sê sy. “My plan was altyd om in Seepunt af te tree. Ek het eintlik geen geskiedenis met Stilbaai gehad nie, behalwe my broer-hulle van Ceres wat ’n vakansiehuis hier het waar ek oor die jare ’n paar keer kom vakansie hou en werk het. Een jaar kom ek nog so uit die water gestap, toe vra my broer vir my: ‘Hoekom verkoop jy nie jou huis in die Kaap en trek Stilbaai toe nie?’

Ek het net skielik helder geweeť dis hier waar my toekoms lê.”

Dis die eerste keer in haar lewe dat sy in die platteland woon, sê Elna. “Ek het totaal ingeskakel by die dorp, en ná vier jaar kan ek sê my lewe is radikaal anders; ek lewe sonder vrees en hou van alles hier: die eenvoud, die landelike gemoedelikheid, die gemaklikheid tussen mense, daardie ou cliché dat almal jou groet. Hier is baie wonderlike stories en interessante mense en afgetrede akademici – prikkelende etenstafelgesprekke is amper die standaard.”

Sy moes wel ’n paar “aanpassings maak”, gee sy toe. “Ek moes vinnig leer om rassistiese aanmerkings, dikwels baie verhuul en subtiel – dadelik in die kiem te smoor... daardie mense wat so graag praat van ‘hulle’. Verder het ek agtergekom mense is hier selde so onbeskof met mekaar soos wat hulle in die stad kan wees, vermoedelik omdat dit

'n kleiner gemeenskap is en almal mekaar ken. As jy kritiek wil lewer, moet jy dit baie sagkens doen. Die enigste ander ding wat my pla, is dat baie mense aanvaar as jy 'n enkelvrou is, moet jy noodwendig 'n *straight* weduwee wees... hier bestaan nie eintlik ander skakerings vir enkelvroue nie."

BEHALWE VIR die stil baai waaraan die dorp sy naam te danke het, het die omgewing die laaste dekades veral bekend geword vir die argeologiese terreine wat hier ontdek is met bewyse van menslike bewoning wat Duisende jare terugdateer en boeiende insigte bied in die vroeë menslike beskawing. Dit sluit in die beroemde Blombosgrot en die antieke klipviswywers, 'n nasionale erfenisterrein, net buite die dorp wat die Khoikhoi (Khoekhoen) sowat 2000 jaar gelede begin bou het.

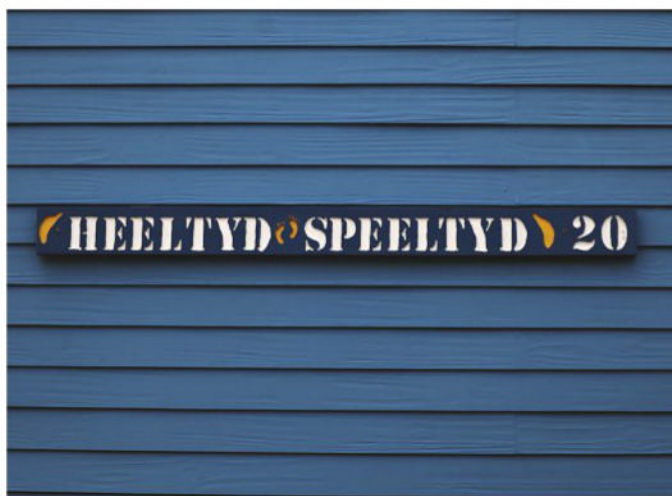
Daarom is dit so opvallend dat Stilbaai vandag grootliks spierwit is, boonop sonder die alomteenwoordige aangrensend-dog-aparte township van ander plattelandse dorpe. Met die uitsondering van twee of drie gesinne woon al die bruin mense wat op die dorp werk, in Melkhoutfontein, sowat 7 km voor jy Stilbaai binnery.

'n Man wat dié spanning goed verstaan en sedertdien sy denkpatriene ingrypend verander het, is die joviale Cobus Jordaan, 'n voormalige bedryfsielkundige by Eskom, en sy kunstige vrou, Emme, voorheen 'n maatskaplike werker, wat in Augustus 1998 van Bellville af Stilbaai toe getrek het om 'n 7 Eleven-franchise oop te maak. Hier het hulle vir baie inwoners van Melkhoutfontein geleenthede geskep. Nadat die Jordaanse die franchise verkoop en 'n sabbatsjaar geneem het, het hulle in 2012 'n "opdrag >

**ONDER** Cobus Jordaan, 'n voormalige bedryfsielkundige, afgeneem in die leefkamer van een van Beachcastle se selfsorgeenhede wat hy en sy vrou, Emme, besit en self bestuur. (*Toe ons die onderhoud gedoen en die foto geneem het, was Emme effens ongesteld. – Reds.*) Die Jordaanse woon sedert verlede jaar weer op Stilbaai nadat hulle 12 jaar op die buurdorpie Melkhoutfontein deurgebring het. Hulle het stadigaan by die gemeenskap op Melkhoutfontein betrokke geraak en spesifiek uitgereik na dwelmverslaafde jeugdiges, 'n ervaring wat Cobus in 2021 verwoord het in sy boek *Jy is myne – Stories oor verslawing* wat hy verkoop om geld in te samel vir sy uitreikprojekte daar.



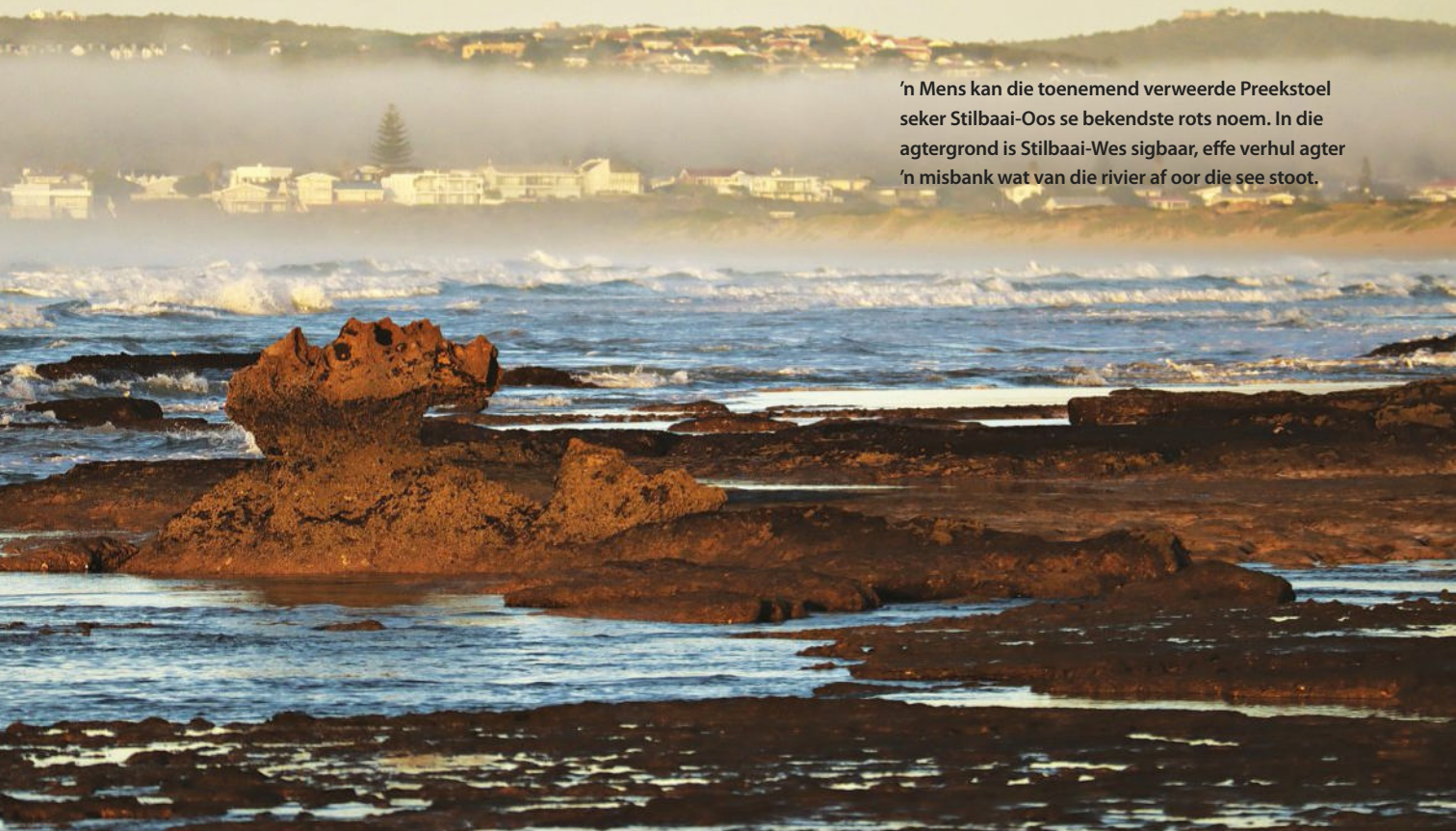




Wat is 'n huisie by die see dan sonder 'n naam? Soos op haas elke Suid-Afrikaanse kusstad kry strandhuise op Stilbaai ook soms name wat iewers tussen verbeeldingryk en verspot huiwer. Ons het dié paar net in Waterkantstraat in Stilbaai-Wes afgeneem.







'n Mens kan die toenemend verweerde Preekstoel seker Stilbaai-Oos se bekendste rots noem. In die agtergrond is Stilbaai-Wes sigbaar, effe verhuul agter 'n misbank wat van die rivier af oor die see stoot.

van God gehoorsaam” om op Melkhoutfontein te gaan bly in 'n huisie wat Cobus reeds in 2007 gekoop het vir die enkellopendes wat in hulle winkel gewerk het.

“My en my vrou se passie was nog altyd die afvlerkvoëls, die mense wat swaarkry, wat moed verloor het. My hemelse opdrag was om te help om beter verhoudings op Melkhoutfontein te bou, maar ons was die enigste wit mense op die dorpie en veral die eerste vyf jaar het dit eerder gevoel of ons al wat verhouding is verloor... selfs my ouers het my ontf.”

Die groot verandering het gekom toe 'n 16-jarige dwelmverslaafde seun, Davin Rossouw, in 2017 by hulle tuinhekkie opdaag en om hulp vra. “Dis waar ons nuwe pad begin het met hom en sy gesin, sy vriende en later ook die plaaslike gemeenskapsleiers, want die lewe van so baie mense behalwe dié van die verslaafde word beïnvloed.”

In 2021 het Cobus selfs 'n boek

oor hulle ervarings en fisieke aktiwiteite saam met die seuns en hulle pa's geskryf en dit self uitgegee in volkleur en hardeband om geld in te samel: *Jy is myne – Stories oor verslawing*.

Uiteindelik was die 12 jaar op Melkhoutfontein die lekkerste wat hulle nog ooit op 'n plek gebly het, sê hy, al het hulle begin 2024 teruggetrek Stilbaai toe.

“Dit was 'n wonderlike belewenis om te ontdek die mense op Melkhoutfontein is verhoudingsmense, terwyl die mense op Stilbaai meestal taakmense is, en party van hulle is nogal materialisties.”

Cobus vertel hy het Stilbaai as kind leer ken oor Paasnaweke en Desemberavansies, in die Ellenrust-woonwapark. Kort nadat hy by Eskom begin werk het, het hy en sy pa saam 'n groot erf in Waterkantstraat gekoop en in 1984 'n “kuierhuis vir die familie” daarop gebou. Deesdae is dié huis, net oorkant die straat van die strand, buitelug-

gimnasium en die monding van die Goukourivier, bekend as Beachcastle en Strandloper wat bestaan uit altesame vier vakansiewoonstelle wat hulle verhuur.

“Ons het destyds nooit kon dink Stilbaai gaan so groot word nie,” lag hy. “Dit was maar 'n stil en baie konserwatiewe ou plekkie, 'n regte oumense dorp, met baie knorrige, gefrustreerde mense wat dadelik vir jou vertel het 'ek was die baas van die en daai maatskappy en dié hoe jy jou winkel moet bestuur’. Dit was asof baie inwoners daardie jare nie besef het hulle is nou in 'n ander seisoen van hulle lewe nie. Nou is die atmosfeer heeltemal anders... en baie lekkerder, maar ook duurder, want uiteindelik gaan alles mos maar oor vraag en aanbod. Met alles wat elders in die land gebeur, soek mense 'n veilige plek soos Stilbaai. Jy kom met een pad die dorp in en uit, daar is kameras... die kans dat jy hier iets kan aanvang en daarmee wegkom, is relatief skraal.” >



**REGS** Die skrywer Pieter Marais (links) en Jan Vorster, 'n afgetrede sosioloog en ou vriend, afgeneem op die voorstoeftrappe van die kliphuis op die plasie Bergoewer 8 km buite Stilbaai wat hulle in 2021 saam gekoop het. Tussen hulle lê Kat, die kat.

**ONDER** Jan en sy lewensmaat, Cornel Wentzel, het die kliphuis sensitief gerestoureer. Hulle woon wel op die dorp, maar Jan kom daagliks plaas toe om indringer-rooikrans uit te roei en 'n stuk ongeskonde kalkrandfynbos vir die nageslag na te laat.



MAAR WEGKOM, moet jy soms wegkom, verneem as jy voltyds op 'n kleinerige dorp woon waar die meeste mense "weet van mekaar", gee die vriende Pieter Marais en Jan Vorster toe en grinnik. "Die mense hierso sê jy moet eenvoudig soms by die N2 uitkom."

Vir Jan, 'n afgetrede sosiologielektor van Stellenbosch met 'n passie vir die streek se unieke fynbos – hy help ook om Stilbaai se jaarlikse Fynbosfees te reël – is dit maklik om te ontsnap: Hy gaan elke dag na die plasie van 34 ha op die wesoewer van die Goukou wat hy en sy steeds werkende lewensmaat, Cornel Wentzel, hoof van strategie van kleinhandel by Nedbank, in 2021 saam met Pieter op 'n veiling gekoop het. Hulle idee is om 'n lap ongeskonde kalkrandfynbos vir die nageslag na te laat – dis nou wanneer Jan eendag al die indringer-rooikrans uitgekap gekry!

"Hier is al 223 blommende spesies aangeteken," verklaar Jan trots terwyl ons op die plaas gaan stap, "en dit sluit nie eens die riete in nie."

Die plasie is voorwaar 'n idilliese plek met 'n gesogte stuk rivierfront, 'n ou patatgat waar patats destyds maande lank geberg is, en twee huise: Jan en Cornel se sensitief gerestoureerde kliphuis, en 'n nuwe "glashuis" met 'n wonderlike uitsig oor die omliggende natuurskoon en rivier wat Pieter gebou het.

As die behoefte hom oorval om van die dorp te ontsnap en berge te sien, ry hy sommer vir die dag Mosselbaai toe, of gaan Kaap en teaters toe vir die naweek, vertel Pieter, wat in 2016 vir hom 'n huis Stilbaai-Oos gekoop en in 2018 hier afgetree het ná 'n loopbaan as bemarkers in die bankwese.

Al sê hy dit nie self nie, is 'n ander manier om te ontvlug sekerlik deur fiksie. Pieter het al 'n toneelstuk

en kabaret geskryf en geregisseer met inwoners van Stilbaai in die rolverdeling. Die dorp en sy mense was ook die inspirasie vir die denkbeeldige kusdorpie Joegaa en sy aweregse karakters in sy satiriese debuutroman, *Konkel*, wat in 2023 verskyn het en verlede jaar met die Jan Rabie-kykNET-Rapportprys vir debuut- of tweede prosawerke bekroon is.

"Ek het aan die begin soms gewonder of ek nie eerder op 'n plek soos Hermanus moes gaan bly het nie, bloot omdat dit nader is aan Kaapstad, maar elke keer as 'n mens van Riversdal se kant af kom en jy sien die rivier, dan oorval 'n ongelooflike gevoel van luuksheid jou. Dis 'n móóí plek hierdie en dis 'n voorreg om hier te woon. Waar jy ook al gaan, vat jy mos maar altyd jouself saam – as jy dus ongelukkig is op Stilbaai, moet jy maar eers self diep in jou eie hart kyk."



# Ontmoet die mense

## Esbe Williams

### Werker en kwekeryvoorrater:

#### Tuin-op-die-Brak

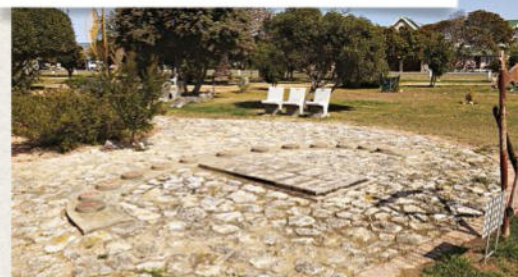
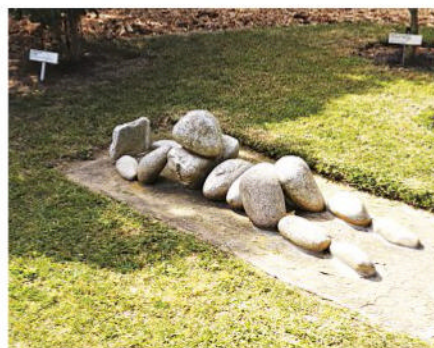
"Ek is mal oor tuinmaak, want jou fokus is heeldag op die plante en jy vergeet van swarigheid en al die dinge wat verkeerd is in ons deurmekaar wêreld," vertel Esbe agter die kwekery-afskorting by die Tuin-op-die-Brak. Sy is een van die span vroulike werkers wat dié fynbospark versorg en ook saad saai en inheemse opslagplante en steggies in plantsakke oorplant om vir 'n appel en 'n ei aan die publiek te verkoop.

"Ek het in 1997 in die veld om Stilbaai begin werk as deel van die Natuurspan van 10 mense wat daardie jare rooipitjies [indringer-rooikrans] in die Pauline Bohnen-natuurreservaat uitgehaal het." Sy was later die enigste een oor van die oorspronklike span en het toe 'n tyd by die Palinggat-terrein gehelp voor sy in 2016 oorgeplaas is na Tuin-op-die-

Brak toe dié voltooidde gemeenskapstuin amptelik aan die munisipaliteit oorhandig is. Dit word wel steeds deur 'n komitee van vrywilligers bestuur.

"Stilbaai is deesdae 'n baie besiger plek; hulle bou vreeslik hier," sê Esbe, wat op Riversdal gebore is, maar grootgeword het op Melkhoutfontein, die historiese vissersdorpie links van die R305 sowat 7 km voor jy Stilbaai binnery, en waar sy al die jare steeds woon. "Stilbaai is baie duur en die meeste bruin mense kan nie bekostig om hier te woon nie. Ek is doodgelukkig daar op Melkhoutfontein waar onse kinders nog veilig buite kan speel. Al wat sleg is, is om elke dag R38 te betaal om met die taxi tot hier by die tuin te kom en saans weer terug by die huis – en dis die afslagprys!"

Lente is haar gunstelingseisoen en die toestroming van vakansiegangers oor die feestyd pla haar glad nie. "Ek is gelukkig mos dan self met vakansie!"



Daar is veel te ervaar in die gemeenskapsfynbospark Tuin-op-die-Brak in Hoofweg, Stilbaai-Oos. Van bo is 'n klipkunswerk; die analemitiese sonwyser (waar jy self die wyser vorm wat die skaduwee op die regte tyd gooi); die ingang; en 'n Stilbaai-speldekussing (*Leucospermum praecox*) in blom.



# Ontmoet die mense



## Didi Serfontein en Thelma Oosthuizen

**Eienaars van Allegaartjie, Die Skoenwinkel en Die Kothuis**

As jy die spreekwoord "Wat die hart van vol is, loop die mond van oor" in aksie wil sien, gaan sit saam met die babbelkouse Thelma Oosthuizen en haar dogter, Didi Serfontein, aan by een van die tafels in Allegaartjie, hulle mooi *mixed grill* van 'n familie-onderneming in Hoofweg-Wes waar jy amper enigiets kan koop – van klere en dekor wat Thelma persoonlik in Indonesië gaan uitsoek tot plaaslike deliprodukte, geskenke en iets lekkers om te eet.

"Ons doen net wat ons wil en verkoop net wat ons wil en waarvan ons hou!" lag Thelma en vertel sommer met die intrapslag sy is onlangs met ADHD gediagnoseer, "maar danksy die medikasie het my mond en brein nou vir die eerste keer bymekaar uitgekóm".

Die twee geboue langsaan behoort ook aan hulle. Die een regs langs Allegaartjie huisves Die Skoenwinkel, en die tweede een die tweedehandseware-onderneming Die Kothuis, wat albei deur Didi bestuur word.

"Jy kan maar sê al die ondernemings is op 'n manier nuwe weergawes van besighede wat oorspronklik begin is deur

my ouma Linda Gordon van Riversdal, 'n stoere VLV-lid en -beoordelaar wat nou afgetree is," sê Didi.

Die besigheidsbloed en passie loop duidelik dik deur die are van die drie geslagte vroue – "ja wat, jy kan maar sê ek het onder die *till* grootgeword," lag Didi, wat graag nog die storie van die familiebesigheid en die uitdagings wat daarmee saamkom, wil boekstaaf.

"Die Skoenwinkel is eintlik 'n satelliet-tak van 'n skoenwinkel op Riversdal wat my ma in 1982 gekoop en waar ek ook in 'n stadium gewerk het," vertel Thelma. "In 1998 het my ma my gehelp om Allegaartjie oop te maak in Voortrekkerstraat, wat toe nog Stilbaai se sakekern was. Hier in die Hoofweg was net mooiks nie. Ek het begin met die tweedehandse meubels, skoene en 'n rakkie met speserymengsels, maar later het dit net te klein geraak, en toe het ons 11 jaar gelede hierdie geboue opgerig en hierheen getrek."

In 2010, toe Didi in gr. 10 was, moes hulle geld insamel vir 'n skooluitstappie op een van MSC se passasierskepe en hulle het besluit om pannekoek op die voorstoep van die winkel te bak. Dit was só 'n sukses dat hulle nooit daarmee opgehou het nie en twee tafeltjies in die winkel ingerig het waar mense kon aansit. Nie lank nie, of Allegaartjie was ook 'n koffiewinkel-en-restaurant wat

steeds bekend is vir sy pannekoek, koeke en pasteie. In Mei vanjaar het hulle die restaurantgedeelte en kombuis "n bietjie ingeperk", want "al lok dit baie voete, vreet dit 99% van jou tyd en energie, maar sorg beslis nie vir 99% van jou inkomste nie".

Nietemin wil hulle nêrens anders besigheid doen nie. "Stilbaai het ongelooflik verander en veral die laaste tien jaar baie besiger geword. Vroeër jare het daar dae verbygegaan dat nie 'n enkele mens sy voete in die winkel gesit het nie, maar dit raak nooit meer so stil nie. Daar's verskriklik baie nuwe inwoners, veral jong mense, wat uit ander dele van die land hierheen vlug."

"O hemel, en die huispryse hier is belaglik, regtig belaglik!" sê die twee gelyk. Dis hoekom hulle 12 km buite die dorp op 'n plaas bly waar Thelma se man, Gerhard, met skape en melkbeeste boer. "Ek is ook met 'n boer getroud," voeg Didi by. "Hanro werk op die olyfplaas Kransfontein hier buite die dorp."

Soos dit goeie sakevroue betaam, is hulle gunstelingseisoen somer, veral Desembermaand. "Jong, dan is hier vir jou mense en Allegaartjie se *till* werk oortyd!" lag Didi.

**Kontak** [allegaatjiestilbaai.co.za](mailto:allegaatjiestilbaai.co.za)

**f** Allegaartjie **@allegaatjies**

**☎** 028 754 3299





## Ida Prinsloo

### Mede-eienaar van Coffee & Cream en Hulle by die see

Die klein leërskaar voertuie wat altyd buite Coffee & Cream staan, beteken net een ding: Sedert November 2020 is dit een van die gewildste plekke op Stilbaai waar mense bedags bymekaarkom. Die stigter en dryfkrag daaragter, Ida Prinsloo, is dankbaar vir die plaaslike ondersteuning, maar erken ook skamerig dis ewe lekker om aan die einde van die dag terug te ry na hulle plaas 20 km uit op die Melkhoutfonteinpad in Gourits se rigting waar haar man, Nico, bekend is vir sy veelbekroonde Ratelpost Kalahari Red-bokstoet (die vleis is op die spyskaart en word ook by die koffie-winkel verkoop).

Ida kén plase en klein dorpie – sy het op 'n plaas buite Vanrhynsdorp grootgeword en daar skoolgegaan voor

sy ná matriek “na die polisiekollege in die Transvaal” is waar sy Nico ontmoet het. Ná twee jaar in die polisie het Nico 'n motoronderdelebesigheid op Rustenburg begin wat nou deur hulle oudste seun bestuur word, en Ida het saam met hulle skoondogter 'n gastehuis begin.

“Nico wou altyd boer,” vertel sy, “en toe gewaar hy op Property24 'n plasie buite Stilbaai waarheen ons in 2017 getrek het.”

Maar die plaas het vir Ida gou net te stil gevoel. In 2018 het sy 'n klein koffiewinkel langs Namo Health in die dorp oopgemaak waar hulle jongste seun, Tjaart, haar gehelp het voor hy by die Institute of Culinary Arts (ICA) op Stellenbosch gaan swot het.

In die pandemietyd het hulle die huidige Coffee & Cream (sien bl. 48) met sitplek vir 140 mense gebou waar Ida haar liefde vir mooigoed en mooimaak

behoorlik kan uitleef. In die tuin kweek hulle goed wat moeilik is om in die hande te kry, soos kruie en blomme; hulle maak hulle eie sousse en patties; en bak self al die spoggerige koeke op die indrukwekkende koektafel wat 'n fokuspunt vorm in die winkel.

Die besige Desember is steeds haar gunstelingtyd, “want ek hou van 'n *vibe* en van besig wees”, maar voeg by die dorp is lankal nie meer so seisoenaal nie en al die nuwe inwoners het gehelp om die standaard van die besighede en die restaurante op die dorp te lig.

“Hier is 'n restauranteienaar se grootste uitdagings verskaffers en personeel,” sê Ida. “Die leefstyl is spesiaal, dis wonderlik dat hier nie eintlik tralies en diefwering en heinings is nie, maar dit kom teen 'n prys: Verblyf is verskriklik duur en min van die jonger werkende mense kan dit bekostig om hier te woon.” >





## In 'n neutedo(r)p

Die Stilbaai-dorpsgebied is in 1962 geproklameer en het in 1966 munisipale status verkry. Die naam verwys blykbaar na die kalmte van die water in die baai, al noem party inwoners dit deesdae grappenderwys "Lawaaiibaai".

### Hoe ver van die grootstad af?

Stilbaai lê 340 km van Kaapstad en 125 km van die George-lughawe af. Die naaste groot buurdorpe is Riversdal (40 km) en Mosselbaai (88 km).

**Temperatuur** Die dorp het 'n heerlik gematigde kusklimaat: In die somer wissel die gemiddelde temperatuur tussen 20°C en 29°C en in die winter tussen 12°C en 22°C. Die nagtemperatuur daal in die winter selde tot onder 8°C.

**Reënval** Stilbaai kry heeljaar reën – dit wissel gemiddeld tussen 460 mm en 640 mm – maar die meeste val in die winter of herfs en lente.

**Geriewe** Die dorp het dokters, tandartse, 'n ambulansdiens, diereartse, twee apteke, verskeie aftreeoorde, 'n paar skole en 'n goeie OK Foods en Spar. Besoek die webwerwe [mystilbaai.co.za](http://mystilbaai.co.za) en [stilbaai-tourism.co.za](http://stilbaai-tourism.co.za) en klik op die balkies bo vir 'n redelik volledige lys van dienste, ondernemings, restaurante en doendinge wat beskikbaar is. Hier is ook 'n kliniek en 'n klein Carewell-hospitaal wat spesialiseer in bejaardesorg. Die naaste private hospitaal is die Life Bay View op Mosselbaai (88 km).

**Naaste Woolies** Daar is twee takke op Mosselbaai, in die Heiderand-mall en die Langeberg-mall.

**Munisipaliteit** Die dorp is saam met Riversdal, Heidelberg, Slangrivier,

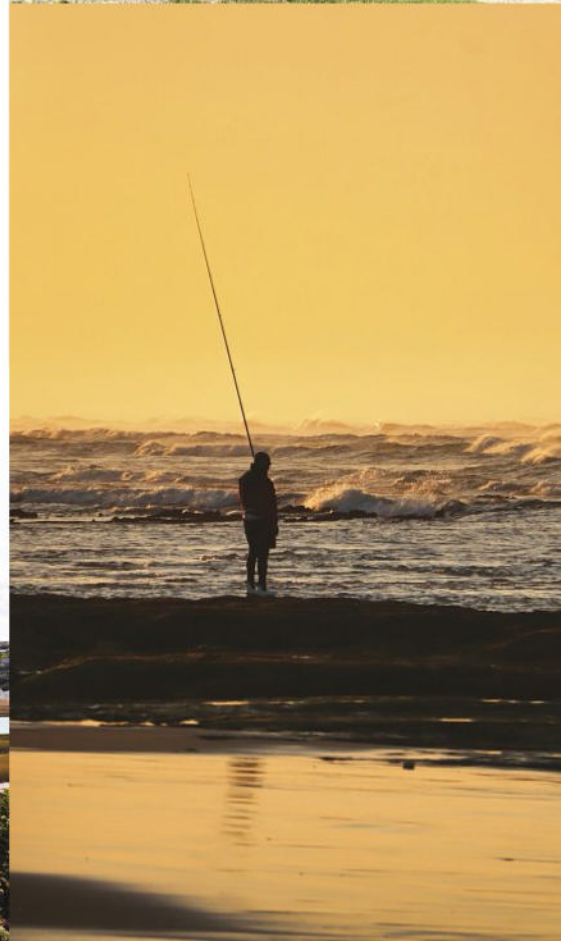
Albertinia, Gouritsmond, Vermaaklikheid, Jongensfontein, Melkhoutfontein en Witsand deel van die Hessequa-munisipaliteit wat binne die Tuinroete-distriksmunisipaliteit val. Hoewel party inwoners nie gelukkig is met die snelle ontwikkeling op die dorp nie, was almal vol lof vir die munisipale dienslewering. Die eiendomsbelasting is wel taamlik hoog – selfs hoër as dié van Stellenbosch – omdat die infrastruktuur in stand gehou moet word vir die hoogseisoen. Blykbaar sorg Stilbaai vir altesame 58% van die Hessequa-munisipaliteit se inkomste uit eiendomsbelasting. Dié munisipaliteit kry wel al etlike jare 'n skoon oudit en is vroeg in Oktober by die Vereniging van Eiendommeienaars van Suid-Afrika (Sapoa), Ratings Africa en die Bankvereniging van Suid-Afrika (Basa) se eerste eerbewyse vir munisipale prestasie as die derde beste (en finansiële gesondste) munisipaliteit in Suid-Afrika aangewys.

**Algemene inligting** Besoek die webwerf [mystilbaai.co.za](http://mystilbaai.co.za) of die Stilbaai-toerismeburo-en-inligtingsentrum asook die Blombos-argeologiese museum in die ou Palinggat-opstal wat in 1809 gebou en in 1985 tot nasionale gedenkwaardigheid verklaar is. Dit is by Langenhovenstraat 28 en soggens om 11:00 word die beroemde palings daar hoenderlewers gevoer. By die toerismeburo is 'n gratis "toeristepaspoort" beskikbaar wat letterlik alles lys wat in en om die dorp te sien, doen of proe is.

[stilbaaitourism.co.za](http://stilbaaitourism.co.za)

☎ 028 754 2606 of 081 091 4066

**REGS (VAN BO)** Die kantoor van die Hessequa-munisipaliteit en die openbare biblioteek in Hoofweg, Stilbaai-Wes; die bekende boot en naambord op die N2 waar jy afdraai op R305 na Stilbaai; 'n eensame visserman op die strand by die Preekstoel aan die oostekant van die dorp. **ONDER** Die Goukourivier soos gesien van die oostekant, met die onderste deel van Hoofweg in Stilbaai-Wes sigbaar.





## Wat kos eiendomme?

Eiendomspryse op Stilbaai sal jou en jou bankbestuurder se oë laat traan, maar 'n mens moet nou maar eenmaal opdok vir soveel natuurlike skoonheid, vrede en gemoedsrus, en die nabyheid van die see én 'n rivier.



### R1,35 miljoen

'n Erf van 774 m<sup>2</sup> in die Stilbaai-Oos se gesogte Duine-landgoed. Kontak Wian Jonck van Just Property.

☎ 061 771 9944



### R1,5 miljoen

'n Erf van 700 m<sup>2</sup> in Stilbaai-Oos se Thornehill Eco Estate (geen oordragkoste nie). Kontak Lance Ferreira van Real Estate Services.

