Nieuw en gratis !

www.arden-nature.be

Het magazine **rond de natuur & de streek** van **Belgisch Luxemburg**

BLIK OP de Ardennen

Regards d'Ar

• Mijn Ardennen • Op ontdekking in de natuur • Ardens vakmanschap • Er even helemaal uit • De Ardennen anders • Ardennen zonder grenzen • Blik van de jongeren •



Dossier hengelen

De Ardennen, land van het blauwe goud



Barbara en Peter

■ **De schapenhouderij van Acremont**



Brigitte en Georges

■ **De Taverne "Au Randonneur"**



Fabienne en Christian

■ **De passie van het kweken**

10 PAGINA'S

afspraak met de

■ **"Natuur & Lekkerbekken"**

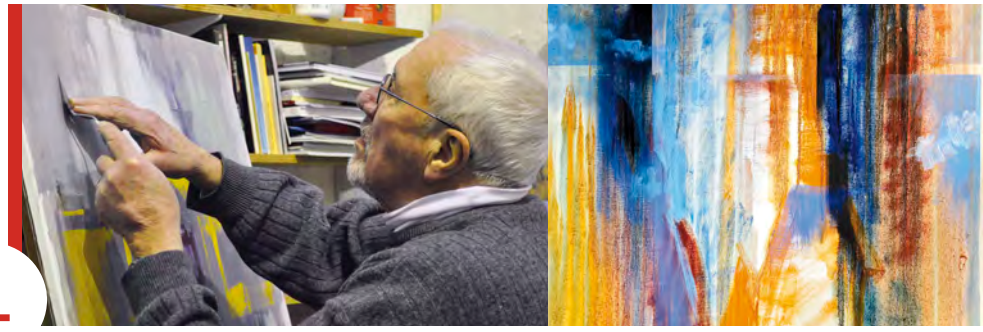


Centrale pagina's : 2 uitneembare boekjes

MIJN ARDENNEN

Een inwoner geeft zijn persoonlijke kijk op de Ardennen

Guy Ducaté,
schetst alle mogelijkheden



4

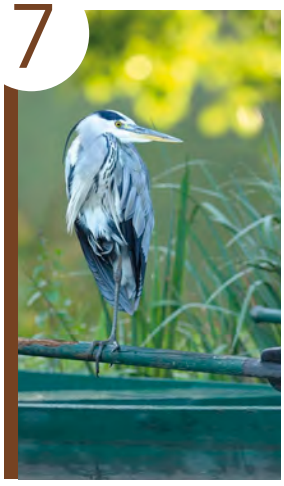
OP ONTDEKKING IN DE NATUUR

Een boswachter vertelt over zijn vak, zijn passie voor de natuur

De Ardennen,
land van het blauwe goud

12 Het recept van onze chef Moustache

7



8



Een ontmoeting met vissers die het kunnen weten

10



Zoom op de viskwekerij van Mirwart

ARDENS VAKMANSCHAP

Talrijke talenten uit de streek

15



De schapenhouderij van Acremont

18



"Au Randonneur", De smaak van de streek

DE ARDENNEN ANDERS

Eco-toerisme, ...



21



Wanneer mens en dier de krachten bundelen..









36
PATCHWORK
• Mails en brieven
• « *Vertel het ons…* »
Uw antwoorden

DE AFSPRAKEN
met de natuur 26



39
KAART



Het nummer 0 van «Blik op de Ardennen» kende een daverend succes. Talrijke lezers vertelden ons hoe interessant ze ons nieuw magazine vonden en we ontvingen reeds meerdere getuigenissen die hun visie van de Ardennen beschrijven.

In dit nummer ontdekt u nieuwe ontmoetingen met vissers, kwekers, koks, schilders,…vol passie geven ze meer uitleg over hun beroep; anderen nodigen u uit hun liefde voor de natuur met hen te delen via begeleide wandelingen en dergelijke. Bekijk de agenda en neem deel!

De nieuwigheid van dit nummer is de uitneembare bijlage (twee boekjes) voor de kinderen en de natuurliefhebbers. Dit keer nemen we u mee naar Houffalize, op ontdekking van een gek plan van Willem I, koning der Nederlanden in de XIXd[e] eeuw: het kanaal van Bernistap.

En vooral, geniet ervan!

Het hele team van
"Blik op de Ardennen"

UITNEEMBARE BOEKJES



ER EVEN HELEMAAL UIT

Een mooi uitgestippeld parcours te voet, met de fiets, MTB of te paard …

Het kanaal Maas-Moezel
Wandeling op ontdekking van het Kanaal van Bernistap.



Géry de Pierpont
«La Rivière contrariée»



De MESA
De Mars van de Herdenking en de Vriendschap is een uniek evenement dat elk jaar meer dan 20.000 wandelaars uit de hele wereld verenigt.

BLIK van de Jongeren

Van Maya...
en andere Bezige Bijtjes !





GUY DUCATÉ,
schetst alle mogelijkheden



EEN VREDIG HUIS, ERGENS VERSCHOLEN AAN HET EIND VAN EEN WEG. EEN ADEMBENEMEND UITZICHT OVER DE VALLEI VAN DE SEMOIS, HET ARDENSE WOUD DAT DE HORIZON AFSPERT. EEN PLEK DIE NIET ANDERS KAN DAN INSPIREREN. HET IS WELLICHT NIET ZOMAAR DAT GUY DUCATÉ EN ZIJN ECHTGENOTE BESLISTEN OM ALWEER MEER DAN VEERTIG JAAR GELEDEN HUN KOFFERS HIER UIT TE PAKKEN (OF EERDER HUN BOEKENTASSEN, WANT ZE ZIJN ALLEBEI LEERKRACHT) EN HUN DOEKEN UIT TE STALLEN. HET TOEVAL VAN HET ONDERWIJS BRACHT HEN HIER SAMEN, IN DEZE GEZELLIGE COCON. EN IEDEREEN WEET WAT HET TOEVAL VERMAG.

