

Kleverparkweg 40
2023 CG Haarlem
website: www.wijnvriend.nl



tel.: 023-527.58.58
fax: 023-526.80.48
email: wijn@wijnvriend.nl

wijn van verwende druiven

Beste wijnvriendin, wijnvriend,

Haarlem, 12 maart 2009

Voor u ligt het voorjaarsaanbod 2009 van onze vriendenwijnen. Mooi op tijd dachten we. Immers, nu we even minder bezig zijn met het vergroten van onze rijkdom, hebben we weer aandacht voor vriendschap en tijd om te genieten, dus tijd om samen een extra glas te drinken.

Zoals u weet doen wij in natuurlijk gemaakte wijn. Niet te verwarren met biologische wijn - of juist: 'wijn gemaakt van biologische geteelde druiven' - omdat ook bij het wijnmaken, het werk in de kelder of schuur, zuiver gewerkt wordt. Iets dat bij biologische wijn helemaal niet hoeft.

Biowijn is enorm in opmars. De recente grote biobeurs in Montpellier, tot een paar jaar geleden nog een achteraf clubje hemelbestormers, is nu gigantisch en zeer commercieel. Veel pak en strop, niks geitenwollensok. Lekkere wijn mondjesmaat, zoals gebruikelijk op elke beurs van elke signatuur.

Iedere wijnhandelaar heeft tegenwoordig wel een schap biowijn, vaak vergezeld van de verzekering dat men altijd al een groot liefhebber was van dit soort wijn. Bio is niets anders dan marketing, het betaalt. Met lekker heeft het niets te maken, ook al is de gemiddelde wijnkwaliteit wel beter dan ooit.

Bij ons is het precies omgekeerd gegaan. Rond 1990 zijn we ons gaan specialiseren in natuurlijke wijn omdat we die verreweg het lekkerste vonden, omdat die ons het meeste spiritueel plezier gaf. Daar ging, en gaat, het ons om. En vanzelfsprekend wordt de zuiverste wijn ook op de zuiverste manier gemaakt.

Dus we gaan door. We maken opnieuw een uitstapje naar een sub-gebied van Bordeaux, naar Marmande, een wijn met de toepasselijke naam: Wijn is Feest! Tevens hebben we een bijzonder lekkere officiële biowijn, vooruit dan maar, uit de Languedoc, de Chemin de Bassac. Ook nieuw is de kostelijke Rhône van Dard et Souhaut. En tenslotte hebben we weer die bijzondere Marcillac en de Clos du Tue-Boeuf.

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal. Zie de bestelbon voor de besteleenheid per soort. Wij verzoeken internetbestellers deze ook in acht te nemen. Tevens is er de Rebeldoos, met een keuze uit dit aanbod, en de proefdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Uiteraard kunt u ook uit onze vaste voorraad bestellen, zie de website of vraag een assortimentslijst. Bodeklanten: gaarne zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen **tot en met zondag 12 april** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen worden de prijzen hoger!

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 17 april tussen 19.30 en 21.00 en op zaterdag 18 april tussen 11.00 en 13.00 in Het WijnComplex, Energieplein 16, Haarlem. Zie de routebeschrijving op de website of vraag hem aan. Uiteraard zorgen wij ervoor dat u van alles kunt proeven met een feestelijke hap. En er zijn weer **kelderrestanten**.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam is dat, zonder uw tegenbericht, op zondag 19 april tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 16 april. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling per post, telefoon, fax, e-mail of via de website. En graag zie ik u in grote getale in ons WijnComplex op 17 of 18 april.