☎ 072 488 1925



### R4 miljoen

'n Vierslaapkamer-huis met onder meer 3 badkamers, dubbelmotorhuis, sonkragsstelsel en 'n gevestigde tuin op 'n erf van 787 m<sup>2</sup> in Grysboklaan, Stilbaai-Wes. Kontak Pierre Bruwer van Kiewiet-eiendomme.

☎ 076 630 6196



### R5,85 miljoen

Dié siersteen-gesinswoning met 4 ruim slaapkamers en badkamers, 3 motorhuise en 'n mooi uisig is gebou op 'n erf van 1 157 m<sup>2</sup> in Shaunslot, Stilbaai-Wes. Kontak Alicia Strydom of Amanda Nel van Palomino Properties.

☎ 083 515 3222

(Alicia) of  
082 260 7856

(Amanda)



### R26 miljoen

Jy sal waarskynlik die Lotto moet wen vir dié droomstrandhuis op 'n Stilbaai-Oos-erf van 690 m<sup>2</sup> met direkte toegang tot die strand, 'n boma, 20 sonkragspanele (met 3 batterye) en 3 motorhuise. Dit spog verder met 9 slaapkamers, 8½ badkamers en 3 leefgedeeltes. Kontak Wynand Olivier van Amana-eiendomme.

☎ 079 578 5022 >

Dié klompie jongelinge het op 'n stil dag in die middel van die week in Waterkantstraat in Stilbaai-Wes opgedaag om op die strand tussen die riviermonding en die buitelug-gimnasium vlugbal te speel.







# Saterdag is markdag!

Saterdagoggende sak Stilbaaiers en besoekers toe op die jolige Brugmark waar enigiets van klere en koffie tot plante en die kontrei se beste tuisgemaakte produkte te koop is.



Mense wat hou van kos met 'n behoorlike byt, gaan sukkel om te kies tussen die swetterjoel vuurwarm produkte wat die vrolike **Kobus Meyer** en sy vrou, **Rinda**, in hulle huis op Albertinia optower uit vars brandrissies: Chill Sauce Feast (die topverkoper), Fruity Chilli Sauce, Jalapeños in Vinaigrette, Mozambican Peri-Peri, Portuguese Feeling, Chilli Atchar, Chilli 911, Chilli Apricot Jam, Apricot Barbeque Sauce, Chilli Apricot Sauce, Crispy Chilli, Chilli Peach Chutney, Jalapeño Mint Sauce... Die Meyers kom oorspronklik van Witrivier, maar was moeg van alarms. Kobus vertel hy moes boonop weer leer loop nadat hy in 2021 Covid-19 opgedoen en twee en 'n half maande in die hospitaal beland het. Vir mense wat skrikkerig is vir brandbek, verkoop die Meyers droëvrugte en vrugtepoeiers asook die insekweerder en -doder InsectPro, wat veilig is vir mense, diere en plante en wat ook op werkoppervlakke in die kombuis en in kaste gebruik kan word. **f** Chef Kobus **@** kobuschilli@gmail.com **☎** 083 709 5000 (Kobus) of 079 492 6273 (Rinda)

**Madeleine Kotze**, voorheen van Hermanus, woon die afgelope drie jaar op Stilbaai, maar bak al 10 jaar die heerlikste veelkleurige macarons en ander "passionate pastry" onder die naam Maddy's Lovin Oven – *Platteland* is met etlike bakkies vol macarons huis toe. Madeleine bak ook verjaardagkoeke en het by die mark van haar kaaskoek en brownies te koop gehad. **@** madeleine.kotze007 **☎** 084 209 8200







**Annelize Erasmus** van Rockvale Cheesery het 15 jaar gelede op Bronkhorstspuit begin kaas maak en het sedertdien al verskeie pryse by die Suid-Afrikaanse Suivel-kampioenskappe gewen. Haar eerste kaas was halloumi, geïnspireer deur haar een oupa wat van Ciprus af kom. Vyf jaar gelede het sy met haar trop Switserse Saanen-melkbokke afgetrek na Riversdal waar sy deesdae boer en ook harde kaas (onder meer capra en Italiaanse romano), chevre, brie, feta, roomkaas en jogurt maak, alles op die tradisionele manier sonder kunsmatige kleur-, geur- of preserveermiddels. Sy gebruik ook beesmelk, verneam in Junie en Julie wanneer die bokke se melk opdroog. By die Brugmark verkoop Annelize ook diepgebraaide halloumi-en-speksosaties – moenie dit misloop nie! 📍 rockvalecheesery 📞 083 680 8840

Ná haar korporatiewe loopbaan het **Juanita Zulch**, beter bekend as Liefie, in 2019 by haar huis op Stilbaai begin bak: tien soorte tradisionele koekies (die topverkopers is outydse soetkoekies en gemmerkoekies), drie soorte beskuit (karringmelk, volgraan en glutenvry met neute) en vars pasteie, alles onder die handelsmerk "Liefie se kombuis – tuisgebak met liefde" ('n Beter pastei gaan jy nie maklik kry nie – ons het die beesvleis gekies en hunker daarna. Boonop kom hy sonder die sooibrand. – Reds.) "My ma het jare terug vir 'n tuisnywerheid gebak en ek het haar partykeer gehelp, maar was altyd self te besig. Ná my aftrede het ek ingestem om vir die ouetehuis se basaar koekies te bak en toe wou my dogter by my weet hoekom ek nooit vir hulle sulke lekker koekies gebak het toe hulle op skool was nie. In 2019 het ek tot aksie oorgegaan..." Liefie sê die geheim is die beste bestanddele en om nooit kortpaaie te probeer vat nie. Deesdae verkoop sy haar produkte uit haar huis, by allerlei markte en op die dorp by onder meer Allegaartjie en Spar. 📞 083 216 7414 >

"Ja-nee, ek verstaan, die lewe begin mos eers ná 'n koppie van die beste koffie op Stilbaai," sê **Gustav Malan** toe Platteland al 'n halfuur voor die mark amptelik begin, aanklop by The Legendary Coffee Company se stalletjie waar hy en die ander barista, Markus Nortier (regs), aan diens is. Vroeër die week het Gustav by die Stilbaai-bakkerie (waar hy 'n koffietoonbank bedryf) vertel hy droom al sedert 2009 van sy eie koffiehandselmerk, wat uiteindelik begin vanjaar gebore is. Sy heerlike sjokoladerige, neuterige versnit van mediumdonker geroosterde bone uit Nicaragua, Brasilië en Uganda word deur Mission Coffee Co op die dorp gerooster. 📧 legendarycoffeecompany@gmail.com 📞 072 914 5257





Inverroche



## Eet, drink, wees plesierig!

### DOEN, DRENTEL, KOOP

#### Verken die natuurskoon (en fynbos)

Die Skulpiesbaai-natuurreservaat wes van Stilbaai en Pauline Bohnen- en Geelkrans-natuurreservaat aan die oostekant het 'n menigte staproetes van wisselende lengte en moeilikheidsgraad waarop jy die natuurskoon, argeologie, fynbos en die diere- en voëllewe van die streek van nader kan ervaar.

'n Nóg makliker opsie is om 'n draai te maak by die gratis fynbospark **Tuin-op-die-Brak** wat uitgelê is op die (opgevolde) ou braksloot reg langs die Hoofweg in Stilbaai-Oos. Hier is meer as 240 spesies van die Hessequa se unieke kalkrandfynbos te sien in verskillende habitate (selfs 'n klein klipkoppie, waterval en vleiland), kompleet met naamplaatjies en inligtingsborde – en dis rolstoelvriendelik met oorgenoeg speelplek vir kinders. Ander elemente sluit in 'n analemmatiese sonwyser (waar jy self die wyser vorm wat die skaduwee op die regte tyd gooi), 'n labirint, 'n Boom van die Jaar-seksie, 'n ruik-en-raakroete vir gesiggestremdes, spesiale afdelings met eetbare en medisinale plante en 'n rotsroete waar jy die gesteentes wat in die Wes-Kaap aangetref word – soos kalkklip, skalie, konglomeraat en silkrete – kan sien. (Daar is selfs houters met gratis sakke om jou hond se landmyne op te tell!)

Gaan na [mystilbaai.co.za/thingstodo/](http://mystilbaai.co.za/thingstodo/) hiking-trails/ (hier kan jy kaarte aflaai van die meeste roetes in die omgewing – vir sommige moet jy by Kaapse Natuurbewaring 'n permit koop).

#### Besoek die Blombos-argeologiemuseum

Dié museum by die Stilbaai-toerismeburo in Langenhovenstraat is in 2006 ingewy deur prof. Chris Henshilwood wat in 1991 die befaamde Blombos-grot ontdek het. Die museum dek die **Vroeë, Middel- en Later Steentydperk** en bied 'n omvattende oorsig oor die prehistoriese verlede van die streek met uitstallings van onder meer klip- en beenpunte en -gereedskap, skulpkrale en 'n 75 000 jaar oue stuk oker wat met geometriese merke versier is en beskou word as die oudste bekende voorbeeld van kuns ter wêreld. Die museum gee besoekers ook 'n goeie idee van die **unieke dieet** van die vroeë gemeenskappe, wat afhanklik was van vis, skulpe, fynbos en soogdiere.

*Platteland* het ongelukkig eers op die laaste dag van ons besoek uitgevind van die begeleide staptoere (minimum vier mense) na onder meer die Blombosgrot en -museum, die antieke visvymers by Skulpiesbaai en die argeologiese skulphoop, een van Suid-Afrika se oudste menslike afvalhope bo die hawe. Dit

word aangebied deur Derek Odendaal en die bekende paleo-ekoloog dr. Jan de Vynck van Stilbaai Heritage Routes. [stilbaaiheritage.co.za](http://stilbaaiheritage.co.za) [info@stilbaaiheritage.co.za](mailto:info@stilbaaiheritage.co.za) 076 292 2866 (Derek) of 082 684 4461 (dr. De Vynck) [f](https://www.facebook.com/BlombosMuseumofArcheology) Blombos Museum of Archeology 028 754 2602

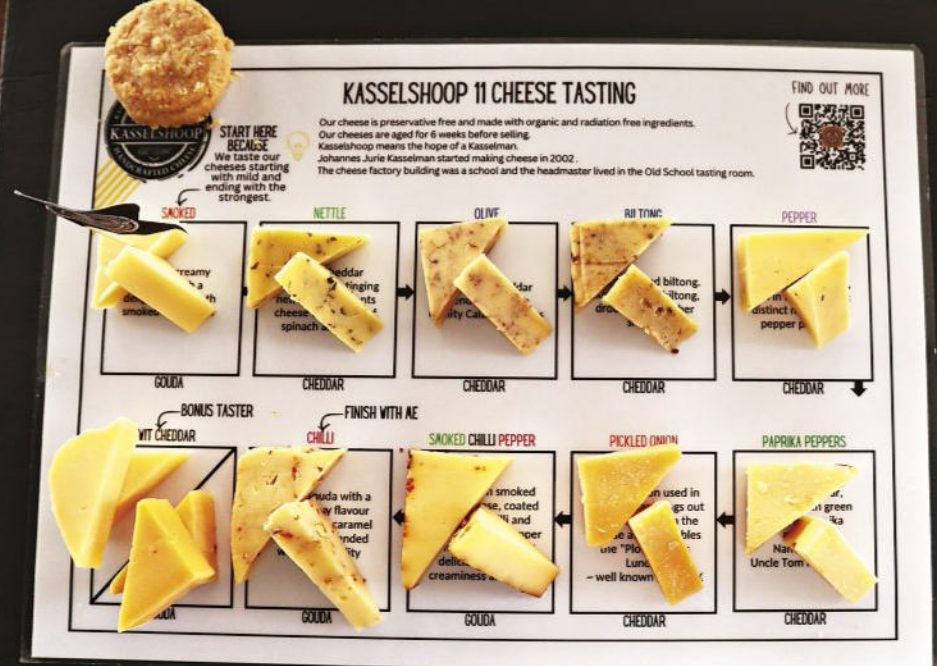
#### Verken die (vis)waters

Hengel (met 'n permit) word toegelaat op sekere plekke, maar nie in die Geelkrans- of Skulpiesbaai-natuurreservaat of in die riviermonding nie. Ons het wel hoër op in die rivier en by die Preekstoel 'n paar vissermanne gewaar. Vir die beste raad as jy wil lyn natmaak, gaan maak 'n draai by **Stil Fishing**. [stilfishing.com](http://stilfishing.com) 028 754 3343

Tussen Julie en November is die kans goed om **suidelike noorkapperwalvisse** te gewaar as hulle in Stilbaai se waters kom paar en kalf.

Sowat 2 km suidwes van die hawe, tussen Morrispunt en Noorkapperpunt, kan jy met laagwater in die Skulpieskraal-natuurreservaat gaan kyk na die slim antieke visvymers of viskrale wat die Khoikhoi (Khoekhoen) meer as 2 000 jaar gelede met klippe gebou het om deur middel van die getywisselings vir hulle vis te vang. Wanneer dit hoogwater is, kan visse maklik oor die mure swem,





Kasselshoop-fabriek-proelokaal-eetplek-en-deliwinkel



Die Seekombuis

maar wanneer die gety terugtrek, veral met 'n lae springgety, word die visse in die vlakke poele (die "krale") vasgevang waar hulle dan met nette of spiese uitgetrek kan word.

By die Palinggat-fontein langs die geskiedkundige opstal in Langenhovenstraat wat die toerismeburo huisves, kan jy van Maandae tot Saterdag om 11:00 gaan kyk hoe **die enigste mak varswaterpalings** in Afrika met die hand stukkie hoenderlewer gevoer word (R25 p.p.). Dié palings (*Anguilla mossambica*; daar is tans 9) woon al langer as twee eeue in die dam wat deur 'n aanliggende varswaterfontein gevoed word. Elvena Petersen en Amore Franken van die toerismeburo vertel wanneer die palings op 25-30 jaar seksuele volwassenheid bereik, maak hulle gereed vir hulle migrasie terug na hulle paaigebied (*breeding ground*) aan die ooskus van Madagaskar: Hulle oë word byvoorbeeld dubbel so groot, hulle bek groei toe en hulle spysverteringskanaal vergaan om plek te maak vir sperm en eiers. Dan vat hulle die langpad – dit kan tot 'n jaar duur! – deur ondergrondse tunnels tot in 'n stroompie en dan die rivier tot in die oseaan. Wanneer hulle uiteindelik Madagaskar bereik, moet hulle binne 10 dae 'n maat kry. Nadat die eiers uitgebroei en die babapalings 'n bietjie gegroei het, begin hulle

danksy hulle "genetiese GPS" sowar al die pad terugswem na die plek waar een van hulle ouers vroeër gebly het.

#### Proe jenewer, kaas en olywe

As mense hoor jy is op pad Stilbaai toe, is die eerste vroeë gewoonte: Ken jy Kasselshoop se kaas? (Ons het inderdaad al in *Platteland* #4, die Lente 2014-uitgawe, oor die Kasselmans se familieonderneming geskryf.) En: Was jy al by Inverroche, die fynbosjenewermense? Ja, ons was, maar albei is inderdaad 'n tweede of vyfde besoek werd!

Die **Kasselshoop-fabriek-proelokaal-eetplek-en-deliwinkel** lê op die plaas Klein-Soebattersvlakte, aan die regterkant van die R305 sowat 8 km nadat jy van die N2 afgedraai het. Hulle maak slegs cheddar en gouda wat ook gegee word met enigiets van biltong en olywe tot piekelui en brandnetel. Die eetplek verkoop allerlei ligte maaltye, maar ons was daar vir die kaas. Ons het R75 p.p. betaal om al 11 kase te proe, maar verskeie pasmaatproeë met onder meer wyn, bier, jenewer, port, brandewyn, whisky, vrugtestroop en sjokolade is ook beskikbaar. Maak Maandae tot Saterdag van 09:00 tot 16:30 'n draai – geen besprekings is nodig nie. **f** Kasselshoop Cheese ☎ 028 754 2430 of 073 259 7966

Sowat 13 km van Kasselshoop af (en 7 km voor Stilbaai), ook aan die regter-

kant van die pad, lê die distilleerderij waar **Inverroche** se jenewers sedert 2011 gemaak word. Jy moet bespreek om 'n begeleide toer of proe te doen of jou eie jenewer te maak, of anders kan jy soos ons maak en net opdaag (van Dinsdae tot Saterdag, 11:00 tot 15:30) en jou eie proe met behulp van 'n inligtingsvel doen. Ons wou dié keer hulle drie likeurs asook hulle nuwe rum en roomlikeur proe saam met interessante geure sjokolade – dit was uit die boeke! **f** inverroche.com **f** Inverroche Distillery ☎ 028 754 2442

Die Stilbaai-omgewing spog met drie olyfplase waar jy olywe, olyfolie en allerlei ander produkte kan proe en aanskaaf:

• **Kleinbergskloof** **f** kleinbergskloof.com **f** Kleinbergskloof Olive Estate ☎ 028 754 3181

• **Oudewerfskloof** **f** oudewerfskloof.co.za **f** Oudewerfskloof Olive Farm ☎ 082 549 9657 (Die dorpsrestaurant Dave's Kitchen bedryf hier 'n satelliettak.)

• **Kransfontein** **f** kransfontein.com ☎ 083 973 5772

#### Koop plaaslik by die mark

Moenie Saterdag van 08:00 tot 13:00 die Brugmark in Stilbaai-Oos, net 'n hanetreetjie van die brug wat Oos en Wes verbind, misloop nie. Lees meer op bl. 44. **f** Stilbaai Brugmark ☎ 082 406 0765 >



## MY DORP



Stilbaai-bakkerij



Hulle by die see

### MA, EK IS HONGER!

Vir 'n "vakansiedorp" met net 'n paar duisend permanente inwoners het Stilbaai eetplekke te kus en te keur. Ons het amper 30 restaurante, koffiewinkels en wegneemplekke in en om die dorp getel en kon in die vyf dae daar net by 'n hand vol van hulle uitkom.

Volgens vele inwoners en besoekers maak **SouthEaster** (by Hoofweg 370 in Stilbaai-Oos) die beste vis en mossels, maar op die dag wat *Platteland* 'n draai wou maak, het die kelner sommer met die intrapslag gewaarsku weens 'n vervoerprobleem uit Mosselbaai het hulle dié dag geen vars seekos ontvang nie. **f** SouthEaster Restaurant **☎** 073 422 3480

Ons het op 'n vorige besoek heerlike, bekostigbare vis geëet by die **Hawe-restaurant & -deli** met sy mooi uitsig oor die hawe, maar dit was tydens ons besoek gesluit vir opknapwerk. **f** Hawe Restaurant & Deli Stilbaai **☎** 072 253 2585 of 066 583 3923

### Bobaas brood

Stilbaai het twee uitstekende bakkerije: Willem Nel het in 2021 in sy garage suurdeegbrood begin bak en in Julie 2024 sy eie klein bakkerij, die **Stilbaai-bakkerij** by Keurboomlaan 21 (oorkant Coffee & Cream) oopgemaak. Die brode, croissants, pasteis de nata en biscotti is onverbeterlik. **f** Stilbaai Bakery **@stilbaai\_bakery** **☎** 066 251 3556 of 072 746 5225

Willem se soetgebak is heerlik saam met 'n koppie koffie van Gustav Malan se **The Legendary Coffee Company** wat ook op die perseel sake doen. Die brood, gebak én koffie is Saterdag by die Brugmark te koop. **☎** legendarycoffee-company@gmail.com **☎** 072 914 5257

Die beroemde bakker Fritz Schoon se ewe beroemde brood word sedert September verlede jaar by **Pain Africain** by Buitekantstraat 6 gebak. Soos te wagte is alles van die broodjies tot die pizzas uit die boeke, maar moet veral nie die butterkuchen in twee geure – kaneelsuiker en trippelsjokolade – en-haselneute – misloop nie. **f** Pain Africain by Fritz Schoon **@pain\_africain** **☎** 066 484 8265

### Coffee & Cream

Jy gaan baie spyt wees as jy nie 'n draai maak by Ida Prinsloo se stylvolle koffie-restaurant en deli-en-geskenkwinkel op die hoek van Kerkstraat en Keurboomlaan nie. Gaan vir ontbyt (hulle is bekend vir hulle *eggs benedict*), middagete (probeer die bobotiepannekoek) of koek-en-koffie. Die koektafel spog met 'n indrukwekkende verskeidenheid dekadente boosaardighede wat op die perseel gebak word – ons kan steeds nie besluit of hulle sjokoladesjiffonkoek, wortelkoek of Milky Bar-kaaskoek die hoogtepunt was nie. (*Maar dalk wen die sjokoladekoek tog. Net-net. – Reds.*) Dit is elke dag behalwe Sondag oop van 08:00 tot 16:00 (Saterdag net tot 14:00). **f** Coffee & Cream **☎** 028 754 1412 of 076 666 5237

### Hulle by die see

Dié elegante tapas-en-seekosrestaurant in Waterkantstraat op die westelike oewer van die Goukou is die breinkind van die flambojante sjef en akteur Tjaart Prinsloo, een van die "kinkelbraaiers" op die eerste seisoen van *Kokkedoor: Vuur en Vlam* wat in 2023 uitgesaai is. Tans swaai sy ma, Ida (van Coffee & Cream), hier die septeer terwyl Tjaart 'n ruk lank op private seiljagte in Frankryk werk.

Die restaurant is oop van Woensdae tot Vrydae (12:00 tot 20:00), Saterdag (09:00 tot 20:00) en Sondag (09:00 tot 15:00). Daar is ook 'n kiosk wat wegneemetes, roomys en drinkgoed verskaf aan mense wat langs die rivier uitspan. **f** HULLE "by die see" **☎** 076 541 9867

### Die Seekombuis

Die diens is net so goed soos die heerlike verskeidenheid seekos en drinkgoed by dié restaurant in Hoofweg-Oos met sy panoramiese uitsig oor die hoofstrand by Lappiesbaai, 'n Blouvlagstrand. Besprekings is noodsaaklik en hier word gereeld wynproeë en ander geleenthede gehou. **f** Die Seekombuis **@die\_seekombuis\_stilbaai** **☎** 021 065 1196

Vir nog eetplekke gaan na **stilbaai-tourism.co.za** en **mystilbaai.co.za**.

### BLYPLEK

Stilbaai het hope verblyf – ons was verbaas om te sien hoeveel van die reusvakansiehuise, veral in Stilbaai-Oos, pikdonker is in die effe stiller seisoen (behalwe vir die alomteenwoordige blou alarmliggies). Maak jou gereed om heelwat meer op te dok vir 'n see-uitsig of om naby die water te bly – loer op webwerwe soos **lekkeslaap.co.za**, **booking.com**, **safarinow.com** en **airbnb.com**. Hoewel ons nie self daar gebly nie, hou ons veral van **Lenatjie**, 'n lieflike 130 jaar oue vakansiehuis met slaapplek vir ses – bel vir Winnie Nel by **☎** 072 862 6203 om te bespreek.

*Platteland* het heerlik gebly in een van **Beachcastle** se selfsorgeenhede, letterlik 'n klipgooi van die strand en die riviermonding. Bespreek op **booking.com** of **lekkeslaap.co.za**. **P**



Kom ons hou 'n somer-vakansie!

# SARIE KOS

LENTE/SOMER

Dis heerlike lente, die winter's verby, weer nooi berg' en klowe vir jou en vir my, lui die bekende liedjie uit ons kinderdae. Maar net soos lente sy belofte van warm dae bring, kan ons saam met die nuwe seisoen uitsien na **luilekker feesdae** en die somerson wat net om die hoek vir ons wag.



196  
BLADSYE  
110+  
RESEPTE



In hierdie uitgawe eet ons feestelik saam met Herman Lensing en Yolani Abrahams terwyl hulle kook en meer vertel van die splinternuwe *Kokkedoor Son & See*. Ons raak retro met yskasterte wat nou *trifle* is, en maak reg vir **lang kuiers** met maklike boudresepte asook bykosse uit die 80's en nou. Dié seisoen sorg ons dat grenadellas koning kraai, en bederf jou kombuis met **bekostigbare weekdagetes**. Dit alles en nog meer!

+ SPESIALE KERSFEES-SEKSIE

met 18 resepte om jou feestafel vanjaar op sy mooiste te maak. Kies uit 3 spyskaarte, elk met sy eie tafel en dekor-idees



NÓÚ TE KOOP BY WINKELS LANDWYD, OF BESTEL AANLYN BY MEDIA24SHOP.COM



WEGKOMPLEK

‘Hier boer ons  
met klippe’  
(en stilte)





In die Groot Niks noord van Laingsburg lê die Bloukrans-kleinbewarea met drie eiesoortige selfsorghuise – een van klip, een van modder en een van sink – waar 'n mens vir 'n wyle van die moderne wêreld en sy moleste kan vergeet.

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD

Die bouval van 'n skaapwagters-huisie is eerste verander in die kompakte Kliphuis met slaapplek vir twee, 'n klein dek en braaiplek en 'n buitestort.





Franci Vosloo, afgeneem in die leefvertrek van die ruim Modderhuis, wat eens 'n bouvallige werkershuis was. Dit was die tweede restaurasieprojek wat hulle aangepak het.

**B**inne 'n kwartier nadat jy op Laingsburg by die Moordenaars-karoo-bordjie afgedraai het, besef jy daar is eintlik net twee soorte mense in die wêreld: Die eerste soort sal verveeld, moontlik selfs angstig, oor hierdie wye en dorre kliptapyt uitkyk en niks anders as leegte sien nie. 'n Landskap tot op die been gestroop. ("Ag nee, Pappa, hoe oorlééf die arme mense in hierdie godverlatenheid – en dít sonder 'n selfoonsein?")

Dan is daar die ánder soort: dié wat oneindige ruimte sien – ruimte om te dink, asem te haal en vry te voel. Wat gaan stilstaan om hierdie Groot Niks van nader te bekijk: ligene op 'n rots; 'n skarrelende mier, toktokkie of koggelmander; 'n verbleikte skelet in die veld; die menigte vaalbruin plante wat moed

hou tussen die klippe, al het dit nie genoeg gereën om te blom nie. Oorvloed vernom as eenvoud.

OM DIE STILTE en skoonheid van die Bloukrans-kleinbewarea te waardeer moet jy beslis van die tweede soort wees.

Al lê dié plaas van 1000ha net 30km noord van Laingsburg, neem dit jou meer as 'n uur om daar uit te kom. 'n Bakkie of sportnutsvoertuig met 'n hoë grondvryhoogte is noodsaaklik. Jy ry deur altesame ses plaashekke en moet by die ou Karoo-reël hou om 'n hek wat toe was, weer toe te maak. Wat oopstaan, bly oop.

Die Kliphuis, jou ouwêreldse blyplek vir die volgende drie dae, verskyn skielik om 'n draai. 'n Mooi gerestoureerde skaapwagtershuisie wat kompleet lyk of die klipperige aarde dit somer self gebou het. Tree jy oor die drumpel, word jy soos

in 'n sprokiesverhaal weggeraap na 'n vervloë tyd waar die moderne wêreld en sy moleste meteens baie ver voel.

"Mense vra my soms wat dóén ek heeltyd hier, dan antwoord ek maar ons boer met klippe, want daar is wragtie so baie van die goed," lag Franci Vosloo, wat jou welkom heet en elke oggend 'n ligte ontbyt van bircher-muesli en skons, plaatkoekies of muffins kom aflaai (dis ingesluit by die prys). Saans bring sy ook voortreflike tuisgekookte aandetes mits jy vooraf bespreek.

Franci woon sedert einde 2021 permanent op die plaas wat haar ouers, Koos en Jean Vosloo van Stellenbosch, in 2008 gekoop het. Hulle is eintlik vier kinders, vertel sy, en hoewel die ander drie ook lief is vir die plaas, is hulle besige mense met 'n "ander soort, waarskynlik minder emosionele, konneksie met die grond": Sy het 'n ouer broer, Jaco, wat 'n ingenieur is (soos hulle pa); >





**BO** Die slaapvertrek van die Kliphuis (soos gesien uit die badkamer). Die plafon is van matjesriet en populierbalke. Die ingang links lei na die klein kombuis-en-leefgedeelte.

**HEEL BO** Die Kliphuis lyk kompleet of die aarde dit self gebou het, maar dis eintlik die handewerk van Jan Willemse van Sutherland wat self elke klip in die veld uitgekies het.

**LINKS** Die Kliphuis se dek is perfek vir laaglê.





**BO** Die ruimer Modderhuis, van agter gesien, met 'n eenvoudige klipbraai en lae kraalmuurtjie wat die huis met die veld verbind. Hier is ook 'n kouebad met boorgatwater wat Franci uit 'n klein waterreservoir geprakseer het. Die huis se dik mure en strategies geplaaste klein vensters help om die hitte buite te hou. Op die foto links is die kort gang wat lei na die badkamer en slaapkamer.

**OORKANT** Stil boodskappe uit die verlede: rotstekeninge – onder meer hande – teen die oorhange van die krans langs die berugte Buffelsrivier.



haar jonger broer, Niel, werk onder meer as fotograaf, en haar suster, Mariechen, is 'n kostuumontwerper wat getroud is met die stelontwerper Rocco Pool.

“My pa het op Somerset-Oos aan die rand van die Karoo grootgeword en altyd daaroor gedroom om eendag sy eie stuk grond in hierdie deel van wêreld te hê. Al wat aan die begin hier was, was die platdak-plaashuis, die skuur en 'n paar bouvalle. Ons het mettertyd besef ons sal gou 'n ander plan moet maak, want die bobbejane was hier baas. Elke keer as ons plaas toe gekom het, moes ons eers die stoepe en die dak skoonmaak...”

Franci sê hulle het van die begin af geweet die grond is te klein om “ekonomies sinvol” daarop te boer – nie dat dit hulle gekeer het om 'n klomp olyfbome te plant wat toe deur die koedoes opgevrete is nie! “Ons het ook ons geluk met 'n inheemse soort roosmaryn probeer met die idee om vlugtige olie te maak, maar uiteindelik was die wind net te kwaai vir die fyn blaartjies. Ek het toe ook nog nie permanent hier gebly nie,” vertel sy.

Sedertdien is die hooffokus op Bloukrans om die oorbeweide veld te herstel en dié relatief onbekende deel van die Karoo te deel met ander mense wat ook hierdie soort stilte waardeer. “Dis meestal so stil, jy weet, dat dit eintlik ráás van stilte.”

Die Vosloos het begin deur twee van die bouvalle op die plaas te restoreer. Eerste aan die beurt was die Kliphuis met slaapplek vir twee, en daarna het die aansienlik ruimer Modderhuis, 'n ou werkershuis met dik mure, gevolg. Die nuwe Sinkhuis is laaste gebou met geroeste sinkplate, skewe staalraamvensters, hout en ou telefoonpale wat hulle op die plaas versamel het.

Al drie dié ongekunstelde Karoo-styl huise het sy eie persoonlikheid en lê ver uitmekaar. Die huise is netwerkonafhanklik met sonkrag (vir die yskas en enkele ligte) en gasgeisers vir warm water. Televisie, wifi en selfoonsein kan jy maar op jou maag skryf, hoewel 'n mens wel 'n heel skaflike MTN-sein kry as jy op die hoërliggende dele gaan stap.

“Vir my was dit belangrik dat mense hier 'n heeltemal ander soort ervaring kry en weggevoer word





van dit waaraan hulle gewoon is. 'n Mens kry so baie blyplekke op die platteland wat maar net soos nog 'n hotelkamer lyk en voel," sê Franci.

Die restourasieproses was uitdagend en tydsaam, maar terselfder tyd baie organies en kreatief, onthou sy. Omdat boumateriaal nie altyd plaaslik beskikbaar is nie, moes twee vragmotors van Penny Pinchers op Worcester sement en bakstene op die plaas kom aflaai, maar toe val albei vragmotors – ondanks vele waarskuwings – so diep in die sagte sand van die rivierloop vas dat hulle op die plaas moes oornag.

Boonop het sy daardie tyd nog by die Universiteit van Stellenbosch gewerk waar sy ná haar doktorsgraad in 2010 'n postdoktorale navorser en lektor in vertaalteorie-en-praktyk was. Sy moes letterlik waar sy kon tyd afknyp by die werk om te kom loer hoe die restourasiewerk vorder.

DIT IS MAAR die laaste paar jaar dat sy en haar ouers met "effens strenger en skerper oë na die omgewing – die plantegroei, fauna,

voëllewe, geologie en argeologie – kyk", sê Franci, wat aanvanklik argeologie gestudeer het.

Sy vertel die krans by Bloukrans bestaan uit gefossileerde sandsteen- en modderlae wat oor miljoene jare gevorm is toe 'n binnelandse see nog stadig deur die landskap gesny het. Die krans is deel van die Abrahamskraalformasie – die onderste laag van die Beaufortgroep – wat sowat 260 miljoen jaar oud en ongeveer 2 km dik is.

Op die plaas lê ook vele spore van vroeë menslike bewoning met artefakte uit die Acheuliese Steentydperk (wat ongeveer 200 000 jaar gelede geëindig het) en die Middel- en Laat-Steentydperk wat al hier ontdek is. Teen die oorhange van die krans is ook rotstekeninge te sien: miniatuurhand- en voetafdrukke, vrugbaarheidstekens en fyn patrone. Stil boodskappe uit die verlede.

