e-Tour-Press-Info
Belgian Federation of Tourist Press

COLLEGIAAL

BFTP OP BEZOEK IN LUIK

EEN ONBEKEND STUKJE POLEN

CHATEAUVILLAIN: PETITE CITE DE CARACTERE

AMUSE GUEUZE

ANTWERPEN EN BRUSSEL VERBONDEN VIA HET WATER

OP DE BOEKENPLANK

e-Nieuwsbrief - 2015 n° 2

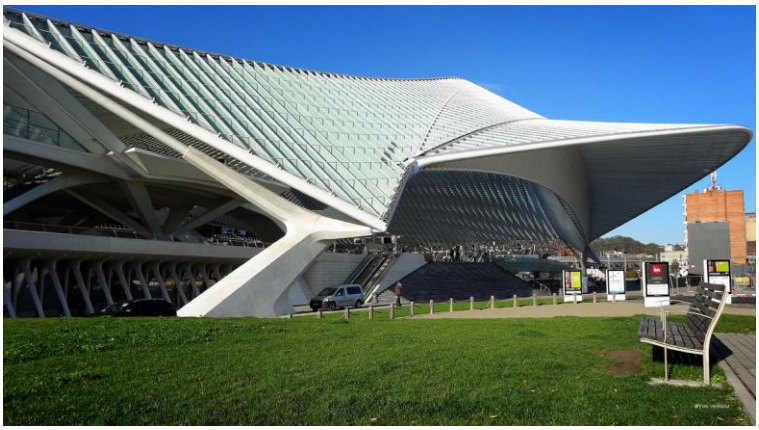
COLLEGIAAL

Een verslag van onze nieuwjaarsbijeenkomst is de opener van het tweede nummer van “e-Tour-Press-Info”. Verder vind je een reisreportage over een onbekend stukje Polen in de buurt van Krakau. Het zijn niet altijd grote steden die op de toeristische kaart mogen staan, een klein Frans stadje Châteauvillain, une petite cité de caractère bewijst het tegendeel en heeft alvast ons hart veroverd.
Food pairing is een relatief jong begrip in de culinaire wereld: welke gerechten passen er bij een traditioneel gebrouwen gueuze. Wat een vaartocht tussen Antwerpen en Brussel in petto heeft, lees je in het laatste artikel.

Onze website heeft ook een nieuwtje, je kan er nu ook de reisfilms bekijken van onze collega’s Jean-Paul Grauwels en Yves Verfaillie.
Kilk eens op http://www.bftp.be/nl-be/reisfilms/pagina-8.aspx

****

LUIK - TUSSEN OORLOG EN LEKKERS



Glas, staal en wit beton werden door de internationaal vermaarde architect Santiago Calatrava vernuftig gemodelleerd tot het internationaal treinstation Luik Guillemins, het bijzondere decor van onze startplaats voor een boeiend bezoek aan de Vurige Stede.

De 35 m hoge en 200 m lange overkapping, die het uitzicht van het station bepaalt, werd in 2009 ingehuldigd met een vertraging van 3 jaar, maar dat kon toen de pret niet drukken. Met dit fraaie bouwwerk voegde Santiago Calatrava weer een prachtwerk toe aan het rijtje stationnetjes waarmee hij internationale faam verwierf: Lissabon, Luzern, Lyon, New York, Zurich, …

Via de ietwat tochtige gelijkvloerse galerij, met shops voor ieders smaak, bereikt de geïnteresseerde reiziger / bezoeker de tentoonstellingsruimte waar dezer dagen (nog tot 31 mei 2015) “Ik was 20 in ‘14” loopt. De samenstellers van dit gebeuren hebben al eerdere successen op hun palmares, zoals bijvoorbeeld “Ik was 20 in ‘45”, “SOS Planet”, “Alles over Hergé”, “Made in Belgium” en “Golden Sixties”. Overigens vormt: “Ik was 20 in ‘14” onderdeel van een dubbelluik over de Eerste Wereldoorlog. De andere tentoonstelling rond dit thema, “Luik in het oog van de storm”, bevindt zich op wandelafstand. De beide tentoonstellingen zijn zodanig opgevat dat iedereen er wat aan heeft, van leek tot fervente geschiedenisliefhebber.

Oorlog op vele fronten

Een traject van ongeveer achthonderd meter leidt de bezoekers door de woelige jaren van de Eerste Wereldoorlog. Gewapend met een Nederlandstalige audiogids volg je een parcours waarin figuren uit 7 verschillende categorieën van “deelnemers” aan de oorlog gebeurtenissen illustreren vanuit hun invalshoek: legerleiders, soldaten, burgers, kunstenaars, verzetslieden, medisch personeel en de overwinnaars. Ook terwijl de strijd woedt, staat het dagelijkse leven niet stil, trachten burgers hun leven zo goed mogelijk verder te zetten, willen kunstenaars hun ding doen, etc… Terwijl soldaten telkens opnieuw de dood in de ogen moeten kijken zijn legerleiders en andere gezagvoerders in de achtergrond actief met het verschuiven van pionnen en wie weet zelfs al bezig met het versterken van wat voor posities dan oog eenmaal de oorlog voorbij. Vraag je maar eens af wie achteraf de echte overwinnaars zijn. Het zijn alvast niet de soldaten en burgers die hun doden en gewonden betreuren en bewenen terwijl ze hun leven moeten heropbouwen.

De meest indrukwekkende uitbeeldingen van de tentoonstelling bevinden zich in de tweede helft van het parcours. Van in een realistisch ogende loopgraaf ondergaat de bezoeker een spervuur van geluids- en lichteffecten, terwijl er ook nog een luchtgevecht zit aan te komen. Nadien ontdek je de resultaten van dit oorlogsgeweld: een uitstekend gereconstrueerd platgebombardeerd huis. Een vreedzaam kapelletje zou een rustpunt midden de oorlogsrazernij kunnen zijn, maar uitgerekend hier worden burgers geëxecuteerd door de vijand. Het interieur van een schoolklas omgevormd tot veldhospitaal illustreert nog maar eens het lijden en bloedvergieten dat alle oorlogen met zich brengen.