Met vriendelijke groet,

Henk Struijs

Pascal Simonutti – Loire

Pascal Simonutti is een schuw mens. Hij doet weliswaar aan e-mailen, maar meestal 1 woord: oui, non, d'accord, etc.. Een man van weinig woorden, ietwat onhandig in de omgang. Met wat geduld komt hij los. Dan blijkt dat Pascal zeer eigenzinnig, zo niet rebels is. Hij is ook volstrekt a-commercieel. Hij gaat niet de boer op, doet niet aan gelikte folders en zijn etiketten zijn onhandige, zij het fraaie, puzzels. Gelukkig maar dat zijn wijn zo goed voor zichzelf kan spreken. Die wijn is namelijk origineel en heel lekker. Pascal woont in het dorp La Galetière in de Loirestreek. Hij is per ongeluk in de wijn terecht gekomen. Eigenlijk is hij kok. Ha, eindelijk een kok die ook wijn kan proeven! Samen met een vriend deed hij klusjes voor Thierry Puzelat, bij wie hij de kunst afkeek. In 2002 kon hij een verlaten wijngaard kopen met oude wijnstokken. Maar er was al tijden

niets aan gedaan dus het was er volkomen overwoerd. Pascal begon met de struiken tot aan de grond te snoeien. De eerste oogst, 2003, levert bijna niets op in kwantiteit maar wel met een grote concentratie. Zeer kort snoeien is sindsdien gebruikelijk. En het zijn oude stokken, dus daar komen gezonde, verwende druiven van. Pascal maakt er vervolgens wijn van, 'alleen van druiven'. En hij maakt alleen Vin de Table 'même quand y a pas de table...'. Hoewel hij de appellation Touraine Mesland zou kunnen krijgen, heeft deze rebel geen zin in de poppenkast bij de toekenning van de officiële appellation. Al was het maar omdat wijn zonder sulfiet, zoals de zijne, niet mag volgens de officiële regels. Anderen doen dan gewoon wat



sulfiet in de proefflessen, maar Pascal niet.

Resultaat: pure, elegante, rondborstige, zeer smaakvolle vriendenwijn. Complex, spannend, met breedte en diepgang, zonder poespas.

We hebben het volgende lekkers: *De rode Vin de Bagnole 2007*, van 30 tot 80 jaar oude stokken gamay (60%) en pineau d'aunis. Geur van rijpe rode vruchten en een beetje kruidigheid. Combineert rijpheid en diepte met levendigheid. *De rode Etiquette Noir 2007* van 35 jaar oude stokken van de Bourgogne druif pinot noir. Op en top een pinot noir: heldere rode bes en kers, iets rokerigs, zuiver, krachtig, sappig en fijn. *De rode Etiquette Orange 2007* van 60-80 jaar oude stokken van de plaatselijke druivensoort pineau d'aunis. Berstensvol framboos, pruimen, kersen en kruiden. Zeer origineel, zo'n fles die altijd te snel leeg is.

Vin de Bagnolle 2007, Pascal Simonutti

€ 7,80

Etiquette Noir 2007

€ 11,30

Etiquette Orange 2007

€ 12,30

Elian Da Ros – Côtes de Marmandais

Marmande, stadje aan de rivier de Garonne in het département Lot et Garonne, ca. 75 km van Bordeaux. Bekend om zijn groente, fruit, graan en grote tomaten met dezelfde naam, als perziken zo lekker. Aan de overkant van de rivier ligt een heuvelachtig gebied rond het dorp Cocomont waar wijn gemaakt wordt in een enorme coöperatie die uitblinkt door bescheidenheid en gebrek aan ambitie. Ons credo: ieder gebied herbergt slechts een handjevol wijnboeren dat uitblinkt, geldt bij uitstek in dit gebied. Onze held heet Elian Da Ros. Een van oorsprong Italiaanse familie die van alles deed: een

beetje graan, een beetje aardappels, tomaten, tabak en druiven voor de coöperatie. De jonge Elian houdt aan deze mengelmoes een interesse voor wijn over en gaat naar de opleiding voor wijningenieur. Hij volgt stages bij o.a. Zind-Hubrecht in de Elzas, één van de belangrijkste pioniers in biologisch-dynamische wijnbouw. Hij brengt het tot maître de chai. In 1997 gaat Elian terug naar Cocomont en neemt de wijngaarden van zijn familie over en onder handen. Hij rooit zieke struiken en vervangt ze door de bekende soorten van de streek: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot en

malbec, geënt op laag renderende onderstokken. Hij stopt met chemische middelen en bemesting, voert ploeg-met-paard in en snoeit streng.

Alles om gezonde druiven te krijgen met volop autochtone

gisten en veel concentratie.