«Wanneer ik mijn vrienden herinner aan mijn aankomst in de streek, zijn ze vaak verbaasd te horen dat ik deze prachtige Gaumestreek toch al voor een groot stuk kende. Ik kwam in de jaren vijftig inderdaad enkele keren kamperen met maten in Habay-la-Vieille, op de 'Ferme du Château Vert'. Zo heb ik de mensen van hier en hun gastvrijheid leren waarderen.»

Guy Ducaté studeert voor ingenieur in Brussel, maar voelt al snel die onweerstaanbare drang om al die emoties en indrukken die in hem opwellen toe te vertrouwen aan het papier en aan het doek. Hij heeft dan ook inspiratie te over. Zijn schilderkunst is niet echt figuratief, maar ook weer niet helemaal abstract. In feite vermengt Guy Ducaté de twee in een kunst die de kijker terugwerpt op zijn eigen intuïtie en die perspectieven voor hem opent die hij misschien zelf niet eens vermoedde.

Hij volgt les bij Michel Delveaux in Brussel. Hij leert er zowat alle technieken waarin toen aan de Schone Kunsten werd onderwezen. Zo lang hij zich herinnert, kan Guy Ducaté (…) echt geen enkel ander element bespeuren in zijn artistieke bezigheden dan dat diep verlangen om te tekenen, te schilderen. «*Het is een vrij ondefinieerbaar gevoel, dat wel zeer sterk aanwezig is en vanuit zijn diepste binnenste opborrelt. En zelfs, vertrouwt hij me toe, al wil ik ook altijd communiceren met de kijker, toch is het nooit dat wat mij echt aanspoort in wat ik doe.* »



© Guy Ducaté

Zo stippelt Guy Ducaté een sacrale weg uit, die de verholen afdruk van onze levensloop optilt, in licht doet baden.

Guy Grosjean

Er is momenteel een boek in voorbereiding dat met veel gevoel de levensloop van de schilder schetst. 'Le Vertige des Possibles', is van de hand van de talentvolle Guy Grosjean, die zo goed weet te peilen naar het innerlijke van de mens. Hij kent de kunstenaar goed en geeft een boeiend overzicht van meer dan 60 jaar schilderwerk van Guy Ducaté. Meer dan 100 illustraties gidsen de lezer langs de picturale weg die de kunstenaar aflegde. De tekst van Guy Grosjean en de getuigenissen van schrijvers en deskundigen werpen een zeer aandachtige blik op het werk en op de mens achter de kunstenaar.




© Jacques Cornerotte


© Jacques Cornerotte

door ***Jacques Cornerotte***

De schilder heeft vooral oog voor de blikvangers in de streek met een zekere symboliek. Hij neemt ze helemaal in zich op, om ze dan op het doek weer te geven zoals hij ze ziet. Orval, Avioth, Pont-d'Oye… *«Het klopt, zegt hij. Ik heb altijd de grootste aandacht besteed aan sfeer, aan indrukken. Ik heb ze natuurlijk uitgepuurd, naarmate ik een zekere geometrische vorm gaf aan de schetsen van mijn schilderijen. Ik ben dus telkens opnieuw naar die plekken gegaan die mij altijd hebben aangetrokken. Plekken die bewoond zijn… of waren. Die plekken, die constructies wil ik eerst aanvoelen om ze dan pas te zien.»*

Van de toplocaties van de streek is de stap snel gezet naar de landschappen die onze schilder altijd hebben geïnspireerd en geraakt. De landschappen hier zijn net als overal in de wereld: een wonder dat voortdurend verandert. Door een ander licht, ander weer, de bruisende sfeer van een markt… alles wekt bewondering op. Maar die bewondering hangt sterk af van de gemoedsgesteldheid van de waarnemer, de schilder in dit geval. En Guy Ducaté gaat verder: *«Ik geloof dat je geest tot een zekere rust moet gekomen zijn, om volop te kunnen genieten van de sfeer die de natuur ons biedt en die telkens anders kan zijn.»*

Net als alle artistiek werk evolueerde ook de picturale kunst van Guy Ducaté in de loop der jaren. De geometrische aanpak, het vierkant en meteen ook het ritme dat ze aanbrengen, zijn mettertijd verschenen. De schilder legt uit: *«De geometrie is in ieder geval de eerste etappe in mijn echte evolutie. Dat ik meer dan twintig jaar geleden een geometrische koers uitging in mijn schilderwerk, is een beetje intuïtief gebeurd.*
Ik voelde in die tijd de nood om mijn onderwerpen als het ware tot op het bot uit elkaar te halen en ze terug te brengen tot gewone meervormige en eenkleurige vlakken. Door de zijlijnen van elk vlak uit te trekken in de vier richtingen kon ik op dezelfde manier structuur geven aan de hemel, de aarde en de onmiddellijke omgeving van het onderwerp.
Met deze herstructurering van het landschap had ik nog een verdergelegen doel voor ogen, namelijk een sfeer oproepen die de kijker uitnodigde om het tafereel zelf opnieuw op te bouwen, om voor zichzelf ook gelegenheden te scheppen om denkbeeldige elementen toe te voegen. Ik denk onder meer aan die bijna onmerkbare toetsen in een felle kleur, die natuurlijk niet bestaan in de zichtbare werkelijkheid van het tafereel in kwestie.»

We geven het laatste woord aan die schilder-stapper die al vele jaren lang met een groep vrienden alle paden, wegen en weggetjes van de streek doorkruist. *«Stappen wil ook zeggen ontmoeten, uitwisselen, maar is tegelijk een uitstekend middel om na te denken. En dat gaat des te dieper omdat we op onze route teruggeworpen worden op onszelf, in de soms nog vrij ongerepte natuur, weg van storende geluiden.»* Een aanmoediging om 'verder' te gaan? *«Ja, zeker en vast. Ik zou zelfs zeggen dat het een training is om tot het uiterste van jezelf te gaan… altijd maar verder dus.»*


© Guy Ducaté

Guy DUCATÉ
Le Colombier
rue du Fonteny, 18
B-6810 Izel
tel: +32 (0)61 32 08 48
guy@ducate.be
www.guyxducate.be


Izel • B4





Mijn Ardennen, gisteren en vandaag nog altijd.