"Om elke oggend hier wakker te word met 'n uitsig op die krans is 'n voorreg wat ek koester. Die krans het oor die jare vir my as 't ware 'n persoonlikheid van sy eie begin kry. Dit het alles te doen met hoe die lig daaroor beweeg. By die krans is

daar 'n magiese, amper mistieke aura wat te doen het met die geweldige kragte wat oor miljoene jare hier blootgelê is. Dit was ook 'n bymekaarkomplek, 'n spirituele plek, vir die Boesmans, maar sekerlik ook vir die vroeë *Homo sapiens*."

En natuurlik vir diere, want op Bloukrans het alle vorme van lewe 'n reg op bestaan en verdien om met respek behandel te word. "Die fyn balans van die natuur is deur onnadenkende menslike praktyke só erg versteur dat dit vir millenia nog sal ly. As net een persoon 'n klein bydrae kan lewer, is dit reeds die moeite werd," skryf Franci in 'n inligtingstuk wat sy uitstuur vir mense wat een van die huise bespreek het.

As 'n mens uitvra oor die donkies wat gered is, die 7 bergskilpaaie en die mak springbokke wat 'n mens op die plaaswerf gewaar, lag sy en sê: "Vir 'n mens is dit natuurlik moeilik om hierdie balans te probeer handhaaf... hier het 15 jaar laas skape geloop in ons veld, en as jy kyk hoe lank dit gevat het dat die gras terugkeer – en hoe kwesbaar daardie nuwe groei is – raak 'n mens baie >



**OORKANT** Met dapper en stapper is die beste manier om die Bloukrans-kleinbewarea te verken.

**ONDER** Die Sinkhuis is nuut en laaste gebou met ou staalraamvensters en geroeste sinkplate en telefoonpale wat die Vosloos op die plaas versamel het.

beskermend, veral hier waar die gemiddelde jaarlikse reënval maar 100mm en meestal veel minder is. Ek glo die donkies bemes die veld en gee 'n mate van hoëbeweging wat tog ook goed is om holtes te skep waarin saad weer kan ontkiem. Die plan is om dalk eendag 'n donkie-staproete te begin.”

Die Vosloos wil die bal aan die rol kry om Bloukrans moontlik tot natuureservaat te laat verklaar. 'n Verteenwoordiger van Kaapse Natuurbewaring het vroeg in Oktober die plaas besoek en dinge lyk belowend om dit minstens as 'n krietieke biodiversiteitsgebied te erken aangesien die plaas binne die Nama-Karoo sowel as die Sukkulente-Karoo val én binne 'n akwatiese ekologiese ondersteuningsgebied danksy die Buffelsrivier wat deur die grond loop. Kaapse Natuurbewaring se oogmerk is glo om teen 2030

sowat 30% van Suid-Afrika onder bewaring of beskerming te hê.

Gelukkig kan niemand sommer aan die Melkweg raak nie. Snags wanneer die sterre helderder skyn as wat jy dit nog gesien het, begin jy iets van Bloukrans se bekoring verstaan. Dis nie 'n wêreld van oorvloed nie, maar dis meer as genoeg.

Wanneer jy die plaas verlaat, is dit nie leegheid wat jy agterlaat nie, maar die wete dat daar in die Groot Niks lewe skuil, dat jy nie altyd moet soek na wat blom nie, maar moet leer kyk na wat bly. Want uiteindelik is daar net twee soorte mense: dié wat leegte sien, en dié wat daarin die hele wêreld raaksien. 

**Kontak**  bloukranskleinbewarea.weebly.com  Bloukrans klein-bewarea  bloukrans\_karoo\_hideaway  bloukranskleinbewarea@gmail.com  083 386 6270







## Span uit op Bloukrans

• **Fauna en flora** Hier is 'n groot verskeidenheid plantspesies wat spesifiek aangepas is vir hierdie droë wêreld, plus diere – van wildsbokke (ons het in die veld koedoes en springbokke gewaar), jakkalse en rooikatte tot skilpaaie, ystervarke, slange en ander reptiele en knaagdiers soos die sengi en suidelike klipkoggelmander. As jy gelukkig is, loop jy dalk ook die ontwykende erdvark raak. Meer as 80 voëlspesies is al op die plaas aangeteken – by die kranse is ook 'n broeipaar witkruisarende.

• **Stap of ry fiets** Neem 'n verkyker, kamera, goeie stapskoene (of jou fiets) saam om die informele stap- en bergfietsroetes op die plaas te verken. Die maklikste is om van die Kliphuis af sowat 3 km in die Buffelsrivier op te stap tot by die Kranse waar daar onder die oorhang Khoisan-rotskuns

te sien is. In die kurkdroë rivierloop is dit moeilik om jou die rampspoedige hoeveelheid water voor te stel wat laat in Januarie 1981, amper 45 jaar gelede, hier afgekom en Laingsburg platgevee het – laat staan nog die wete dat die Moordenaarskaroo 310 miljoen jaar gelede die seabodem was!

Franci het tussen 2017 en 2022 gereeld begeleide slenterstappe oor ses dae aangebied wat oor 'n aks meer as 100 km deur die indrukwekkende canyon van die Buffelsrivier tot bo-op die Komsberg suid van Sutherland kronkel.

"Ons het soggens die eerste uur in stilte gestap... dit was ongelooflik om te sien watter positiewe uitwerking dit het op mense se persepsie en waarneming van die omgewing en hulleself," onthou sy.

Sy wil die staptogte nou voortsit, maar dié keer fokus op twee dagstappe van wisselende lengte en moeilikheidsgraad met die verblyf op die plaas wat as die basis dien. Die dagstappe is ideaal vir 'n naweek of langnaweek waarop jy die stilte, natuurskoon, uitsigte oor die Moordenaarskaroo en 'n ander manier van leef kan ervaar. Belangstellendes kan haar kontak vir meer inligting.

📧 [bloukranskleinbewarea@gmail.com](mailto:bloukranskleinbewarea@gmail.com) ☎ 083 386 6270

• **Swem** saam met die paddas in die lieflike plaasdam (naby die Sinkhuis en die Modderhuis) met sy natuurlike swaelryke water wat glo baie goed is vir die vel. Die Modderhuis het 'n klein koue plonspoel agter die huis en Franci beplan om binne die volgende jaar iets soortgelyks by die Kliphuis en die Sinkhuis te bou.





# Inskrywings vir 'Weg' se Stapfees 2026 begin nou!

Stappers kan hulle voete begin Vaseline smeer, want volgende jaar is daar 'n Weg-Stapfees in die Kaap én in Gauteng, en inskrywings open binnekort. Die Kaapse Stapfees word van 20 tot 22 Februarie 2026 by Meerendal buite Durbanville gehou, en van 29 tot 31 Mei is dit Gautengers se beurt by De Wildt, 'n halfuur se ry buite Pretoria.

## **VRYPDAG**

'n Maklike  
**6 km**  
op Meerendal.  
Bring die hele  
gesin – en bly  
vir die braai!

## **SATERDAG**

Kies tussen  
**6 km,  
12,5 km  
of 'n stewige  
21 km**

## **SONDAG**

'n Maklike  
**10 km**  
voor die afsluiting  
en prysuitdeling

## **WAT IS DIT?**

Die Weg-Stapfees is 'n lekker bederf vir stappers! Dis 'n naweek waar jy jou fiksheid vir die Vis, Otter of Amatola in die veld kan toets en sommer lekker kan gesels met ander mense wat versot is op stap.

Die eerste twee stapfeeste in 2024 en 2025 was albei 'n reusesukses wat deur duisende stappers bygewoon is. Jy kan vanjaar al inskryf vir die Kaapse Weg-Stapfees, maar inskrywings vir die Gautengse fees open eers in 2026.

## **AFSTANDE BY DIE KAAPSE WEG-STAPFEES**

**Vrydag 20 Februarie** 'n 6km-stap om 18:00 – geskik vir die hele gesin.

**Saterdag 21 Februarie** Kies of jy aan die 6km-, 12km- of 21km-stap wil deelneem. Die verskillende pretstappe spring op verskillende tye weg, maar almal is vroegoggend.

**Sondag 16 Februarie** Kom stap 10km – die wegspring is om 07:00.

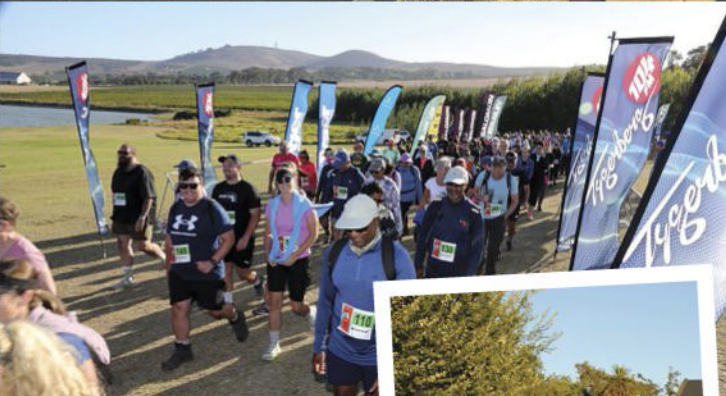
## **Skryf vir stappe op een, twee of al drie dae in!**

## **WAT IS VANJAAR NUUT?**

Die feestereën op Meerendal is weer by die grasperk langs die proelokaal, en vanjaar sal daar koffie- en kosstalletjies wees. Daar word ook bier verkoop en by ons eksposruimte gaan jy verlei word deur die borge se nuutste toerusting.

Wat die roetes betref, het ons 'n paar veranderings aangebring: Die kort afstande sowel as die Sondagroete bly dieselfde, maar Saterdag sal die 12km-stappers in 2026 'n hele nuwe roete stap, en die 25km-roete word ingekort tot 21km. Slegs die langste afstand, die 21km, sal in 2026 oor Dorstberg loop.





## WAAR KAN EK BLY?

As jy nie in die omgewing woon nie, kan jy een van die kamers in die boetiekhotel op Meerendal bespreek of in een van die gastehuse in Durbanville oorbly. Bespreek die hotel op Meerendal by dieselfde skakel waar jy inskryf. Maar jy moet gou spring, want daar is net 'n hand vol kamers beskikbaar.

## HOE BEREI JY VOOR?

- Die stappe is alles op gruis- en grondpad – nooit teer nie. Die 21km-roete loop oor Dorstberg ('n stywe bult op los klippe) en met gewone tekkies gaan jy nie die mas opkom nie.
- Veral die 21km-roete is 'n stewige stappie en ons raai deelnemers aan om goed voor te berei. Weg verkoop 'n oefenprogram, Weg-Stapfiks, wat jou sal help om gewig te verloor en fiks te word. Kom nou: Jy kán dit doen!

SAAM MET



**TOP EVENTS**

[www.topevents.co.za](http://www.topevents.co.za)



Bespreek by  
[wegstapfees.topevents.co.za](http://wegstapfees.topevents.co.za)



VERSTEEKTE GEHEIM

# Die hoewe klap in die Hardap!





Rehoboth, naaswenner van *Kwêla* se Dorp van die Jaar-kompetisie, is bekend vir sy groot kameelbome, lekker roosterkoeke en mooi vroue. En, natuurlik, sy perde. **Piet van Rooyen** het gaan inloer by die 2025 Rehoboth Winter Cup waar byna 100 perde sake uitgespook het in altesame 19 resiese.

FOTO'S PIET VAN ROOYEN



Haastig op pad na die eindstreep. Die laaste perde moet met die wolke stof ook rekening hou – 'n vinnige wegspring is dus belangrik. In die agtergrond is die Rehoboth-koppies.



**R**ehoboth se mense is nie skaam om Basters genoem te word nie. Inteendeel, hulle is trots daarop – ek onthou 'n pragtige blasvelmeisie met 'n wit T-hemp wat ek eendag in 'n kafee raakgeloop het met die woorde “100% Baster!” netjies oor haar vol boesem gedrapeer.

Perde het nog altyd saamgeloop met Basterskap. Dit is immers op perde en met vorgelaaide ossewaens dat die Basters in die middel van die 19de eeu die Kaapkolonie en magtige Oranjerivier agtergelaat en die suidwester-binneland ingetrek het om hulle hier op Rehoboth te kom vestig, met die Bybel en 'n goeie skeut Westerse beskawing onder die blad.

Die waarskynlike stigtingsdatum van die nedersetting word aangedui

as iewers tussen 1840 en 1870 – dus meer as 150 jaar gelede – hoewel die eerste ruiters met hulle agterryers en gesinne al vroeër hier aangekom het. Die naam van die plek het 'n Bybelse fondament (“Rehovot” in die Hebreeus) en beteken glo “lekker ruim”, of “genoeg ruimte om uit te brei”. Die dorp is net mooi geleë waar die son sy suidelike draaipunt kom gooi, reg by die Steenbokskeerring. Omring deur behoedende koppies en met goeie ondergrondse water is dit 'n plek wat die Bybelse seën werd is.

DIE EERSTE LEIER van die Rehobothers was kaptein Hermanus van Wyk, wat die “gemeente” saam met sy raad geadministreer het volgens die “voorvaderlike wette”. Die Van Wyk-bloed loop nog dik in die Rehobothers se are, hoewel ander Afrikaanse vanne soos Olivier, Junius en Swarts ook volop is. En dan word daar wye

draaie gegooi na die Engelse, Duitse en Skotse kant toe met vanne soos Dunn, Bayer, MacNab, Dentlinger, Angermund en nog ander.

Vandag het die meeste Basters steeds belange in boerdery. Selfs dié wat in Windhoek in die sake- of boubedryf werk, het iewers op 'n familielid se plaas 'n paar bokke of skape vir die dag as 'n slagding nodig raak.

Ook perdry bly 'n gewilde sosiale aktiwiteit.

By die jaarlikse Baster-geloftefees by die Sam Khubis-fees, ter herdenking van hulle byna-mitiese ontkoming uit die oorweldigende oormag van die goedbewapende Duitse Schutztruppe gedurende die Eerste Wêreldoorlog, kom kommando's perde met Basterruiters onder breërandhoede met wuiwende vlae en met gewere op die blad in netjiese prosesie aangery na die feesterrein toe waar die feesgangers – vroue, kinders, en senior lede van







die gemeenskap – hulle met applous staan en inwag.

Die Basters se behendige ruiterskap en fyn skerpskuttersvermoëns is legendaries. Lank voor die eerste wit mense die Namibiese binneland ingetrek het, het die Basters, saam met Nama-Orlam-groepe soos die Lambertse, die Witboois, die Swartboois, die Afrikaners van Jager en Jonker Afrikaner, die Veldskoendraers en die Groot Dode, die inheemse binneland met perde en gewere “getem”. Dis eers met die Duitse besetting en hulle sogenaamde “Beskermingsverdrae” dat die Basters en ander Nama-Orlam-groepe tweede viool moes begin speel. (Lees die kassie “Plek van die Basters” op bl. 64.)

Hulle liefde vir perde het die Basters nooit verlaat nie. Vandag is hulle, saam met veral die Herero's en Mbanderu's, in beheer van perdesieses in Namibië. Wit boere steur hulle min aan die perdesiesesbedryf,

maar die sport groei steeds in gewildheid onder dié drie gemeenskappe en is deel van hulle kultuur.

Die Herero's en Mbanderu's het perde aanvanklik eers by die Duitse Schutztruppe leer ken, maar vandag is perdekommando's 'n integrale deel van hulle jaarlikse feeste – die “rooi” fees van die Herero's en die “groen” fees van die Mbanderu's. Perde is, saam met die kwaliteit van hulle beeste, grootliks bydraend tot die sosiale status van die eienaar by hierdie drie gemeenskappe.

ELKE JAAR IN JULIE word die Rehoboth Winter Cup gehou om saam te val met die algemene perdesieses rondom die July Handicap, die wêreldbekende perdewedren wat in Durban, KwaZulu-Natal, gehou word. Op die eerste Saterdag van die maand word die beste perde van heinde en ver uit “Hereroland” en “Basterland” by die Rehoboth- >

**BO** Die blouspan se jockie maak gereed om te klim vir die sesde resies. Daar is nie amptelike wedstalletjies nie – die aankondiger is ook die wedbeampte, teen dubbel of niks.

**OORKANT** Rehobothers is gesteld daarop dat hulle dorp skoon bly. G'n wonder die plek was naaswenner in *Kwêla* se Dorp van die Jaar-kompetisie nie. In die agtergrond is een van die ouer geboue op Rehoboth – hierdie een is as dorpsmuseum ingerig.





## Plek van die Basters

Rehoboth, geleë in die Hardapstreek van Namibië, lê skaars 90 km suid van die hoofstad, Windhoek, en 20 km noord van die Steenbokskeerkring. Die dorp is geleë in die kerngebied van Namibië se Bastergemeenskap en het volgens die land se 2023-sensus 'n bevolking van 40 788. (Die land se totale Basterbevolking is volgens dieselfde sensus 45 629, wat ongeveer 1,5% van Namibië se totale bevolking van 2,963 miljoen uitmaak.)

Die naam Rehoboth is volgens die dorpsraad afgelei van die Bybelse dorp Rechovot in Israel – dit was die sendeling Franz Heinrich Kleinschmidt van die Rynse Sendinggenootskap wat die plek in 1845 so genoem het toe 'n sendingstasie onder die Namas (of Khoikhoi) begin is.

Die Basters, wat verwant is aan die Afrikaners, Kaapse Kleurlinge en Griekwas, het hulle eers rondom 1870 hier kom vestig nadat hulle in 1868 uit die Kaap weg is. In 1885 onderteken hulle leier, kaptein Hermanus van Wyk, 'n "Verdrag van Beskerming en Vriendskap" met die Duitse ryk ingevolge waarvan hulle 'n mate van onafhanklikheid verkry in ruil vir hulle erkenning van die koloniale heerskappy.

Die dorp bestaan uit 8 woonbuurte wat "blokke" genoem word, en die gemeenskap leef vandag nog volgens die vaderlike wette wat in 1872 ingestel is. Wat die administrasie van die dorp betref, is daar 'n dorpsraad wat uit 7 verko-se lede bestaan. Die burgemeester – of dan hoofraadslid – vir 2024-'25 is Justin Coetzee.

resiesbaan bymekaargebring om aan hulle eienaars glorie of teleurstelling te besorg, afhangende van hoe die perde presteer, hoe die dag verloop, en hoe bedrewe die jökkies kan ry.

Vir die 2025 Winter Cup is 'n totaal van byna honderd perde ingeskryf wat mekaar die stryd aansê in altesame 19 resiese (of plate) in verskillende ouderdomsafdelings, oor afstande wat strek van 800 m tot die hoofresies oor 2 200 m. Die perde se name spreek boekdele oor die kultuur en belangstellings van die eienaars: Van Skuif my duifie, High Voltage, Extreme Pain en Muskiet tot Slim Shady, Queen Kitten, Bokkie, Ishipekepeke, Mr Aminuis, Life is Good, Spoorsny, No Name en nog 'n hele boel ander.

Daar is nie amptelike bookmakers by hierdie geleentheid nie, maar die outjie met die mikrofoon, wat deurlopende en flinke kommentaar oor die resiese lewer, laat val dat

'n mens by hom honderd Namibiese dollar of wat kan belê (teen dubbel die waarde vir 'n wenplek).

In die verlede was van hierdie perderesies-geleenthede berug vir 'n ietwat oordrewe losbandigheid, maar by dié een is net koeldrank, bier en sider te koop, en 'n hele peloton polisiemanne en -vroue in neonoorbaadjies, onder leiding van sers. Daniel Jass, is hier om die orde te behou.

Oral is stalletjies met die beroemde Rehoboth-roosterkoeke, boerewors (of is dit nou basterwors?) op hotdogs en gebraaide skaaptjops. 'n Soort basaar-atmosfeer hang in die lug, saam met die reuk van braaivleis, perdesweet en stof. Jökkies in veelkleurige pakkies drentel tussen die toeskouers deur met vername houdings en gaan staan hier en daar kiertsregop vir foto's. Perde-eienaars het stoele agterop hulle bakkies staangemaak of versamel in groepies op die eienaarspodium om







die resiese te betrag en hulle onderskeie perde met mekaar te bespreek. “Dis die grootste resies van die jaar,” laat hoor Gottfried Mootu, president van die Namibiese Perdedwedrenvereniging. “Die Winter Cup is ’n spesiale geleentheid waarna al ons perdeliefhebbers elke jaar uit sien. Almal wil dan deel wees van die sport.”

Rehoboth se onderhoofraadslid, Vinus Klazen, vertel in die halfuur lange toespraak wat hy namens die hoofraadslid, Justin Coetzee, voordra hoe sport, en spesifiek perdesport, die Namibiese nasie help saambind in andersins moeilike omstandighede en ten spyte van rasseverskille. Hy lê ook klem daarop dat die Namibiese president, Netumbo Nandi-Ndaitwa, sport beskou as ’n samebindende faktor tussen groepe en individue in die land.

Tussendeur loer tieners na mekaar en flikvlooi sodra die ouers se aandag elders is.

EK KRY KANS om tussen die toeskouers en betrokkenes deur te stap, en knoop geselsies aan met jokkies, stalletjehouers, perde-eienaars en belangstellendes. George Dunn is die eienaar van die vosperd Surprise. “Sy’t ’n vierde plek gery. Die afstand was net te kort vir haar. Sy ry later weer op ’n langer plaat.”

George kan sy voorgeslagte opdiep uit die Dunns van Natal: “My voorouers stam van die bekende John Dunn wat in Natal kom walgooi het, met die Zoeloekaptein Cethswayo bevriend geraak en daar met die Zoeloemeisies deurmekaar geraak het.” Later sien ek John Dunn is selfs deur Cethswayo as “klein-koning” oor ’n Zoeloestam aangestel – George het dus adellike voorgeslagte, al lyk hy so skroomvallig onder sy laphoedjie.

Sy goeie vriend Koos van Wyk, wat saam met hom Surprise se kanse vir ’n volgende resies kom beoordeel, kan weer familieverbande trek >

**BO** Die eienaar van die wenperd in die sesde resies, Ryno Angermund, saam met sy kinders en jokkie by sy perd, Slim Shady van die rooispan. Almal is mooi in eenderse uniforms geklee behalwe hy: “My kinders moet die eer kry,” sê hy bedees. Die jokkie is Calvin Boois – Calvin met ’n C.

**OORKANT** Die blou perdeskoen is die wenpaal. Dis ook somer ’n lekker sitplek en uitkykpunt vir die wedrenbeampte. Dit wil darem lyk of hy goeie geselskap het. Rehoboth is nie verniet in die omgang bekend as “Mooimeisiesfontein” nie.



na Hermanus van Wyk, die eerste kaptein van die Basters.

Surprise se jockie kom nadergestap toe hy ons by sy perd sien staan. Sy naam is Hans Swartbooi. "Maar die mense noem my net Swartbooi," sê hy. Hy is ook vol vertroue oor Surprise se volgende reises. "Die afstand was net te kort vir haar. Wag maar vir die tiende plaat. Dan hardloop sy oor 1200m."

"Sy is nog jonk," laat hoor George: "Ek verwag vorentoe baie van haar."

"Kom sy uit die Kaap uit of het julle haar self geteel?" vra ek in my domheid.

"Nee, ons het haar sommer in die veld gaan vang by 'n neef van my op die plaas," laat hy hoor met 'n goeie skeut ironie wat deurskemer terwyl hy my reguit in die oë kyk.

"Kom hier jy!" sê Koos vir 'n skoolmeisie wat verbykom: "Kom staan vir 'n foto!" Hy trek haar summier onder die blad in. Toe ek hom later vra wat haar naam is, weet hy

glad nie; hy het haar sommer net omarm. Dit kos my agterna loop en haar haar naam gaan vra. "Jaylin Junius," skryf sy in my boekie toe ek dit nie dadelik reg kan spel nie.

Die Rehobothers is bekend daarvoor dat hulle nie sommer enige naam uit die voorgeslagte vir hulle dogters gryp nie, maar 'n naam soek wat niemand tevore al gebruik het nie. Saam met die mooiheid van die Rehoboth-dogters kom dus ook 'n hele string van die mooiste oorspronklike name denkbaar. Jaylin se maats kom leun oor my skouer en vertel sy is "nommer een" by die top-tien van "Miss Lemmer", die jaarlikse skoonheidskompetisie by die plaaslike hoërskool, Doktor Lemmer Hoër.

By die roosterkoeke vra ek die dame agter die toonbank om vir 'n foto by haar veelkleurige banier te kom staan. Dié slag vergeet ek om haar naam te vra, maar hoor later by haar man, Mario, dis definitief nie sy suster nie: "Dit is my vrou,

Shireen Junius, ook bekend as Mrs MJ Spit Braai and Catering."

Die wenner van die sesde resies is Slim Shady. Ek wil 'n foto van die eienaar, Ryno Angermund by sy wenperd neem, maar hy sê hy wil liever vir sy kinders die eer gee. Ek sien hulle is juis gepas aangetrek vir so 'n geleentheid, met eenderse rooi uniforms waarop Angermund Racing Stables geadverteer word. Later trek ek ook die wenner-jockie, Calvin Boois, eenkant toe vir 'n foto in sy blinkgladde jockie-uitrusting. Hy skryf sy naam en van vir my in die sand om te wys dat die Calvin met 'n C is en nie met 'n K nie.

Dis tog 'n goeie land hierdie, dink ek terwyl ek wegy. 'n Besonderse land met lekker mense! Ná so 'n dag by die resies voel ek weer opnuut geestelik verbind tot my mede-Namibiërs. Ek is 'n geswore perde-liefhebber en besef net weer hoe diere en sport mense aan mekaar kan bind... ondanks verskille. 

## Watter Rehoboth?

Die Namibiese Rehoboth is nie die enigste plek op aarde met dié naam nie. Ook in die VSA is daar die geskiedkundige dorpie Rehoboth suid van Boston in Massachusetts én Rehoboth Beach, 'n kusdorp in Delaware oos van Washington DC. En dan is daar ook in Suid-Afrika 'n Rehoboth in die KwaZulu-Natalse Suidkus!



**BO** George Dunn by sy vosperd, Surprise. Al lyk hy so vaal onder sy laphoedjie, het hy adellike voorgeslagte. Sy oeroupagrootjie is deur Cetshwayo tot ere-hoofman geslaan van 'n Zoeloestam. Surprise het 'n vierde plek gery in die Nambred Juveniles-resies oor 800m. "Die afstand was net te kort," sê hy. "Sy sal beter doen oor 'n langer afstand."

**LINKS** Hans Olivier is 'n topbraaier – hier is hy saam met sy span by die kole met wors en lekker vet skaaptjops uit die omgewing.







**LINKS** Koos van Wyk met sy toevallige vriendin, Jaylin Junius, "nommer een van die toptien van Miss Lemmer". Koos stam af van die Van Wyks wat Rehoboth oorspronklik kom tem het.

**ONDER** Sers. Daniel Jass het 'n hele span van 15 polisiemanne en -vroue saamgebring. "Darein nie net vir die moeilikheid nie, maar ook vir opleiding."

**HEEL ONDER** Missus MJ Spit Braai and Catering, Shireen Junius, by haar stalletjie. Die vleis word "per gewig" verkoop, en dan maak hulle ook die lekkerste roosterkoeke.





VERSTEEKTE GEHEIM



# Boom van baie stories...

Min of meer in die middel van die Vrystaat, 17 km oos van Ventersburg, staan 'n peperboom wat sekerlik onder die wêreld se grootstes tel. Dis 'n boom wat al die getuie was van tragiese gebeurtenisse, maar ook 'n boom van vreugde en vertroosting.

TEKS EN FOTO'S PETER VAN NOORD





Só lyk 'n peperboom wat al by  
die 150 jaar staan. (*Buitegebou  
vir skaal. – Reds.*)

**OORKANT** Sonsopkoms oor  
Grootdam, 'n dag nadat die  
langverwagte reën geval het.





**A**s Amanda Louw op die stoep van haar plaashuis staan en oor die Vrystaatse grasveld uitkyk terwyl donker wolke uit die noordweste aankom, kry sy die gesigsuitdrukking van 'n boer in murg en been: Die oë veraf en wasig, effens na bowe, met 'n ligte waterigheid te bespeur... en 'n glimlag wat getuig van verligting en vreugde in gelyke mate.

Maar sy help jou vinnig van daardie dwaalspoor af: “Die grootste deel van wat ons doen, was nog altyd maar die gaste. My man, Andries, het wel op klein skaal geboer – 'n paar beeste, 'n klompie skape, en hy't aan die begin so 'n bietjie geplant ook – maar ons grond is net 198 ha, wat klein is vir

dié omgewing om 'n volhoubare boerdery te bedryf, veral in vandag se tyd. Onthou, die mense rondom ons het meestal 2000 ha en meer.”

Haar wórtels lê wel hier, en ja, boerdery is in haar bloed. Dit kom jy agter wanneer sy jou nooi om op die werf met sy lieflike tuin rond te stap. “Hier agter die huis is ons kapelletjie vir die troues... en dan is daar ons besonderse ou peperboom – ons vermoed hy's deur my oupagrootjie geplant, ongeveer 150 jaar gelede.”

Dan draai sy om, systap 'n hoenderhen en haar kuikens wat op die stoep skuil teen die wind en broodnodige reën, en verdwyn in die huis om aandete te gaan klaarmaak vir vanaand se gaste in Die Kuierhuis.

AMANDA SE OUPAGROOTJIE E.L.J. (Ernst) Kleynhans het die plaas van ongeveer 400 ha laat in die 1800's gekoop, en na haar beste wete is dit

ook hy wat die boom geplant het. “Presies wanneer weet ons nie, maar dit was al 'n groot boom toe hy in 1916 besluit hy sien nie verder kans vir die lewe nie en hy homself in die boom opgehang het,” vertel sy.

Haar oupa, ook Ernst (en E.L.J.), was toe maar 12 jaar oud en die toekoms van die plaas was onseker. Gelukkig het 'n klompie neefs ingegryp en dinge laat aangaan tot die jong Ernst groot genoeg was om self te boer. Hier het hy aangegaan tot met sy dood in die jare sewentig, toe sy twee kinders, Amanda se ma en tante, die plaas geërf het – dit is verdeel sodat elkeen ongeveer 200 ha sou kry.

Weer was daar niemand wat kon boer nie. Amanda se tante het haar deel van die plaas, Malie, byna dadelik verkoop, maar haar ma het Grootdam gehou en die grond aan omliggende boere verhuur, al was haar omstandighede moeilik.





“Ons het in die Hertzogville-distrik grootgeword en my ouers was ook maar boere wat deur die jare baie swaargekry het. Aanmekaar het ons vir my ma gesê: ‘Ma, verkoop Grootdam dat dit darem kan beter gaan met julle.’ En dan het sy net gesê: ‘My kind, ek laat dit in die hande van die Here.’”

En toe, in 1995, besluit Amanda en Andries om hulle lewe in Pretoria agter te laat. Dit was die beginjare van die nuwe politieke bestel in Suid-Afrika en die einde van hulle albei se loopbaan in die polisie. Andries, destyds luitenant-kolonel in die spesiale taakmag, moes die tuig neerlê weens post-traumatische stres, terwyl Amanda, ’n vol kolonel, se besige skedule haar laat besluit het om halt te roep.

“Die jongste van ons drie dogters was toe nog baie klein en my werk het vereis dat ek baie moes rondvlieg. Andries se tye was ook maar

baie deurmekaar: Dis ’n oproep en dan is hulle weg... jy weet hoe dit gaan. Dit het gemaak dat ’n ou besef jy kan nie ’n kind so grootmaak nie.”

Skielik het die wêreld vir hulle oop gelê: “Maar waarheen gaan jy?”

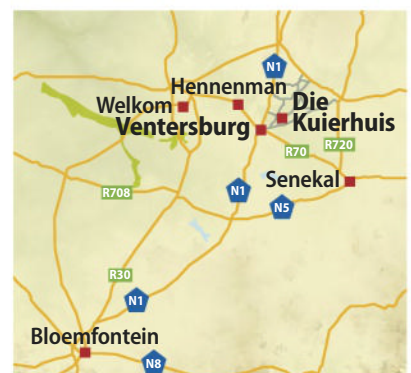
In daardie stadium het dit ook bitterlik swaar gegaan met haar ouers, en sy en Andries het besluit om die plaas te koop. Toe het die huis al 20 jaar leeg gestaan.

“Andries het eers op sy eie gekom om die huis woonbaar te kry – hy moes water, elektrisiteit en riool in plek kry. Ons jongste, Amandrie, is in April 1995 gebore en ek het gewag met die klein baba tot alles klaar was voor ek en die kinders finaal in November oorgekom het.”