Een rebel in de streek, maar al gauw weten de grote Franse koks en de culinaire pers hem te vinden. Sindsdien is Elian eigenlijk altijd uitverkocht en moesten ook wij lang



op de loer liggen om iets te kunnen kopen.

Op een zachte najaarsdag lopen we met Elian door zijn wijngaarden. Rollende heuvels, prachtige vergezichten, een kabbelende beek, ruisende bossen. Een sprookjesachtig landschap. De wijngaard staat vol met planten en bloemen: weelderige kamille, tijm, zuring, rozen en gras. Een bewijs

dat de wijngaard gezond is. Bovendien moeten de wortels door de concurrentie met de andere planten de diepte in, waar het meeste lekkers zit. De bodem bestaat uit klei, kalk, kiezel en löss. En silex, een mineraalhoudende gesteente dat originaliteit en levendigheid geeft. Uit het zestal cuvées die Elian maakt kozen we de *Le vin est une*

fête 2007. Van merlot en cabernet franc, ongefilterd en met nauwelijks sulfiet. Wijn moet een feest zijn, zo is het. Met een verleidelijke geur van bloemen, bramen en kruiden. De smaak is verrukkelijk, het lijkt of je verse druiven drinkt. Vol maar zonder enige zwaarte, met fijne tannine. Wat een lekkere wijn!

Le Vin est une Fête 2007, Elian Da Ros

€ 8,20

Domaine Les Chemins de Bassac – Languedoc

Ook onze klanten vragen om biowijn. Al baat het niet altijd, het schaadst ook niet. Dus wij op de uitkijk. Zo kwamen we bij toeval op het spoor van deze wijn. We proefden hem in een restaurant in Lyon en vonden hem uitzonderlijk lekker. Toen we het daar met de bediening over hadden, zei hij ‘daar zit de wijnboer’. Het bleek dat er een proeverij was geweest. Zo raakten we in gesprek met Isabelle en Rémi Ducellier. En met hun wijn.

De Ducelliers wonen in een dorpje vlak boven het zuid-Franse stadje Bezier. Op een prachtig domein met glooiende wijngaarden en heuvels. Een zonovergoten landschap tussen de Middellandse Zee en de bergen van de Cevennes, met olijven, cipressen en eiken. En wijnstruiken van zo’n 20 jaar oud, Ecocert gecertificeerd biologisch. Maar de Ducelliers weten ook dat dit stempel niets zegt over hoe

lekker de wijn is. Dus leggen ze zichzelf veel hogere normen op, te beginnen met de gezondst mogelijke druiven. Ze behandelen hun wijngaard als een tuin, waar ze met klein handgereedschap het nodige werk doen.

Bij het wijnmaken zoeken ze finesse, elegantie, zuiverheid en frisheid. Hun wijnen zijn dan ook allemaal heerlijk zacht in de mond, niets hard of scherps. En het zijn vrolijke gasten op de tafel, met hun mooie etiket.

Wij hebben de *witte Isa Blanc 2008*, van roussanne en viognier. Een zonnige, stralende wijn, één en al vrolijkheid, met een geur van perzik, peer, anijs. Strak droog en fris. Een verleider, een wijn die veel mensen erg lekker zullen vinden. En



voor de prijs hoeft u het niet te laten.

De rode Isa Rouge 2008 is gemaakt van syrah, grenache, mourvèdre, cabernet sauvignon en pinot noir. U ziet, een originele assemblage. Een zachte en rijpe smaak van rood fruit, kruiden, zoethout, garrigue. Al weer zo’n wijn waarbij het lijkt of ze de geuren van het landschap in de fles hebben weten te krijgen. *De Isa rosé 2008* van grenache noir, mourvèdre en syrah. Buitengewoon fijne geur van bloemen en kleine rode vruchtjes. Misschien wel de lekkerste wijn van de Ducelliers. *De pinot noir 2007*. Delicate geur van bosaardbeien en bessen, vrolijk en licht, zeer stijlvol en gebalanceerd, met een zachte finale. Uiteraard lichter en minder complex dan pinots uit de Bourgogne, maar veel interessanter, fijner en frisser dan veel andere zuidelijke pinots, die vaak hard en log zijn.