Gisteren, dat was mijn kindertijd in Gênes, een dorpje dat zich uitstrekt over de stippellijn tussen Ourthe en Lesse, in de frontlinie van de Ardennen. Op de lagere school deelden zes klassen hetzelfde leslokaal en dezelfde onderwijzer die goochelde met de programma's voor klein en groter. Hij slaagde erin om ons die drang om te leren en de zin voor precisie bij te brengen. Meteen na school, - we woonden op amper 100 meter -, moesten we het ene of andere karweitje op de boerderij opknappen. Dat was altijd aangepast aan onze leeftijd: klein hout kappen voor het haardvuur, het stalstro uitspreiden, het vee naar de drinkbak leiden, in de hoop dat de koeien zich niet onder een andere stapel zouden mengen, het hooi aanharken of aanstampen onder het dak (baller l'four), hoog op de hooizolder, een echte oven in de zomer. Door ons op deze manier nuttig te maken, ontdekten we zonder het zelf te beseffen de waarde van goed geleverd werk en van verantwoordelijkheid die je, hoe klein ook, zeer ter harte neemt. Daarna mochten we gaan spelen: afdalingen met de slee, tochten door het bos waar we hazelnoottakjes afsneden om pijlen en bogen te maken die volstonden om te veranderen in geduchte Mohikanen.

Mijn beroep stuurde me een andere richting uit, maar de Ardennen blijven mijn toevluchtsoord, mijn plek om te herbronnen. En hoe ver en breed hij ook reikt, mijn stamboom gaat niet buiten de Ardennen. Die diepe wortels vind ik telkens terug, om er kracht en rust uit te putten. Het ouderlijk huis blijft het trefpunt. Zijn muren hebben een ziel, de ziel van drie generaties die het bewoonden. Als ik er weer eens ben, vind ik niets leuker dan een oude broek van dikke stof, een versleten jas en stevige laarzen aan te trekken om door de velden en bossen te lopen, met een flinke stok in de hand, want dat is nodig om je helemaal opgenomen te voelen in de natuur. Ik geef me dan over aan de wind, de zon, de regen, de stilte ook en ik proef van die grote wisselende uitspansels. De Ardennen zijn voor mij een vriend, een vriendin die ik altijd graag terugzie. Ze blijven in mijn gedachten als ik ver weg ben, zelfs in de landen waar ik rondzwerf. En over mijn Ardense dorp wil ik alles weten, net als over een goede vriend. Ik schuim de bibliotheken en archieven af om alle sporen te vinden en ik maak er een bloemlezing van die wellicht niemand ooit zal lezen. Maar dat doet er niet toe, ik beleef er het grootste plezier aan!

Maurice Petit - Wavre



Wilt u ons net als de heer Petit over uw heel eigen Ardennen vertellen? Schrijf ons.

door ***Pascale Ghislain***

De Ardennen, land van het blauwe goud

De grote dag, het grote uur voor tal van fervente liefhebbers… op 17 maart 2012 om 6.16 uur gaat de forelvisserij weer open. Niemand wil die afspraak missen, waar ze al zes maanden op wachten. Bronnen, beekjes, rivieren, meren of vijvers… ons kleine Schotland kan net als het grote bogen op veel charme, legendes en natuurlijk zilvervissen. Vissen brengt ons vaak naar de mooiste landschappen. In de Waalse wateren huizen niet minder dan 50 soorten vissen. Maar in Luxemburg is de rivierforel, of de beekforel, heer en meester. Doos met vliegen, beschermende bril, schepnetje, laarzen, molentje en reservespoel en weg zijn we voor uren pure ontspanning, waar de stroom ons meevoert ver van alle zorgen, waar de buit niet het allerbelangrijkste is.

Terug naar de bron, naar de tijd toen we nog jagers-plukkers waren.



© FTLB/G. Bissot



© Riveo/D. Crickillon

> *Ik vis om te ontspannen en uit liefde voor de natuur*



© FTLB/A. Segers

> *Als ik de forel teruggooi, geef ik hem altijd eerst een kus*

Jean-Michel Bissen, of «Jeannot» restauranthouder van beroep, herinnert zich nog heel goed zijn eerste hengel en de eerste forellen die hij uit de Ourthe haalde, ook al is het 43 jaar geleden. *«Sindsdien heb ik nog nooit de start van het forelseizoen gemist. Ik zit er altijd vol ongeduld op te wachten en popel werkelijk als de eerste zonnestralen van de lente verschijnen»*. Na al die jaren praktijk, leest de man de rivier als een boek.

«Mijn beste hoekje is aan de oostelijke Ourthe aan de molen van Rensiwez, bij Houffalize, in volle natuur, langs het Ardense woud. In dit stromend water woont de beekforel samen met de vlagzalm en de kopvoorn». Voor sappige anekdotes moet je zeker bij Jeannot zijn. Van toen de draden van de hengels in een knoop geraakten, en toen de angel van de hengelaar niet alleen een vis maar ook een gevederd vriendje in volle vlucht aan de haak sloeg. Of het allemaal waar is? Feit is dat Jeannot vooral een sentimentele visser is. *«Als ik de forel teruggooi, geef ik hem altijd eerst een kus, omdat hij zo een toffe tegenstander was in de strijd. Ik ben ook dol op die avondjes met vrienden die elk hun eigen visverhaal doen»*. Naar verluidt zou de vis nadat hij eens gevangen werd, nog groter worden. En je nieuwe hobby is met spek schieten, zeker? Als ik zou terugkomen als vis, dan liefst als een tere en discrete vlagzalm.