Dat ondanks alles het “gewone” leven verdergaat bemerk je wanneer je in een soort van Parijs cabaret terechtkomt. Kunstenaars van allerlei slag lieten zich niet afremmen door een oorlog ver weg of dichtbij. Charlie Chaplin bouwde op veilige afstand zijn filmcarrière verder uit, de beroemde Franse actrice Sarah Bernhardt bleef films maken en toneel spelen. Andere kunstenaars, zoals de Britse dichter Wilfred Owen, sneuvelden aan het

front.

Dit artistieke oorlogshoofdstuk biedt de gelegenheid je af te vragen of de oorlog ook Vlaanderen woedde. Dat de kunstenaars die hier een rol spelen zijn Frans of internationaal van oorsprong zijn is te bevatten, Nederlands was in die tijd een onbelangrijke taal, zeker in hogere legerkringen. De stukken voor de tentoonstelling werden ontleend tot in Parijs en Lyon toe, terwijl er vooral in de Westhoek toch honderdduizenden stukken bewaard worden? Straks zal je merken dat de ontwerpers van de tentoonstelling “Luik in het oog van de storm” wel oog hadden voor wat er zich indertijd afspeelde in Vlaamse velden…

Café Viennois uit de oorlog

Omdat het niet altijd oorlog kan zijn gebruiken we de middagpauze om ons te verdiepen in het culinaire aspect van de stad. “Waterzooi de poisson” klinkt bekend in de oren, daarom wagen we ons aan “filet canette”, een eendje dat blijkbaar bij lagere temperatuur gaart. Lekker, ook al omwille van de gekruide saus. De Crown Plaza in de rue du Mont Saint-Martin serveert dit gerecht best voortreffelijk.

Toch is ook tijdens het smikkelen de oorlog niet ver weg. Via een omweg langs Parijs kreeg de “Café Liègeois” haar naam. Al voor de oorlog diende men in eet- en drankhuizen in de Lichtstad de “Café Viennois” op. Een lekkere koffie, die verwees naar de luxe van de koffiehuizen in de hoofdstad van de voornaamste Duitse bondgenoot, dat was niet langer te tolereren in de ogen van de publieke opinie. Een nieuwe naam was absoluut noodzakelijk. Net in die eerste oorlogsweken verdedigden de Luikse forten zich dapper tegen de oprukkende overmacht.

Het metrostation “Berlin” werd omgedoopt tot “Liège”, de “rue de Berlin” werd “rue de Liège” en de nieuwe naam voor het lekkers op basis van koffie werd: “Café Liègeois”. Het oorspronkelijke recept vermeldt zoete koffie, afgekoelde met vanille geparfumeerde melk en slagroom als voornaamste ingrediënten. Tegenwoordig wordt de afgekoelde melk vaak vervangen door een bolletje vanille-ijs. Peket, zeg maar Luikse jenever, is eveneens een ingrediënt die af en toe opduikt.

Luik in het oog van de storm

De centrale thema's van de tentoonstelling in het "Musée de la Vie Walonne" is de strijd die tijdens de eerste twee oorlogsweken gevoerd werd om de forten omheen Luik en het dagelijkse leven in en buiten de stad. Deze expositie is opgebouwd rond 6 "ruimtes" die elkaar deels chronologisch opvolgen. De hoofdkleuren die je onderweg opmerkt verwijzen naar aspecten van de geschiedenis. Oranje staat voor de vooroorlogse bloei, terwijl rood overduidelijk verwijst naar het bloed dat zo nodeloos vergoten werd. "Feldgrau" is de overheersende kleur van de uniformen van het oprukkende machtige Duitse leger. Blauw tenslotte toont de bevrijding.

Het parcours doorheen de expositieruimte vangt aan in de jaren voor de oorlog. Luik is dan een bloeiende industriële metropool, met mijnbouw en staalproductie belangrijke factoren zijn. Elders in de provincie spelen de textielindustrie en de bosbouw een belangrijke rol. De industriële welvaart stuwde ook de middenstand en de burgerij vooruit. De proletariërs in de dichtbevolkte wijken moesten het met véél minder stellen.

Wanneer de oorlogsdreiging concreet wordt mobiliseert men op grote schaal manschappen, die niet al te best voorbereid blijken. Al snel blijkt ook dat de Belgische legertop faalde bij de uitbouw van een degelijk verdedigingssysteem. De enig haalbare opdracht lijkt de Duitsers zoveel mogelijk ophouden en vertragen in afwachting van eventuele Britse en Franse hulp. Ondanks heldhaftige verdediging van de soldaten zit er uiteindelijk voor het leger niet veel anders op dan achteruit te trekken, zoals de hoogste legertop al eerder deed…

Een oorlog telt talloze "afwezigen". Niet alleen zijn er de gesneuvelden en de manschappen aan het front, er zijn ook de krijgsgevangen, de weggevoerden en de vluchtelingen. Veel Luikenaars vluchtten naar de veiligheid van het nabije neutrale Nederland. 1560 dagen lang duurde de nachtmerrie van de oorlog. Je ontdekt hoe de bevolking moest overleven, maar ook hoe een aantal onder hen in het verzet gingen.

Bij de opbouw van deze tentoonstelling realiseerde men zich gelukkig wel dat de oorlog ook boven de Taalgrens gewoed had. Er werden onder meer stukken

ontleend uit het “In Flanders Fields Museum” in Ieper en het “IJzermuseum” in Diksmuide. Anderstalige bijschriften dragen ertoe bij dat bezoekers van overal zich welkom voelen.

Lekkere afsluiter

Oorlog en lekkers waren onbetwistbaar de belangrijkste componenten van een leerrijke kennismaking met deze boeiende stad aan de Maas en haar verleden. Overduidelijk is het ander water dan dat van de Maas dat een onontbeerlijke ingrediënt is van het laatste lekkers dat op het bezoekmenu staat. De bieren van Brasserie C doorlopen een zeer klassiek brouwproces waarbij behalve water van eigen bodem ook mout uit Wallonië gebruikt wordt. Dat andere voor bier zo belangrijke ingrediënt, hop van goede kwaliteit, is van internationale herkomst; onder meer uit Frankrijk, Nieuw-Zeeland als de Verenigde Staten.