Isa Blanc 2008, Domaine Les chemins de Bassac

€ 6,95

Isa Rouge 2008

€ 6,80

Isa Rosé 2008

€ 6,80

Pinot Noir 2007

€ 8,20

René-Jean Dard en Hervé Souhaut - Rhône

Eén van onze eerste natuurwijnen was van Dard en Ribo uit de noordelijke Rhône. Crozes-Hermitage, Saint Joseph en Hermitage.

Mythische wijn. Ondanks of misschien dankzij de volstrekt a-commerciële instelling van de wijnmakers. Ze deden geen moeite het domein te presenteren in de pers of om een mooie ontvangstruimte te maken. Naar wijnbeurzen gingen ze niet, journalisten werden weggestuurd, importeurs moesten hen eerst overtuigen dat ze hun wijn begrepen en waard zijn.

Wij hadden een fantastische tijd met Dard et Ribo. 's-Morgens vroeg een wandeling op de beroemde Hermitage heuvel, voorzien van picknickmand vol worst, kaas en hun wijn, uitkijkend over de Rhône. De geuren, de stilte. s- Middags uren lang proeven, waarbij opviel dat François niets uitspuugde en toch zichzelf bleef. In tegenstelling tot ons, wij kwamen langzaam in het paradijs.

Maar er was wel een probleem. Goede flessen waren fabelachtig en bedwelmend lekker, we hebben het er nog steeds over. Ook over de slechte flessen, die waren ergens halverwege wijn en azijn. Van die slechte flessen bleken er helaas veel te zijn. Exit Dard et Ribo dus.

Maar...ieder van ons die na die tijd in Parijs kwam, dronk er hier of daar een fles van. Het commentaar was steeds: ontzettend lekker, en helemaal stabiel...

Opnieuw beginnen met D&R dan maar?

Toen kwam ik op een dag de naam Dard et Souhaut tegen.

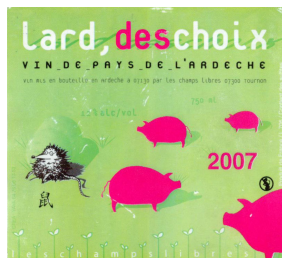
'Vergissing', denk je eerst nog.

Hervé Souhaut is immers zelf wijnboer, in de Ardèche, waar hij heel lekkere wijn maakt. Zie onze website.

Maar nee, het bleek geen vergissing. Hervé en René-Jean Dard,

dezelfde ideeën toegegaan over lekkere wijn, slaan namelijk de

handen ineen. En wel om de dromen van andere wijnboeren uit de buurt waar te maken. Die vroegen steeds vaker advies aan de twee, om net zulke lekkere - en succesvolle - wijn te kunnen maken als zij. Hervé en Jean-René besloten dat ze dan beter zelf de wijn konden maken, als die andere boeren nou de druiven kweken volgens hun



instructie. En zo gebeurt het. Dus gingen die boeren over op het verwennen van hun druiven: geen chemische troep meer, streng snoeien, ploegen, etcetera. Onze vrienden, inmiddels verenigd in hun bedrijfje 'Les Champs Libres', kopen die druiven en maken er verrukkelijke wijn van: alleen eigen gisten, geen filtering, nauwelijks sulfiet. Niets eruit, niets erin, alleen druiven.

Zij maken twee rode wijnen: de *cuvée Lard des Choix 2007*, oftewel Spekje naar mijn Bekje (er zit ook een woordgrap in als je het snel uitsprekt). Gemaakt van 80% gamay en 20% syrah. Gamay voor de fruitigheid en vrolijkheid, syrah voor de body en de kruiden. Eerst lijkt ie vrij licht, maar van slok tot slok vult ie toch. Heerlijke wijn, helemaal zuiver, smaakt bij alles: vlees, vis, zichzelf. En hij is helemaal stabiel!

Hun andere rode wijn is de *Crozes-Hermitage 2007*, *cuvée FounFoun*. Deze wijn heeft alles in zich om net zo legendarisch te worden als de goede flessen van indertijd. Geweldig veel smaak, fruit, kruiden, hooi, gras, leer en wat al niet. Vol zonder zwaar te zijn. Een belevenis.