© P.Lenel

Nog een verwoed zoetwatervisser is Pierre Lenelle. Hem vinden we aan de Lomme. Als hij vist, duikt de advocaat in een andere wereld, ver van de beslommeringen van zijn vak, van de ellenlange pleidooien, om alleen nog te luisteren naar de rivier die zingt. *«Ik vis om te ontspannen en uit liefde voor de natuur. Ik heb veel respect voor de rivier en de vissen, daarom doe ik ook vaak aan «no-kill» (de forel teruggooien). Dit principe houdt de reserves wilde vis in stand. Wat ik vooral fijn vind als de visvangst weer begint, is dat ik weer de vrienden terugzie die ik alleen dan ontmoet. Ik vis graag met nimfen, azen die het hele seizoen meegaan. Je vist in helder water, met heel gerichte gebaren, pure finesse noem ik dat. Ik vis ook met levende ellerling of met een dreghaak. Ooit hadden mijn geestige vrienden de ellerlingen die ik in water bewaarde door goudvissen vervangen. Zeer grappig vonden ze dat! Mijn favoriete plek is aan de Lomme in Mirwart. Het is daar werkelijk prachtig en je hebt veel plaats om uit te werpen. Maar één van mijn mooiste herinneringen is toch de vangst van een bronforel in de Aisne, die ik na een lange strijd en zes tot zeven mislukte pogingen eindelijk wist boven te halen»*. Als Pierre mocht kiezen, kwam hij graag terug als karper, omdat deze lang leeft en niet zo erg in trek is! Als fijnproever adviseert hij de snoekballetjes in een kreeftensaus in Marenne. In zijn smaak vallen ook de gerechten van chef Moustache, die onze lezers zijn recept voor een bereiding met forel van Mirwart meegeeft.



Elke rivier heeft haar eigen karakter, haar eigen charme. Ja, als we toch mogen kiezen, gaan we voor vrouwelijk…
Een ontmoeting met vissers die het kunnen weten, op de oevers van drie waterlopen van bij ons: de Ourthe, de Lomme en de Semois. Zij onthullen ons, bijna op fluisterende toon, hun mooiste vishoekjes.



© FTLB/P. Ghislain

«de kwaliteit van het rivierwater is weer uitstekend»

Philippe Goulet voelt zich al sinds de eerste dag van zijn leven erg aangetrokken tot de rivier, die hij dan ook op zijn duimpje kent. Dit is de Ardense visser bij uitstek, het kind van de Semois die geen geheimen meer voor hem heeft. Dat is ook niet verwonderlijk voor iemand die geboren is in een huis dat over de rivier uitkijkt. Hij kan sneller overweg met een vishengel dan met een potlood. Zijn liefde voor de rivier is zo groot dat hij best wel jaloers kan zijn en u er zeker nooit alles over zal verklappen. Maar verder is het een beminnelijk man die ons geruststelt: *«de kwaliteit van het rivierwater is weer uitstekend en de vissen zouden er heel gelukkig kunnen leven ware het niet van de aalscholvers, de eenden, de ganzen, de zilver- en andere reigers die onze waterlopen ontvolken»*. Deze grote natuurliefhebber wijst er ons op hoe moeilijk het is om een perfect evenwicht tussen al die soorten te bewaren. *«Ik gebruik alle soorten aas: maïs, worm, ellerling, haak, vlieg, lepel… ik pas mijn materiaal aan de omstandigheden aan»*. De visser is volledig in harmonie met zijn omgeving, maar zoekt toch ook graag andere oorden op, zoals in Schotland of Ierland. En ook daar weet hij zich vlot aan te passen en wordt hij al snel een concurrent van zijn Britse collega's. God save the fish! Maar daar is het allemaal «no-kill» en onze man eet zo graag vis. Voor hem gaat niets boven een op en top natuurlijke keuken. Zijn mooiste vangst was een snoek van 1,10 m. Het is dan ook in deze haai van het zoetwater dat hij zou willen reïncarneren, met meer dan 600 tanden, om zijn prooi geen enkele kans te laten!

© Riveo/D. Crickillon

Zoom op

De viskwekerij van Mirwart

1350 ha bossen en vijvers, in het dichte massief van Saint-Hubert. Het domein van Mirwart met zijn wervelende wateren en eeuwenoude vijvers wordt beheerd door specialisten in het kweken van de beekforel. Vandaag richten we dus even de schijnwerper op de biologie van de forel en op de vereisten van een kweek die nauw aanleunt bij de natuurlijke voortplanting.

De natuurlijke voortplanting van de vis volstaat niet meer. De rivieren raken leeg door de overvloedige bevissing, door vervuiling, door de klimaatverandering, door de vernietiging van de paaiplaatsen. De wilde forel laat een grote hoeveelheid bevruchte eitjes achter, maar daarvan halen er maar 7 op 10 de volwassenheid. Vissen die geteeld worden in een viskwekerij van kwaliteit hebben een grotere overlevingskans. Van de 1000 eitjes die ontluiken, halen er meestal 200 forellen de volwassen leeftijd. Maar daarvoor is wel een zorgvuldige selectie van de verwekkers nodig, zowel de mannetjes als de vrouwtjes. Ook moet hun gezondheidstoestand, hun welzijn als het ware, nauwlettend gevolgd worden.

In een deel van onze waterlopen werd weer beekforel uitgezet. In 2011 werd in de provincie Luxemburg 27.355 kg van deze forellen in onze rivieren gestort. Op het tiental viskwekerijen in onze provincie heeft het Domein van Mirwart een ruime ervaring in de kweek van deze soort in natuurlijke bekkens. De volledige voortplantingscyclus van ei tot forel moet onze waterlopen weer herbevolken. De vijvers van Mirwart deden in de tijd van de benedictijnen van Saint-Hubert al dienst als visreservoir. Dat wil wat zeggen! Er moest natuurlijk een alternatief zijn voor het verbod om vlees te eten op vrijdag en tijdens de vasten. Maar het is pas veel later, tegen eind de negentiende eeuw, dat de kunstmatige bevruchting zich verbreidt. In Mirwart wordt de methode in het begin van de twintigste eeuw ingevoerd.