De jongens van Brasserie C halen het water voor hun microbrouwerij diep uit de ondergrond in de Impasse des Ursulines, gelegen aan de voet van de voet van de Montagne de Bueren. Wie graag de 378 treden van deze immense trap wil beklimmen doet dit best voor het bezoek aan de brouwerij en de bijhorende degustatie, want anders zou dat wel eens een onoverkomelijke hindernis kunnen vormen.

Het bier bij uitstek van het huis is de Curtius, een blond bier van hoge gisting met 7 volume % alcohol, begiftigd met een zacht aroma, dat verfrissend smaakt. Dit lekkers van het biertype “Spéciale Belge” is verkrijgbaar in flesjes van 37,5 cl met champagnekurk en natuurlijk ook in vaten.

Een heerlijke drank mogen proeven op een schitterende locatie verhoogt het genot. Binnen is het gezellig, maar onder een mooi lentezonnetje of op een warme zomeravond verkies ik toch de unieke setting aan de buitenzijde.

Met dank aan de organisatoren van deze ontdekkingstocht: Anne-Marie Jacob & Jempi Welkenhuyzen.

INFO: http://www.liegeexpo14-18.be/expo14-18/index.php/nl/

PERSINFO: Manfred Dahmen manfred.dahmen@belgacom.net

R.D.

****

PURE RUST IN EEN ONBEKEND STUKJE POLEN IN DE BUURT VAN KRAKAU

Swietokrzyskie: regio met een pittige naam

Op een paar uur rijden vanuit Krakau in noordoostelijke richting ben je zo op het Poolse platteland. Dat is heus wel een verademing na een paar dagen rondstruinen in de prachtige maar ook wel erg drukke en toeristische metropool van Zuid-Polen. Bij ons is de regio, die in het Pools *Swietokrzyzkie* heet, wellicht minder bekend, maar daarom niet minder aantrekkelijk. Het correcte lezen en uitspreken van de naam alleen al vergt op zijn minst een aardige kennis van een mondje Pools want de voor ons ongebruikelijke opeenvolging van een sliert medeklinkers zorgt ongetwijfeld voor hilarische tongbrekers. Daarenboven is het gespelde woord zwierig gedrapeerd met een rist vrolijke krullen en kalligrafische ornamenten die toonhoogte en uitspraak extra komen bijsturen. Dat wil ik mijn toetsenbord nu even niet aandoen. Maar klinken doet het goed, 'Swietokryzkie', zeker als je het woord achter je kiezen nog een poosje laat rondbuitelen en natollen in een flinke geut wodka. Toch is het woord bij nader inzien makkelijk te onthouden als ze je uitleggen dat *Swieto* 'heilig' betekent en *Kryzkie* 'kruis'. We zijn dus in een provincie of *woiwodschap* die als Heilig Kruis geboekstaafd staat, een naam die refereert aan een oud klooster op een kale heuvel waar een reliek van het Heilige Kruis van Christus bewaard wordt. Ook het omliggende gebergte rond de provinciehoofdplaats Kielce draagt die naam: Gòra Swietokryzkie, de Heilige Kruisbergen.

Plattelandsidylle

Landelijk is het minst wat je kunt zeggen, bedenk ik, als we langs sappige weiden, rijpe graanvelden, donkere bossen, verstilde dorpen, schilderachtige landhuizen en eenzame boerderijen door het vlakke tot licht heuvelende binnenland rijden. De koningen mochten dan wel resideren in Krakau of Warschau, op het Poolse platteland barstte het in de voorbije eeuwen van de kastelen en de landhuizen die de rijke landadel liet optrekken. Die doen nu veelal dienst als hotel, business center of locatie voor feesten, ceremonies en congressen. Het versterkte kasteel van Sobkov waar we straks logeren, is er zo een. De streek zelf leent zich uitstekend tot het maken van ontspannende wandelingen door de heuvels en klimpartijen naar de hoogste bergtoppen van de streek. En dankzij het vlakke tot licht heuvelende parcours zijn de mogelijkheden voor pittige fietstochten via gemarkeerde wegen legio. De provincie kan bovendien bogen op een rijke traditie van mijnbouw en handwerk wat zich weerspiegelt in vele gebruiken en levendige folklore. Wij toerden een paar dagen door de streek en genoten van de hartelijkheid en de gastvrijheid van de bewoners. Vaak werden we verwelkomd door heksen die van oudsher met deze streek geassocieerd worden. Die moeten vroeger in deze toen erg geïsoleerde streek erg populair geweest zijn, want de toeristische dienst van Swietokrzykie heeft het logo met heks handig voor marketingdoeleinden ingezet. Maar geen nood, de vertrouwde heks met gebochelde rug en behaarde wrat op de neus die Hans in het sprookje van Grimm lelijk te stekken had, is nu vervangen door een eigentijdse versie van een stel knappe grietjes. Die komen je op vele toeristische attracties in lange gewaden en met bezem vrolijk begroeten.

Een waardig welkom in het kasteel van Sobkov

Bij het binnenrijden door de toegangspoort van het kasteel van Sobkov worden we meteen ondergedompeld in een authentieke, middeleeuwse sfeer. Met bulderende kanonschoten worden we welkom geheten en een welbespraakte minnestreel onthult ons op samenzweerderige toon de vele geheimen die het kasteel achter zijn dikke muren bewaart. Over het hele prachtige domein waarvan de tuinen afhellen naar de rivier, klinken middeleeuwse, polyfone gezangen. Even later komt een jonge valkenier, ook in middeleeuws kostuum zoals alle personeelsleden in het kasteel, met een slechtvalk op zijn handschoen, ons groeten, terwijl een koetsier in livrei zijn statige koets, getrokken door twee vurige hengsten, komt voorrijden. Een fotogenieker entree is moeilijk voorstelbaar. Een receptioniste vermomd als 'dienstmaagd des heren' overhandigt ons een 20 cm loodzware, zwarte sleutel die zijn weg zoekt in een – wat had je gedacht? – knarsend en piepend slot van een sobere, donkere, spartaans ingerichte kamer. Een groot ledikant wordt mijn bedstee en door een piepklein raampje – eertijds een schietgat – in een metersdikke muur vang ik nog net het laatste straaltje zon van de dag op. Gelukkig is de badkamer heel eigentijds en ook de middeleeuwse spijskaart in het restaurant dat uitpuilt van de wapenschilden, hellebaarden, kandelaars, wandtapijten, banieren, harnassen en zwaarden, heeft zich aangepast aan de gevoelige maag van de hedendaagse gast. De minnestreel die de volgende dag zijn acteursplunje ingewisseld heeft voor dat van manager van het bedrijf, leidt ons rond in de verschillende vertrekken van het enorme complex en onderhoudt ons over de geschiedenis van het oorspronkelijke fort en de vele initiatieven die op stapel staan. Beleving en ontspanning zijn daarbij de sleutelwoorden. Zelf zijn we bijzonder onder de indruk van de schitterende demonstratie van de jonge valkenier die achtereenvolgens een arend, een buizerd, een valk en een paar schattige uilen komt showen. Terwijl hij deskundig vertelt over het africhten van de prooivogels – aan de stand van de oortjes van de uil kun je zijn humeur afleiden – hun voeding en eetgewoonten, mogen de vrijwilligers de 'vogeltjes' op hun voorarm laten plaatsnemen en zelfs een aaitje geven. Je moet dan wel de priemende blik in de fonkelende ogen van je gevederd vriendje voor lief nemen. En echt wel romantisch was de koetstocht in de ochtendlijke mist bij laaghangende nevelslierten naar een spookachtige ruïne midden in een donker bos.