So saam met die kleinskaalse boerdery het hulle die gastegeriewe ingerig wat vandag bekend staan as Die Kuierhuis – hier kan hulle 15-20 mense huisves. Boonop is hulle ingerig vir troues en ander >

**BO** Dit is moeilik om te glo hierdie mooi ou plaashuis en -werf was eens op ’n tyd vervalde nadat dit 20 jaar lank leeggestaan het. In die middel (regs van die palmboom) steek die peperboom agter die huis uit.

**OORKANT** Amanda Louw onder haar geliefde peperboom. Haar oupagrootjie Ernst Kleynhans het die boom geplant en dit is ook waar hy sy eie lewe beëindig het.





spesiale geleenthede soos 21ste verjaardae, wat beteken hier word weinig stilgesit.

DIE PEPERBOOM wat Amanda se oupagrootjie geplant het en waar hy ook sy laaste asem uitgeblaas het, is vandag reusagtig met 'n stamomtrek van 7½m en 'n hoogte van meer as 15m. En die takke strek van suid na noord oor meer as 30m en van wes na oos ongeveer 28m. (Ons het die blaredak op Google Maps gemeet. Om dit in perspektief te stel: 'n Tennisbaan se mates is 23,77 x 10,97m. – Reds.)

Nog 'n besondere kenmerk van

die boom, sê Amanda, is die anderse groei wat die noordekant aandui. “Hier was een slag iemand wat vir ons verduidelik het hoe mense wat verdwaal en sonder 'n kompas is, met behulp van peperbome hulle rigting kan vind. Daar is 'n groener groei wat noord wys, en dié ou boom wys dit nogal baie besonders: Aan die noordekant sien 'n mens definitief 'n ander tipe groei.”

Op een plek beduie Amanda na penne en hake wat in van die takke vasgegroeï het.

“Dit is waar beeste en varke opgetrek is om afgeslag te word.”

Tog was die boom nie net een van doodslag nie. “Oor die jare het

hoeveel kinders onder die boom gespeel en in die takke baljaar. Die koelte was ook die staanplek van voertuie en implemente. En ons het al verskeie troues onder die boom gehou – die eerste keer was in 1964 toe 500 gaste onthaal is. Daarvoor is 2 beeste, 10 skape en 2 varke geslag en vir die onthaal is wors, sosaties en braaivleis voorgesit. Ook ons dogter Amandrie is hier getroud. En dan het vele stories en selfs gedigte al rondom hierdie boom ontstaan.”

Hoog in die takke hang tientalle – of is dit dalk honderde? – vinkneste. 'n Mens wonder vir hoeveel voëlsoorte hierdie boom al 'n woon- en skuilplek was. >

## Gaan bly in Die Kuierhuis!

Toe Platteland op soek was na oornagverblyf op Ventersburg, was die aanbeveling uit die kontrei dat Die Kuierhuis die béste is. En daarmee stem ons heelhartig saam.

Dit is 17 km buite die dorp en 'n groot deel van die pad soontoe is grondpad, maar as jy 'n sportnuts of bakkie het – of 'n kar waarvan die pens nie te laag is nie – is dit geen probleem nie, selfs as dit reën. Die verblyf is skoon, netjies en onopgesmuk – pure plaas! – en die geselskap goed. En die huis en plaaswerf getuig van 'n vrygewige, kunstige hand.

Amanda maak ook 'n heerlike ontbyt én kan op aanvraag (en teen 'n billike prys) aandete maak. Toe ons in Desember 2024 oorgebly het, het ons voorgereg, twee soorte vleis, drie groentesoorte én nagereg gekry teen R195 p.p. Amanda hou ook troues en ander spesiale geleenthede vir tot 40 mense.

**Kontak** 📧 [info@diekuierhuis.com](mailto:info@diekuierhuis.com)  
☎ 082 579 2768 📱 Die Kuierhuis  
Vir besprekings soek “Die Kuierhuis Ventersburg” op 🖱 [booking.com](https://www.booking.com) of 🖱 [lekkeslaap.co.za](https://www.lekkeslaap.co.za).



In Grootdam se eetkamer eet gaste soos konings. Amanda maak heerlike boerekos, die dekor is keurig en in die agtergrond speel strelende musiek.





Die groter takke was oor die jare die speelplek vir vele geslagte kinders, terwyl die fyner takke, daar waar g'n kind of kat kan uitkom nie, die woonplek van die vinke is.

## 'n Bielie der bielies

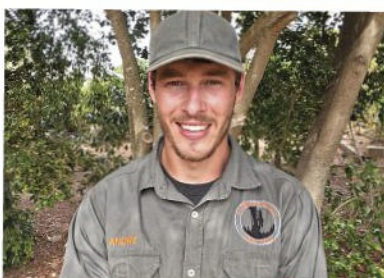
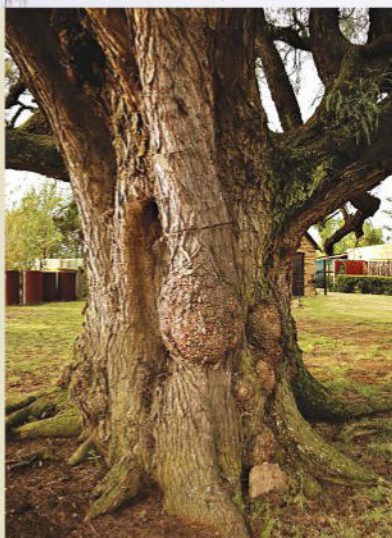
Die peperboom by Die Kuierhuis is meer as 15 m hoog met 'n stamomtrek van 7½ m. Volgens Amanda was dit al 'n groot boom toe haar oupagrootjie in 1916 selfmoord gepleeg het – sy vermoed die ou reus is sowat 150 jaar oud.

Ons het hierdie inligting plus foto's van die boom aan die boomkenner André Pietersen (foto middel regs), stigter en hoofboomkundige van Overberg Arborists op Napier, gestuur, en volgens hom is die boom "tussen 120 en 160 jaar oud, maar waarskynlik nader aan 140 jaar – dit hang af van die klimaat, grond en beskikbaarheid van water". Dus 140 ± 20 jaar.

Vergelyk dit met die inligting op die webtuiste Monumental Trees waar die dikste, hoogste en oudste peperbome reg oor die wêreld aangeteken word. Hier is die topdrie in elke kategorie.

### STAMOMTREK (Grootdam 7,5 m)

- **11 m** (2012) Hoek van Krieg Road & Barossa Valley Way in Lyndoch, **Suid-Australië** (hoogte 15 m; ouderdom 165 ± 100 jaar).
- **7,15 m** (2020) Cementerio Parque de Descanso, Guaymallen, Cuyo, **Argentinië** (hoogte en ouderdom onbekend).
- **6,78 m** (2019) Balboa Park, San Diego, **VSA** (hoogte 12,8 m; ouderdom 115 ± 10 jaar).



### HOOGTE (Grootdam 15+ m)

- **15,6 m** (2019) Old Town San Diego State Historic Park, San Diego, **VSA**.
- **14,6 m** (2018) Langs die TF-12-pad, San Andrés, Santa Cruz de Tenerife, Kanariese Eilande, **Spanje**.
- **14,6 m** (2018) Jardim público de Beja, Beja, Alentejo, **Portugal**.

### OUDERDOM (Grootdam 140 ± 20 jaar)

- **196 jaar** (2022) Mission San Luis Rey de Francia Chapel, Oceanside, San Diego, **VSA** (hoogte en omtrek van stam onbekend).
- **185 ± 30 jaar** (2020) Naby die ingang van Heritage County Park, San Diego, **VSA** (hoogte 12,6 m; omtrek van stam 4 m).
- **165 ± 100 jaar** (2012) Hoek van Krieg Road & Barossa Valley Way in Lyndoch, **Suid-Australië** (presiese hoogte onbekend, maar ± 15 m; omtrek van stam 11 m).

**Kontak** [overbergarborists.com](https://overbergarborists.com)  
[monumentaltrees.com](https://monumentaltrees.com)

**LINKS** Een van die hake waaraan slagdiere opgehang is en wat oor die jare aan die boom se takke vasgegroe het. Heel bo is die boom se enorme stam, vol knoets en letsels.





## Peperbome in Suid-Afrika

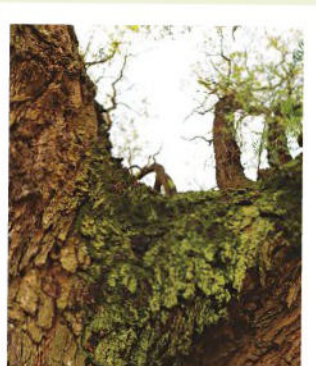
Peperbome (*Schinus molle*) is inheems aan Suid-Amerika en kom voor in 'n droë gebied tussen die Peruaanse Andesgebergte en die suide van Brasilië, hoewel dit reg oor die wêreld versprei het, tot in Suid-Afrika en Australië, waar dit tot indringer verklaar is. (Hier hoef 'n mens nie van hulle ontslae te raak as hulle op jou eiendom en onder beheer is nie.) In Spaanse kolonies is peperboomhout gebruik om perdesaals te maak vanweë die sterkte-tot-gewigverhouding en weerstand teen termiete.

Hulle is droogtebestand en aard in sanderige, leem- én kleigrond, maar vaar die beste in grond wat goed dreineer. In die volksmond staan hulle ook bekend as die karoowilg, karoowilgerboom of rooipeperboom, terwyl Engelse volksname insluit *Australian pepper*, *American pepper*, *Californian*

*pepper*, *mastic tree*, *molle*, *pepper corn*, *pepperina*, *peppertree*, *Peruvian pepper*, *false pepper* en *pirul*. (In Zoeloe staan hulle bekend as *umpelempele*, in Spaans heet hulle *pimiento falso*, *pimientero de Perú*, *pirul* of *quondo*, en in Portugees *aroeira-do-amazonas*, *aroeira-folha-de-salso* en *aroeiro-mole*.)

Die helderpienk vruggies word dikwels "pienk peperkorrels" genoem, maar *Schinus molle* is inderdaad onverwant aan swartpeper (*Piper nigrum*)

Die erfeniskenner Kathy Munro



skryf op die webwerf van The Heritage Portal peperbome is 'n bekende gesig in Johannesburg, en baie van hulle is ou bome. Die rede hiervoor, veral in die ouer voorstede, is omdat hulle naby perdestalle geplant is – die reuk van die boom en sy vruggies het vlieë weggehou.

"Onthou, in die tyd voor die spoorweë en motorvoertuie is perde gebruik om karre en trems te trek. Dis 'n boom wat maklik oorgeplant kan word en hy saai homself ook maklik – vandaar die verspreiding na die Hoëveld en ander droë dele.

"In Suid-Afrika het dit 'n geliefde boom geword vanweë sy ongelooflike teenwoordigheid, grootte en lang lewe."

**Lees meer** The Heritage Portal  
[theheritageportal.co.za](http://theheritageportal.co.za)  
 Plants for a Future [pfaf.org](http://pfaf.org)



IN MEI VANJAAR, kort voordat Andries sy 74ste verjaardag sou vier, is hy onverwags oorlede.

“Dit is vir my baie sleg,” sê Amanda, “maar my liefde vir die grond maak dat ek hier wil bly en voortgaan. Ek geniet dit op die plaas en dit is regtig vir my lekker met die gaste – ons word geseën met baie dinge wat van tyd tot tyd hier gebeur. Ons adverteer nie vir troues nie, maar daar’s kort-kort iets groots soos ’n 21ste of 50ste wat gebeur en waarvoor ons regstaan. Gelukkig het ons darem in November verlede jaar reeds hulp gekry vir die aanhou en uithou.”

Andries wou ook nie van die plaas af weggaan nie. “Dit was vir ons baie lekker hier en ons sou nooit weer teruggaan na ’n dorp op stad toe nie. Die dag toe ek sy as terugbring plaas toe, het ek ’n mate van vrede gehad.”

En wat word ná Amanda van die plaas?

“Ons het drie dogters: Erika is met ’n Engelsman getroud en woon in Engeland waar sy by ’n Alzheimers-tehuis werk; Anel is die hoofsjef by die Prue Leith-sjefskool in Centurion; en Amandrie is met ’n Italianer getroud en hulle is albei verbonde aan die Universiteit van Wageningen in Nederland – sy is besig met ’n Ph.D. in landbou. Dus, ja, die kinders is ver op die oomblik, maar hulle wil almal terugkom Suid-Afrika toe. Hulle wil dalk...” sy huiwer, “’n mens weet nie, en ek wil my regtig nie te veel daaroor bekommer nie. Soos my ma gesê het: Ek laat Grootdam in die hande van die Here.”

Die peperboom op Grootdam wag op die volgende geslagte van E.L.J. Kleynhans. 

**OORKANT** Die ou reus sprei sy takke oor die grasperk waar vele makieties al gehou is. Die groener deel regs op die foto is inderdaad aan die noordekant.

**ONDER** Die lieflike kapelletjie by Die Kuierhuis, kompleet met sy eie klok, het sitplek vir 24 mense. (Daar is darem ook plek vir die dominee en bruidspaar. – Reds.)





# MACADAMIAS Plant'n erfenis

Met 'n nuwe benadering tot landbou en die manier hoe stamgrond gebruik kan word, is twee ontluikende boere besig om verandering in landelike gemeenskappe teweeg te bring... én hoop te bied. Hulle voertuig? Macadamianeute.

TEKS HANCU LOUW FOTO'S MIA LOUW

Siphelele Vumisa bekijk 'n pas geoeste macadamianeut vir tekens van skade weens stinkluis (*Bathycoelia natalicola*). Dis 'n algemene bedreiging vir boere en kan duisende rande se skade aanrig.





In die warm somermaande laat Siphelele dekgewasse soos gras en inheemse onkruid in sy boorde groei. Hy sê dekgewasse is 'n kostedoeltreffende manier om grondvog te behou en die grondtemperatuur matig te hou – só kan hy sy besproeiingsuitgawes tot die minimum beperk.



Siphelele by een van die macadamiabome wat hoopelik teen die 2026-seisoen 'n stewige oes gaan oplewer.



**M**acadamias, wat eens op 'n tyd as 'n eksotiese luukse beskou is, het een van Suid-Afrika se winsgewendste landbou-uitvoerprodukte geword. Dié botterige, voedingsryke neut floreer in 'n subtropiese klimaat, en vandag is ons die wêreld se grootste produsent wat in byna 'n derde van die wêreldwye aanvraag voorsien.

Maar macadamias is meer as 'n hoëwaarde-kommoditeit. Vir visionêre boere is dié bome 'n simbool van iets permanents, van belofte. Anders as jaargewasse kan 'n macadamiaboord vir vele geslagte dra. En dié langtermynvoordeel maak hulle uiters geskik vir gemeenskapsgrond, waar private titelaktes dikwels nie bestaan nie, maar die begeerte om iets blywends vir families en bure te skep wel.

Reg oor KwaZulu-Natal, Limpopo en Mpumalanga is 'n groep entrepreneurs besig om boorde aan te plant – nie net om 'n rykdom op te bou nie, maar ook om werkgeleenthede, infrastruktuur en trots in landelike gemeenskappe te vestig.

Twee boere deel hulle verhaal en vertel hoe nuwe denke oor landbou eens onderbenutte grond transformeer tot 'n florerende onderneming, maar ook 'n voertuig vir maatskaplike verandering.

### Plant bome, plant 'n toekoms

“Toe ek 'n seuntjie was, het ek in hierdie koppies rondgedraf terwyl ek my pa se beste opgepas het,” sê Siphelele Vumisa en beduie na die golwende groen heuwels van Macambini (wat onder stambeheer is). Dis geleë in die KwaZulu-Natalse Noordkus, ongeveer 20km van die dorpie Tugelamond. In die verte glinster die Indiese Oseaan.

Vandag is hierdie heuwels die tuiste van 'n erfenis in wording: 20ha jong macadamiabome. En hy het planne vir nóg. Teen net meer as 30ha is Siphelele se grond beskeie gemeet aan kommersiële standarde, maar vir sy dorpie is dit die manifestering van wat gemeenskapsgrond kan oplewer wanneer ambisie en volharding wortel skiet.

“Ek het in 2000 hier matriek geskryf en daarna by die lugmag aangesluit waar ek my offiserskapopleiding gedoen het – dit beteken leierskapontwikkeling in 'n breër sin. In 2004 het die lugmag vir my 'n beurs gegee om meganiese ingenieurswese te studeer en ek het my graad in 2008 voltooi,” sê hy.

Nadat hy 'n paar jaar vir die lugmag gewerk het, het Siphelele 'n draai gemaak by Rolls-Royce in Brittanje – dit het vir hom finansiële stabiliteit gegee, maar weinig vreugde. “Die geld was regtig goed, maar ek het niks van die leefstyl





gehou nie – om die heeltyd binnens-huis te wees. Ek het vars lug nodig,” sê hy in sy boere-uniform: kakie-hemp en -broek en vellies.

Landbou was nog altyd in sy bloed. “Ek kom uit ’n familie van boere. My pa het beeste en bokke gehad, terwyl my ma ’n lappie grond gehad het met suikerriet, patats en tamaties. Boerdery was nooit iets wat ek voel ek moet studeer nie; ek doen dit vandat ek kan onthou. Dit kom regtig natuurlik.”

Wat nié vir hom natuurlik gekom het nie, was om te werk met suikerriet, die belangrikste gewas in dié wêreld. “Ek hou niks daarvan nie. Te veel trauma in my kinderjare: brand, sny, laai en ry met die trekker meul toe en terug,” sê hy en lag.

Hy het eerder sy visier ingestel op macadamias. “As jy ’n boom plant, plant jy ’n erfenis, want daardie boom kan jou kleinkinders voed. Eendag sal my kleinkinders kan sê: ‘My oupa het hierdie bome geplant.’”

In 2020, midde-in die Covid-19-pandemie, het Siphelele sy eerste 10 ha macadamias aangeplant. Om ’n boord gevestig te kry is egter nie bedoel vir diegene met ’n dun beursie nie. Volgens die bedryfs-liggaam Macadamias Suid-Afrika (Samac) kos dit rondom R100 000 per hektaar.

Siphelele moes diep gaan delf in sy spaargeld. “Vir daardie eerste 10 ha het ek my eie geld gebruik, want ek het geweet as ek toegang wil kry tot befondsing, moet ek vir potensiële beleggers wys ek is toegewyd.”

Daardie toewyding het vir hom deure oopgemaak. Die provinsiale departement van landbou het hom ondersteun met sy uitbreiding tot 20 ha, terwyl Samac hom met nog 10 ha gehelp het. Dit alles op grond wat hy nie besit nie. Macambini val onder die Ingonyama-trust, wat gemeenskapsgrond in KwaZulu-Natal beheer. >

**BO** Hoewel Siphelele altyd die omgewing probeer in ag neem, moet hy sy bome teen peste en plaë beskerm deur af en toe te spuit.

**BO LINKS** Die kern van Siphelele se benadering tot besigheid is om mense aan te stel van die dorpie waar hy grootgeword het. Tans het hy 8 mense in sy diens, en in die oestyd sal hy seisoenswerk aan nog van sy bure kan bied.



“Dit beteken ek kan nooit die grond besit nie, maar wel hier werk en leef en ’n inkomste verdien solank ek ’n bydrae lewer tot die gemeenskap.”

Daardie bydrae is geensins abstrak nie. Siphelele los sy plaashek bedags oop sodat sy bure kan deurstap. Hy weet dit hou risiko’s in, maar sien ook die positiewe. “Dit is fantasies vir veiligheid, want as daar byvoorbeeld ’n brand uitbreek en ek is nie hier nie, sal hulle kom help. En dit is waaroor gemeenskapsboerdery gaan en om op gemeenskapsgrond te woon: Ons help mekaar!”

Daardie gees strek verder as die boerdery. Met die ondersteuning van Samac en die departement van landbou het Siphelele ’n boorgat gesink en watertenk geïnstalleer, en nou verskaf hy drinkwater aan Mandige en ander omliggende dorpie – iets waartoe hulle sedert 1994 nog nie toegang gehad het nie.

Hy lei lede van die plaaslike gemeenskap op en neem hulle in diens, en wil nóg werkgeleenthede skep wanneer die bome ’n behoorlike oes lewer. Intussen hou hy twee balle in die lug: die boerdery én konsultasiewerk as meganiese ingenieur. “Ek sou verkies om die heeltyd hier te wees, maar terwyl die bome volwasse word, is dit nie finansieel haalbaar nie. Om uit te kom met my geld móét ek konsultasiewerk doen.”

As alles volgens plan verloop, sal hy in 2026 sy eerste volle oes kry. Dan, hoop hy, kan hy belê in uitdop- en droogtoerusting op die perseel.

“Ek wou die vaardighede wat ek geleer het, terugbring na die plek toe waar ek grootgeword het, terwyl ek iets doen waarvoor ek lief is. Hierdie plaas het my in staat gestel om dit te doen. Ek hoop met die belegging in my bome los ek ’n erfenis van werkgeleenthede en ontwikkeling vir my familie en die mense om my.” >

**REGS** Zinhle Ndwane, hoof van die Madlanga High School, by haar matriek-klas. As deel van sy veldtog om in die plaaslike gemeenskap te belê het Siphelele Samac genader om geld te gee vir die oprigting van broodnodige infrastruktuur by die skool. “As ingenieur wil ek meer ingenieurs en wetenskaplikes sien wat kom van plekke soos dié waar ek grootgeword het,” sê Siphelele oor die wetenskap-laboratorium wat binnekort by die skool voltooi sal word.

**ONDER** As ’n jong seun het Siphelele sy pa se beeste in hierdie heuwels opgepas en rondgejaag. Vandag is dit beplant met 20 ha jong macadamiabome.







**BO** Een van Siphelele se hoofdoelwitte was 'n betroubare waterstelsel. Met die hulp van sy geldvennote het hy 'n stelsel geïnstalleer wat nie net in sy eie plaas se behoeftes voorsien nie, maar ook dié van sy bure.

**LINKS** Siphelele en Zinhle Ndwane bespreek die planne vir die binnekant van die wetenskap-laboratorium by haar skool. Zinhle sê die feit dat die leerlinge praktiese eksperimente sal kan doen, sal hulle blootstel aan wetenskap soos nog nooit tevore nie.



Gene Likhanya op sy plaas Palmietfontein, ongeveer 10 km buite Louis Trichardt. Met 73 ha macadamiaboorde op drie verskillende plase hoop Gene om sy besigheid teen einde 2025 met nog 50 ha uit te brei.



**BO** 'n Krat macadamianeute wat pas geoes is, sal binnekort ontdep, gewas en in droogkrate gesorteer word om gehalte en varsheid te verseker.

**REGS** Gene wil getrou bly aan sy missie om te belê in die mense met wie hy die gemeenskapsgrond deel, en daarom maak hy staat op Livhuwani Mukosi vir die daaglikse bestuur van sy plaas in die Madimbovallei. "Ek wil hê mense moet eienaarskap neem van die grond en die bome daarop, want indien dit gebeur, sal die oes uiteindelik soveel beter wees."





## 'n Limpopo-suksesverhaal

Meer as 'n duisend kilometer noord, in die Madimbovallei in Limpopo, roep 'n groep kinders vrolik vir Gene Likhanya as hy verbyry: "Hello, Madimbo! Hello, Madimbo!"

Dié erkenning sê nogal baie. Gene is nie net 'n boer nie, maar 'n instelling, iemand wat bekend is vir sy boorde en projekte – en sy gewilligheid om in mense te belê.

"Ek het doelbewus besluit om die risiko te neem en op gemeenskapsgrond te boer, want ek wou bewys dit is moontlik om suksesvol te boer op grond wat nie in private besit is nie. Tweedens wou ek uitpluis hoe om op maniere te boer wat tot die grootste voordeel van die gemeenskap strek deur die wins en opbrengs plaaslik te verdeel."

Twee dekades se volharding het vrugte afgewerp. Wat begin het as 'n paar bome op 'n lappie grond van 2,5 ha het gegroei tot die Madimbo Farming Group: drie plase wat

bestaan uit 73 ha macadamias plus nog avokado's en piesangs.

'n Maklike paadjie was dit nie.

"My familie is nie boere nie, maar ek was vasbeslote om 'n manier te vind om 'n entrepreneur te word. Om deur landbou in grond te belê het na 'n goeie idee gelyk."

Gene se aanvanklike nuuskierigheid oor macadamias het gekom ná 'n gesprek met sy oom wat ervaring gehad het met kleinskaalse macadamia-boerdery, iets wat destyds maar skaars was in landelike Limpopo.

"Toe ek begin het, het baie swart boere gegaan vir korttermyn-kontantgewasse, maar ek wou in iets belê wat die potensiaal sou hê vir langtermynoste, en dís hoekom macadamias tot my gesprek het."

In die beginjare het hy die bome met die hand natgelei en korttermyn-kontantgewasse gekweek sodat hy die boorde kon befonds. Hy het ook 'n handelsgraad aan die Universiteit van Johannesburg

voltooi terwyl hy as sakekonsultant gewerk het.

"Waar ek boer, móét ek bewus wees van die gemeenskap se behoeftes, en dit beteken ek moet werk skeep." Vandag verskaf die Madimbo-groep werk aan 78 mense.

Met sy uitbreiding is hy bygestaan deur Samac, wat 'n trekker en meganisasie-ondersteuning gegee het, maar ook uitdop- en drooggeriewe. Tog is baie van sy groei self befonds, aangevuur deur die suiwer geloof in die potensiaal van macadamias.

"Vanjaar is die doel om nog 50 ha te ontwikkel en die bome teen Desember 2025 in die grond te hê. Met macadamias gaan dit oor getalle – om kommersieel te produseer moet jy die aantal bome vermeerder én meer grond kry." Sy plan is om oor die volgende 6 jaar nog 90 ha aan te plant.

Vir Gene gaan boerdery nie net oor die bome nie. Toe 'n werker hom vertel die Matsindevhe Primary >

**Gene maak staat op die kennis van Eric Maumela, 'n plaaslike konsultant en kenner van macadamia-boorde, om hom van strategiese raad te bedien vir 'n optimale jaarlikse oes.**





## ENTREPRENEURS

School kort basiese sanitasie, het hy ingegryp en die badkamers opgeknip en 'n sokkerveld en veel-doelige sportbaan help bou. “Vooreen moes die kinders meer as 6km reis – dikwels te voet – om by die sportgeriewe van 'n naburige skool uit te kom.”

Waarom in die skool belê? “Ek het gevoel ons moet help met die gesonde ontwikkeling van die kinders, want uiteindelik wil ek hê my volgende plaasbestuurder of die volgende geslag ontlukende macadamiaboere moet uit die plaaslike gemeenskap kom.”

Gene het dié filosofie in bedryfspraktik omskep en help met projekte wat kleinskaalse boere se vaardighede slyp. “Om 'n suksesvolle macadamiaboer te wees gaan nie net oor die produksie van neute nie. Dit gaan oor die produksie van gehalteneute, en dít is slegs moontlik as jy aandag skenk aan die behoeftes van die mense op die grond rondom jou plaas. Deur saam te werk kan ons die volgende geslag boere kweek wat, net soos die bome in ons boorde, nog vir baie jare ruim oeste sal lewer.”

**REGS BO** Die Matsindevhe Primary School in Limpopo het 270 leerlinge. As 'n bewys van sy toewyding tot die lewe van die mense wat rondom sy plaas woon, was Gene betrokke by die opknapping van badkamers met lopende water, 'n sokkerveld en 'n veeldoelige sportbaan by die skool.

**MIDDEL** Maureen Mbulungeni, hoof van Matsindevhe Primary School, sê Madimbo-macadamias het 'n belangrike rol gespeel in die ondersteuning van die skool deur middel van broodnodige herstel aan infrastruktuur en ontwikkeling.

**REGS** “Voordat Madimbo en Samac ons gehelp het om dié baan te bou, moes die kinders ver stap om sport te doen, maar nou kan hulle net hier oefen. Ons is so gelukkig,” sê Maureen.





## Kweek 'n nalatenskap

Van Mandige tot Madimbo is die lesse duidelik: macadamias bied meer as net ekonomiese belofte. Dit is die anker vir landelike ontwikkeling, 'n bewys van hoe kragtig gemeenskapsgrond kan wees met die regte visie en durf.

Vir Siphelele is die boorde 'n erf-lating vir sy kleinkinders en 'n bron van water en werkgeleenthede vir sy bure. Vir Gene is dit 'n bewys dat boerdery sonder 'n titelakte wel moontlik is, en in die proses ver-

skaf dit 'n platform vir opvoeding, werkverskaffing en inspirasie. Saam wys hulle dat landbou, as dit in die gemeenskap gesetel is, veel groter kan word as neutbome. Dit kan 'n nalatenskap word. 

### Kontak

**Siphelele Vumisa VFT Farming**

 @vumisa\_farming  078 641 2871

**Gene Likhanya Madimbo Farming**

 Madimbo Farming

 @madimbogroup  076 877 1757

 info@madimbofarms.co.za

## Macadamias in syfers

### 87 200 ton

Soveel was Suid-Afrika se macadamia-oes in 2024 – wat ons die wêreld se grootste produsent maak. Ander groot produsente sluit in Australië, Kenia, China en Amerika.

### R240/kg

In 2018 het die prys van macadamias dié hoogtepunt bereik. Hoewel pryse tans laer is, bly die opbrengs hoog. Die meeste neute is uitgevoer – groot kopers sluit in Amerika, die Europese Unie en China.

### Mpumalanga

Die produksie van macadamias is gekonsentreer in Mpumalanga, KwaZulu-Natal en Limpopo.

### 26 000

Die macadamiabedryf sorg vir soveel permanente werkgeleenthede – en dan is daar nog 31 000 seisoenswerkers.

### 3-5 jaar

Só lank neem geënte bome om te begin dra, terwyl saailinge jou vir 7-10 jaar gaan laat wag op 'n oes. Die neute ontwikkel oor 'n tydperk van 31 weke en word tussen Maart en Julie geoes.

### 2%

Slegs dié persentasie van Suid-Afrika se totale oes word plaaslik verbruik.



**LINKS** As deel van diversifikasie in sy besigheid het Gene 'n klein macadamiaboomkwekery op sy plaas in Mashau.



ENTREPRENEURS

# Slaai *en* forel

uit die mieliedriehoek





As jy op 'n plaas in die hart van die Vrystaatse mieliedriehoek kom en die implemente is toegegroei onder boskasies, gaan daar twee gedagtes deur jou kop: óf dié boer is moeg geploeg óf hy weet iets wat niemand anders weet nie. Tot jy die tunnels vol groente en damme vol forel ontdek...

TEKS EN FOTO'S WILLEM VAN DER BERG



Om op 'n Vrystaatse plaas vars forel en slaai vir middagete te kry (oorkant) is nogal 'n verrassing. Maar Koba en Pieter Ferreira se boerdery in die Hoopstad-omgewing is ook g'n gewone een nie.



In die lente kan die Wes-Vrystaat baie na 'n woestyn lyk. Landerye lê rooi en kaal na elke horison toe. Die winter kruip nog in die skemers en die vleie weg. Rukkerige winde probeer die somer se donderwolke naderpluk, maar maak die wye, blou lug grou en vol stof. Teen sononder brand die dag eindelik in 'n salige stilte uit, en dan hoop alles en almal die nuwe seisoen se reëns is naby.

Hierdie is saaiwêreld. Sonder mielies en sonneblomme is hier amper niks nie. Daarom klink 'n plaas met tonnels vol groente en damme vol forel basies soos die Bybelse Kanaän. En wraggies, tussen Hoopstad en Bultfontein kry jy presies dít, by Lagai-Roi-fontein. Reguit uit die Ou Testament. 'n Klein oase wat ook in Genesis 16:14 bestaan het.

“Die plaas se naam is eintlik Wildehondepan,” sê Pieter Ferreira,

wat hier grootgeword het en ná skool vir sy pa begin boer het. “Ek het hard gewerk, vir 'n klein salaris. So 'n ruk nadat ek en Koba getroud is, sê ek vir haar ek weet nie wat my pa se plan is nie, maar ons gaan nou vir onself moet begin sorg. Dit was nie lank daarna nie toe sê my pa hy en my ma trek dorp toe en ek moet die plaas koop. Ons kry 'n 100%-banklening en ons begin klippe kou. Maar met groot genade kry ons die plek afbetaal.”

In daardie tyd lees Pieter die naam Lagai-Roi in sy Bybel raak.

“In Afrikaans beteken dit ‘van Hom wat lewe en my sien’. Ek sê: presies! Die plaas is vir ons gegee deur Hom wat lewe en Hy het ons raakgesien. En van daar af noem ons die plek so.”

Pieter en Koba neem eintlik geen besluite voor hulle nie in hulle “stiltetyd” bevestiging kry nie. Voor hulle in 1994 getroud is, het albei

eers die Here gevra of dit in die haak sal wees.

“Ek het in my stiltetyd gesien dis my vrou. Op 'n dag in April vra ek vir haar wanneer trou ons? Sy sê toe sy het óók in haar stiltetyd gesien ons gaan trou. Ek sê toe oukei, dan trou ons. En aangesien ons nou gaan trou, kan ek jou seker maar soen? Toe sê sy ja, seker maar.”