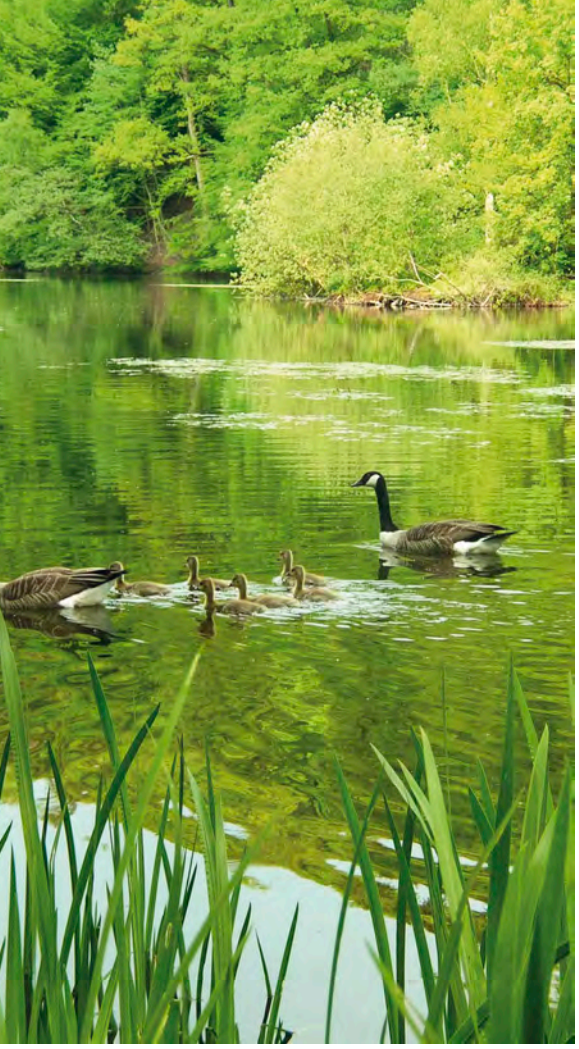

© FTLB/P. Willems

© FTLB/P. Willems

Voortplanting onder begeleiding...

In Mirwart wordt een veertigtal vijvers, die gemiddeld 1,8 meter diep zijn, van water voorzien door de Marsoult, een beek die uitmondt in de Lomme. Dat het hier om zeer zuiver water gaat, bewijst de aanwezigheid van ongewervelden zoals de zoetwatergarnaal, de larven van insecten zoals de watermotten, de libellen, de eendagsvliegen… die als voedsel voor onze forel zullen dienen, samen met kleine schaaldieren en een licht voedingssupplement.


© Riveo/D. Crickillon



© FTLB/P. Willems

De etappes in de voortplanting...

• Massage van de buikwand van het vrouwtje en opvang van de kuit in een droge bak.

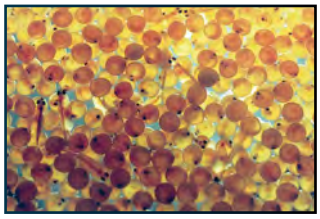
• Verzameling van de mannelijke hom, die met een veer onder de eitjes van het vrouwtje wordt gemengd. Daarna worden de eieren in een bak met water gestort. De bevruchting is gebeurd.

• Zowat 40 dagen later wordt het embryo gevormd. Door het ei priemen oogjes.

• Na meer dan twee maanden vindt de geboorte plaats in water op 5°. De pootvisjes ontdoen zich van hun omhulsel en de kleine beekforellen zijn dan een tiental millimeter groot. De vinnen, het skelet, het spijsverteringsstelsel ontwikkelen zich. Nog een maand later kunnen de pootvisjes zich voeden, de luchtbel inslikken die hun zwemblaas zal vullen en zwemmen. De kleine forelletjes (truitelles) zijn dan ongeveer 2,5 cm lang.









© FTLB/A.Segers - Luigi Aprosio

De beekforel in de watten...

De beekforel is de enige inheemse zalmachtige. De regenboogforel is afkomstig van Amerika.
Het zijn de donkere stippen en de rode of oranjerode vlekken die de flanken van de beekforel sieren, die hem onderscheiden van de rozige of paars getinte regenboogforel.
De beekforel gedijt het best in fris, stromend, puur en zuurstofhoudend water van gemiddeld 12° tot 16°. Om zich voort te planten, volgt hij zijn trekinstinct dat hij met zijn neef de zalm gelijk heeft en dat hem stroomopwaarts van de rivieren brengt. Het is van belang dat geen enkele hindernis (dam, dijk,…) hem tegenhoudt. De forel zoekt de stromingen op om er te jagen in het mooie seizoen. Er wordt op gevist met ellerling, worm, vlieg, lepel, pier… Hij wordt letterlijk in de watten gelegd door de vismaatschappijen of visserijfondsen die de inkomsten uit de visvergunningen besteden aan de inrichting en het onderhoud van onze rivieren, om het visbestand aan te vullen, de paaigebieden aan te leggen en te beschermen, jongeren op te leiden in visserijscholen, met stages, animatiedagen,…

Pisciculture de Mirwart
Domaine provincial de Mirwart
rue du Moulin, 16 - B - 6870 Mirwart
+32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be



Mirwart • B2



© Riveo/D. Crickillon

Vervaarlijke roofdieren: het leven is hard voor een forel

Op de oevers van de rivieren, in een uitgeholde steile berm, nestelen de waterspreeuw en de ijsvogel. Allebei zijn ze verlekkerd op onze eitjes, pootvisjes of forelletjes. Maar nog meer te duchten is de rotgans die bijna uitsluitend vis eet en zijn prooi werkelijk geen enkele kans laat. Ook de wilde eend, de dodaars, de zwarte ooievaar en de blauwe reiger vormen een gevaar. Om die grote visliefhebbers te ontmoedigen, moeten er grote netten gespannen worden over de vijvers, of draden op de oevers.


© FTLB/A. Segers

Moustache, de verliefde kok!

Verliefd is hij inderdaad, op zijn streek en op producten van kwaliteit, onze chef «Moustache», die ook docent is aan de hotelschool van Libramont. Hij geeft er les in de nieuwste keukentechnieken en in het wijnvak. Toen we bij hem op bezoek gingen, was er ook net een televisieploeg om een bereiding te filmen die hij zelf had bedacht op basis van forel van Mirwart. *«Ik serveer vis die op beuken- en eikenhout gerookt is. Ik snijd er repen uit die ik bedek met grijs zeezout en parfumeer met koriander en bruine suiker».* Echt heerlijk met een koele witte wijn, zoals de «Pouilly fuissé» die zijn jonge leerling bedreven schenkt. Hij was dan ook niet voor niets al laureaat van de wedstrijd Médoc 2010. Gezondheid, chef!