Zeker doen: enkele tips

Nowa Slupia: Cultuurcentrum en archeologische site. Gereconstrueerd dorpje zoals het er 2000 jaar geleden uitgezien moet hebben toen in deze streek al ijzer uit de bergen (*Gòry Swietokrzyskie*) gedolven en in primitieve ovens gesmolten werd. Het is gezellig wandelen tussen de verschillende hutjes waar ambachtslui in klederdracht van toen brood bakken, een oven van klei opstoken en ijzer gieten, wol spinnen en aardewerk bakken. Aan het spit onder een open vuur draait een speenvarkentje rondjes en pronte boerenmadammen in plaatselijke klederdracht zingen uit volle borst opgewekte en meerstemmige volksliederen begeleid door een paar muzikanten. Elk jaar half augustus loopt hier een populair festival. www.dymarki.pl

Klooster van het Heilige Kruis: oud benedictijnenklooster hoog op een heuvel waar de reliek van het Kruis van Christus bewaard wordt. Het klooster zou volgens een legende gesticht zijn door prins Emerik, de zoon van de eerste koning van Polen. We wandelen er door de bossen over puntige rotsblokken en glibberige paadjes naartoe (sommige stukken zijn erg steil). Vervolgens struinen we er eerst rond door kloosterzalen met prachtige fresco's en lopen dan naar de kerk waar een oblatenpater voor de bedevaarders de reliek uitstalt. Achter het klooster heb je vanop een breed uitzichtplatform een mooi uitzicht over het weidse landschap. Voor de erg katholieke Polen is dit een erg bekende en populaire bedevaartsplaats. Scherpenheuvel lijkt plotseling kortbij. www.nowaslupia.pl

Grod Pedzikow: bezoek aan een middeleeuws ridderdorp waar je kennismaakt met de tijdsgeest en het leven van heuse ridders uit de middeleeuwen. Uitleg bij het maken van koningskronen, pijlpunten, bogen, schilden, speren, maliënkolders en zwaarden krijg je van Andrzej, de enthousiaste maker-ontwerper van dit middeleeuwse alaam die je ook leert speerwerpen en boogschieten. Achteraan op zijn uitgestrekte domein staan, naast een houten fort, twaalf witte tenten opgesteld. Dat is een exacte kopie van een tentenkamp waarin de manhaftige Poolse soldateska verbleef die de Teutoonse Ridders in 1410 in Grunwald de fatale nederlaag toebracht. Poolse geschiedenis. www.grodpedzikow.pl

Tokarnia: bezoek aan het Etnografisch Park, kortweg het Bokrijk van Polen. Op het enorme domein tref je landelijke woningen en gebouwen aan zoals windmolens en een houten kerk die de bezoeker terugvoeren naar het landleven en gebruiken vanaf de 18de eeuw. Wij zijn er op 1 juni en dan wordt in heel Polen de Dag van het Kind gevierd. Het is er dus erg druk en er zijn overal optredens terwijl de plaatselijke verenigingen

zelfgemaakte spulletjes en vooral veel lokale specialiteiten aanbieden. Overal treden muziekgroepen op en op een grasveld staat een reuzengroot podium opgesteld waarop Poolse schlagerzangers hun opwachting maken en de menigte flink uit de bol doen gaan. Animatie verzekerd. www.mwk.com.pl

Huta Szklana: bezoek aan de middeleeuwse nederzetting aan de voet van de berg. In verschillende schuren of ateliers demonstreren professionele paardensmeden, bakkers, leerbewerkers, timmerlui, wevers en imkers het traditionele ambacht zoals dat van de 12de tot de 14de eeuw in deze streek beoefend werd. Op het domein worden we vergezeld van twee schattige heksen die je alles vertellen over de heidense oorsprong van deze streek en over heidense godheden als Swist, Poswist en Pogoda. De heks is ook het symbool van de streek; het heksenlogo kom je bijgevolg overal tegen. In het restaurant aten we een regionaal gerecht bekend als 'swietokrzyska zalewajka': een roggesoepje en *golki*, gevulde aardappelnoedels. www.osadasredniowieczna.eu

Praktisch deel

Situering Swietokrzyskie of Heilige Kruisstreek: een regio in het zuidoosten van Polen (een van de 16 regio's of 'woiwodschappen' in Polen) waarvan de naam is afgeleid van de Heilige Kruisbergen, het oudste gebergte van Polen. Swietokrzykie verwijst op zijn beurt dan weer naar een reliek van het Heilig Kruis van Christus dat aan het Heilig Kruisklooster werd toevertrouwd. Nu is dat voormalige benedictijnenklooster (ook bekend onder de naam *Lysa Gora* of Kale Berg) een druk bezocht bedevaartsoord.