TOE Koba op 'n OGGEND in 2011 vir Pieter sê sy het 'n opdrag gekry dat hulle die boerdery moet staak, het Pieter gedink sy het dalk verkeerd gehoor.

“Ek is 'n boer! Dit is al wat ek wil wees, dit is al wat ek kan doen, klaar. Ek sê vir Koba ek sal in my stiltetyd seker maak van die saak. 'n Week later sê ek vir haar dit lyk my ons moet ophou boer.”

Dit was Desember en Pieter en sy broer, Adriaan, was besig om mielies







te plant. Dit is die laaste oes, vertel Pieter vir hom. Dan is ek klaar.

“Hy spring net so hoog. Die boekhouer spring. Maar ek sê vir almal ek moet ophou boer. Ek gaan gehoorsaam wees as die Here praat.”

Pieter en Koba het hulle beeste en trekkers verkoop en die landerye begin verhuur. Sy was tot in 2002 wiskunde-onderwyser op Hoopstad, en toe die boerdery gestaak word, het sy begin om van die plaas af ekstra klasse aan te bied.

En Pieter? “Ek het so ’n bietjie gespeel met wild en ons het die kinders deur die skool gekry. Gelukkig is ons twee dogters net so slim soos hulle ma – dit was dus nie harde werk nie.”

Hulle oudste, Elize (28), is ’n wiskundedosent aan die Universiteit van die Vrystaat en Mari (25) is ook in Bloemfontein, besig met haar tweede jaar internskap ná haar mediese studie.

“Verder was ons maar net hier.

Kyk, ek en my *girl* is op ons gelukkigste op die plaas. En ja, sy is nog my *girl*. Ek glo dit moet so bly. Daarom is ons steeds mekaar se beste geselskap,” sê Pieter.

Ná 10 jaar kry Pieter die boodskap dat hulle gaan terugkeer na die boerdery toe, maar dit sal heel anders wees.

“Boetie, ek maak somme: trekkers, implemente, produksiekoste... Ek is wakker en ek maak somme, want ek weet net ons gaan weer boer – hóé weet ek nog nie. So gaan ek en my *girl* Nampo toe. Daar’s ’n *hydroponic*-stelsel. Ons kyk vir mekaar en ons koop die stelsel. Ons het net geweet dit is wat ons moet doen.”

As Vrystaters ken hulle dalk babers, maar om in ’n hidroponiese stelsel met dié visse te boer is ’n heel ander gedoente. Dinge loop skeef, die visse vrek en Pieter en Koba se geloof word getoets.

“Toe gaan ons weer en ons vra: Here, wat nou? Ons spoor ’n ou in >

**BO** Hester Martins is die Ferreiras se buurvrou en sy doen die bemerking vir Lagai-Roi-boerdery. Sy doen dit alles gratis omdat dit vir haar ook ’n roeping is.

**BO LINKS** Dit is nie net die akwaponiese boerdery op Lagai-Roi wat jou gaan verbaas nie. Versamelvoëlneste soos hierdie is ook nie iets wat ’n mens tussen die Vrystaatse mielielande teëkom nie.

**OORKANT** Die Ferreiras verhuur hulle landerye, en hulle nuwe boerdery pas geheel en al op die plaaswerf in.





Een van Lagai-Roï-boerdery se grootste uitdagings nou is om 'n kopersmark vir hulle produkte te laat groei. Hulle ontvang so gereeld as moontlik groepe uit die omgewing en dan word mense meer vertel oor die boerdery én daar word vars forel en groente voorgesit.

die Kaap op wat sê ons moet die stelsel met forel bedryf. Hy kom en ons verander weer die hele storie. Ons pluk alles uit, begin weer van vooraf. Want onthou, die forel se behoefte aan skoon water is die hoogste van al die varswatervis. Suurstofryke water,” vertel Pieter.

TEEN NOVEMBER verlede jaar is elke dingetjie in plek, netjies, gereed. Die eerste besending klein reënboogforelle kom op Lagai-Roï aan.

“Met die aflaaislag vra daai man vir my: ‘Waar is jou permit?’ Ek vra vir wat? Hy sê vir die vis. Ek sê hei, moenie met my neuk nie, man!”

Nadat hulle met Natuurbewaring gesels het, vind Pieter en Koba uit hulle het inderdaad 'n invoerpermit nodig om forel na die Wes-Vrystaat te bring, en boonop is die permit net geldig vir vier maande... dít beteken hulle moet met elke bestelling 'n nuwe een kry.

“Jong, so gaan ons maar aan. As daar 'n probleem is, vra ons: Here, wat nou? Dan stuur Hy weer iemand om ons te help.”

Omdat Pieter se sig die afgelope paar jaar erg verswak het, is hulle afhanklik van enige hulp en bystand.

“Daar is een of ander kortsluiting tussen my oë en my brein. Die drade het gebrand... ek weet nie, so iets. Maar die punt is my leefwêreld het skielik baie klein geword. Dit is nou net hier om my waar ek nog iets kan uitmaak. Al kan ons dus na ander mense toe ry om meer te gaan leer oor die bedryf, help dit nie. Want ek kan niks sien daar nie.”

Net voor hulle die hidroponiese stelsel aangeskaf het, het hulle 'n groentetuin onder skadunet toegemaak, vertel Pieter.

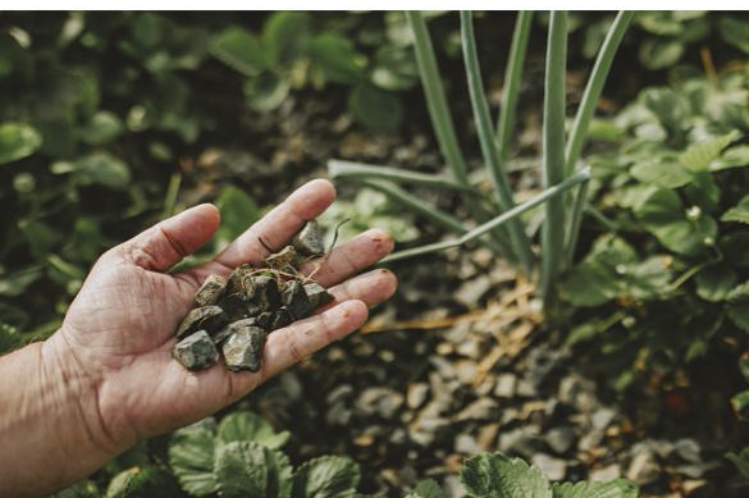
“Die groentetuin het só goed gedoen dat Koba heeltyd te veel gehad het en vir almal uitgedeel het. Toe kom kuier hier 'n man >







**KLOKSGEWYS VAN LINKS** Koba het ook begin om tamaties in hierdie sakkies vol kokosvesel te plant. Elke sakkie word met drupbesproeiing en water uit die foreldamme nat gehou; Plante vir die tonnells word van saad af gekweek; Melitah Mogoregi plant nuwe saailinge in die drywende houters – hierdie plante se wortels is direk in die water; Ander saailinge word weer tussen gruisklippers geplant met water wat die heeltyd daardeur vloei; Só lyk die wortels van slaaiplante wat direk in water gegroei het – die slaai word met wortels en al verkoop.







**Forelle word in hierdie damme groot. Op die oomblik koop Lagai-Roï vingerlinge van forelplase aan, maar die idee is dat hulle later eiers sal aankoop en die vingerlinge self grootmaak. Dit is glo baie goedkoper om dit so te doen.**

uit Zambië en vra wat maak julle met al die groente en kruië? Ek sê ek weet nie; ons gee dit weg. Hy sê hoekom droog julle dit nie? Nou ja, ons het nou 'n droogkamer en daardie plan kom uit Zambië. Weet jy waar is Zambië? Die Here gaan haal die ou doeër in Zambië en Hy bring hom hiernatoe om vir ons te kom wys hoe om die groente te droog.”

Wanneer hidroponika – die kweek van plante in water – en akwakultuur – die groei van akwatiese diere – gekombineer word soos hier op Lagai-Roï, word dit akwaponika genoem. In so 'n stelsel word die plante se voedingstowwe deur die visse se uitskeiding verskaf.

“Die produkte uit so 'n stelsel is baie gesond, want jy gebruik nie chemiese stowwe nie. Daar waar die vissies in hulle damme swem, daar poef en piepie hulle. Daai water is nou vol kunsmis en dit is die water wat ons in die tunnels en groentetuin gebruik,” sê Pieter.

Waar nodig, veral met vrugdraende plante soos aarbeie en tamaties, word blaarvoeding bygegee. Alles moet egter organies wees.

Koba verduidelik: “Jy het twee boerderye in een: vis en groente. En die water is die lewensaar wat deur albei loop. Wat jy by die een doen, beïnvloed dus ook die ander. Daarom moet jy baie versigtig wees en alles moet reg en gesond gehou word. Dit is baie intensief en jy kan dit nie los dat dit op sy eie aangaan nie. Die belangrikste is om die visse se water dop te hou. Dit moet tussen 12°C en 16°C gehou word, skoon wees en genoeg suurstof bevat.”

Sonkrag en 'n opwekker sorg dat al die pompe en verkoeling dag en nag aan die loop bly.

OMDAT HULLE VANJAAR begin het om hulle produkte te verkoop, het daar 'n nuwe uitdaging op die Ferreiras gewag.



“Ons het eers in Hoopstad en Bultfontein se strate gaan staan en verkoop,” sê Koba. “Dit was vir die kinders baie erg! Hulle het by tye vir my gesê: ‘Mamma, dis ‘n bietjie weird.’ Ons het gou besef om hierdie hoeveelheid produkte verkoop te kry gaan ons moet bemark. Maar ons is nie op sosiale media nie en weet eintlik niks van dié soort ding nie. Gelukkig sê ons buurvrou Hester Martins toe sy sal dit vir ons doen.”

Met Hester se hulp het die riemtelegram behoorlik geloop, en nou gaan laai Koba weekliks bestellings af in Bloemfontein. Sy verkoop nie net vars groente en kruie nie, maar verwerk en droog dit ook. Dit is om ‘n wyer verskeidenheid van produkte aan te bied en om te sorg dat niks verlore gaan nie. Sy maak selfs gekeurde soute van haar kruie. Die forel word vars, gerook en as filette verkoop.

Pick n Pay het onlangs na Lagai-

Roi se akwaponiese boerdery kom kyk omdat takke aangemoedig word om meer plaaslike produkte te hê.

“Die streekbestuurder het hier deurgeloop en hy sien my stoor vol pampoene. Hy het dadelik die pampoene gevat en by die Pick n Pay op Hoopstad verkoop,” vertel Koba. Intussen het dieselfde winkel ook van Lagai-Roi se ander groente en forel begin aanhou.

Die Vrystaters bly egter nog maar skepties oor die vis.

“Ja, die forel verkoop nog nie so goed nie. Ek dink dis maar ‘n geval dat mense nie gewoond is daaraan nie – en mense is bang vir die grate. Daarom maak ons altyd vis gaar as mense hier kuier en wys hoe maklik jy die grate kan uithaal. Ons het selfs al video’s gemaak wat wys hoe jy dit doen. Ons gaan die Vrystaat moet leer om forel te eet!” sê Koba.

Hulle moes baie nuwe dinge leer en weet daar is nog baie wat hulle

moet leer. “Ons storie klink dalk vir mense snaaks. En dis ook reg, ons is al verby die punt dat ons daaroor worry. Dit gaan nie altyd goed nie. Ons het al baie terugslae gehad en huil op mekaar se skouers. Daar is baie uitdagings, ons kort hulp en ons weet nie altyd wat ons gaan doen nie. Maar ons doen dit regtig omdat ons glo ons moet dit doen. Ons weet nie altyd hoekom nie, maar ons weet dit gaan oor kos,” sê Koba terwyl haar oë vol tranes skiet.

Gelukkig het sy altyd haar “maatjie”, soos sy vir Pieter noem, by haar.

“Kyk, jy kan nou al die vrae wat jy wil vra vir ons vra,” sê hy. “Die antwoord bly heeltyd: Ons weet nie. Maar die Here weet en Sy woord is die lamp vir ons voete. Ons gaan net vorentoe.” P

**Kontak** 📧 [hestermartins@yahoo.com](mailto:hestermartins@yahoo.com)  
 📍 Lagai Roi Boerdery 📞 063 779 9223



**BO** Van die kruie wat op die plaas gekweek word, word gedroog om so verkoop te word, óf dit word in soute verwerk.

**LINKS** Wanneer forelle sowat 300g weeg word hulle geslag. Hulle word vars en gerook verkoop en daar word ook filette uitgesny.



# Ons gaan tuin toe

Koop 'n botteltjie parfuum wat ruik na die Karoo en fynbos; bewonder wêreldklas botaniese kunswerke in die Eikestad; en kyk wat voorspel die tuintendenskenners vir 2026. En, as jou vingers jeuk, maak jou eie "blompadda".

DEUR MAJA PALM





# Gebottelde landskappe

Met die Karoo-landskap van hulle Montagu-plaas as inspirasie het Liana Jansen die afgelope paar jaar die botaniese velsorgreeks Fijn Botanicals geskep en al vele pryse daarmee losgeslaan. Dit is 'n gunsteling in menige huis reg oor die wêreld én word in luukse spa's gebruik. Nou is Liana besig om 'n natuurlike parfuumsreeks te ontwikkel. Sy gesels met ons oor hierdie nuutste passie van haar.

## Hoe het jou liefde vir lyfprodukte gegroei tot die ontwikkeling van die parfuums?

My liefde vir parfuums en geure was eintlik nog altyd daar, lank voor ek lyfprodukte begin maak het – as kinders het ek en my sussie altyd brousel gemaak van blomme en blare in die tuin. My sterkste sintuig is reuk; ek verstaan die wêreld om my eerstens daardeur, dán visueel.

## Vertel meer oor die parfuums.

Die Loam Pure Parfum-reeks gaan uiteindelik uit 9 parfuums bestaan. Op die oomblik is daar 5 geure; die res sal ek skep as hulle storie oor my pad kom. Die naam Loam verwys na vrugbare grond wat humus bevat om nuwe lewe te koester, en elke parfuumsnaam is 'n Aramese woord vir 'n persoonlike kenmerk. **Avodah** is "selfbeheersing" en die geur vang die landskap van ons plaas, Kogman en Keisie, vas. **Aytme** is "geloof" en is die geur van my ouma se Vrystaatse blomtuin. **Pao** is "vrede" en is 'n kombinasie van Mauritius (waar my pa op 'n tyd gewoon het) en die Klein-Karoo. **Phyo** is "vreugde", die geur van 'n sitrusboord aan die voet van die Langeberg, en **Anothen** is "goedheid", die geur van 'n amandelboord tussen soetdoringbome.

## Hoe word jy beïnvloed deur jou professie as landskapargitek?

As landskapargitek spesialiseer ek in die bewaring van kulturele

landskappe. Deel van my werk is om landskappe te lees in al die komponente waaruit hulle saamgestel is. Met die parfuumsreeks vang ek landskappe in geur vas.

## Watter bestanddele gebruik jy?

Die reeks word gemaak van botaniese ekstraksies, hidrosols en vlugtige olies. Dit is oor die algemeen meer versoenbaar met die vel en minder geneig om irritasie te veroorsaak. Die bestanddele is ook terapieuties van aard omdat dit verkry word uit gekonsentreerde plantekstrakte met medisinale eienskappe. Dis ongelooflik om te ervaar hoe elke parfuums ontwikkel deur die chemiese interaksie op verskillende mense se vel. Die parfuums verander subtiel oor tyd, wat 'n persoonlike en intieme geur skep wat uniek is aan elke draer.

## Jy het onlangs 'n parfuumsessie in Europa bygewoon. Vertel meer?

Ons gesin was in Mei met vakansie in Provence, Frankryk, waar ek 'n sessie bygewoon het van Frédéric Badie van Payan Bertrand, 'n maatskappy wat al 130 jaar in die onttrekking van natuurlike materiale vir parfuums spesialiseer. Ek het meer geleer oor ekstraksie-metodes en die samestelling en

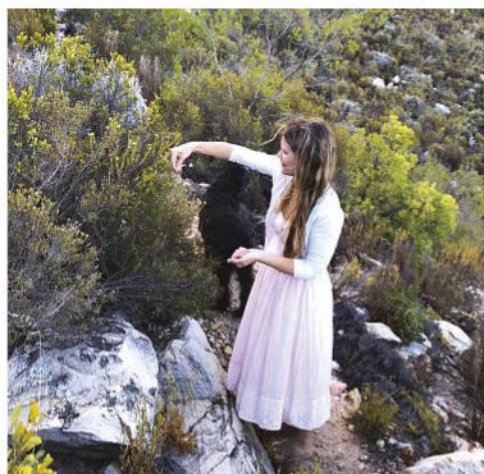
toepassing van minder bekende botaniese bestanddele. Dit was 'n wonderlike toeval dat ons in Grasse was vir die jaarlikse Roosfees – die hele dorp was gevul met die geur van rose en pienk versierings! Die parfuums huis Fragonard het roosblare gedistilleer en ek kon 'n toer doen van hulle ekstraksiegeriewe.

## Sou jy sê daar is plek in die parfuums vir Suid-Afrika se unieke blomkoninkryk?

Die parfuumsbedryf is eintlik nog onbewus en oningelig oor die groot verskeidenheid natuurlike geure wat in Suid-Afrika beskikbaar is. Daar is ook nie genoeg belegging in verskillende ekstraksie-metodes in die land nie – ons fokus tans hoofsaaklik op stoomdistillering. Hier is so 'n groot verskeidenheid plante met geur en medisinale kwaliteite wat nog glad nie ontgin is nie!

*Liana bied slypskole aan op die plaas – haar gunsteling is die "Personal scent"-sessie waar sy jou stap vir stap wys hoe om met jou gunstelinggeure jou eie parfuums te maak. Hou Fijn Botanicals se sosiale media dop vir datums.*

**Kontak** [fijnbotanicals.com](https://www.fijnbotanicals.com)  
[@fijnbotanicals](https://www.instagram.com/fijnbotanicals) >



**OORKANT** Elke parfuums in die Loam-reeks is deur 'n spesifieke landskap geïnspireer. Pao herinner aan die soet en gerusstellende vanieljegeur van Mauritius.

**LINKS** As landskapargitek lees Liana die elemente in 'n landskap en probeer dan soveel as moontlik van die elemente in die parfuums vasvang.



# US BOTANIESE TUIN

## Plante deur die oë van kunstenaars

“Suid-Afrika is nie net die tuiste van die mees diverse en unieke plantlewes ter wêreld nie, maar ook van wêreldklas botaniese kunstenaars, illustreerders en fotograwe,” sê Karen Stewart, kunstenaar en kurator van die derde jaarlikse botaniese kunstentoonstelling van die Universiteit van Stellenbosch wat tot middel Januarie by die US Botaniese Tuin te sien sal wees.

Die tentoonstelling spog met die werk van 34 van Suid-Afrika se voorste kunstenaars en fotograwe. Dit is ’n wonderlike geleentheid om die detail en wetenskaplike noukeurigheid van ons plaaslike plante te waardeer, op ’n manier wat slegs botaniese illustrasies kan vasvang.

Die hoogtepunt van die uitstalling is die versameling van Julie Ah-Fa wat onlangs ’n goue medalje van die Royal Horticultural Society in Brittanje ontvang het. Ander spesiale

werke sluit in Melanie Neethling se *Strelitzia reginae* (’n sensitiewe grafietwerk), Victoria du Toit se Langberg-protea en Martine Robinson se *Oxalis pes-caprae* plus minder bekende plante soos *Conophytum herreanthus* (Janet Snyman), *Gladiolus recurvus* (Celeste de Cock) en *Oxalis oreithala* (Annette Faul).

Die uitstalling wil besoekers ook bewus maak van plantbewaring. Meer as 40% van Kaapse flora is op die Rooilys vir bedreigde plantspesies, en heelwat van hulle kan in die volgende dekade moontlik uitsterf.

“Botaniese kuns speel ’n belangrike rol in plantidentifikasie, navorsing en bewaring, terwyl dit ook besoekers aanmoedig om op te let na die biodiversiteit rondom hulle,” sê Karen.

Alle werke is te koop en die opbrengs word tussen die kunstenaars en die tuin gedeel.

**Datum** Tot 16 Januarie 2026.

**Tye** 08:00-17:00.

**Toegang** Ingesluit by die tuin se toegangsgeld van R15 p.p. (R10 vir pensioenarisse). Maak ook ’n draai by die geskenkwinkel en geniet middagete by die Botanical Café.

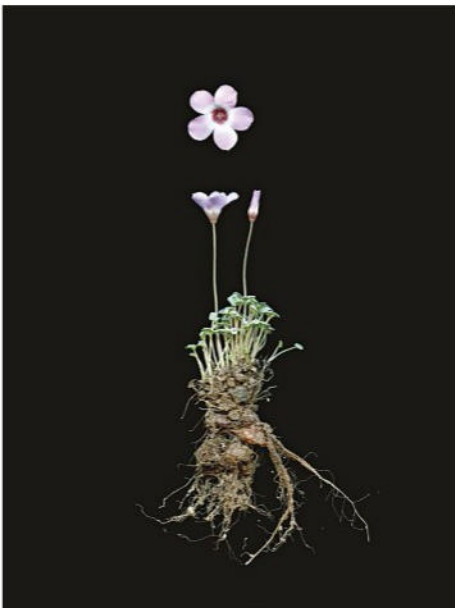
**Kontak**  studio@karen-stewart.co.za

 @subotgarden  Stellenbosch

University Botanical Garden



Janet Snyman se skildery (waterverf, potlood en gouache) van die kritiek bedreigde *Conophytum burgeri*.



**BO** Celeste de Kock het dié skanderingsfotografiestuk – in Engels bekend as *scanography* – van *Oxalis oculifera* gemaak.

**REGS** Gail de Smidt se weergawe van *Dietes bicolor* (waterverf op papier).







#### 4 Persoonlike museum

Maksimalisme maak 'n terugkeer, en skaarsplantversamelings of sommer net versamelings van jou gunsteling-plantte gaan weer gewild raak.

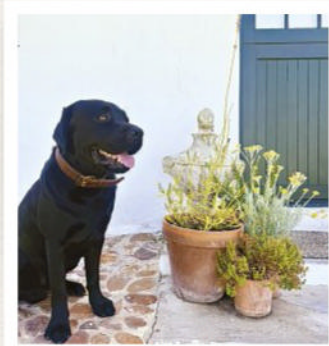


#### 5 Botaniese bento

Modulêre, poskaartgrootte tuine waar elke spasie 'n spesifieke doel het (foto links), sal baie dorp- en stadbewoners se voorkeur wees. Vertikale tuine en interessante potte sal nóg gewilder raak.

#### 6 Honnelewe

Tuine word ál meer ontwerp met ons hondevriende in gedagte – diereveilige plante en dierevermaak soos swem- en speelplek is gewild. En reisigers verwag dat Woef welkom sal wees as hulle by 'n padstal of vulstasie aftrek.



#### 7 Kleur van die jaar: Verbleikte blomblaar

Dié romantiese, nostalgiese pienk werk goed saam met aardse kleure, fynbos-groen en teksture soos verweerde hout of vintage kleipotte. Dit verander die tuin én interieur in 'n toevlugsoord.

**Lees meer** "2026 Garden Trends Report: Lemonading", [gardenmediagroup.com](https://gardenmediagroup.com) >

### TUINTENDENSE

## Tuinmaak in 2026...

Die tema van Garden Media Group se 25ste jaarlikse trendsvoorspelling is "Lemonading" – om die soet in die lewe op onverwagte plekke te vind – maar ook die rol wat tuinmaak in kreatiwiteit, mindfulness en geluk speel.

Hier is hulle sewe trends vir 2026:

#### 1 Doelgerigte tuinmaak

Tuiniers wil hulle deel doen – vir die bye, vir die planeet én vir gemeenskappe. Ekologiese en sosiale waardes beïnvloed plantkeuses, tuinuitleg en gemeenskapsprojekte waarby tuiniers betrokke raak.

#### 2 Presisie-tuinmaak

Kunsmatige intelligensie maak tuinmaak 'n wetenskap – dink maar aan tuinmaak-apps vir take soos om grondvog en -chemie gereeld te meet, water presies reg toe te dien of die mikroklimaat te beheer.

#### 3 Aanlyn tuinmaak

Wie sou kon dink dat kinders én grootmense aanlyn tuinmaak? Die videospeletjie "Grow a Garden", waar spelers hulle tuine versorg, saad koop en plant, en groente oes en verkoop, het onlangs 'n wêreldrekord gebreek toe 22,3 miljoen spelers op 23 Augustus gelyktydig op dié platform besig was om aanlyn "tuin" te maak!



**NAMPO KAAP**

# Wind, water, aarde en vuur... in blom!

Een van die hoogtepunte by die Nampo Kaap-landbouskou wat jaarliks op Bredasdorp in die Overberg gehou word, is die Blomsaal. Vanjaar se uitstalling, met die titel “Elemente van die natuur: wind, water, aarde en vuur”, het besoekers behoorlik laat toustaan om foto’s te neem.

Elke jaar word daar maande lank beplan en gebou aan die uitstalling. “Die grootste uitdaging is om ’n tema te kies wat landbou én die blombedryf verteenwoordig,” sê Marjolijn Malan, die baasbrein agter die Blomsaal. Sy is nie net ’n blomkuns-beoordelaar en voorsitter van die SA Flora-unie se nasionale onderwyspaneel nie, maar ook die wenner van verskeie blomkunsttoekennings.

Vanjaar het Marjolijn se lewensmaat, Dirk Giliomee, ’n werkende waterwiel en windlaaier gebou om dié twee elemente van die tema uit te beeld. Die snyblomme is geskenk deur Weltevrede Flowers op Ashton, die fynbos deur Floraland Fresh en die gedroogde blomme is van Floraland Exporters op Napier.

Ongeveer 45 000 plaaslike en internasionale besoekers het dié skou bygewoon wat van 10-13 September gehou is.

**BO REGS** Die “vuur”-element is reusagtig en indrukwekkend uitgebeeld in die Blomsaal by Nampo Kaap.

**REGS** Die bontebok van 2024 se uitstalling, versier met honderde droë *Leucadendron*-keëls en sewejaartjies, was weer vanjaar te sien.





## SELFDOEN

# Maak jou eie 'blompadda'

'n Blomplekhouer, ook bekend as 'n "flower frog", word gebruik om blomstingels in 'n vaas op hulle plek te hou. So vroeg as die 16de eeu al het Japannese blommerangskikkers dié plekhouers gebruik vir hulle Ikebana-skeppings. Dit maak blommerangskikking maklik, en omdat jy dit in enige vorm en grootte kan maak, kan jy enige houer in 'n blompot verander. En dit lyk alte vrolik!

### JY BENODIG

- 1 kg lugdroogklei (ons het Italiaanse DAS Air Hardening Modelling Clay in die kleur Terracotta gebruik)
- 'n koekroller
- waspapier (om te keer dat die klei vassit)

- 'n houer of pot van jou keuse
- 'n drukker om gaatjies te maak (ons het die agterkant van 'n sushi-stokkie gebruik – 'n pen of strooitjie sal ook werk, afhangende van hoe groot jy die gate verkies)
- 'n spatel

### SÓ MAAK JY

Haal net die stuk klei wat jy gaan gebruik uit die pakkie en maak die pakkie dadelik weer behoorlik toe – dit droog vinnig uit.

Bewerk die stuk klei met jou hande tot dit lekker sag is. Sit dit dan op die waspapier (op 'n gelyk oppervlak) en rol dit uit. Moenie dit te dun uitrol nie,

want dan breek dit maklik as dit droog is. Druk die houer waarvoor jy die plekhouer wil maak, net hard genoeg op die klei om 'n afdruk te maak – só weet jy die plekhouer gaan daarop pas.

Trek 'n rand (so breed as wat jy verkies) om die afdruk in die klei en sny die vorm uit. Die rand gaan oor die pot steek en as versiering dien. Ons het 'n kartelrand gevorm met ons vingers – amper soos met pasteideeg.

Gebruik nou die sushi-stokkie om gate in die klei te druk – besluit self oor die patroon. Lig die klei met 'n spatel van die waspapier af en sit dit op die houer in die son om heeltemal droog te word (12-24 uur as dit mooi sonnig is). 





# 'n Fees so raar as vet

Sedert 2017 trek vetplantversamelaars oor die derde  
naweek van September saam op Calitzdorp in die Klein-  
Karoo wanneer dié dorp sy jaarlikse Vetplantfees hou.  
*Platteland* het die agtste een bygewoon.

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD



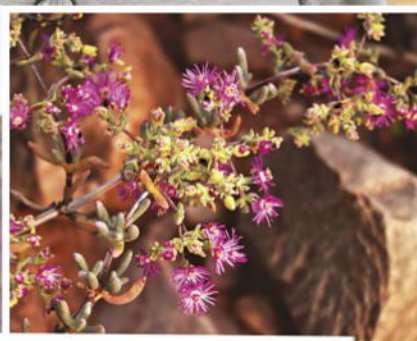
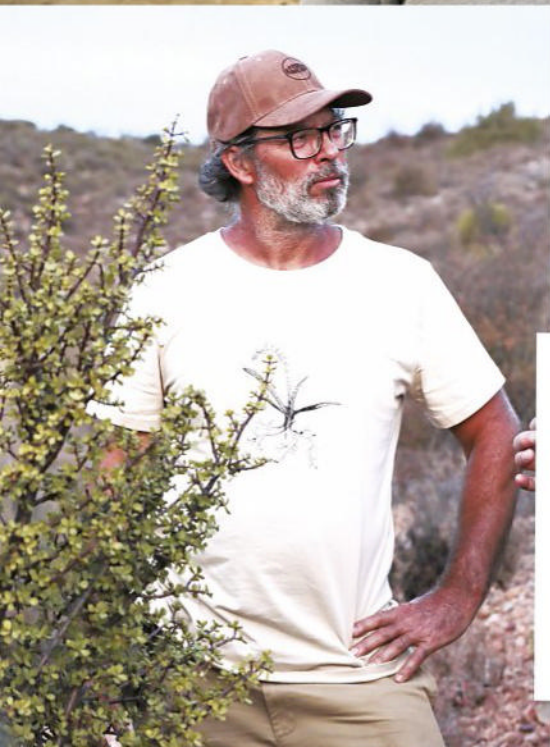




Dewald en Irma Welman is ook stigterslede van die Vetplantfees en Irma die kurator van die jaarlikse uitstalling van botaniese kuns.



Die Vetplantfees is die brein-kind van die Amerikaner Buck Hemenway. Hy en sy vrou, Yvonne, is ervare kwekers en woon sedert 2015 in Suid-Afrika.



Was jy nog nooit regtig 'n "fees-mens" nie? Dan sal die

Vetplantfees by die ou treinstasie op Calitzdorp jou straks 'n ander deuntjie laat sing. Dié saamtrek van die Calitzdorpse Vetplantvereniging groei elke jaar, vertel Buck Hemenway, die hupse 83-jarige voorsitter, en tog voel dit steeds klein en kompak en hanteerbaar met oorge-noeg veilige parkeerplek.

Al word geen toegangsgeld gevra nie, is daar nêrens lang rye of 'n vertrapping van mense nie. Geen van die items op die program bots nie – Platteland kon letterlik al die praktiese werksessies en praatjies deur vetplantkenners soos Steven Molteno, dr. Ernst van Jaarsveld en Sue Milton-Dean bywoon; die plantveiling waar gesogte skaars plante te koop was; die botaniese kuns- en wenplante-uitstalling (vanjaar was die fokus op *Gasterias*); die plantmark waar meer as 'n dosyn spesialis kwekers slegs vetplante verkoop wat hulle self gekweek het (niks mag uit die veld verwyder word nie); en die ete Saterdagmiddag waar dr. Ernst van Jaarsveld die gasspreker was en die plaaslike NG kerk se vroue gekook het. Verder kon jy daagliks agterop 'n lorrie spring om saam met die kundige gids Kevin Koen teen Jakkalskop aan die rand van die dorp te gaan stap om vele spesies in hulle natuurlike habitat te sien. >

**LINKS** Die natuurbewaarder en tuinontwerper Kevin Koen werk ook as botaniese gids, onder meer teen Jakkalskop. Sy insig in plante en hulle omgewings en sy diepe kennis van die Kaapse flora, soos die tentvygie (*Ruschia pungens*) met die pienk blomme en die sifkop (*Tylecodon reticulatus*), maak van hom 'n bobaas verteller van die natuur se stories. *Gasteria koenii* wat hy ontdek het, is na hom genoem – sien die foto links bo op bl. 102.

**OORKANT** 'n Gedeelte van die plantmark.





**BO 'n *Gasteria koenii* by die plantskou. Dit is genoem na die botaniese gids Kevin Koen (sien onderaan die vorige bladsy).**

**BO REGS** Die kollig by die plantskou was vanjaar op die genus *Gasteria*. Die eerste prys is toegeken aan Harry Lewis van Living Desert Plants op Stellenbosch vir sy *Gasteria armstrongii*.