«Ik leer mijn leerlingen dat je alleen goed kan koken met goede producten. Het is zoveel aangenamer om de gasten een gerecht met een verhaal voor te zetten, zoals hoe en waar het ontstond, en hoe het werd vervaardigd (zonder alles uit de doeken te doen, natuurlijk). Vandaag is het publiek alsmaar kritischer, en dat is ook goed voor de gezondheid».

Het recept van onze chef Moustache

Forelrug van Mirwart, roomsaus van oever- en tuinkruiden.

Voor 6 personen:

- 1 beekforel van +/- 2 kg
- 3 dl visfumet
- 1 dl droge witte wijn of beter nog Noilly Prat.
- 1 mengeling van 150 gr kruiden (waterkers, brandnetel, postelein, bieslook, dragon, spinazie…).
- 4 dl dikke (zure) verse room.

Snij de forel in repen, maar bewaar de huid.
Verwijder de graten met een tangetje. Snij de rug uit in het dikke deel van de filet. De rest kan gebruikt worden voor een tartaar of pastei.
Laat de fumet samen met de wijn of Noilly 2/3 indikken.
Doe er de room onder en breng aan de kook.
Voeg de kruiden toe, even laten koken en mixen. Dit kan ook met een thermomix op 70° (voor een felgroen resultaat). Filteren met de puntzeef, laten indikken tot het mengsel vaster geworden is, bijkruiden. Warm houden. Uw anti-kleefpan voorverwarmen. Doe er een nootje boter of wat olie in en vlij de gekruide forelruggen neer. Lichtjes aanbraden tot ze kleuren en knapperig zijn, maar de vis moet van binnen nog wat rauw zijn om niet uit te drogen.
Saus in een bord gieten, de forelrug met de huid naar boven neerleggen.
Versieren met een kruidentuiltje.
Deze bereiding is lekker met wijngaardslakken of gebakken kikkerbilletjes.

Chef Moustache is van de partij in Mirwart op 16/09/2012 voor de fijnproeverswandeling


© J-L Louis

Jean-Luc Louis - Traiteur Moustache
rue de Libin, 44 - B-6890 Smuid
Tél. : +32 (0)61/61 27 19
info@traiteur-moustache.be
www.traiteur-moustache.be



Smuid • B2





Supercool: zelf een (droge) rouwvlieg maken



Montage van een 'rouwvlieg' met Amaury Jadin, animator bij Riveo. Voor een 'vliegende' start, zelfs als beginner!
Dit aas bootst de vliegjes na die over het rivierwater scheren.

Materiaal: klem, haak nr. 16, montagedraad of zijdedraad, rood-oranje wol, pauwenfibers, hennenveren, whipfinish (knoop om de vlieg af te maken).



1. Zet de haak vast, de montagedraad omwikkelen en de kleurige wol vastmaken, die de vis zo aantrekkelijk vindt.

2. Twee pauwenfibers inbinden met de wikkeldraad om een donzig lichaam te vormen. Goed vastmaken met de montagedraad en het overschot afknippen.

3. De hennenveer aan het oogje van de haak plaatsen, drie keer met de draad omwikkelen en vastmaken. Kort afknippen.

4. De draad oprollen tot een zwarte bol en de kop van het insect nabootsen.

• De afbindknoop maken en lakken om de vlieg te verstevigen.

© FTLB/A. Segers

Volg uw (speur) neus

Op ontdekking van stages en allerlei visactiviteiten voor klein en groot. Het is leuk en zeker nuttig om te begrijpen wat een natuurlijk milieu in evenwicht allemaal inhoudt. Want zo gaan we er als vanzelf meer zorg voor dragen.

Riveo in Hotton biedt tal van activiteiten aan om nader kennis te maken met de visvangst in de Ourthe en de Aisne, van Erezée tot Houffalize.
Programma à la carte na reservatie.
www.riveo.be - +32 (0)84 41 35 71

Domein van Mirwart,
vis- en natuurstages.
+32 (0)84/ 36 62 99

In het Huis van de visvangst (Maison de la pêche en Luxembourg) in Habay-la-Neuve, ruime waaier proefvissen, het hele jaar door, ontdekking van het watermilieu en de visserijkunst.
+32 (0)63/21 64 74

De rondreizende visserijschool (L'Ecole de Pêche Itinérante) verplaatst zich voor alle verenigingen.
+32 (0)81 41 34 91

Info: **www.arden-nature.be**

Vissen in de rivier: met of zonder verlof?

De jaarlijkse visvergunning die het Waals Gewest aflevert, is verplicht.
Er zijn twee soorten visvergunningen:

- Verlof A: om te vissen aan de rand van het water (14,14€/jaar 2012).
- Verlof B: rand + de voeten in het water + nachtelijk vissen op de karper (38,93€/jaar 2012).

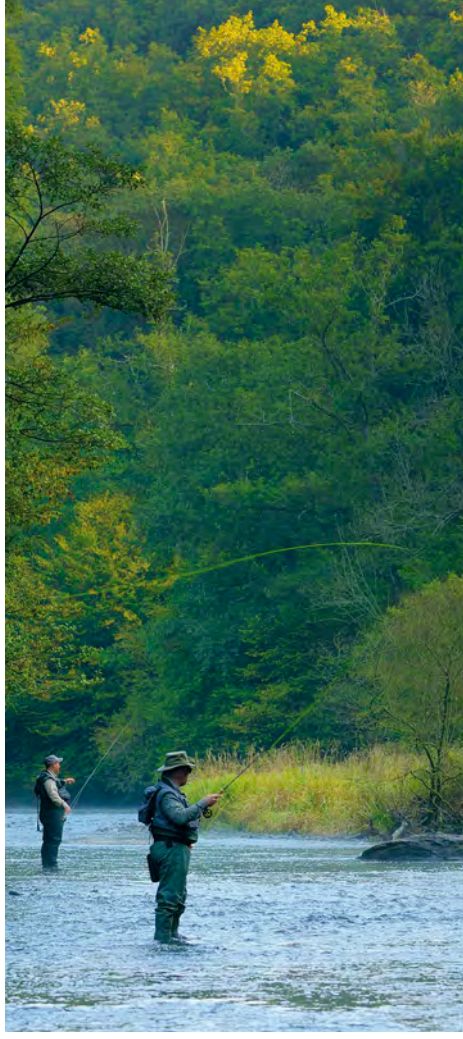
Op bepaalde privé-parcours is ook de vergunning nodig van de visvereniging die houder is van het recht of de toestemming van de eigenaar als er geen vereniging is.