Overnachten
Boerderij Dworek Staropolski in Mlynczyska. Rijkelijk gedekte tafel met een plejade van gerechten en drankjes uit de plaatselijke volkskeuken die door kokkin Sophia opgediend en becommentarieerd worden. De 'soswika', een zelfgemaakte drank op basis van dennennaalden, smaakt voortreffelijk. Ongedwongen, hartelijke sfeer, ruime woning (ooit vakantieresidentie Poolse landadel) met sobere, maar verzorgde gastenkamers. Uitgestrekt domein aan een groot meer temidden van bossen en weelderig groen. Naast een watermolen is er een klein museum met traditioneel landbouwalaam. www.dworekstaropolski.pl

Landhuis-hotel (*manor*) in Sichow Duzy. Ruime, lichte, luchtige kamers met alle voorzieningen in groot landschapspark. Het goed was tot eind 19de eeuw in bezit van de vooraanstaande adellijke familie *Radziwill* waarvan de tragische geschiedenis in een stijlvolle en rijkgevulde bibliotheek vol waardevolle geschriften terug te vinden is. Verschillende zalen kunnen afgehuurd worden voor conferenties, meetings en huwelijksfeesten. www.sichow.eu

Sucholand: een klein aards paradijs op 7 km van de drukke hoofdstad Kielce. Verblijf in twee houten chalets met state-of-the-art accommodatie, mooi ingerichte keuken met alle faciliteiten, salon en sauna. Zalig ontbijt op vlonder vlak bij het meer. Gezellige barbecue bij knapperend houtvuur in idyllisch decor bij gastvrije eigenares. www.sucholand.pl

Sobkow-kasteel in de Sobkow-straat 15 in Sobkow. Donkere kamers in versterkt kasteel, middeleeuwse sfeer, verzorgde keuken, ongedwongen sfeer. Het enthousiaste team organiseert allerlei activiteiten: een valkenshow, middeleeuwse steekspelen, concerten, kanotochten op de Nida-rivier achter het kasteel, paardrijden, ritten met de koets door de streek, wandelingen en fietstochten. www.zameksobkow.eu

Erheen: Met Ryanair vanuit luchthaven Charleroi naar Balice, de luchthaven van Krakau, op zowat 15 km van het centrum. Vluchtduur: ca. 2 uur. www.ryanair.com Verder naar Swietokrzyzkie met busje.

Met dank aan:
Poolse nationale dienst voor toerisme: www.polen.travel
The Marshal Office of the Swietokrzyskie Voivodeschip: www.sejmik.kielce.pl
The Regional Tourism Organisation of the Swietokrzyzkie Voivodeship: www.wrota-swietokrzskie.pl

G.M.

****

CHÂTEAUVILLAIN: EEN “PETITE CITE DE CARACTERE”

Geprangd tussen Champagne en Bourgondië, een twintigtal kilometer ten zuiden van Colombey-les-deux-Eglises, ligt dit karaktervolle dorp.

Wat onderscheidt een “village de cararctère’ van één van de “plus beaux villages de France”? Deze dorpen hebben een historische kern, een authenticiteit die tot hiertoe niet voldoende ontwikkeld werd en waarvan de bewoners de toezegging deden om deze authenticiteit te bewaren. Dit onderstelt een initiatiefnemend comité dat voldoende gedragen wordt door de plaatselijke bevolking en het gemeentebestuur. Met mondjesmaat worden subsidies toegewezen krijgt via

allerlei instanties vooral voor gevelrenovaties. Het is dus eerder het potentiële dat een “village de cararactère” kenmerkt. Dit label werd toegekend in 2012 aan drie dorpen in de Haute Marne. Men dient alle woningen in de dorpskern te registreren en een perimeter van 50 meter te bepalen van monumenten waarbinnen geen verbouwingen meer toegelaten zijn.

Het dorp ligt langs de Via Francigena, een bedevaartweg die sinds 990 via 79 etappeplaatsen van Canterbury naar Rome loopt.

Châteauvillain kan zowel zijn natuur, geschiedenis en patrimonium uitspelen. De drijvende kracht achter dit initiatief in dit dorp van 1700 inwoners is: “Le Clef des Champs’ waarvan Catherine Boussard de bezielster is.

De “Tour de l’Auditoire”, de enige toren die nog overblijft van het middeleeuws kasteel uit de 12e en 14e eeuw, herbergt een klein museum. In deze toren was vroeger de rechtbank gevestigd, en men sprak er niet alleen recht over mensen maar ook over dieren, zo werd er ooit en ezel veroordeeld die met een hoefslag een kind doodde, ook varkens passeerden er voor de rechter.
Je bewondert er ook een prachtig stenen polychroom beeld van de “Vierge vulgaire”, waarbij het kindje Jezus duidelijk zijn geslacht toont….
Hier vind je ook een klein toeristisch informatiekantoor.

Van het kasteel, waarvan een maquette getoond wordt, rest er niet veel meer: de laatste eigenaar, een bouwondernemer, brak het tot op de grond af en verkocht de stenen en de inboedel. Wat nog overblijven zijn vestingmuren waarlangs nog kan gewandeld worden, twintig van de oorspronkelijk zestig torens en één van de drie stadspoorten. Eén van de torens heeft nog trappen in de zijgevel, boven was een munitieopslagplaats en onderaan een gevangenis met openingen van 60 op 60 cm.

Kuieren kan je, zoals eertijds Simone de Beauvoir, in het 4 km lange labyrint van de “ruelles”, smalle straatjes langs de tuinzijde van de woningen.

Wat behoort nog verder tot het patrimonium: een watermolen waar olie geperst werd en door een Vlaamse eigenaar gerestaureerd, uniek is een wasplaats met bewegende bodem die aanpasbaar was aan de hoogte van het wasgoed, een 17^{e} eeuwse duiventil, de tweede grootste in Frankrijk voor 6000 duiven en waardevol voor de eier- en mestproductie….

Wandelend door het dorp kom je ook enkele ijzersculpturen tegen van Michel Boussard, niet de minste want hij maakte ook het beeld van Charles de Gaulle dat voor zijn memoriaal staat in Colombey-les-des-Eglises. Hij leidt je graag rond in zijn atelier in Mormesse, 1,5 km van Chateauvilain. (http://www.michelboussard.com/)

Verder kom je ludieke verkeersborden tegen en verpozen kan je in de tuinbibliotheek van de Jardin des Fontaines bij de klaterende Aujon, in de Jardin Médiéval of de Jardin des Linottes waar je een prachtig uitzicht hebt op de omgeving. .