**REGS** Die gasspeker by die jaarlikse ete in die NG kerksaal was dr. Ernst van Jaarsveld. Hy is van die begin af by die Vetplantfees betrokke en het oor die vetplantuin by die 2025-Chelsea-blommeskou gepraat.



By dié fees word 'n mens herinner hoe iets byna magies gebeur wanneer 'n spul uiteenlopende vreemdelinge met dieselfde obsessie bymekaarkom en vir 'n vale steggies ruil en verkoop en ook glad nie suinig is met hulle kennis en praktiese wenke nie.

Vetplantverslaafdes is natuurlike skattejagters, sê Yvonne Hemenway, Buck se vrou. "As hierdie gogga jou eers gebyt het, sien jy aanhoudend nuwe vorms, kleure en teksture raak, en voor jy jou oë kan uitvee, is daar 'net nog dié een' wat jy eenvoudig móét hê."

Op 'n grootliks Afrikaanse plek soos Calitzdorp val die Hemenways se sterk Amerikaanse aksent 'n mens dadelik op, maar die egpaar is duidelik al gewoond aan die

fronse. Hulle het in 2015, ná verskeie besoeke aan Suid-Afrika en Namibië oor die jare (in 2006, 2009, 2011 en 2013), sak en pak Calitzdorp toe getrek. Wat hulle verras het, is dat daar in 'n land waar 47% van die wêreld se vetplante natuurlik voorkom, destyds net een vetplantvereniging was: in Johannesburg. Daarom het hulle kort daarna saam met vriende die Calitzdorpse Vetplantvereniging gestig en in 2017 ook die Vetplantfees begin.

"Daardie eerste jaar was dit maar moeilik om kwekers te oortuig om te kom," onthou Buck. "Ek dink daar was altesame 7 stalletjies en teen 11:00 op die eerste dag was al die plante uitverkoop! Etwin Aslander het gelukkig tot ons redding gekom en nog 'n bakkievrag plante by sy

kwekery langs die R62 gaan haal."

Die Hemenways vertel hulle was jare lank professionele vetplant- en kaktuskwekers in Amerika, waar hulle 15 jaar lank die Prickly Palace-groothandelkwekery in Riverside in die suide van Kalifornië bedryf het. Hulle was ook reg oor die land betrokke by die bestuur van talle vetplantverenigings.

"Dis wat gebeur as 'n stokperdjie heeltemal handuit ruk," grynslag Buck, en Yvonne beaam: "Vra maar die meeste van die kwekers met stalletjies hier by die plantmark... vir omtrent almal van hulle het vetplante as 'n stokperdjie begin en uiteindelik 'n vol- of deeltydse besigheid geword. Noem dit 'n verslawing, as jy wil... die enigste verskil is net niemand stel in rehab belang nie!"



# Ontmoet die kwekers



## Sean Gildenhuys

### Eienaar van Kambroo Plants

Sean, 'n tuinboukundige, het 'n magdom kennis oor plante, ook vetplante en veral die genus *Haworthia*. Hy vertel hy het reeds op 14-jarige ouderdom vetplante begin versamel en by wyle Kotie Retief se Gariep Plants in Pretoria gewerk voor hy die aanlyn kwekery Kambroo Plants begin het. Deesdae kweek hy sy plante – “'n bietjie van alles – selfs boslelies en orgidieë” – op Groot-Brakrivier en verkoop dit by markte en aanlyn. Hy het ook 'n WhatsApp-groep waarop hy sy plante en spesiale aanbiedinge bemark.

Dit was sy tweede jaar by die Vetplantfees. “Ek is mal oor die veerkragtigheid en eindelose veranderlikheid van vetplante – daar is gedurig nog 'n nuwe vorm of kleur wat wag om ontdek te word. En dan is dit boonop sulke maklike plante – dis nie heeltemal asof jy hulle net kan plant en dan van hulle vergeet nie, maar as jy eers weet wat elkeen soek, is dit regtig ook nie vreeslik moeilik nie.”

**Kontak** [kambroo.co.za](http://kambroo.co.za)

[f](#) Kambroo Plants [@](#) kambrooplants

[sean@kambroo.com](mailto:sean@kambroo.com)

083 610 2831 >

## Harry Lewis

### Eienaar van Living Desert Plants

Vir Harry, wat in die Karoo en Overberg in die natuurbewaringsveld gewerk het, was die koeël deur die kerk die dag toe 'n vriend vir hom 'n pot met sy eerste vetplant – perdetande (*Haworthia*) – present gegee het. Vandag nog is dit Harry se gunstelingplante.

Nadat hy ontdek het hoe maklik dit is om vetplante en kaktusse van saad te kweek, het die stokperdjie in so 'n mate handuit geruk dat hy in 2018 sy eie vetplant-en-kaktuskwekery, Living Desert Plants, in Onder-Papegaaiberg, Stellenbosch, begin het. Vandag is hy 'n bekende gesig by markte soos die Vetplantfees, die Tokara-skaarsplantfees wat vroeg in November gehou is, en die Tuinroetskaarsplantfees wat vanjaar op 13 en 14 Desember by die botaniese tuin op George plaasvind. Harry spesialiseer in skaars inheemse spesies en mutasies en het ook 'n aanlyn winkel waar hy plante, grondbmengsels en klippies verkoop – hy koerier landwyd. Dit was sy vierde besoek aan die Vetplantfees en vanjaar het hy boonop met die eerste prys by die plantskou weggestap met sy *Gasteria armstrongii* (foto op die oorkantste blad). Sy lewensmaat, Skye Paton, wat deur Unisa onderwys studeer, het vanjaar by die stalletjie gehelp.

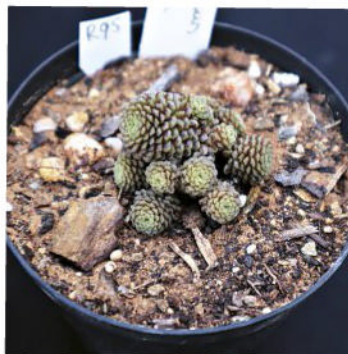
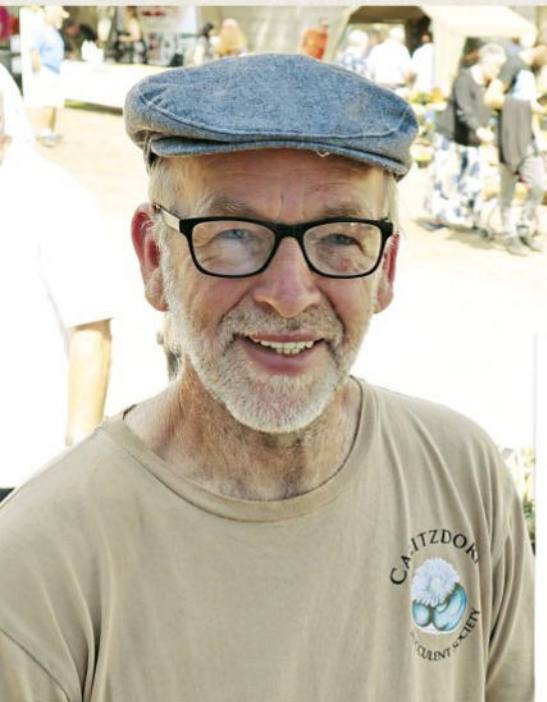
**Kontak** [livingdesertplants.com](http://livingdesertplants.com) [f](#) Living Desert Plants [@](#) livingdesertplants

[harry@livingdesertplants.com](mailto:harry@livingdesertplants.com) 074 195 1144





# Ontmoet die kwekers



## Etwin Aslander

### Eienaar van Cape Succulent Seeds

Etwin is 'n Vetplantfees-veteraan wat al van die heel eerste fees af elke jaar hier 'n stalletjie het. Hy vertel sy pa het altyd vetplante gehad in Nederland waar hy grootgeword het. Nadat Etwin op 21 Suid-Afrika toe gekom het, het hy by verskeie kwekerye gewerk – ook lank by Stodels. Sy stokperdjie het sy besigheid geword en nege jaar gelede het hy sy kwekery verskuif na die plaas Die Poort, skuins oorkant die beroemde Ronnie's Sex Shop langs die R62, en toe besluit om meer te fokus op vetplantaad wat hy veral aan ander kwekerye verkoop. Sy plantkwekery is sewe dae per week oop vir die publiek, maar Etwin het ook 'n aanlyn winkel en versend plante en saad reg oor die land per koerier.

**Kontak** [aslandersucculents.com](http://aslandersucculents.com)

[etwinaslander@outlook.com](mailto:etwinaslander@outlook.com)

082 868 5001 of 072 589 7395



## Alida Swart

### Eienaar van Blessed Botanics

Nadat Alida 'n klompie jaar gelede behoorlik deur die litroos-en-bladroos-gogga gebyt is, het sy 6 jaar gelede besluit om haar besigheid, Blessed Botanics, te begin wat meer as 120 verskillende soorte litroos- en bladroossteggies die land vol koerier. Sy en haar man, Willie, het toe nog in Benoni gewoon en die plante by 10-12 markte in Gauteng en op Facebook op groepe soos [f Litroos en Bladroos Wes-Kaap verkoop](#). 'n Jaar gelede het hulle na Oudtshoorn verhuis waar hulle intussen 'n kweekhuis van 50m<sup>2</sup> gebou het. Dit was Alida se eerste jaar by die Vetplantfees en sy was hoogs in haar noppies met die verkope.

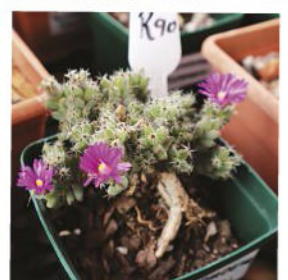
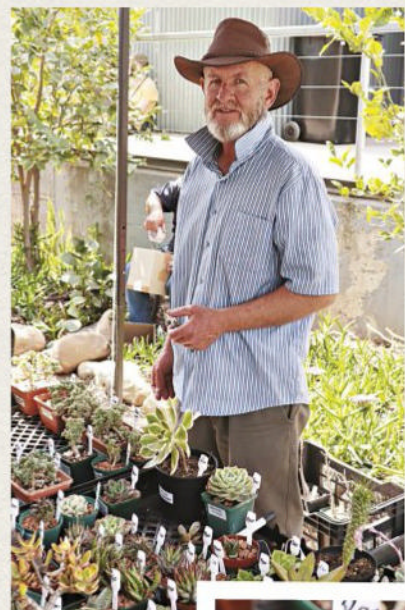
082 768 2528

## Michael Hills

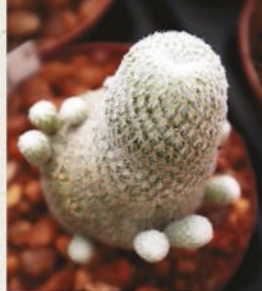
Dit was die eerste besoek van Michael – wat in Ruitersbosch by Mosselbaai woon – aan die Vetplantfees. Hy was bra skrikkerig vir die kamera, maar het 'n hond uit 'n bos gesels. "Dit is regtig 'n klomp wonderlike, interessante mense wat van vetplante hou en hulle is altyd bereid om raad te gee – party voel sommer klaar soos ou vriende."

Michael vertel hy het op 42 "brandarm afgetree" en begin deur bonsaibome by markte te verkoop. "So 9 jaar gelede het ek vetplante ontdek en mettertyd ook dat daar nogal 'n groot mark is wat bereid is om vir vetplante te betaal. Dit is 'n wonderlike stokperdjie, want jy kan nooit alles hê nie; daar is heeltyd nuwe hibriede wat uitkom."

Hy verkoop sy plante meestal by markte. "Ek het voor Covid ook 'n bietjie op die internet handel gedryf, maar ek het nie meer 'n aanlyn winkel nie... ek is eintlik nogal verskriklik 'anti-internet.'"







## Ed Grimbeek

### Eienaar van Mantis Plants

Edzard is 'n majoor in die weermag op Oudtshoorn waar hy opleiding doen, maar saans en oor naweke is dit hy en sy kaktusse en vetplante wat hy meestal aanlyn verkoop. "Dis nou nie iets waarmee ek sal ryk raak nie, maar ek geniet dit geweldig. My groot gunsteling is die stadiggroeiende *Copiapoa*-kaktusse."

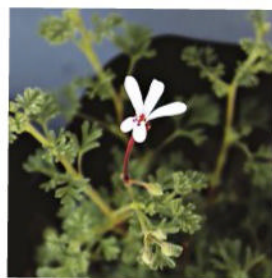
Ed vertel sy stokperdjie was aanvanklik bonsais en sy besigheid het ook Mantis Bonsai geheet, maar dié bome in potte is te groot en swaar om die heeldyd markte toe te karwei of te koerier. Al het hy nog 'n klomp van sy eie bonsais, fokus hy nou op vetplante wat veel makliker is – om te kweek én te versend. Solank die grond goed dreineer, is die stryd halfpad gewonne, lag hy. (Hy verkies 'n mengsel van gesifte potgrond, riviersand en klippies.)

**Kontak** [shop.horti.co.za/store/mantisplants/](https://shop.horti.co.za/store/mantisplants/) [edgrimbeek@gmail.com](mailto:edgrimbeek@gmail.com)  
☎ 071 299 2189

## Sue Milton-Dean

### Eienaar: Renu-Karoo

Platteland het 'n paar jaar gelede 'n wonderlike begeleide stap saam met die ekoloog Sue Milton-Dean deur die Wolwekraal-natuurreservaat 'n klipgooi buite Prins Albert gedoen waarop sy ons meer vertel het oor die fassinerende geologie, botanie en natuurlike en kulturele geskiedenis van die streek. In die hoofstraat het ons ook weer ingeloer by die Renu-Karoo-kwekery wat sy in 2008 saam met haar oorlede man, Richard, begin het. Haar hoofdoel is steeds om met die herstel van beskadigde en oorbeweide veld te help en daarom kweek hulle by die kwekery meer as 500 spesies Karoo-plant – nie net om in die veld terug te plant nie, maar ook in waterslim inheemse tuine te gebruik. Sue was een van die sprekers by die Vetplantfees, maar het ook 'n stalletjie by die plantmark gehad waar sy "slegs die vetplantvariëteite malvas" verkoop het van die altesame 52 soorte wat hulle kweek.



## Chandré en Francois Germishuizen

### Eienaars van InsectPRO

By Platteland het ons jare gelede al gif afgesweer, maar by die Vetplantfees het Francois Germishuizen en sy dogter, Chandré, ons ingelig die bio-afbreekbare insekdoder InsectPro is beslis nié giftig nie. So vasbeslote was die twee Mosselbaaiers om ons te oortuig dis mens-, dier-, plant- en voedselveilig – plus antibakteries, anti-swam, antimikrobies en allergeenvry – dat Francois daarvan in sy mond gespuut het! (Hy het wel 'n vreeslike gesig getrek en erken dis galbitter, maar ons het hulle geglo, want teen die einde van die fees was hy nog springlewendig! – Reds.) 'n Mens kan InsectPro op jouself gebruik om jou teen byt- en steekinsekte soos muskiete, miere, muggies en spinnekoppe te beskerm en op jou troeteldiere om bosluise, vlooië, vlieë, myte, brandsiek en velallergieë af te weer. Jy kan dit op plante gebruik om swamme en insekte te beheer – Yvonne Hemenway glo daaraan om haar vetplante gesond te hou – en in die huis op beddegoed, werkoppervlakke, in koskaste en selfs op vrugte en groente. Ons het 'n bottel gekoop en probeer, en skielik wou die muskietniks van ons weet nie... én die plantluise bly van die rose af!

**Kontak** [insectprosa.co.za](https://insectprosa.co.za)  
[chanigermishuizen@gmail.com](mailto:chanigermishuizen@gmail.com) ☎ 072 623 0388 (Chandré) of 082 772 1343  
☎ 082 075 9329 P





VETPLANTE



# Vasbyters van die veld

Vetplante is gehard, droogtebestand en in die ongelooflikste vorms, kleure en teksture te kry – én dis boonop maklik om self te vermeerder en te saai. Ons het by die jaarlikse Vetplantfees op Calitzdorp by die kenners aangeklop vir praktiese raad om dié vasbyters spekvat en gesond te hou.

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD





Die spikkelaalwyn (*Aloe microstigma*) se blare word rooi in die volson teen Jakkalskop, het die gids Kevin Koen ons op 'n veldstap vertel.

**OORKANT** 'n Blom in die droogte: *Mesembryanthemum nitidum*, ook bekend as die *silver dropfig*.





**A**s jy grootword in 'n dorre streek soos die Karoo of Namakwaland, is vetplante nie “dekor” nie, maar 'n onlosmaaklike deel van die landskap, so eerlik en doodgewoon soos die klippe waar tussen hulle dikwels groei.

Hulle floreer op verwaarlosing, oorleef in die natuur op oggenddou en 'n paar druppels reën, en vra min of niks terug nie. Lank voor stadsjapies hulle in ontwerperspotte begin plant het om op Instagram

of Pinterest mee te spog, het hulle al woestynkinders geïnspireer om aan te hou blom, al druk die lewe ook hóé.

Ek het al dikwels gewonder waarom party mense – my ma ingesluit! – nie eintlik van vetplante hou nie. Blykbaar omdat hulle so blymoedig voortbeur op droë plekke, herinner dié soort plante my ma aan droogte en stof en swaarkry. En, voeg sy by, hulle is darem wragtig baie valier en verveliger as haar mooi geilgroen varings.

Aanlyn lees ek sommige snediges noem vetplante die Kardashians

van die plantwêreld: dalk mooi om na te kyk, maar met die persoonlikheid van 'n Tupperware-bak sonder 'n deksel. Ander kla weer hulle groei te stadig en sit meestal net daar, dik vernaam en uitgeswel, of “hard en koud en ongenaakbaar” soos goedkoop plastiekmeubels. Plante vir mense wat te lui of gevrek is om water te gee. (Hierin steek dalk 'n flenter waarheid, want in vergelyking met baie ander plante is vetties inderdaad tevrede met veel minder liefde.)

Daar's ook 'n lot mense – meestal dié wat hopeloos te kwistig omgaan





**LINKS** Yvonne Hemenway, 'n stigterslid van die Calitzdorp-vetplantvereniging én die Vetplantfees, het 'n werksessie oor die vermeerdering van vetplante aangebied.

**ONDER** By vanjaar se plantskou is gefokus op die genus *Gasteria*, wat maklik verdeel.

**OORKANT** Calitzdorp se NG kerk toring met die Swartberg in die agtergrond. Die vroue van die gemeente het die heerlike drie-gangete die Saterdagmiddag voorgesit.



met die watrugieter – wat kerm vetplante is “moeilike” bogghers wat binne 'n oogwink vrek. Dis gewoon nie waar nie.

Ek het nog altyd 'n sagte plek gehad vir hierdie veerkragtige tawwe tienies wat oorleef in omstandighede waarin soveel ander plante moet opgee. Ek is veral gaande oor hulle vorms, kleure, tecture en, ja, ek sal sover gaan om te sê persoonlikhede, plus die feit dat dit so maklik is om hulle met ander te deel.

Nog iemand wat dieselfde voel, is die Amerikaner Yvonne Hemenway, een van die stigters-

lede van die Calitzdorp-vetplantvereniging, wat by vanjaar se Vetplantfees op Calitzdorp weer haar gewilde praktiese werksessie “Succulent Plant Propagation” aangebied het. (Lees meer in ons storie oor die fees op bl. 100.)

“Om vetplante te kweek en vermeerder is 'n baie eenvoudige én baie lonende proses, maar moenie sê ek het julle nie gewaarsku nie: Dit raak gou erg verslawend, veral as jy besef dat dié juwele van die droë wêreld eintlik net geduld, kennis, instink én 'n bietjie liefde van die tuinier vra.” >







*Haworthiopsis* vermenigvuldig gedurig én dis gelukkig maklik om die klein plantjies (pups) met wortel en al te verdeel.

## Só vermeerder jy vetplante

Die meeste vetplante kan vermeerder word deur een van 6 vegetatiewe metodes, verduidelik Yvonne.

**1 Steggies of stamsteggies** is die maklikste en algemeenste manier om vetplante soos aalwyne, *Echeveria*, *Aeonium*, *Euphorbia*, *Stapelia* en *Alluadia* te vermeerder. Maak die steggies liefies wanneer die plante aktief groei: Sny 'n gesonde stingel met 'n skoon lem af, laat die snykant vir 'n dag of twee in die skaduwee droog word om 'n "eelt" te vorm en plant dit dan in klam grond (nie nat nie!) en hou die grond net effens klam tot die eerste nuwe groei verskyn. Met *Stapelia*s kan jy net die stingels afdraai en dit regop plant. Plant aalwyn-, *Echeveria*- en *Aeonium*-steggies direk in die grond nadat dit droog geword het sodat die onderste blare van die steggie direk op die grond rus. Sny *Euphorbia*-steggies altyd in die warm maande (November en Desember).

**2 Blaarsteggies** werk goed vir *Gasteria* en *Sansevieria*. Sny 'n gesonde blaar naby die basis af en laat die snykant vir 'n dag of twee droog word. Plant die blaar regop (met die regte kant na bo) sodat driekwart van die blaar onder die klam grond is en hou dit in die

skaduwee. Wees geduldig, want blaarsteggies moet wortels én nuwe blare vorm.

**3 Los blare** werk goed vir *Echeveria* (foto onder), *Crassula*, *Adromischus* en sekere *Haworthia*. Trek 'n vol, gesonde blaar afwaarts van die stingel af sodat dit skoon afskeur. Plaas die blaar bo-op klam grond in 'n vlak skinkbord in die skaduwee en spuit dit elke paar dae liggies nat met 'n spuitbottel om te keer dat dit uitdroog. Wanneer klein worteltjies en nuwe blare verskyn, kan jy die jong plantjies in potte oorplant. Bedek dit 'n tyd lank met kleefplastiek om vog te bewaar, maar haal die kleefplastiek gereeld af om die plantjies lug te gee.



## 4 Uitloopsels of klein plantjies (pups)

Baie vetplante – onder meer sekere soorte aalwyne, *Haworthia*, *Sansevieria* en *Bulbine*, vorm vanself uitloopsels of klein plantjies. Verwyder dit versigtig: Indien dit reeds wortels het, kan jy dit dadelik plant (knip wel enige lang wortels effens terug om nuwe groei aan te moedig). Nou moet jy dit vir 'n paar dae geen water gee nie sodat die wortels kan herstel. As daar geen wortels is nie, kan jy die uitloopsel vir 2-3 dae in die skaduwee laat droog word en dan plant.

## 5 Miniatuurplantjies op blomstingels

Sekere *Crassula*, *Kalanchoe*, *Aeonium* en *Haworthia* vorm miniatuurplantjies op die blomsteel nadat dit klaar geblom het. Pluk die plantjies af en plaas dit op effens klam grond in die skaduwee waar dit binne weke sal wortelskiet.

## 6 Groeipuntverwydering

Hierdie drastiese metode (soek liefies 'n video aanlyn voor jy dit self probeer) werk goed vir plante wat nie natuurlik vertak nie, soos sekere aalwyne, kaktusse, *Agave* en *Euphorbia*. Jy verwyder basies die groeipunt, wat die plant dan dwing om nuwe sytakke te vorm. Dit is 'n stadige proses wat tot 'n jaar kan duur, maar dit werk!



## Só kweek jy vetplante van saad

Dit neem wel langer om vetplante van saad te kweek – party soorte kan 2-3 maande vat om te ontkiem! – maar dis tog 'n interessante ervaring. Kry eers alles gereed wat jy nodig het: saad (so vars as moontlik), klein plastiekpote, etikette en 'n tuinmerkpen wat nie sal afwas of verbleik nie, Ziploc-sakkies (groot genoeg vir die potte), goeie potgrond, fyn gruis en 'n waterpan vol water.

1 Vul die potjies met potgrond wat goed dreineer en tik dit liggies vas.

2 Plaas die potjies in 'n vlak pan vol water en laat dit vir 2-3 minute daarin staan sodat die grond self die water kan opsuig (die oppervlak sal klam lyk).

3 Skryf die naam van die saad op die etiket vóór jy dit saai (glo my, 'n mens raak gou deurmekaar indien jy dit nie doen nie!)

4 Meng klein, fyn saadjies soos vygies (*Mesembryanthemum*), *Crassula*, *Tylecodon* en *Cotyledon* met 'n bietjie sand in 'n ou speserypotjie sodat jy dit eweredig oor die grond kan uitskud. Moenie dit bedek nie.

5 Groter sade (*Aloe*, *Stapelia*, *Euphorbia*) kan effens in die grond gedruk en liggies met 'n bietjie fyn gruis bedek word.

6 Plaas elke potjie in sy eie toe Ziplock-sakkie en hou dit warm – bo-op 'n yskas werk goed. Jy kan ook plastiekkoepele (soos dié op die foto) of die onderkant van plastiekoeldrankbottels gebruik om die potjies toe te maak nadat jy gesaai het. Wag tot die saad ontkiem – dit kan tot drie maande neem! – voor jy die sak elke dan en wan vir 'n paar minute oopmaak. Maar wag tot die saailinge 5-10mm lank is voor jy dit oophou. Dien 'n baie flou kunsmisoplossing toe wanneer die tweede stel blare verskyn het. >

## Wenke vir spesiale saadtipes

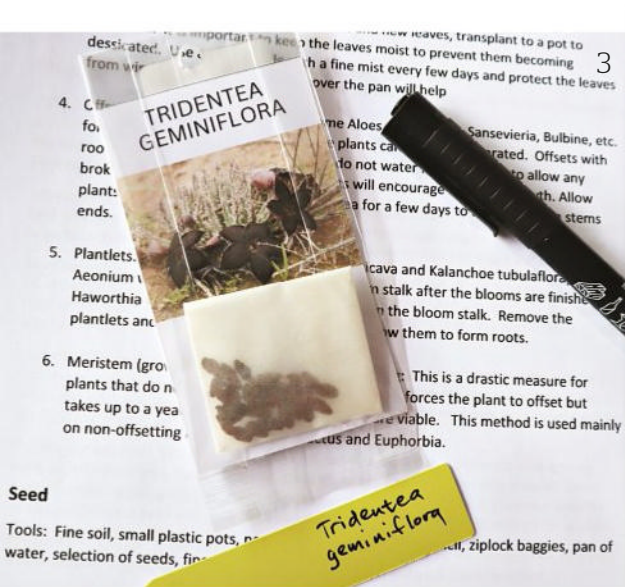
**Aalwyne en *Haworthia*** Saai vars saad binne 1-2 maande nadat jy dit geoes het. Wag tot die eerste saadkop oopmaak en sny dan die hele steel af. Laat dit onderstebo in 'n papiersak staan tot al die sade uitgeval het.

***Euphorbia*** Pluk die saadpeule wanneer dit van groen na bruin begin verkleur, net voordat dit oopbars.

***Stapelia* en *Adenium*** Sit 'n rekkie om die saadpeul sodat die sade met hulle veeragtige valskerms nie deur die wind weggewaai word nie.

***Pelargonium*** Elke bevrugte blom sal een snawelvormige saadjie vorm. Sny die punt van die snaweltjie af en druk dit in klam grond.

**Vygies (*Mesembryanthemum*)** Laat die reën die kapsules oopmaak – die sade sal natuurlik versprei!





## Plant 'n vetplanttuin in 'n pot

By 'n tweede praktiese werksessie, "Container Gardening with Succulents", het die onbeskaamde plantverslaafde Alison James, 'n omgewingsopvoedkundige en vrywilligergids by die Kirstenbosch Botaniese Tuin in die Kaap, kursusgangers gewys hoe maklik en kreatief dit is om 'n vetplanttuin in potte te plant – of jy nou steggies of jou eie saailinge gebruik. Dit is veral 'n goeie opsie vir mense wat net 'n flentertjie son op 'n vensterbank, balkon of stoep tot hulle beskikking het, en jy kan die potte natuurlik maklik verskuif.

**Kies die regte pot** Potte wat wyer en vlakker is (eerder as hoër), soos bonsaipotte met 'n groot dreineringsgat én 'n potvoet wat dit van die grond af lig, werk die beste vir vetplante. Die dreineringsgat is noodsaaklik, want vetplante haat nat voete. Om te keer dat die sande-rige potgrondmengsel uitval, maar water steeds kan uitloop, plak Alison die dreineringsgat toe met 'n stukkie ou skuursponsie (net die growwe groen skuurlaag wat sy afgetrek het van die sponsgedeelte).

Volgens Alison is geglazuurde kleipotte 'n beter opsie, want hoewel die onglazuurdes beter asemhaal,



Alison James

droog dit in warm of winderige toestande baie vinniger uit. Laastens moet 'n mens onthou die pot moet die plant komplementeer en nie oordonder nie – die pot is net die "raam"; die plant is die kunswerk, sê Alison.

### Gebruik die regte grondmengsel

Vetplante kom meestal uit droë, woestynagtige gebiede waar min reën val en water vinnig wegsyfer. 'n Mens moet hierdie natuurlike toestande naboots met ligte, lugtige grond wat vinnig uitdroog. Lees die kassie "Maak jou eie grondmengsel" (bl. 114) vir 'n basiese resep.

**Kies die regte plante** Kompakte, simmetriese plante werk die beste in

potte, meen Alison, maar 'n mens moet verskillende kleure, vorms, teksture en hoogtes kies om dit interessant en gebalanseerd te hou.

Haar wenresep is die "thriller, filler & spiller"-beginsel: treffers (*thrillers*), wat ook 'n mooi klip of stuk dryfhout kan wees, is gewoonlik 'n hoër ankerplant met 'n opvallende kleur of vorm wat onmiddellik die oog tref; vullers (*fillers*) is meer bosagtige soorte wat gou die oop ruimtes in die pot vul; en oorhangers (*spillers*) is rankagtige grondbedekkers wat oor die rand van die pot groei, die lyne versag en die prentjie afrond. Alison hou daarvan om haar vetplantpote met 'n laag gruis of dekoratiewe klippies af te rond – dit laat die vetplantpottuin nie net netjies en afgerond lyk nie, maar keer ook modderspat-sels, hou die blare droog en help veral aan die begin om die steggies te stut en vas te hou sodat dit nie uitspoel of omval wanneer jy dit natmaak nie.

Baie vetplante groei redelik stadig, maar 'n pot met 'n verskeidenheid plante sal binne weke in 'n miniatuurlandskap vol karakter verander. Wanneer die pot met verloop van tyd oorvol raak, sal jy dit moet verfris: Haal van die plante uit, sny die oortollige wortels af, verdeel dit (en deel uit!), en voeg dan nuwe steggies by en vul dit weer met klippies aan. >



**LINKS EN BO** Alison gebruik die "thriller, filler & spiller"-beginsel om 'n vetplanttuin in 'n pot te plant: Treffers (*thrillers*), wat ook 'n mooi klip of stuk dryfhout kan wees, is 'n ankerplant met 'n opvallende kleur of vorm wat onmiddellik die oog tref; vullers (*fillers*) is meer bosagtige soorte wat die oop ruimtes vul; en oorhangers (*spillers*) is rankagtige grondbedekkers wat oor die rand van die pot groei en die lyne versag. Alison hou daarvan om haar vetplantpote met 'n laag gruis of dekoratiewe klippies af te rond.





## Het jy geweet?

Ongeveer 4% van die blomplante op aarde – sowat 12 500 spesies – is vetplante wat hulle vlesige blare, stingels of wortels as 'n strategie gebruik om kort of lang tydperke van droogte te oorleef. Ongeveer 'n derde van dié plante – 'n stewige 4 500+ spesies – kom voor in Suider-Afrika, waar dit sowat 25% van die totale flora uitmaak. Hierdie ryk verskeidenheid vorms, groottes en beskrywings is oor meer as 80 verskillende families en amper 700 genusse versprei (met 'n beduidende konsentrasie in omtrent 15 families).

Ander streke met hoë konsentrasies vetplante sluit in dele van Suid-Amerika, Mexiko en die suidelike VSA in die Nuwe Wêreld, en die Kanariese Eilande en Mediterreense Europa in die Ou Wêreld.



## KLOKSGEWYS VAN HEEL BO LINKS

Danksy kwekers trek *Aeoniums* talle nuwe baadjies aan; verskeie variëteite en kultivars van *Echeveria* – in al wat blaarvorm en kleur is – is nou te koop (dis boonop maklik om los blare te gebruik om dit te vermeerder); al die pad uit Mexiko: die kompakte kaktus *Mammillaria bocasana*; *Crassula socialis* is 'n laaggroeiende vetplant wat in die lente fyn, wit blommetjies dra en ook goed werk in rotstuine; *Rebutia minuscula* is 'n kaktusspesie uit die noorde van Argentinië en Bolivia.



# Maak jou eie grondmengsel

Vetplante haat swaar, kleierige grond wat nie vinnig uitdroog nie. Die goue reël is dreinerings, dreinerings en nogmaals dreinerings wat genoeg suurstof by die wortels verseker.