Openingsperiodes voor alle vissen?

Er is de kleine opening en de grote opening. De 'grote opening' houdt in dat op alle vis mag gevist worden. Meestal is vissen toegestaan vanaf een halfuur vóór zonsopgang tot een halfuur na zonsondergang.

Waar de vergunning bestellen?

In het postkantoor (www.bpost.be) en op de site www.permis.maisondelapeche.be.
In het kader van bepaalde animatiedagen of stages bestellen erkende visplaatsen de vergunning voor u.



© Riveo/D. Crickillon

Jaar 2012	1/1>29/2/2012	1/3>16/3/2012	17/3>1/6/2012	2/6>30/9/2012	1/10>31/12/2012
Ourthe: de bron > meer van Nisramont			● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	
Ourthe: Nisramont > de brug van Jupille			● ●	● ● ● ● ● ● ● (*)	
Ourthe: de brug van Jupille > de samenvloeiing met de Maas	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Lesse: stroomopwaarts van zijn samenvloeiing met de Lhomme			● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Lesse: stroomopwaarts van zijn samenvloeiing met de Lhomme	● ● ● ●		● (***)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois: stroomopwaarts van het stortbekken van de centrale van Chiny	● ● ● ●	● ● ● ●		● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois: stroomopwaarts van het stortbekken van de centrale van Chiny	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois: licentiezone tussen Chiny en Herbeumont	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

● bronforel, ridderforel ● beekforel, regenboogforel, meerforel ● bankvoorn, rietvoorn, brasem, karper, steenkarper, winde, alver, zeelt
● ellerling ● grondel ● snoek, rivierbaars, snoekbaars, forelbaars, vlagzalm
● alle andere soorten, waarop geen streng visverbod geldt

(*) vlieg toegestaan in de bedding van de waterloop - (**) vlieg van op de oever - (***) vlieg

Meer inlichtingen: « Pêcher, c'est simple! » van het «Maison wallonne de la pêche».
Sites: www.maisondelapeche.be - www.ecolesdepeche.be

VAN SCHAPEN EN MENSEN

De schapenhouderij van Acremont

door **Jacques Cornerotte**

Wanneer Peter De Cock in 1990 neerstrijkt in de buurt van Bertrix, met zowat 60 melkschapen in zijn kielzog, houden de mensen hem voor een buitenaards wezen. Het is ook zo lang geleden dat er in de Ardennen nog een melkschaap te zien was…
Kroniek van een geslaagd mooi avontuur.


© FTLB/A. Segers

Schapen houden en kaas maken is geen nattevingerwerk

Peter steekt meteen enthousiast van wal: *«Ik heb landbouw en zuivelproductie gestudeerd in Aarschot. Toen ik van school kwam, wou ik het beroep echt verder uitdiepen. Ik vertrok dus naar Zwitserland, hèt land van de melk en de kaas. In Meudon is er een wereldvermaarde onderwijsinstelling, de Ecole de Fromagerie et d'Industrie laitière».* Peter werd tweede van zijn lichting en vindt werk bij de kaasmakerij van Nods in het kanton Bern. Deze ambachtelijke kaasmakerij is een familiebedrijf en werkt uitsluitend met de lokale melkproductie, om een waaier van kazen aan te bieden waarvan de meeste een gecontroleerde herkomstbenaming hebben (Appellation d'Origine Contrôlée).

De aankomst in de Ardennen

Eens terug in België gaat Peter De Cock als inkoper werken voor een kaaswinkel in Leuven. De grote markten hebben geen geheimen meer voor hem. «Tot ik besefte dat bijna 70% van de schapenkaas die in België wordt gegeten, ingevoerd is», stelt Peter.

En als hij, Peter De Cock, nu eens zelf schapen ging kweken om hun melk dan rechtstreeks te verwerken? *«Op een dag bladerde ik in «Landleven» en viel mijn oog op de advertentie voor een boerderij die in de buurt van Bertrix te koop stond»*, herinnert onze gastheer zich. Hij neemt zo goed en zo kwaad als het gaat en met een flinke dosis lef en moed zijn intrek in het kleine gehucht Acremont, niet ver van Jéhonville, en samen met hem een eerste stapel van 60 schapen.

Peter doet bijna alles alleen. Van melken tot produceren, tot rijpen, van het toezicht op het werpen van de lammeren tot de verplichte aanwezigheid op de regionale markten. Zijn dagen worden al snel bijzonder lang. Maar het kan de man niet schelen. Hij maakt zijn droom waar en bouwt een fraai klantenbestand op. *«Ik heb nooit iets gevraagd van iemand, stelt Peter op een licht ironische toon. Ik heb me altijd alleen uit de slag getrokken.»*


© FTLB/P. Willems


© FTLB/A. Segers

De stapel: altijd aandacht nodig

Met haar 234 schapen bezit de schapenhouderij van Acremont iets meer dan 20 % van de hele stapel van Belgische melkschapen, die officieel 1159 koppen telt. Peter De Cock benadrukt het natuurlijke van de voeding van de schapen. In de zomer staan ze op de weide. In de winter geeft de schapenhouder ze voeding op basis van hooi waar hij granen en veldbonen aan toevoegt. De man heeft duidelijk hart voor zijn schapen, die meteen komen aanstormen zodra ze hem zien en hij… hij straalt gewoon.