Lard des Choix 2007, Les Champs Libres

€ 9,60

Crozes-Hermitage FounFoun 2007

€ 16,40

Domaine du Cros - Marcillac

Onze transporteur zuchtte toen we hem vroegen wijn te halen in Marcillac. 'Ik zal de chauffeur een schep, een bijl en een zaag meegeven', zei hij geschrokken. Met zo'n enorme vrachtauto in de rimboe van Frankrijk, met zijn smalle weggetjes, passen, scherpe bochten en tenslotte bij de wijnboer het modderige erf, maar eerst nog

even 50 meter stijl naar beneden. Zo ziet de transporteur het schitterende landschap in de Aveyron.

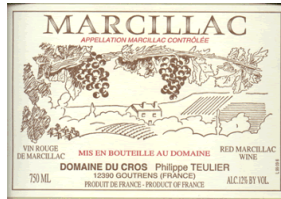
Voor anderen is dit een heerlijke streek. Rode aarde, diepe, weidse valleien, de murmelende en slingerende rivier. Alles van een diepe rust, zo moet het hier al eeuwen zijn. De *chambres d'hôtes* tussen de koeien, een maaltijd met

huisgemaakte paté en worst.

Gelukkig ligt het op weg van niets naar niets, niemand kent het, dus ook geen toeristenergenis. En er wordt één van de lekkerste en origineelste wijnen gemaakt. Zo'n 15 jaar geleden kwamen we hier voor het eerst, bij Philippe Teulier op zijn *Domaine du Cros*, toen één van de 2 of 3 wijnboeren

die voor zichzelf werkten. We proefden allerlei lekkers, die wijn...die worstjes die we er bij kregen, die schapenkaas... Een geniale wijn uit een mooi landschap, gemaakt van een originele druivensoort: de fer servadou. Fer, ijzer, aan de rode kleur in het landschap zie je het al. Maar officieel schijnt dat 'ijzer' te slaan op de hardheid van de wijnrank.

Een wijn met een heel uitgesproken karakter waar opmerkelijk genoeg, zoals Nicolaas Klei schrijft, toch iedereen dol op is. 'Spetterendpaarse oerwijn' zegt hij.



Philippe noemt zijn wijn in plaatselijk dialect Lo Sang del Païs, het laat zich raden wat het betekent. Wij hebben de 2007: stoer, kruidig, helder rood fruit, tomaten, gras, hasj, jawel. Vol smaak, de geuren van het land in de fles gestopt. Ongelooflijk lekker, gekoeld op een mooie zomerdag, maar ook als de wind om het huis loeit bij de stoofpot...

Marcillac Lo Sang del Païs 2007, Domaine du Cros

€ 7,60

Domaine du Tue-Boeuf en Thierry Puzelat - Cheverny

Wat moeten we nog zeggen over Clos du Tue-Boeuf? We hebben hun wijn immers al eeuwig, sinds 1989. Verrukkelijke, spannende en originele wijn maken ze daar in Cheverny. Als er nieuws te melden valt, is het misschien dat Thierry Puzelat, de ene helft van de broers, met zijn eigen label steeds meer vergeten druivensoorten tot leven wekt. En dat Tue-Boeuf steeds populairder wordt. Dat was laatst weer goed te zien op een proeverij in Parijs: daar stonden de Puzelats in hun houthakkershemd, een grote horde liefhebbers dringend voor hun stalletje. Misschien ook wel omdat zij de gewoonte hebben volle glazen te laten proeven. 'Wijn moet je drinken, niet nippen'.

De wijn van Tue-Boeuf blinkt uit door puurheid, frisheid, finesse, zijdezachtheid en zeer veel smaak. Deze wijn 'met mate' drinken is héél moeilijk.

We hebben wijn van Thierry Puzelat en van Tue-Boeuf. Van Thierry hebben we de rode 'Le P'tit Tannique Coule Bien' 2008. U kent deze wijn misschien onder de naam Le Telquel. Hij is gemaakt van gamay (70%) en de plaatselijke druivensoort grolleau. Een vriendenwijn bij uitstek, wat de Fransen gouleyant noemen, je zou er haast van gaan slurpen. Lekker bij alles en altijd. Het jaar 2008 is in de Loire overigens een klein maar fijn oogstjaar.