Contrasterend is de grootse voorgevel van de parochiekerk en de eerder sobere gevel van het tegenoverliggende stadhuis. In de kerk: een geklasseerd orgel, muur- en plafondschilderingen, en ieder bank met verwarming…….duidelijk aantonend wie de grootste financiële middelen had in de 18e eeuw.

Wil je de natuur intrekken, dan loop je door de Porte Madame, een oude stadpoort, het 270 ha grote bos in (le Parc aux Daims); je komt er gegarandeerd enkele van de 200 damherten tegen die er vrij in de natuur leven.

Tijdens juli en augustus is iedere dag om 16 u. een begeleide wandeling. Een Engels koppel baat er een b&b uit en “La Belle Epoque” een dorpsrestaurant met streekeigen keuken. In de keuken geeft Maggie de gerechten een Engelse touch en Steve serveert ze met de typische Engelse humor.

http://www.chateauvillain.com/fr/la-clef-des-champs
chateauvillain@laposte.net

D.V.H.

****

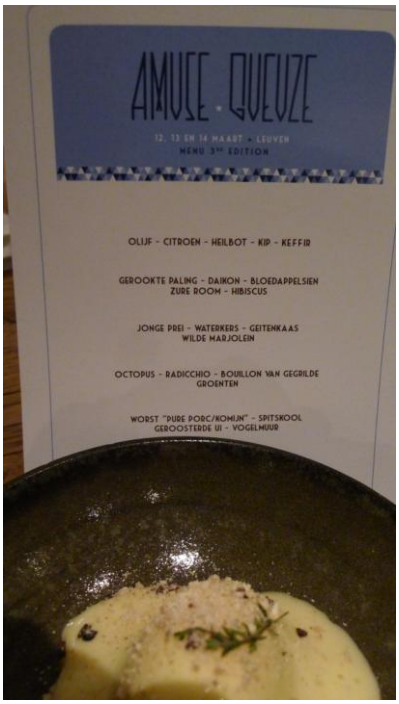
FOODPAIRING EVENT: AMUSE GUEUZE

De ouverture

Of we wel eens wilden weten welke gerechten er het beste passen bij onze traditionele, ambachtelijk gebrouwen lambiekbieren? Dat was de intrigerende openingszin die op de uitnodiging stond. Hoewel ik me niet graag tooi met het überhippe epitheton ‘foodie’ ben ik, zoals zovelen tegenwoordig, wel geïnteresseerd in alles wat met natuurlijke productieprocessen en eerlijke producten te maken heeft. De stap naar onze vele streekbieren en vooral de ambachtelijk gebrouwen is voor een ‘goede Belg’ dan ook vlug gezet. Terecht mogen we trots te zijn op die rijke traditie van ons alom bejubelde gerstenat. Dat we het niet alleen graag drinken, maar

er ook mee koken is in diezelfde traditie thuis. Van jongere datum wellicht is de trend dat creatieve en geïnspireerde keukenpieten op zoek zijn om hun gerechten van een passend biertje te voorzien, net zoals dat voor wijnen het geval is.

In het restaurant Het Land aan de Overkant in Leuven nam ik zelf deel aan een dergelijk foodpairing-event en dat meer bepaald met lambiekbier, een bier dat uitsluitend in de Brabantse Zennevallei ten zuiden van Brussel zijn herkomst vindt. Daar alleen zweven zogenaamde wilde gisten – microflora – door de lucht die 's nachts in de openstaande koelbakken voor een magisch betoveringsproces zorgen. De brouwer voegt dus zelf geen gisten toe aan de wort omdat de gisting door die wilde gisten zelf op gang wordt gebracht. Het bier rijpt verder na in houten vaten zoals dat ook eertijds het geval was. Door het vakkundige vermengen ('steken' in het brouwersjargon) van jonge en oude(re) lambiekbieren, m.a.w. van verschillende jaargangen, en die in de fles te laten nagisten, ontstaat dan een product dat de naam geuze draagt. Naargelang van het soort bier dat de 'geuzesteker' wil maken, voegt hij er eventueel heerlijke verse krieken (eertijds uitsluitend uit Schaarbeek, nu vanwege tekorten ook van elders) of ander fruit zoals frambozen, abrikozen of zelfs druiven aan toe, ook weer in uitgebalanceerde doseringen. Nagisting gebeurt in de fles en door de vorm ervan en de stop in echte kurk op de fles met muilkorfje hoor je bijvoorbeeld bij 'Kriekenlambiek' wel eens de term 'champagne onder de bieren' vallen. Op allerhande beurzen in binnen- en buitenland vallen onze Belgische lambiekbieren heel vaak in de prijzen. Niet alleen het assembleren of steken van lambiekbieren vergt veel passie en vakmanschap, ook de combinatie van die bieren met zorgvuldig uitgekozen en liefst seizoensgebonden producten is voor de betere kok tegenwoordig dan ook een heuse uitdaging. Welnu, precies dit idee ligt aan de basis van het concept Amuse-Gueuze waarmee de bedenkster ervan, de juriste Karen Blereau, de gastronomische wereld sinds kort kwam verrijken. Sinds enkele jaren, zo vertelt Karen me in Het Land aan de Overkant, organiseert ze in enkele restaurants die haar filosofie delen, deze zogenaamde foodpairings met lambiekbieren, en dat met groot succes. Voor de twee eerdere edities was ze in twee Antwerpse restaurants te gast terwijl ze voor deze derde editie naar Vlaams-Brabant toog waar gastheer Luc en chef-kok Wim en zijn team hun beste beentje voorzetten.



Symfonie van geuren en smaken

In het stijlvolle, strakke decor van het restaurant verwelkomt Karen Bléreau een 40-tal gasten terwijl het attente personeel de eerste proevertjes presenteert en de glazen vult met een Oude Geuze van Oud Beersel. Daarna neemt iedereen plaats aan fraai gedekte tafels waarop achtereenvolgens vijf gerechten geserveerd worden met de daarbij zorgvuldig uitgekozen bieren. Een drietal biersommeliers geven bij de voorstelling van de respectieve bieren telkens deskundig commentaar (samenstelling, smaaktoetsen, anekdotes over brouwersfamilies…) wat het proefproces op zich al aardig op smaak brengt. Ook het uitschenken vergt enige techniek en het glas, nota bene, is geen ordinair bierglas maar een hoog wijnglas waar deze edele drank zich blijkbaar het best in thuisvoelt. Noblesse oblige. Eigenaar Luc en het zaalpersoneel zorgen voor toelichting bij de gerechten. Op tafel liggen ook keurig gedrukte kaarten met vermelding van menu en soorten bier. Het leuke is om de kaarten vooraf niet te bekijken of te bestuderen, maar de eigen smaakpapillen zelf eerst hun gang te laten gaan. Een gezellige babbel aan tafel over dit heerlijks is ook een deel van het foodpairingsverhaal.