Maar toe *Platteland* die kwekers met stalletjies by die Vetplantfees vra om hulle “grondresept” met ons te deel, het ons ‘n klomp uiteenlopende antwoorde gekry.

By die werksessie oor vetplant-  
tuine in potte het Alison James  
laggend vertel sy ken sowaar  
mense wat sommer (skoon!)  
katsand gebruik; party verkies  
'n mengsel van gelyke dele klap-  
pervesel (*coco peat*) en perliet; en  
ander glo in 'n 60/40-mengsel:  
60% organies ('n mengsel van  
gesifte kompos en potgrond) en  
40% anorganies (growwe sand,  
perliet of klein klippies).

Alison gebruik self “lawn dressing” wat sy sif voordat sy nog ’n bietjie growwe riviersand en perliet of vermikuliet bymeng. Dit kan wel duur uitwerk as jy baie plante moet plant, waarsku sy.

Die beste vetplant-grondmengsel vir algemene gebruik is:

- 2 dele growwe riviersand (nie fyn seesand nie!)
- 2 dele goeie potgrond of “lawn dressing”
- 1 deel perliet
- (opsioneel) 1 deel gruis of fyn kwarts vir ekstra dreinerings
- (opsioneel) 'n handjie vol gesifte kompos vir die voedingstowwe daarin
- (opsioneel) 'n knypie beenmeel of stadigvrystelende organiese bemesting (wees spaarsaam!)

## Hou jou vetplante gelukkig

**Lig** Amper alle vetplante hou van lig – hoe meer lig, hoe beter lyk hulle met voller vorms en intenser kleure. Buite soek die meeste vetplante minstens 4-6 uur helder sonlig per dag, verkieslik oggendson en skaduwee smiddae omdat kwaai middagson veral by kleiner spesies die blare kan brand, maar 'n mens kry ook genusse soos *Haworthia* and *Gasteria* wat gelukkig sal wees in 'n skadukol omdat dit in die natuur onder ander struike groei wat dit teen die fel son beskerm.

Binnenshuis is vensterbanke aan die noorde- of oostekant van die huis ideaal, maar onthou om die potte elke paar weke te draai om egalige groei te bevorder. Jy sal gou sien as jou vetplante in potte te min lig kry: Die plante sal oorleun na die venster, lank en dun word, en ook hulle kleur verloor.

**Water** Vetplante het ook water nodig, maar baie minder as ander plante. Te veel water (en gepaardgaande nat voete) is die hoof-oorsaak waarom dié plante vrek.

Platteland het met verskeie van die kwekers by die Vetplantfees gesels, en amper almal van hulle gee in die somer hulle plante net een keer per week diep water en laat die grond eers amper heeltemal uitdroog voor hulle weer water gee. In die winter wanneer die meeste vetplante dormant is, kry hulle net elke 2-3 weke water. Sit vetplante wat in potte groei, in die reënseisoen liefies onderdak.

**Voeding** Vetplante het baie min kos nodig, maar jy kan hulle in die lente en somer hoogstens een keer per maand 'n baie flou oplossing van seewierkos (Kelpak) gee, of vloeibare 2:3:2-kunsmis (verdun tot ¼-sterkte).

**Anders onderhoud** Verwyder gereeld die dooie blare en plant jou vetplante elke 2-3 jaar in vars grond oor. Vetplante is gehard, maar nie bestand teen peste en siektes nie. Wees op die uitkyk vir peste soos plantluise, wolluise, dopluise en spinmyte (miere is dikwels die oorsaak) of swamsiektes soos poeieragtige meeldou en blaarvlekke.







**LINKS** Charl Pretorius, eienaar van die kwekery en potwinkel Tuinateljee op Calitzdorp, het deelnemers gewys hoe om met vetplante 'n lewende muurskildery of tafelversiering te maak wat jy net een keer per week vinnig in water doop.



## Skilder met vetplante

Vetplante gedy nie net in die tuin of potte nie. By die werksessie “Living Décor” het Charl Pretorius, eienaar van die kwekery en potwinkel Tuinateljee op Calitzdorp, gewys hoe jy ook met vetplante kan “skilder”.

### JY BENODIG

- sementplantraam met 'n ogiesdraad-rugpaneel – dis by uitgesoekte tuinsentrums te koop of in Tuinateljee se aanlyn winkel. [tuinateljee.co.za](http://tuinateljee.co.za) (klik op “Wall Décor Range” links)
- bloemiste-oase en lang kabelstroppe (*cable ties*) om die oase aan die ogiesdraad vas te maak
- vetplantsteggies – kies 'n verskeidenheid vorms en kleure
- 'n houtstokkie, dun pen of staalstrooitjie om gate in die oase te druk

### SÓ MAAK JY

- 1 Laat die bloemiste-oase in water week tot dit heeltemal deurdrenk is. Maak die oase met kabelstroppe aan die ogiesdraadpaneel vas.
- 2 Begin nou “skilder” deur verskillende soorte vetplante van jou keuse volgens jou smaak in die bloemiste-oase te druk – gebruik 'n houtstokkie, pen of staalstrooitjie om eers 'n gat in die oase te druk, en druk dan die steeltjie so diep as moontlik in. Begin met die grootste plante en vul dit op met die fyner detail. Gebruik ook rankplante aan die onderkant wat oor die raam kan groei. Jy kan dit nou teen 'n muur in jou tuin ophang of plat as tafelversiering gebruik.
- 3 Plaas jou vetplantkunswerk een keer per week in 'n groot bak met water sodat die oase vars water kan opsuig voor jy dit weer ophang.

**BO** Bloemiste-oase word met kabelstroppe vasgemaak aan 'n sementplantraam met 'n rugkant van ogiesdraad.

**ONDER** 'n Mens maak met 'n ou pen gate in die oase en druk dan die steeltjies van die verskillende vetplantsteggies daarin.



## Lees meer

• **Tuinvetplante** deur Gideon F. Smith en Ben-Erik van Wyk is 'n wetenskaplik akkurate handleiding met beskrywings van meer as 400 van die bekendste tuinvetplante, meer as 600 volkleur-foto's en genoeg besonderhede oor die belangrikste vetplantfamilies sodat jy plante vinnig kan identifiseer. Dit is uitgegee deur Briza en kos R465.

• Kyk Neil Curry se lieflike dokumentêre film ***The Survival of the Fattest*** oor drie plantontdekkers – Buck Hemenway (sien bl. 101), Frans Noltee en George Hattingh – se soektog in Namakwaland na vetplante en die strategieë wat die plante gebruik om droogtes te oorleef. Dit is gratis op YouTube te sien.

• **Calitzdorp-vetplantvereniging**

[vetplant.co.za](http://vetplant.co.za)

[f](#) Calitzdorp Succulent Society

• **Johannesburg-vetplantvereniging**

[f](#) Johannesburg Succulent Society

[@](#) joburgsucculentsociety

[jhbss.info@gmail.com](mailto:jhbss.info@gmail.com) [P](#)



'N ETE SAAM MET JAN

# Jan-tasties!

Neem jou gaste op 'n proe-reis met hierdie keur van Mediterreense geregte uit Jan Hendrik van der Westhuizen se jongste reiskookboek, *JAN Voyage*. Dis geur wat hier in die kollig staan – en jy sal ook!

REDAKTEUR **JAN HENDRIK VAN DER WESTHUIZEN** KOSREDAKTEUR EN UITVOERENDE SJEF **ANDREA PICK**  
FOTO'S **HANRU MARAIS** EN **RICARDO VAN LINGEN**





## SPYSKAART

### VOORGEREG

Tamatie-gazpacho

Romerige ansjovis-en-  
knoffeldoopsous met brood

### HOOFDEREG

Geroosterde hoender met  
suurlemoen en truffel

Geroosterde pampoen met  
suurlemoen-crème fraîche

Parmesaan-aartappels

### NAGEREG

Vyeblaarroomys







## Tamatie-gazpacho

As dit tamatiesseisoen is, verdien hulle 'n ereplek op die tafel. Sit dié sop voor saam met goeie olyfolie en baie vars brood waarmee gaste hulle sobbakkies silwerskoon kan vee.

Genoeg vir **4**

Bereidingstyd **30 minute**

Gaarmaaktyd **30 minute**

### JY BENODIG

- 6 heel ryp tamaties (of gebruik 1 kg ryp kersietamaties)
- 1 heel rooi soetrissie
- 4 knoffelhuisies, geskil en fyngedruk
- ¼ groot ui, grofgekap
- 3 eetlepels (45 ml) ekstrasuiwer olyfolie plus ekstra om voor te sit
- 100 g dag oue brood, in blokkies gesny
- ¼ koppie (60 ml) water
- 2 teelepels (10 ml) balsemiekasyn
- 1 middelslag-komkommer, geskil en fyngedruk

### VIR GARNERING

- wingerdtamaties, in olyfolie gerooster
- rooiui, in skywe gesny

- wit ansjovissies (laat dit weg as jy die ansjovis-en-knoffeldoopsous voorsit)

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 200 °C. Rangskik die tamaties, soetrissie, knoffel en ui op 'n bakplaat, drup olyfolie oor en geur dit met sout en swartpeper. Rooster die groente vir 20-30 minute tot dit mooi gekaramelliseer is. Haal die bakplaat uit die oond en laat dit effens afkoel. Sodra jy met jou hande aan die groente kan raak, trek die tamatieskil af en sny die ogie uit. Trek die soetrissie se skil af en krap die vliese en pitjies uit.

Plaas die brood, water en asyn in 'n bakkie en laat dit eenkant staan tot die brood al die vloeistof geabsorbeer het.

Sit die tamatie, soetrissie, ui, knoffel en roostervloeistof in 'n hoëspoed-versapper. Voeg die komkommer en geweekte brood by en pols alles saam. Proe en geur die sop met nog sout, peper en asyn, indien nodig.

Sit die sop yskoud voor met 'n skeut olyfolie, geroosterde wingerdtamaties, gesnyde rooiui en wit ansjovissies of ansjovis-en-knoffeldoopsous.

## Romerige ansjovis-en-knoffeldoopsous

Dié klassieke Piëmontse doopsous, aangepas van 'n resep in my vriend en sjef Rosa Jackson se boek *Niçoise* (waarvan ek die stilerings en fotografie saam met haar behartig het), is heerlik saam met brood of vars groente.

Maak **400 ml**

Bereidingstyd **10 minute**

### JY BENODIG

- 2 sprietuie (net die wit deel)
- 2 klein knoffelhuisies, geskil en in die lengte middeldeur gesny
- 10 g vars Italiaanse pietersielie
- 'n knippie suiker
- 30 ansjovisfilette, gedreineer en grofgekap
- 1 eetlepel (15 ml) rooiwynasyn
- 1 koppie (250 ml) ekstrasuiwer olyfolie
- 4-6 eetlepels (60-90 ml) yswater
- varsgebakte brood om voor te sit

### SÓ MAAK JY

Gebruik 'n voedselverwerker met 'n klein mengbeker en pols die sprietui, knoffel, pietersielie en suiker saam. Voeg die ansjovis en asyn by en pols alles goed saam.

Gooi die olyfolie in 'n dun straal-tjie by terwyl die masjien loop – die mengsel moet baie dik en mooi glad wees. Voeg die yswater by, 1 eetlepel op 'n slag, tot die mengsel 'n ligte kleur kry met die tekstuur van mayonnaise. Pas die hoeveelheid water aan volgens hoe dik jy die doopsous verkies. Skep die doopsous in 'n opdienbakkie. >







## Geroosterde hoender met suurlemoen en truffel

Die nederige braaihoender word gedrapeer met delikate vars truffelskaafsels – 'n jukstaposisie waarvan ons sommer baie hou! Gebruik 'n paar druppels goeie truffelolie as jy nie vars truffels kan kry nie.

Genoeg vir **4**

Bereidingstyd **10 minute**

Gaarmaaktyd **40 minute**

### JY BENODIG

- 80 g botter
- 40 ml ekstrasuiwer olyfolie
- 6 knoffelhuisies, fyngedruk
- ¼ koppie (60 ml) suurlemoensap
- fyngerasperde skil van 4 suurlemoe
- 2 eetlepels (30 ml) gekapte vars pietersielie
- 4 braaikuikens met die vel aan (of gebruik 8 ontbeende hoenderdye)
- vars truffel (of goeie truffelolie)
- 4 roosmaryntakkies vir garnering

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 190°C. Meng die botter, olyfolie, knoffel, suurlemoensap en -skil en pietersielie in 'n kastrolletjie en verhit dit oor matige hitte tot die botter smelt. Hou dit eenkant.

Geur die braaikuikens (of albei kante



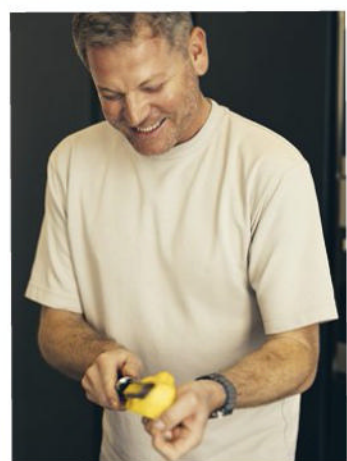
van die hoenderdye) behoorlik met sout en varsgemaalde swartpeper. Gebruik 'n oondvaste pan en braai die hoender vir 3-4 minute oor matige hitte met die velkant na onder. Draai die hoender om en giet die gesmelte bottermengsel oor.

Rooster die hoender vir 30 minute en bedruip dit elke 10 minute met die pansappe. Haal die hoender uit die oond en drup die pansappe oor. Sit dit voor met vars truffelskaafsels bo-oor gesprinkel (of drup 'n bietjie truffelolie oor). Garneer dit met roosmaryn.

## Aangename kennis!

Jan Hendrik van der Westhuizen het op 'n plaas naby Middelburg in Mpumalanga grootgeword – en dis hier waar sy liefde vir kos en stories begin het. Nadat hy op Stellenbosch 'n diploma in gevorderde kookkuns verwerf het, het hy sy kreatiewe vlerke gesprei en 'n graad in toegepaste ontwerp en fotografie aangepak. Hy was al bydraende kosredakteur vir die Suid-Afrikaanse én Franse weergawe van die tydskrif *Elle* en het in 2013 sy eie restaurant, JAN, in Nice, Frankryk, geopen. Dié restaurant is bekend vir wonderlike geure en kunstige aanslag en het in 2016 'n Michelin-ster verwerf. In 2021 het hy Klein JAN in die Tswalu- private wildreservaat geopen waar die Kalahari se kookkuns op 'n internasionale verhoog geplaas is. Jan Hendrik, wat in 2023 die topposisie beklee het op die African Food Network se lys van 100 invloedrykste mense in die Afrika-kosbedryf, hou aan om mense te inspireer met sy kookboeke, joernale en kosvisie.

**Kontak**  [janonline.com](http://janonline.com)







## Geroosterde pampoen met suurlemoen-crème fraîche

Genoeg vir **6**

Bereidingstyd **20 minute**

Gaarmaaktyd **50 minute**

### JY BENODIG

- 1 groot pampoen
- 40 ml ekstrasuiwer olyfolie
- 3 vars tiemietakkies, blaartjies afgestroop

### VIR DIE HEUNINGBOTTERSOUS

- ¼ koppie (60 ml) heuning
- 100 g botter, gesmelt
- 2 teelepels (10 ml) rissievlokkies
- 2 knoffelhuisies, geskil en fyngemaak

### VIR DIE CRÈME FRAÎCHE

- 300 g crème fraîche
- 30 g vars dille, gekap
- sap van 1 suurlemoen
- gerasperde skil van 2 suurlemoene

### VIR GARNERING

- vars dille, gekap
- suurlemoenskil
- 1 rooi brandrissie, fyngekap (opsioneel)

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 190°C. Sny die pampoen in wiggies, skep die pitte uit en sny die skil af. Pak die wie in 'n roosterpan en sprinkel olyfolie en tiemie oor met sout en varsgemaalde swartpeper na smaak. Rooster dit vir 30 minute.

**Maak die heuningbottersous** Terwyl die pampoen in die oond is, meng al die bestanddele vir die heuningbottersous in 'n bakkie.

**Maak die crème fraîche** Meng al die bestanddele vir die crème fraîche in 'n aparte bakkie saam.

Haal die pampoen uit die oond en verf van die heuningbottersous aan voor jy dit vir nog 20 minute rooster. Haal die pampoen uit die oond.

**Om voor te sit** Skep 'n stewige hoeveelheid van die crème fraîche op die boom van 'n opdienbak en rangskik dan die pampoenwie bo-op. Skep die res van die heuningbottersous oor die pampoen en garnier dit met dille, suurlemoenskil en rooi brandrissie, indien verkies. >





## Parmesaan-aartappels

Hierdie aartappels smaak heerlik én dis lekker soutig en bros! Sit dit voor as 'n bykos, snoephappie of selfs as 'n hoofmaal met 'n eenvoudige groenslaai met 'n goeie sous daarby.

Genoeg vir **6**

Bereidingstyd **15 minute**

Gaarmaaktyd **50 minute**

### JY BENODIG

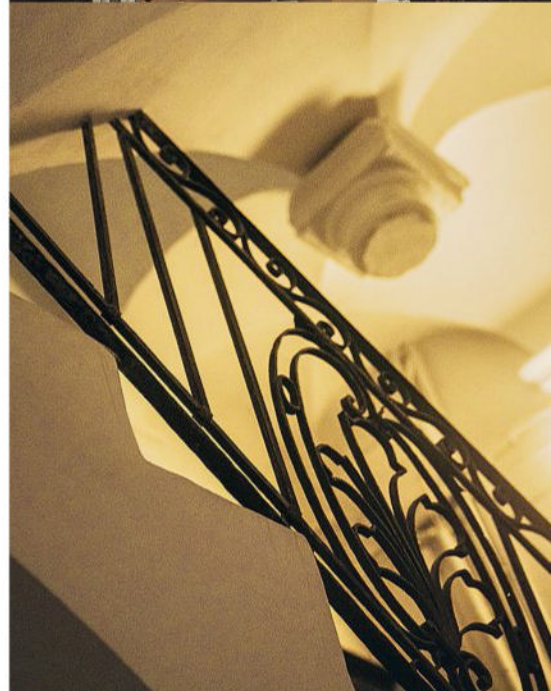
- 1 kg jong aartappels
- 80 ml olyfolie
- 2 knoffelhuisies, fyngemaak
- 150 g parmesaan, fyngerasper, plus ekstra vir garnering
- sap van ½ suurlemoen
- gerasperde skil van 2 suurlemoene
- 'n klein hand vol vars pietersielie, gekap, of takkies vars roosmaryn

### SÓ MAAK JY

Verhit 'n groot kastrol met soutwater tot kookpunt en kook die aartappels vir 15-20 minute tot sag. Moenie die skille aftrek nie. Verhit die oond tot 200°C en voer 'n bakplaat met bakpapier uit.

Meng die olyfolie, knoffel en parmesaan plus sout en varsgemaalde swartpeper na smaak in 'n groot mengbak saam. Meng die gaar aartappels deur die mengsel en pak hulle dan op die voorbereide bakplaat. Druk elke aartappel met die onderkant van 'n swaar glas platter. Sprinkel die res van die parmesaanmengsel bo-oor die aartappels.

Bak dit vir 25 minute tot bros en mooi goudbruin. Haal die aartappels uit die oond, drup vars suurlemoensap oor en sprinkel dan die suurlemoenskil, pietersielie of roosmaryn plus ekstra sout, peper en parmesaan (indien verkies) oor.





## Vyeblaarroomys

Hierdie is een van ons gunsteling-resepte! Dis elke keer 'n treffer, veral as jy dit naby of onder die takke van 'n vyeboom vol vrugte en heldergroen blare voorsit. Geniet die roomys met 'n bottel goeie MCC.

**Maak 2 ℓ**

**Bereidingstyd 30 minute plus**

**2-3 uur trektyd en afkoeltyd oornag**

**Garmaaktyd 10 minute**

### JY BENODIG

- 15 vars vyeblare
- 1 ℓ vars room, in die helfte verdeel
- 2 koppies (500 ml) melk
- 170 g suiker
- 3 ml sout
- 10 eiergele
- 100 g heuning

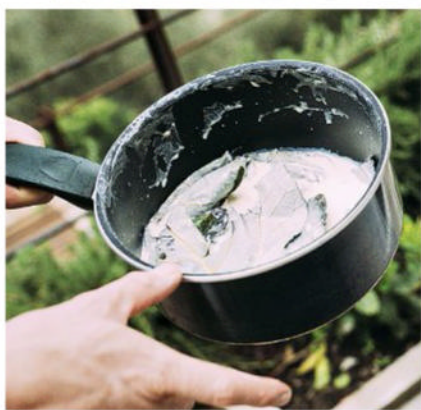
### SÓ MAAK JY

Was die vyeblare en droog hulle dan in 'n baie warm pan oor matige tot hoë hitte. Los die blare oor die hitte tot hulle geurig raak. Plaas hulle dan in 'n groot kastrol met die helfte van die room plus die melk, suiker en sout. Verhit die mengsel tot die room warm is en die suiker opgelos. Haal die mengsel van die plaat af en sit die deksel op – laat die blare dan vir 2-3 uur in die melk-mengsel trek.

Skep die blare uit die kastrol en druk de laaste bietjie vloeistof daaruit.

Klits die eiergele in 'n groot mengbak. Verhit die vyeblaargeurde melkmengsel saam met die res van die room, en temper dié mengsel dan by die eiergele deur dit in 'n dun stroompie by te gooi terwyl jy die eier die heeltid vinnig klits. Gooi die mengsel terug in die kastrol en verhit dit oor matige hitte tot dit net-net begin verdik. Gooi dadelik die vla deur 'n sif in 'n mengbak en roer die heuning by.

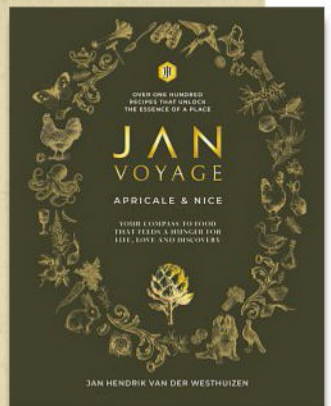
Sit die roomsmengsel oornag in die yskas. Gooi dit dan die volgende dag in 'n roomsmasjien en maak die roomys volgens die vervaardiger se instruksies. 



## Koop die boek

Van keisteenstrate in Middeleeuse dorpies tot sondeurdrenkte wingerde en geheime hoekies ver van die gewone toeristeweë... Jan Hendrik van der Westhuizen se nuutste boek, *JAN Voyage*, nooi lesers uit om 'n sensoriese reis aan te pak soos nog nooit tevore nie. Hy put inspirasie uit sy begeleide kosavonture deur Frankryk en Italië, en vang nie net die geure van dié geliefde plekke vas nie, maar ook die hartlikheid van die mense wat daar woon. Met 101 verruklike resepte – van delikate aptytwekkers en plaasbrode tot dekadente poedings en wonderlike seisoenale geregte – is hierdie boek net soveel 'n fees vir die oog as vir die tong. Op elke bladsy word die leser ingetrek deur fotografie wat jou terugneem na die tafels van jou drome, met die soort kos wat in jou kop én hart 'n plek vind. Dit is deels 'n reisverhaal, deels 'n liefdesbrief aan die kookkuns – *JAN Voyage* is 'n kompas vir enigiemand met 'n aptyt vir skoonheid, geure en die wonder van kos wat gedeel word. Die boek word in hardeband uitgegee deur Penguin Random House en kos ongeveer R650 by goeie boekwinkels reg oor Suid-Afrika.

 [penguinrandomhouse.co.za](http://penguinrandomhouse.co.za)





AAN TAFEL BY KAREN DUDLEY

The background of the entire page is a detailed still life painting. It features several ducks: a large Egyptian Goose with a white body and reddish-brown wings and head is the central focus, looking towards the left. Below it, a smaller duck is partially visible. In the foreground, another duck is lying down, and a fourth duck is partially visible on the right. To the right of the ducks, a lit lamp with a warm glow is visible, and a branch with green leaves hangs down from the bottom right corner. The overall tone is warm and artistic.

# Gemaak met LIEFDE

Die welbekende en geliefde sjef, restaurateur en kosskrywer Karen Dudley maak geurige kos uit – én vir – die hart. Ons het 'n spyskaart saamgestel uit haar nuwe kookboek, *Upwards*, wat ons herinner dat kook nie net oor kos gaan nie, maar ook oor samesyn. Kry familie en vriende bymekaar vir hierdie fees.

RESEPTE EN STILERING **KAREN DUDLEY** FOTO'S **CLAIRE GUNN**



## SPYSKAART

### VOORGEREK

Suurlemoen-vinkel-  
en-burrataslaai

### HOOFGEREK

Hoendervetrys

Geroosterde kruis-  
stuk met 'n tamil-kors

Geskroeidebroccoli-  
suurlemoen-en-dadelslaai  
met 'n tamil-broslaag

- OF -

Blomkool-caesarslaai  
met pangrattato

### NAGEREK

Warmmelk-sponskoek  
met 'n nougatvulsel







## Suurlemoen-vinkel-en-burrataslaai

Burrata is 'n vars Italiaanse kaas met 'n soliede mozzarellaskil buiteom en 'n sagte, romerige mengsel van mozzarellafrenters en room binne-in. Dit word slegs verkoop by Woolworths, Checkers (in hulle Forage & Feast-reeks) en uitgesoekte deli's, maar jy kan dit ook vervang met vars mozzarella of straccia-

tella. Die taai glaseersel is 'n soet, deurskynende suurlemoenwonder waarvan jy jou die ganse somer nie sal kan losskeur nie!

Genoeg vir **2**  
Bereidingstyd **20 minute**  
Gaarmaaktyd **25 minute**

### JY BENODIG

- ½ koppie (125 ml) strooisuiker
- ½ koppie (125 ml) goeie witwynasyn
- 'n klein vinkelbol (met 'n stukkie steel aan), baie dun gesny
- 2 klein suurlemoene, in baie dun skyfies gesny
- 1 bol burrata, stracciatella of vars mozzarella
- ¼ koppie (60 ml) room
- ½ koppie (125 ml) pangrattato (resep op bl. 131)
- ¼ koppie (60 ml) amandelsplinters, gerooster
- koudgeperste ekstrasuiwer olyfolie (die duurste wat jy kan bekostig)
- tuisgebakte brood om voor te sit

### SÓ MAAK JY

Meng die suiker en asyn in 'n groot, vlak pan saam en pak dan die vinkel- en suurlemoenskyfies in 'n enkellaag daarin. Prut dit vir ongeveer 20 minute stadig oor laerige hitte tot die mengsel afgekook, sag en taai is. Hou die pan fyn dop, want dit moenie brand nie. Voeg 'n ekstra skeut water of asyn by indien nodig, maar onthou: Dit moet 'n taai, amper deurskynende heerlijkheid wees!

Skeur die burrata en plaas dit op 'n opdienbord. Drup 'n bietjie room oor die kaas (dit sal ook vir ekstra weelde sorg as jy stracciatella gebruik). Pak die geglaspeerde vinkel en suurlemoen bo-op en krap de laaste kriesel glaseersel daarop uit. Sprinkel die pangrattato (indien jy dit gebruik) en amandels bo-oor. Drup olyfolie oor en geur dit met soutvlokkies en vars gemaalde swartpeper. Sit dit voor met goeie tuisgebakte brood.



## Hoendervetrys

Ek was só vasbeslote om die verskynsel van tahdig – daardie fassinerende Persiese kombinasie van 'n bros ryskors en 'n sagte, gegeurde binnekant – onder die knie te kry dat ek 'n splinternuwe kleefvrye pan aangeskaf het. Ek wou géén kanse waag nie!

Genoeg vir **5**

Bereidingstyd **10 minute**

Gaarmaaktyd **15-25 minute**

### JY BENODIG

- 500 g jasmynrys
- 150 g Grieksestyl jogurt
- 1 takkie vars tiemie (opsioneel)
- 120 g geroosterde hoendervet, schmaltz (sien wenk) of eendvet

### SÓ MAAK JY

Gebruik 'n kleefvrye pan van 28 cm.

Verhit 'n groot kastrol met soutwater tot kookpunt. Terwyl die water warm word, was die jasmynrys goed: Gooi die rys in

'n groot bak of pot, tap koue water daaroor en gebruik jou hand om die water te beweeg. Dreineer en spoel die rys nog 'n paar keer af tot die water nie meer melkerig is nie.

Sodra die water in die kastrol kook, gooi die rys by en kook dit vir 6 minute – roer dit aan die begin om te keer dat dit vassit. Dreineer die rys in 'n vergietes en spoel dit met koue water af om die kookproses stop te sit. Dreineer goed. Gooi die helfte van die rys in 'n middelslag-bak. Roer die jogurt en tiemieblaartjies by.

Sit die kleefvrye pan oor matige hitte en smelt 60 g van die vet wat jy gebruik. Voeg die rys-en-jogurtmengsel by en druk dit oral mooi gelyk in die pan. Voeg die res van die rys by en druk dit weer gelyk. Gebruik nou die agterkant van 'n houtlepel om sewe gaatjies in die rys te druk waardeur die vog kan ontsnap.

Jy gaan dalk nog vet in die pan moet sit wanneer jy bruin deeltjies aan die rand van die rys gewaar. Namate 'n kors vorm (dit neem langer as wat jy dink; 10-15 minute) en die rys goudbruin raak, draai die hitte tot laag. Sny die rand met 'n bottermessie los van die pan en draai die ryskoek 'n kwartdraai op 'n slag om seker te maak die onderkant word eweredig gaar. Voeg nog vet by soos benodig. As die ryskoek vrylik in die pan gedraai kan word, keer dit uit op 'n warm opdienbord sodat die geroosterde kant boontoe wys en almal saam kan "oe" en "aa"!

Sprinkel soutvlokkies en varsgemaalde swartpeper oor.

**WENK** Schmaltz is 'n geurige kookvet wat in die Joodse kookkuns gebruik word. Maak jou eie deur 350 g gekapte hoendervel en -vet in 'n kastrolletjie te verhit met net genoeg water om alles te bedek. Kook dit stadig vir 50 minute tot die vet uitgekook en die water verdamp het (en die hoenderstukkies bruin en bros word). Voeg dan 1 gekapte ui by en kook dit vir nog 10-15 minute. Roer die mengsel gereeld deur die hele proses. Gooi die hoendervet deur 'n fyn sif en gebruik dit soos nodig. >





## Geroosterde kruisstuk met 'n tamil-kors

Dié geïnspireerde resep – ek weet eerlikwaar nie hoe ek daaraan gekom het nie – is bedoel vir 'n baie spesiale geleentheid. Gaan na jou slagter en vra vir 'n heel kruisstuk (of *rump*), en laat dit dan vir 'n dag of selfs langer marineer. Sny die vleis versigtig en sit dit voor op 'n warm opdienbord.

Genoeg vir **6-8**

Bereidingstyd **15 minute plus**

**1 dag marineertyd en**

**25 minute rustyd**

Gaarmaaktyd **50-75 minute**

### JY BENODIG

- 1,5 kg biefkruisstuk, verkieslik met 'n vetlagie aan
- 1 koppie (250 ml) tamil-marinade (sien die resep hiernaas)
- 3 uie, geskil en in wiggies gesny
- 2 eetlepels (30 ml) olyfolie
- 10 g Italiaanse pietersielie, gekap, om voor te sit

### VIR DIE SOUS

- tamil-marinade wat behou is
- 60 g palmsuiker (of gebruik donker bruinsuiker)
- 3 eetlepels (45 ml) rooiwynasyn

### SÓ MAAK JY

Gebruik 'n skerp mes om kepies in die vleis te sny. Vryf die tamil-marinade oral oor in die vleis sodat dit in die kepies intrek. Bedek die vleis en sit dit vir 24 uur in die yskas.

Haal die vleis betyds uit die yskas sodat dit kamertemperatuur bereik. Verhit die oond tot 200°C. Pak die uiewiggies in 'n roosterpan en drup olyfolie daaroor. Haal die vleis uit die marinadebak en behou soveel as moontlik van die marinade. Plaas die vleis bo-op die uie en sit die pan in die oond.

Rooster die kruisstuk vir 45-50 minute vir mediumrou of 60-70 minute vir medium (die interne temperatuur moet 60-65°C wees). Plaas die vleis op 'n warm opdienbord met die geroosterde ui rondom gepak. Sit foelie oor en laat die vleis vir 25 minute rus voor jy dit sny.

Maak intussen die sous: Gooi die marinade wat behou is saam met enige pansappe in 'n middelslag-kastrol. Laat die mengsel liggies prut saam met die suiker en rooiwynasyn. Geur die mengsel na smaak. Haal dit ná 2 minute van die plaat af. Sit die geroosterde kruisstuk voor met die sous en gekapte pietersielie daarby.