Ook hebben we Thierry's witte Cheverny 2007, van Sauvignon

(70%) en de plaatselijke druif menu pineau. Rijp en weelderig van smaak, fruit en bloemen, puur genot om te drinken.

Van Tue-Boeuf hebben we weer de rode

Cheverny, van 2008, van 60% gamay en 40% pinot-noir.

Helder rood, fluwelen structuur, geur van rode bessen, kersen, specerijen en hooi en het ietsje rokerige geurtje, typisch voor Tue-Boeuf. Licht gekoeld een onvergetelijk lekkere wijn.



Le P'tit tannique Coule Bien 2008, Thierry Puzelat

€ 7,95

Cheverny Blanc 2008, Thierry Puzelat

€ 9,30

Cheverny Rouge 2008, Clos du Tue-Boeuf

€ 9,10



De Wijnvriend, importeur van Franse wijn sinds 1988, onderscheidt zich door een persoonlijke en herkenbare keuze voor de lekkerste wijn, zonder concessies. Wij beperken ons tot handgemaakte artisanale wijn waaruit druif, terroir en stijl van de wijnmaker spreken. Iedere streek heeft maar een handvol wijnboeren dat uitblinkt. Met goed gemaakte en zuivere wijn die uitnodigt tot drinken. Het is onze taak die voor u te vinden. Op onze website leest u hier meer over.

Drie keer per jaar hebben we open dagen en verschijnt de Wijnbrief, waarin we onze wijnen presenteren, gekozen na rigoureuze proeven. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen en te laten bezorgen of op te halen in Het Wijncomplex. Hoewel het beste niet het goedkoopste is, zijn onze prijzen heel redelijk. U zult die nergens anders vinden voor deze kwaliteit.

De Rebeldoos bestaat uit:

2 flessen van de hieronder met * aangegeven wijnen (totaal 12 flessen).

De prijs van de Rebeldoos is € 90,60

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van de hieronder met een * aangegeven wijnen. De prijs van de proefdoos is € 45,30 gehaald, of € 54,00 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 17 april (19.30-21.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 18 april (11.00-13.30)

Bestelt:Rebeldoos/dozen à € 90,60 of proefdoos

en/of

... x 4 fln Pascal Simonutti, Vin de Bagnolle 2007 (r)	€ 7,80	*
... x 2 fln Etiquette Noir 2007 (pinot noir) (r)	€ 11,30	
... x 2 fln Etiquette orange 2007 (pineau d'aunis) (r)	€ 12,30	
... x 2 fln Elian Da Ros, Le vin est une Fête 2007 (r)	€ 8,20	*
... x 4 fln Les Chemins de Bassac, Isa Blanc 2008 (w)	€ 6,95	*
... x 4 fln Isa Rouge 2008 (r)	€ 6,80	*
... x 4 fln Isa Rosé 2008 (rosé)	€ 6,80	
... x 2 fln Pinot Noir 2007 (r)	€ 8,20	
... x 2 fln Les Champs Libres, Lard des Choix 2007 (r)	€ 9,60	
... x 2 fln Crozes-Hermitage FounFoun 2007 (r)	€ 16,40	
... x 4 fln Domaine du Cros, Marcillac Lo Sang del País 2007 (r)	€ 7,60	*
... x 4 fln Thierry Puzelat, Le P'tit tannique coule bien 2008 (r)	€ 7,95	*
... x 2 fln Cheverny Blanc 2008 (w)	€ 9,30	
... x 2 fln Clos du Tue Boeuf, Cheverny Rouge 2008 (r)	€ 9,10	

Betaling: Strikt binnen 1 week na aflevering per ING bank 40.44.828 van De Wijnvriend te Haarlem.

Bezorging: Als u niet zelf (laat) halen, is de bezorging als volgt:

rond Amsterdam: op zondag 19 april tussen 12.00 en 15.00 uur

Haarlem e.o.: rond 16 april.

elders: per bode, ca. 16 april (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam, Haarlem: € 10,00. Elders: tot 12 fln= € 10; 24= €12,50; 36= €14,50; 48= €16,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 12 april** bij ons binnen te zijn):