Het concert

Achtereenvolgens daalde dan het nu volgende manna uit de hemelse keuken over ons neer. Het eerste gerecht bestond uit gerookte paling, daikon, bloedappelsien, zure room en hibiscus, waarbij een exclusieve Mikkeler – Spontan Beetroot van ‘de Proefbrouwerij’ in Lochristie geschonken werd. Nummer twee bestond uit jonge prei, waterkers, geitenkaas en wilde marjolein waarbij Oude Lambiek (in een soort decantatiekaraf) van Oud Beersel in de glazen belandde. Het derde gerecht met octopus, radicchio en bouillon van gegrilde groenten werd besprenkeld met een Oude Kriek van Timmermans. Bij het iets steviger hoofdgerecht met worst uit Toulouse (pur porc) met komijn, spitskool, geroosterde ui en vogelmuur (uit de restauranttuin) dronken we een krachtige en parelende Oude Geuze van Drie Fonteinen van de bekende bierbrouwer Armand De Belder. Het dessert ten slotte, mango, cacaonips, crème catalan en yoghurtijs werd afgerond met een vrolijke Fou Foune van Cantillon die daarvoor abrikozen uit de Provence gebruikt. Voor dit exquise vijfgangenmenu en zes speciale bieren betaal je 89 euro. Informatie is te vinden op de website van Amuse-Gueuze. Bij het afscheid kreeg iedere gast nog een leuk presentje met enkele chocoladebonbons van Bz en een flesje pure limonade. Frisse lambiekbiertjes in een liefdevolle match met pure gerechten…het is eens iets anders dan frieten en stoofvlees van de paters-trappisten! Maar help…ook dat kan toch zo lekker zijn.

Info: www.amuseueuze.com
Persinfo: Nele Minten nele.minten@primetimegroup.be

G.M.

****

ANTWERPEN EN BRUSSEL VERBONDEN VIA HET WATER

Op 11 februari 2015 voer de “Mozart” vanaf het Steen in Antwerpen voor een vormingstocht voor Schelde-, kanaal- en havengidsen van Antwerpen naar Bussel via de Schelde en het zeekanaal Brussel-Schelde (Zennekanaal).

Carl Buts, voorzitter van de Scheldegidsen praatte de vaartocht vlot aan elkaar en liet tijdens de tocht medewerkers van “Waterwegen & Zeekanaal”, “Polders van Kruibeke”, “De Milieuboot”, enz. wetenschappelijke informatie verstrekken.

Het werd een tocht die een groot publiek, naast de vaarervaring, kan aanspreken door zijn grote waaier aan interessepunten: natuurbehoud, visbestand, industriële archeologie, economische betekenis, stadsontwikkeling,…

Na het losgooien van de trossen merkten we op de rechter Scheldeoever over een lengte van 7 km verstevigingswerken aan de kaaimuren, die nog onder Napoleon werden opgetrokken. Het historisch karakter van de “blauwe steen”, een nauw aan het hart liggend begrip voor de Antwerpenaar, blijft behouden. Op de linkeroever zagen we het Burchtse Weel, ontstaan door dijkdoorbraken en nu 2x daags overstromingsgebied. Verderop nog natuurgebieden: de Hobokense Polder en de Polders van Kruibeke.
Deze laatste maakt deel uit van het Sigmaplan en heette vroeger de Potpolder. In vakterminologie is dit een GOG, een gecontroleerd overstromingsgebied van ruim 600 ha. Het heeft een 6 km lange ringdijk die het achterland moet beschermen en een 8 km lange overstroombare dijk (met een in- en uitwateringsconstructie) langsheen de Schelde. Het volledige gebied krijgt een natuurinvulling met bossen, weiden en een waterlandschap (het Kortbroek). Een geschikte habitat voor moeras- en watervogels
Het is een uitstekend fiets- en wandelgebied met o.m. trappen naar de ringdijk, informatiezuilen, schuilhutten en picknicktafels.

Vissen beginnen zich meer en meer thuis te voelen in het brakke water van het Schelde-estuarium, een mix van zout en zoet water. De samenstelling van het water en het seizoen bepalen het visbestand, maar over het hele jaar telde men 52 soorten.
Sinds 1995 is de waterkwaliteit gevoelig verbeterd, maar dit betekent niet dat alle vis, zoals paling, eetbaar is.
Bij de monding van de Rupel verlieten we de Schelde en voeren het zeekanaal Brussel – Schelde op. Aanleiding om wat op te steken van de werking van de sluizen. De eerste zeesluis die we passeerden is deze van Wintam die, met haar afmetingen van 210 m

lengte, 25 m breedte en 16 m diepte, schepen tot 10.000 ton kan ontvangen. Sluizen dienen niet alleen voor het versassen van schepen, maar regelen door hun pompstation ook het waterpeil op het kanaal.

Langs het kanaal ook enkele natuurgebieden zoals het broek De Naeyer en het broek van Blaasveld. Bij de Vredesbrug van Willebroek, op muziek vereeuwigd door Wannes van de Velde, kregen we info over het unieke ophalingssysteem, een geklasseerd stukje industriële archeologie. Verder op het kanaal nog verschillende types van bruggen.