## Tamil-marinade

Hierdie swymelwaardige marinade en sous sal vir ewig in jou geur-geheue ingebrand wees. Dis die moeite werd om al die speserye en kruie bymekaar te kry, en dit hou verbasend lank – vir tot drie weke in die yskas. Jy kan dit ook vries en stadig verhit as 'n sous vir lams-vleis of vis. Die heldergroen kleur is 'n bron van groot vreugde! Jy sal die tamil-marinade ook nodig kry in die geskroeiëbroccoli-suurlemoen-en-dadelslaai met 'n tamil-broslaag op bl. 131.

Maak **1½ koppie**

Bereidingstyd **10 minute**

### JY BENODIG

- 1 eetlepel (15 ml) heel koljander-saad
- 2 teelepels (10 ml) heel komynsaad
- 1 steranys
- 5 naeltjies
- 2 teelepels (10 ml) fyn kaneel
- 1 eetlepel (5 ml) droë roosblare (opsioneel)
- 1 eetlepel (5 ml) droë rissievlokkies
- 75 g vars gemmer, geskil en fyngekap
- 6 knoffelhuisies, geskil
- 1 groot hand vol (60 g) sagte kruie, soos 'n mengsel van pietersielie, koljander, dille en vinkel
- ½ koppie (125 ml) suurlemoensap
- 2 eetlepels (30 ml) lemmetjiesap
- 1 eetlepel (15 ml) sout
- 5 eetlepels (75 ml) sonneblomolie

### SÓ MAAK JY

Maal die koljander- en komynsaad, steranys en naeltjies in 'n speserymeul of NutriBullet fyn. Voeg die kaneel, roosblare en rissievlokkies by en hou die mengsel eenkant.

Gooi die gemmer, knoffel en kruie in 'n voedselverwerker en pols dit tot 'n smeer. Voeg die speserymengsel by, pols alles weer saam en voeg dan die suurlemoen- en lemmetjiesap plus sout by. Drup die olie by terwyl die masjien loop en pols dit tot alles goed gemeng en mooi glad is. >













## Geskroeidebroccoli-suurlemoen- en-dadelslaai met 'n tamil-broslaag

Ek keer maar telkens terug na hierdie kombinasie – omdat ek altyd die bestanddele in die huis het, maar ook omdat die beloning vir die skroeiery so groot is. Die taai dadels, die geurige pangrattato... dikwels is dit al waarvoor ek lus is!

Genoeg vir **4-6**

Bereidingstyd **10 minute**

Gaarmaaktyd **10-12 minute**

### JY BENODIG

- 400 g broccoli of langsteelbroccoli
- 12 medjool-dadels
- 3 eetlepels (45 ml) kookolie
- 2 suurlemoen, dungsny
- 1 teelepel (5 ml) ekstrasuier gekapte knoffel
- 2 teelepels (10 ml) sesamolie

### VIR DIE TAMIL-BROSLAAG

- 1 koppie (250 ml) pangrattato (resep hiernaas)
- 2 eetlepels (30 ml) tamil-marinade (resep op bl. 128)
- 2 eetlepels (30 ml) sagte kruie soos dille, vinkel, dragon en basilie (opsioneel)

### SÓ MAAK JY

As jy gewone broccoli gebruik, was dit goed onder lopende water en sny die blommetjies af – behou die lang stiele. Sny dan die blommetjies in skywe van ongeveer ½ cm dik. Sny die dadels in die lengte middeldeur en hou dit eenkant.

Verhit 1 eetlepel (15 ml) olie in 'n vuurwarm gietysterpan en skroei die brocolistukke aan die een kant. Los dit vir 2-3 minute in die warm pan sonder om dit rond te skuif – dit moet behoorlik skroei aan die een kant. (Vir 'n behoorlike skroei kan jy 'n aar-tappeldrukker of burgerpers gebruik om die broccoli in die pan af te druk.) Draai dan die broccoli om en skroei die ander kant. Werk in sarsies sodat die pan nie te vol is nie, en pak die gaar broccoli op 'n opdienbord uit soos jy aangaan.

Sit die suurlemoen saam met die laaste sarsie broccoli in die pan. Wanneer jy die broccoli omdraai vir die laaste skroei, voeg die knoffel by en roer dit deur die broccoli en suurlemoen om te keer dat dit brand. Pak die mengsel op die bord met broccoli.

Verhit die laaste bietjie olie (ongeveer 1 eetlepel – 15 ml) in die pan en voeg die dadelskywe by. Hou hulle fyn dop en staan gereed met die knyp-tang in jou hand – dit moet net liggies skroei totdat dit klewerig en taai word. Rangskik die dadels op die slaai op die bord. Drup die sesamolie oor en geur dit laastens met soutvlokkies.

**Maak die tamil-broslaag** Meng die geroosterde broodkruummels in 'n bakkie saam met die tamil-marinade. Verhit dié mengsel vinnig (vir ongeveer 1 minuut) in 'n warm pannetjie tot die geure begin loskom. Sprinkel dit dadelik oor die slaai. Garneer dit met die sagte kruie.

## Pangrattato (gebraaide broodkruummels)

Dié krummels, wat ook in die suurlemoen-vinkel-en-burrataslaai (bl. 126) en blomkool-caesarslaai (bl. 132) gebruik word, is mateloos veelsydig. Jy kan na hartelus kruie, ekstra suurlemoen, neute, sade en speserye byvoeg.

Maak **2 koppies**

Bereidingstyd **5 minute**

Gaarmaaktyd **5 minute**

### JY BENODIG

- 120 g dag oue brood, verkieslik tuisgebak
- ¼ koppie (60 ml) ekstrasuier olyfolie
- 1 knoffelhuise, gerasper (opsioneel)
- skil van 1 suurlemoen

### SÓ MAAK JY

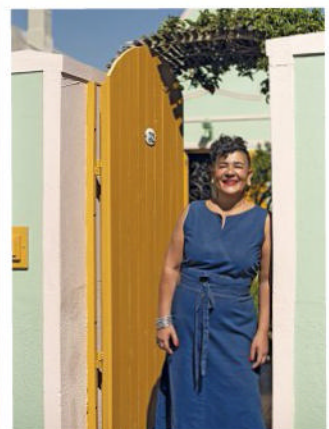
Skeur die brood in stukke en pols dit in 'n voedselverwerker tot growwe krummels. Verhit die olyfolie in 'n swaarboompan en braai die krummels vir 2-5 minute terwyl jy die pan skud en draai en die krummels roer tot geurig en goudbruin. Voeg die knoffel in die laaste minuut of wat by en hou aan roer.

Skep die krummels in 'n mengbak, rasper die suurlemoenskil daarby en geur dit met sout en swartpeper. Die krummels word bros wanneer dit afkoel. Bêre dit in 'n glasfles met 'n deksel. >

## Aangename kennis!

Karen Dudley is 'n gevierde Suid-Afrikaanse sjef, kosskrywer en restaurateur met 'n missie om mense se eetervaring beter te maak – een maaltyd op 'n slag. Sy het aanvanklik naam gemaak met die eetplek The Kitchen in Woodstock, Kaapstad, waar selfs die voormalige presidentsvrou Michelle Obama in 2011 aangesit het. Vandag wy Karen haar energie aan die ontwikkeling van spyskaarte vir restaurante en boetiek-lodges reg oor Suid-Afrika, terwyl sy steeds in haar tuiskombuis nuwe resepte ontwikkel. Haar boeke bevat stylvolle dog haalbare geregte – iets wat gelei het tot 'n lojale aanhang onder kokke en kosliefhebbers. Karen is 'n bekende gesig op TV én in plaaslike en internasionale publikasies en inspireer ons steeds om met vreugde, vrygewigheid en flair kos te maak.

**Kontak**  [karendudley.co.za](mailto:karendudley.co.za)





## Blomkool-caesarslaai met pangrattato

Hierdie is waarlik die bésste caesar-slaaisous – dis die een waarna jy nog altyd op soek was!

Genoeg vir **6-8**

Bereidingstyd **20-25 minute**

### JY BENODIG

- ½ middelslag-blomkool, blommetjies in dun skyfies gesny
- 3 eetlepels (45 ml) olyfolie
- 2 koppe cos-blare, geskeur
- ¼ koppie (60 ml) gerasperde parmesaan plus ekstra om voor te sit
- ½ koppie (125 ml) pangrattato (resep op bl. 131)
- ¼ koppie (60 ml) parmesaan-skaafsels (of enige ander harde kaas)

### VIR DIE CAESAR-SLAAISOUS

- 2 eetlepels (30 ml) fyngedrukte knoffel
- 8 ansjovissies
- ½ koppie (125 ml) heelkorrelmosterd
- ¼ koppie (60 ml) gerasperde parmesaan
- ¼ koppie (60 ml) suurlemoensap
- gerasperde skil van 3 suurlemoene
- 2 koppies (500 ml) tuisgemaakte mayonnaise (of gebruik Hellmann's)
- ½ koppie (125 ml) jogurt
- 2 eetlepels (30 ml) water

### SÓ MAAK JY

**Maak die slaaisous** Gooi die knoffel, ansjovis, mosterd, parmesaan en suurlemoensap en -skil in die beker van 'n voedselverwerker en pols dit tot gemeng. Voeg die mayonnaise, jogurt en water by. Geur die mengsel met sout en swartpeper. Die resep maak meer sous as wat jy nodig het, maar jy sal nie spyt wees nie.

Hierdie slaai moet dadelik geëet word. Indien jy vooruit wil werk, kry alles gereed: blomkool, blare, parmesaan, pangrattato en slaaisous, en sit alles op die laaste oomblik bymekaar.

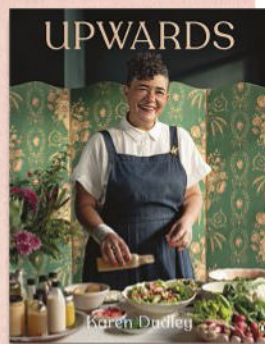
Wanneer jy gereed is, gooi die blomkool in 'n baie groot mengbak sodat jy na hartelus kan meng! Voeg 2 eetlepels (30 ml) van die slaaisous by, geur dit met sout en 'n skeut olyfolie, en meng alles goed deur. Voeg die geskeurde slaai-blare by plus nog 2-3 eetlepels (30-45 ml) slaaisous en die gerasperde parmesaan, en meng weer goed deur sodat alles met sous bedek is.

Pak die slaai uit op 'n mooi slaai-bord of 'n skoon slaai-bak, en sprinkel van die pangrattato en parmesaanskaafsels tussenin terwyl jy lae pak. Drup 'n ekstra eetlepel olyfolie oor indien verkies. Rond die slaai af met 'n laaste strooisel parmesaan en pangrattato, geur dit vir oulaas met sout-vlokkies... en laat waai! >

## Koop die boek

Met haar langverwagte vyfde kookboek, *Upwards*, nooi die geliefde sjef en kosskrywer Karen Dudley lesers weer eens na haar kombuis – en haar manier van kyk na die wêreld. Dit is die opvolg op die topverkoper *Onwards* (2023), en hierin por sy haar lesers speels aan: "Look up" – om die eenvoud, skoonheid en sielsverheffende plesiere van kosmaak op te soek. Met hoofstukke soos "Dress Up", "Crisp Up" en "Plant Up" sit Karen 'n lewendige palet van geure voor, en dit word 'n viering van kreatiwiteit, maar sonder om hartlikheid uit die oog te verloor.

*Upwards* is meer as 'n klomp resepte; dit is 'n meditasie om te fokus: op kwaliteit eerder as kwantiteit, op gedeelde oomblikke eerder as perfeksie, en op die suiwer plesier wat 'n goeie gereg in ons teweegbring. Karen se kenmerkende vrygewige aard is op elke blad te bespeur en verhef haar lesers – en hulle kos – tot nuwe hoogtes. *Upwards* word uitgegee deur Penguin Random House en kos ongeveer R450 by goeie boekwinkels landwyd. [penguinrandomhouse.co.za](https://penguinrandomhouse.co.za)









## Warmmelk-sponskoek met 'n nougatvulsel

Hierdie is een van my gunsteling-koeke. 'n Vriendin van my ma wat ook vir my Sondagskoolklas gegee het, het dit altyd gebak, en die herinnering van 'n kersie-en-amandel-ge vulde nougat is diep in my geheue – en my hart – ingebrand.

**Maak 1 drielaagkoek van 18 cm**

Bereidingstyd **30 minute**

Baktyd **25 minute**

### JY BENODIG

- 4 eiers
- 250 g strooisuiker
- 280 g koekmeel
- 1 eetlepel (15 ml) bakpoeier
- 1 koppie (250 ml) melk
- 100 g botter
- 1 teelepel (5 ml) vanieljegeursel
- 4-6 eetlepels (60-90 ml) sjerrie of muskadel (± 2 eetlepels per koeklaag)
- 3 eetlepels (45 ml) versiersuiker

### VIR DIE NOUGATVULSEL

- 1 eetlepel (15 ml) gelatien
- ½ koppie (125 ml) koue water
- 250 g botter
- 2 eetlepels (30 ml) strooisuiker
- 1 blik (385 g) kondensmelk
- 1 teelepel (5 ml) vanieljegeursel
- 1 teelepel (5 ml) amandelgeursel
- 1 teelepel (5 ml) suurlemoensap
- 1 teelepel (5 ml) kremetart
- 100 g rooi glanskersies, gekap
- 70 g okkerneute, fyngekap

### VIR DIE BOLAAG (OPSIONEEL)

- ½ koppie (125 ml) room
- 2 eetlepels (30 ml) strooisuiker
- 1 teelepel (5 ml) vanieljegeursel
- 2 eetlepels (30 ml) dik jogurt
- vars bessies (opsioneel)

### SÓ MAAK JY

Voer drie 18 cm-koekpanne met bakpapier uit of smeer dit met botter. Verhit die oond tot 180°C. Klits die eiers en suiker in 'n staanmenger tot dik en romerig. Sif die meel en bakpoeier in 'n aparte mengbak saam en vou dit dan by die eier-en-bottermengsel in.

Verhit die melk en botter in 'n kastrolletjie tot net onder kookpunt. Roer die melkmengsel en vanieljegeursel by die beslag in. Verdeel die mengsel tussen die voorbereide koekpanne en bak dit vir 22-25 minute tot die koek 'n eweredige goudbruin kleur het.

**Maak die nougatvulsel** Sprinkel die gelatien oor die water in 'n maatbeker en los dit onaangeraak tot dit sponserig is. Sit die beker vir 30 sekondes in die mikrogolfoond sodat die gelatien smelt, en laat dit dan effens afkoel.

Verroom die botter en strooisuiker goed, en voeg dan die gelatien by terwyl jy dit die heeltid klits. Voeg die kondensmelk, geursels, suurlemoensap, kremetart en sout na smaak by en klop tot gemeng. Sit die mengsel in die yskas tot effens gestol.

Vou die kersies en neute by die nougat in en sit dit weer in die yskas tot jy gereed is om die koek te bou – jy kan dit op een van twee maniere doen.

Vir 'n sjiek koek met ses lae, sny elke koeklaag versigtig middeldeel en sprinkel sjerrie of muskadel oor elke laag. Smeer van die nougatmengsel oor een laag. Sit nog 'n koeklaag bo-op en smeer nog 'n laag vulsel. Doen dieselfde met die res van die koeklae en vulsel, en sif dan laastens versiersuiker oor die boonste laag.

Die ander manier is 'n eenvoudiger koek met net drie lae (soos die een op die foto). Jy sny dus nie die koeke middeldeel nie, maar sprinkel net sjerrie of muskadel oor elk van die drie koeke en verdeel die nougatmengsel tussen twee van die koeklae voor jy dit afrond met versiersuiker of, as 'n dekadenter alternatief, die volgende bolaag: Klits die room, strooisuiker en vanieljegeursel tot die mengsel stywe punte vorm. Vou dan die dik jogurt versigtig daarby in.

Smeer die mengsel oor die koek en versier dit laastens met vars bessies van die seisoen, indien verkies. 







# Pastei vir my, ja!

Eenskottelkos is wat 'n mens nodig het as die familie vir die vakansie bymekaarkom. Ons nooi jou om jou gaste se asem weg te slaan met hierdie kerrielam-en-wildspastei. Anders, ja. Heerlik, beslis! En 'n wonderlike fokuspunt vir jou feestafel.

## Lam-en-wildspastei

Die kerriegeur in hierdie pastei is baie lig; trouens, die meeste mense sal dit nie eens proe nie. Dit verskaf bloot geur.

Genoeg vir 8

Bereidingstyd **20 minute**

Gaarmaaktyd **3 uur en 20 minute**

### JY BENODIG

- 3 eetlepels (45 ml) kookolie
- 500 g wildskenkels
- 750 g lamskenkels (of lamsblad)
- 1 ui, gekap
- 1 koppie (250 ml) seldery, gekap
- 3 middelslag-wortels, in skyfies gesny
- 1 sakkie (250 ml) Ina Paarman se Durban-kerriekooksous
- 1 eetlepel (15 ml) Ina Paarman se Hoenderaftreksel, opgelos in 3 koppies (750 ml) kookwater
- 1 eetlepel (15 ml) Ina Paarman se Gegeurde Seesout

### VIR DIE BESLAG

- 2 eiers
- ½ koppie (125 ml) kookolie
- 1 koppie (250 ml) volroommelk
- 1 koppie (250 ml) koekmeel
- 2 teelepels (10 ml) bakpoeier
- 2 teelepels (10 ml) Ina Paarman se Suurlemoen-en-swartpepergeurmiddel
- 1 ui, in dun ringe gesny
- 2 teelepels (10 ml) olyfolie

FOTO ILSE VAN DER MERWE



### SÓ MAAK JY

**Maak die vulsel** Verhit die olie in 'n groot swaarboomkastrol en verbruin die wild- en lamskenkels in sarsies. Skep die vleis uit. (Sien Ina se wenk onder.)

Soteer die ui, seldery en wortel in dieselfde pan tot glansend. Skep dan die gebraaide vleis terug, gevolg deur die Durban-kerriekooksous, hoenderaftreksel en Gegeurde Seesout. Sit die deksel op en prut die vleis vir 2-2½ uur tot sag.

Skep die bene uit en pluig die vleis versigtig in stukkies. Skep dit in 'n groot ovaal oondvaste 35 cm-kasserolbak (5 cm diep). Verhit die oond 180 °C met die rak in die middelste posisie.

**Maak die beslag** Klits die eiers terwyl jy die kookolie stadig bygooi, en klits dan die melk by.

Sif die meel, bakpoeier en 1 teelepel (5 ml) van die Suurlemoen-en-swartpepergeurmiddel saam. Voeg die droë bestanddele by die nat bestanddele en klits tot die mengsel glad is.

Giet die beslag versigtig oor die vleis in die kasserolbak.

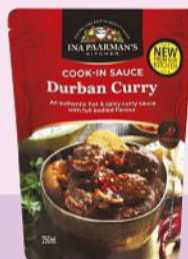
Bedek die uiering met die res van die Suurlemoen-en-swartpepergeurmiddel (5 ml) en die olyfolie, en rangskik dit dan bo-op die beslag.

Bak die pastei vir 40 minute tot mooi goudbruin en gaar.

**WENK** Om die vleis sag te kry kan jy dit vir 45 minute in 'n drukkoker of Instant Pot kook. Voeg dan die vleis by die gesoteerde ui, seldery en wortel. **P**



Sit hierdie Ina Paarman-produkte op jou inkopielys!



*Voeg die fynproewies makke by...*

Vir gratis resepte gaan na [paarman.co.za](http://paarman.co.za)





# Platteland hier en daar

Die platteland is oral maar 'n eiesoortige ekosisteem waar die ratte stadiger en meer selfbewus draai, ontdek die Vrystater **Elizabeth Wasserman** in haar nuwe tuiste, Nieu-Seeland se Suideiland.

ILLUSTRASIE DIEK GROBLER

**E**k bly deesdae aan die ander kant van die aarde.

“Dit is jy wat verander het, nie jou blyplek nie,” ruk my vriendin my op Facetime in die bek. Want ek is in my skik, nog 'n bietjie verlief op my nuwe omgewing, en gretig om te spog. Dit het heelwat gevat om tot hier te kom: 'n sekere mate van stompsinnigheid, hope papierwerk en 'n klomp inentings vir arme Sherlock, die huishond. Ná alles voel die uiteindelijke vreed-

saamheid nou na hemel – sonder dat jy eers hoef dood te gaan. Net afskeid neem van bekende plekke, goeie vriende en 'n hele paar vooropgestelde idees.

Sy verstaan nie mooi nie, grom ek in my gemoed. Maar nadat ek 'n bietjie daaroor dink, besef ek sy is reg. Die afwesigheid van verkeersknope en die vrede van goeie mense om jou is nie beperk tot die verste uithoek van die aarde nie. “Jy kon net 200km noordoos gery het tot iewers in die Karoo,” verwyf sy my. “Die lug daar is net so skoon.”

DINGE HET NIE vir my só uitgewerk nie. Die lewe is mos een lang string van oorsaak en gevolg, aan mekaar geknoop deur die keuses wat ons maak. My keuses het my gelei tot die Suideiland van Nieu-Seeland waar ek en Sherlock nou elke oggend ons paadjie bo die see langs loop. My uitsig: amper vervelig perfek in skakerings van blou en groen, met 'n tiksel pers op die horison. Om my sing tūi en pīwakawaka, hulle helder stemme nog vreemd op my oor.

En dan, skielik, is daar nog 'n hond, selfs twee. Sherlock is altyd bly om



nuwe maats te ontmoet en hy's goed bedrewe met hondepraatjies. Hulle het mos hulle eie taal, internasionaal. Stertsnuif. Daai ding wat hulle doen met voorpote uitgestrek, boude in die lug, om te wys hulle is reg vir speel.

Die brakke verloor gou belangstelling in mekaar, want daar is hase iewers, maar dan is hulle baas ook by. Noodwendig in 'n geruite *overshirt* en *gumboots* – hier is dit die ekwivalente van 'n kakiehemp en vellies.

Die oom is so vriendelik soos net mense kan wees wat niks het om te verloor nie. Ek is skugter van aard, maar dit vat hom nie lank om my hele lewensgeskiedenis uit my uit te ryg nie. Hy ruil dit vir 'n paar verbasend sensitiewe en wêreldwyse opinies, as jy bereid is om opmerkings oor die Springbokke en die All Blacks oor die hoof te sien. Ten spyte van die aksent wat herinner aan die toonvalle van die plaaslike voëls, die *gumboots* en die feit dat die honde hier selde beperk word deur 'n leiband, kry hy dit reg om my heel tuis te laat voel.

Die plaaslike bevolking is ver onder die kritieke massa waar jy anoniem kan bly. Jy kan nie maak soos jy wil nie, nee! Almal weet van alles. "Gedra jou," sê ek saggies vir Sherlock toe hy 'n staffie iets leliks toesnou. "Jy is nie meer in Afrika nie. Ons bly nou op 'n eiland en dis boonop 'n landelike gemeenskap. Môre ontmoet jy daardie kêrel weer en dan is jy op sy swartlys. Kyk net daai kakebeen!"

EK HET GROOTGEWORD in die Vrystaat, en soos ek ouer word, het ek begin besef ek sal die Vrystaat nooit uit my kan kry nie. Die stof, die blou van die oneindige hemel. Dan sta-

pels donker wolke, 'n donderstorm, en eensklaps modder oraloor. Tye het aanbeweeg, maar steeds soek ek ruimte, minder mense, dieper geselskap. Hulle sê mos jy moet eers die wêreld verken om jou huis behoorlik te waardeer.

Maar hoe gemaak as jy vreemd geword het vir daardie oord? Dan soek 'n mens mos maar 'n soortgelyke plek.

Ek vlieg terug na die land waar ek oorspronklik vandaan kom om op Stilbaai te gaan kuier vir die jaarlikse boekefeese daar – en herenig met 'n wêreld wat afstand en wysheid nou beter in fokus bring.

Hier is ook mense wat stilstaan en rondkyk, mekaar ken. Diep asemhaal en kla as die karre opdam by die een groot kruising na die brug. Die weer is belangrik, meer as die politiek, en as jy hier in die duineveld agter die rivier loop, voel die gerammel van oorloë op ander veraf vastelande onwaarskynlik.

Die meisie by die OK kyk jou in die oë en help jou inkopies in 'n sak pak. Jy is mos nie 'n vreemdeling nie. By die petrolstasie is daar grappies en koffie te koop wat beter smaak as dié by die Engen langs die N1.

Die pad terug Kaap toe slenter lui deur die landskap, die ooptes nimmer eindigend. My hande jeuk om die stuurwiel te draai na die ooptes van die Groot-Karoo om verder te gaan verken. Die Voortrekkers het waarskynlik net gesoek na 'n rede, want Afrika is mos 'n plek wat roep. My kop is vol kaarte: die N4 en dan die R40 tot in Skukuza. Die N7 tot by Vioolsdrif. 'n Mens kan ry en ry op soek na die aarde se eindpunt, of net iewers stop en opkyk na die sterre. Maar my pad lê lughawe toe, en vier vlugte ver om weer by my eie stukkie landelikheid uit te kom.

WAT MAAK die platteland hier in my nuwe tuiste dus anders?

Hier is die lug ook skoon en stil, die nagte gestroop van die gloed van elektriese lig en die veraf gedruis van masjinerie. Niemand vra jou uit oor wat jy voorheen gedoen het nie – wat saak maak, is nou. Jy moet jou eie ding kan doen of iemand ken wat dit kan doen. Slote grawe, son-paneel konnekteer en skape skeer.

As jy lus voel vir vermaak, is jy aangewese op jou bure, en daarom beter jy op goeie voet bly met hulle. Daar kan enige tyd aan jou deur geklop word. Daaraan is ek nie gewoond nie. Ek het voorheen in 'n veiligheidswoonbuurt gewoon, juis om rondlopers te bestry. Maar hier is grense net seremonieel en die boorlinge is so onbewus van bedreiging soos die vlerklose voëls wat eens hier rondgeskarrel het. Wegkruip is nie 'n opsie nie en gou raak jy deel van die groot ritme van alles.

Want platteland is oraloor mos 'n eiesoortige ekostelsel. Die ratte draai stadiger, meer selfbewus. Jy ken almal op die naam: die man wat die paaie skraap, die ou wat die internetkabels regmaak. 'n Takvreter (*chipper*) en 'n trekker-grassnyer is noodsaaklik (ja, daar is elke jaar 'n grassnyerresies). 'n Kettingsaag, 'n awegaar om gate in die grond te boor vir nuwe plante, 'n sleepwa. Die ou met die meeste gereedskap is koning.

Almal deel. Te veel preie? Te veel suurlemoene? 'n Geleentheid lughawe toe? Volgende keer is dit jou beurt.

Die oop horison buig jou perspektiewe. Die naaste groterige dorp voel verder as die 20km wat dit eintlik is en dit is 'n óptog om daar uit te kom. Maar visvang in 'n rivier agter die berg? Daarvoor staan jy doovoordag op met 'n lied in die hart, al vat dit meer as twee uur op 'n nare smal kronkelpad én dan nog te voet.

Prioriteite, noem 'n mens dit, en ek wonder waar ek ooit voorheen tyd gekry het om 'n voldag se werk in te pas. 

'Hier is die lug ook skoon en stil, die nagte gestroop van die gloed van elektriese lig en die veraf gedruis van masjinerie. Niemand vra jou uit oor wat jy voorheen gedoen het nie...'



# Die onderkant van my straat

Deur **Annelise Vorster Meyer** van Loxton

- Loxton, Noord-Kaap -

**H**ierdie is Loxton, een van daardie plekke waar wilde westewinde waai, soos die rympie vertel. Waar boomryke lanings aleppo-dennebome (*Pinus halepensis*) donkiejare gelede aangeplant is deur 'n versierende stadsklerk, ene mn. Theunissen. Uit sy eie sak. Net soos die rye peerbome langs die strate.

Dis 'n seëning, want die rye bome keer die wind tot 'n groot mate af. Dit maak onse dorp meer leefbaar, meer aangenaam. Rondom vyfuur smiddae loop groepies werkers huis toe – al langs die boomryke lanings. Ek staan en kyk gereeld buite, ons groet vriendelik, en dan hou ek hulle dop tot hulle net klein silhoeëtte raak teen die horison.

Loxton is ook die plek van my nael, soos die mense hier praat. Die plek waar ek as dogtertjie in die water-vore gespeel het, my blaarbootjies sorgvry laat afgly het in donker spruitwater. Dis hier waar die stof-paaie die holte van my voete ken en

die uile teen skemer my naam roep. My oupa dr. Andries Thomas Phillipus Mans was die distriksgeneesheer hier. Ek kyk soms in die straat af en wonder of hy ook eindelose inspirasie geput het uit die veranderende lig. En Ouma Anna, of Miesies Dokter, soos sy hier bekend gestaan het: Het sy ook aan die einde van 'n dag gekyk hoe die son sak, gekyk hoe anders dit in elke seisoen lyk?

Vir my is Loxton een van die mooiste plekke op aarde. Ek hou van reis en het al baie plekke gesien – en het selfs al vyf jaar oorsee gewoon. Maar altyd hunker ek terug na dié plek.

Hier kan ek in my straat af stap en my teen skemer gaan verkyk aan die lig en die skaduwees wat wegkruipertjie speel tussen die stamme van die bome. 

## Wys vir ons jôu hartsplek en wen

Annelise wen 'n geskenkstel van Elana's ter waarde van R1 000. Dié Robertsonse maatskappy maak enigiets in net soos jou ouma dit gedoen het – die heerlikste groenvye, perskehalwes en liplekke kwepers; slaai soos kerrieperskes, slaphakskeentjies en selfs waterblommietjies; olywe; appelkoos-, vye- en ander jêms plus marmelades; vrugtestrope; asynreduksies; én smeltsagte fudge – en versend dit reg oor die land. Vir die heerlikste dunste pizzabasisse moet jy wel 'n draai maak by hulle winkel op Robertson.  [elanas.co.za](http://elanas.co.za)

As jy in aanmerking wil kom vir so 'n Elana's-geskenkstel, stuur gerus 'n foto van jou hartsplek (1 MB groot) plus 'n beskrywing van 200 woorde na

 [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com).





# VERKEN EINDELOSE MOONTLIKHEDE IN DIE MEDIA24 WINKEL!

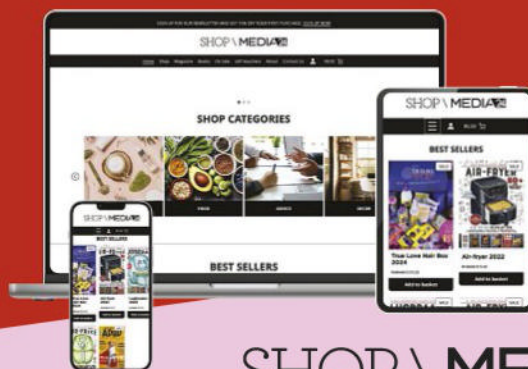


## JOU EENSTOPWINKEL VIR BOEKE, RAAISELS, TYDSKRIFTE EN MEER!

Van boeiende leesstof en prettige raaisels tot reisgidse en resepteboeke, ons het iets vir almal. Of jy jou volgende avontuur wil beplan, watertand-disse voorberei, of met jou gunstelingtydskrifte ontspan, jy sal dit alles op een plek kry.

## HOEKOM BY ONS KOOP?

- 1 'n Wye verskeidenheid van die **top-tydskrifte in SA**
- 2 Eksklusiewe aanlyn **afslag**
- 3 **GRATIS aflewering** met die kode **#Bargain24**



SHOP \ MEDIA24

# #BARGAIN24

BESOEK [MEDIA24SHOP.COM](https://media24shop.com)





# simply bee

Simply Bee bring met trots vir jou gesonde, natuurlike skoonheid direk vanaf Moeder Natuur.

Simply Bee-produkte word gemaak van 100% Weskus fynbos-heuning, byewas en propolis gemeng met essensiële olies.

Simply Bee-produkte is omgewingsvriendelik en word nie op diere getoets nie. Hulle bevat geen chemikalieë, sintetiese geure, parabene of petroleumverbindings nie.

Simply Bee handhaaf ratelvriendelike en volhoubare byeboerderypraktyke om die gesondheid en oorlewing van byekolonies te verseker.

Suiwer en eenvoudig, soos bedoel deur Moeder Natuur.



Vertoonlokaal en Waarnemingsentrum | 31A Kerkstraat, Hopefield, 7355  
Tel: 022-723-0569 | E-pos: info@simplybee.co.za | www.simplybee.co.za



Sunel

Kyk wat het ek gratis gekry! Stuur dit aan. 😊



PlattelandSomer21/22



Johan

Hoe het jy die nuwe uitgawe verniet gekry?? 😊

Sunel

Wie gee om? Stuur dit net aan.

DIE DEEL VAN PDF-PUBLIKASIES IS 'N **MISDAAD**

# MOENIE STEEL NIE

AS JY 'N PDF-PUBLIKASIE OP E-POS, WHATSAPP OF ENIGE ANDER BOODSKAPDIENS ONTVANG, RAPPORTEER DIT ASSEBLIEF AAN [REPORT@MEDIA24.COM](mailto:REPORT@MEDIA24.COM)

**MEDIA24**