Tijdens de vaartocht werd ons ook toeristische informatie bezorgd, zoals in Willebroek over de aparte toren van de Sint-Niklaaskerk die een gotische achthoekige spits heeft in zandsteen, over de handelsband van de stad met Willem van Oranje en de tegenkantingen over het planten van de Vrijheidsboom in 1831, over de faluintjeskoffie.
Bij Tisselt kerk houdt een namaakuil de duiven van de kerktoren weg, je verneemt dat er zoveel prille echtscheidingen waren doordat gemeentehuis en kerk elk op een andere oever lagen en het veer of de omweg via Willebroek het jonge bruidspaar de tijd gaf om van gedacht te veranderen. Lijkenpikkers is de bijnaam van de inwoners van Tisselt; inwoners van dit dorp werden aanvankelijk begraven in Willebroek, en toen de inwoners eindelijk rond hun eigen kapel mochten begraven worden, was de grond niet gewijd. Men haalde dan gewijde grond van het kerkhof van Willebroek en gooide dit in het open graf. Ook werd een lijk opgegraven in Willebroek en ten grave gelegd in Tisselt. Een kraai, symbool van de dood, siert het wapenschild van Tisselt.
In Humbeek passeerden we een klein hoekhuis waarop “Gerechtshof van Humbeek” prijkt en in Grimbergen stond de “Verbrande Brug”, een houten brug door de Spanjaarden in brand gestoken tijdens de Tachtigjarige Oorlog. Tijdens WO1 zwom korporaal Léon Trésignies hier naar de andere oever van het kanaal om de brug neer te laten, maar hij bezweek onder een Duitse kogelregen.

In Vilvoorde hielden we halt om “Vilvoorde Waterside” te bezoeken, een groots geïntegreerd ontwikkelingsproject dat een verouderde industriële zone, gelegen tussen het kanaal en het centrum van Vilvoorde, omvormt tot een zone waar het goed wonen, werken en recreëren is. Het voormalige Tuchthuis werd geïntegreerd in een nieuwe woonomgeving van appartementen, kantoren, een hotel en een recreatie-omgeving.
Waterside verbindt door zijn open ruimtes het centrum van Vilvoorde met het kanaal.

We voeren de haven van Brussel binnen, en hier wordt ook gewerkt aan een nieuw Kanaalplan met de bouw van 25.000 woningen rond het kanaal. Nieuwe commerciële activiteiten zullen ontwikkeld worden, zoals een nieuw BPostgebouw, een nieuwe roro-terminal die de tweedehandsautomarkt, geconcentreerd in

Molenbeek, naar hier zal verhuizen. Jaarlijks zouden 160.000 auto's van hier naar Antwerpen vervoerd worden.
Bij de Van Praetbrug eindigt de doorgang van zeeschepen en hier zou een groot winkelcomplex verrijzen. We voeren verder langs de tuinen van het koninklijk paleis, Brussel Bad tot aan Tour & Taxis waar de leerrijke vaartocht eindigde.

De boot-buscombinatie Brussel – Antwerpen en omgekeerd worden georganiseerd door Rivertours: eerst een busrit, gevolgd door een gegidst stadsbezoek en de boottocht.
Met een zestal passagiersschepen en binnenvaartuigen biedt Rivertours een waaier van vaartochten aan op Schelde, Rupel, Durme, Dijle, Dender en kanalen.
Een voorproefje kan je meemaken tijdens de Scheldehappening op paasmaandag 6 april 2015 of de Brabantse Vaarhappening op 1 mei.
Het volledig vaarprogramma vind je op www.rivertours.be

Heb je meer interesse in de milieuaspecten, het leven en de natuur op en rond het water, dan kan je vaartochten meemaken met de Milieuboot. Op het programma in 2015 staan tochten op het kanaal Brussel-Charleroi, Zeekanaal Brussel-Schelde, het Nete- en het Albertkanaal. Info op www.milieuboot.be

Info: Grenzeloze Schelde: http://www.grenzelozeschelde.be/

D.V.H.

****

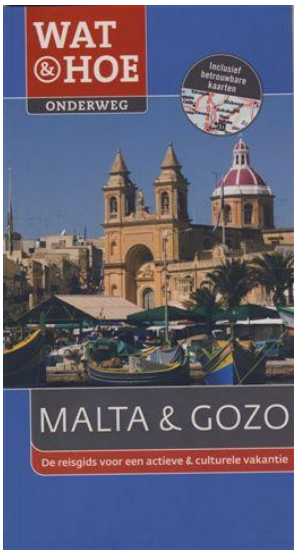
OP DE BOEKENPLANK

1000 DINGEN DOEN IN NEDERLAND

Inspiratiegids voor allerlei doe-activiteiten in Nederland. Gerangschikt per provincie en met tal van toptien lijstjes van terrasjes, museumcafés, rondvaarten, winkelstraten, strandpaviljoen, enz.
Een greep uit bijzondere doe-ervaringen: een nachtelijke tocht over het wad, je onderdompelen in een veenmodderbad, botsautovoetbal, sightjoggen door de grachtengordel,….
Achteraan de gids vind je een register met adressen en symbolen voor het genre activiteit: leuk met kinderen, kunst en cultuur, culinair, wellness en ontspanning.

Een uitgave van Kosmos, 2015, 322 p., € 15

MALTA & GOZO



Malta is een populaire bestemming voor kort-verblijven. Het eiland heeft een ruim aanbod van toeristische attracties, zoals het hypogeum van Hal-Safflieni, één van de oudste neolithische begraaf- en gebedsplaatsen ter wereld; Vittoriosa, de eerste hoofdstad van de johannieters, een boottocht langs verschillende vestingstadjes en kleurrijke vissershaventjes,… Natuurliefhebbers zullen op Gozo hun gading vinden.
Een zestal uitgewerkte wandelingen en tochten laten je de verschillende facetten van de twee eilanden ontdekken. De keuken is een culinaire smeltkroes met zijn Italiaanse en Noord-Afrikaanse invloeden. Zoals steeds in deze gidsen vind je voldoende praktische info over eten, overnachten en winkelen
Deze Wat & Hoe gids bevat voldoende ideeën voor een geslaagde korte vakantie.

Een uitgave van Kosmos, 2015, 198 p.,€ 16,99

D.V.H.

*****

Medewerkers: Robert Declerck & Guy Meus

Eindredactie: Didier Van Houts

Courrier / Nieuwsbrief / Newsletter

BELGIAN FEDERATION OF TOURIST PRESS

Editors / Rédaction / Redactie

Bethaniënlei 44, B – 2960 Sint - Job - in - ‘t - Goor

Tel./Fax 00 32 3 636 12 42

E-Mail: redactie@bftp.be

Actuele persinfo op onze website: www.bftp.be