© FTLB/A. Segers

Een fraaie uitbreiding

Peter De Cock is tevreden over de evolutie van de dingen, hoewel hij opmerkt dat de Belg (nog?) niet erg vertrouwd is met schapenkaas. Een derde van de kazen van Acremont wordt verkocht in de regio, de rest vindt aftrek op de markten van Brussel, Hasselt, Leuven, Watermaal-Bosvoorde. Enkele restauranthouders in de buurt trokken de kaart van de «kazen van Acremont» en zijn daar erg blij om. Dat is het geval voor Michel Boreux (Auberge de la Ferme), La Ferronière in Bouillon, Le Point de Vue in Chiny, La barrière de Transinne, … Sinds enkele maanden verkoopt Peter nu ook zijn kazen op de boerenmarkt van Han (Tintigny).

Er zijn werken aan de gang. De zaal voor het onthaal van de bezoekers wordt vergroot, gemoderniseerd en voorzien van een terras dat uitgeeft op de weiden waar de schapen rustig grazen. Voor de wol van de schapen werd een nieuwe afzetmarkt gevonden: de eerste spincursussen sloegen meteen aan en kennen een groeiend succes. Zodanig zelfs dat er momenteel speciaal een zaal voor ingericht wordt op de bovenverdieping.

«Ik heb ook de stallingen verbouwd en gemoderniseerd om mijn schapen nog meer comfort te bieden, benadrukt Peter. *Ik wil dat mijn dieren het goed hebben.»*

En nog zijn Peter en Barbara niet tevreden. Ze willen ook vakantiegangers kunnen onthalen en leggen momenteel de laatste hand aan een vakantieverblijf op de boerderij voor 6 tot 8 personen die hun vakantie willen doorbrengen in de vrije natuur, maar met in de buurt een ruime keuze uit activiteiten en bezoeken. Dan zitten ze hier prima, natuurlijk.




© FTLB/A. Segers

Het Belgisch melkschaap

Peter vertelt dat dit ras allicht afstamt van het Vlaams Schaap, dat al in de middeleeuwen in ons land voorkwam. Vermoedelijk werden sinds de negentiende eeuw uit dit ras dieren met een melktypisch karakter geselecteerd, waaruit het Belgisch melkschaap ontstond. *«Dat is trouwens goed te herkennen. Het is groot en fijn gebouwd. Het heeft een vrij hoekig lijf zoals bij de runderen die voor de melkproductie bestemd zijn. De kop is met fijne witte haren bedekt. De rug en de flanken zijn bewold, terwijl de buik en de binnenkant van de hals enkel licht behaard is.»* Peter raakt maar niet uitgepraat over zijn schapen en hun productie. Een liter melk per dag en per schaap, genoeg voor anderhalve ton kaas, yoghurt, boter en melk per week!

Het water in de mond…

Schapenmelk is rijker aan magnesium, calcium en fosfor dan koemelk. Het heeft ook een hoger gehalte aan poly-onverzadigde en verzadigde vetzuren. De schapenhouder vestigt maar al te graag de aandacht op die eigenschappen. De schapenhouderij van Acremont kan nu een mooi palet van kazen voorleggen: twee harde, vier zachte en evenveel verse kazen. De blauwschimmelkazen Bleu des Scailtons en Bleu de Schiste rijpen in de vroegere leisteengroeven rond Bertrix. De echtgenote van Peter maakt yoghurt, boter en roomijs. Wij hebben ze geproefd en geloof ons, ze zijn een omweg meer dan waard!

Agenda…

• **19-20/5:** deelname van de schapenhouderij aan de 17de editie van het circuit Artistes-Artisans, een route langs ambachtswerkers en kunstenaars die door de verschillende dorpen van de entiteit Bertrix loopt, van 14 tot 19 uur.

• **In de zomer:** cursussen wol spinnen. Op aanvraag kunnen ook cursussen georganiseerd worden voor groepen vanaf drie personen.

• **Elke donderdag (17 tot 19 uur) en zaterdag (14 tot 17 uur) en tijdens de schoolvakanties:**
gratis bezoek aan de locatie, van de schaapskooien tot de verwerking van de schapenmelk tot kaas. Proeven van de producten in een rustige en gastvrije omgeving.

Bergerie d'Acremont
rue de Bernifa, 17
B-6880 Acremont (Bertrix)
Tel.: +32 (0)61/53 54 35
bergerie-acremont@skynet.be
www.bergerie-acremont.be


Acremont • B3





Taverne Au Randonneur in Herbeumont...
De smaak van de streek

door **Jacques Cornerotte**

Na wat geluier tussen zijn bron in Aarlen en de voet van de mooie romaanse kerk van Jamoigne baant de Semois zich kronkelend een weg tussen rotsen en bossen. Van Chiny trekt hij naar Florenville om zich dan weer in het dichte Ardense bos te storten. Langs eindeloze meanders en beboste heuvels neemt hij ons bij de hand om ons mee te tronen naar Herbeumont. Daar ontmoeten we Brigitte en Georges, de eigenaars van «Au Randonneur», één van de 16 typische streekcafés van de groene provincie.

Hier draait alles rond gezelligheid en samenzijn, rond lekker eten en met als toemaatje een muzikaal of poëtisch gebeuren dat altijd een overtuigd publiek van kenners weet aan te trekken.
Een haardvuur, een hartelijk onthaal, een goedgevulde kaart die smakelijk oogt…het publiek van stappers kent het adres maar al te goed. Net als de bewoners uit de buurt en de eigenaars van een tweede verblijf trouwens. In de zomer kan u niet alleen lekker eten op het aangename terras, maar ook nog eens genieten van het uitzicht op het middeleeuws kasteel dat sinds de dertiende eeuw uittorent boven het dorp. In de winter kan u dicht bij het haardvuur zalig uitblazen na een lange tocht door het bos.

Meteen verkocht

«We konden ons al snel vinden in het concept van de streekcafés, de 'Bistrots du Terroir', vertellen Brigitte en Georges, *want sinds we ons hier vestigden, hebben we altijd gewerkt met de rijkdom en de verscheidenheid van wat deze streek tussen de Ardennen en de Gaume te bieden heeft, zowel voor de keuken als voor de bar».* Dat bewijzen de typische streekgerechten (zie het recept), bieren die niet meer moeten voorgesteld (Rulles, Orval en sinds kort de Gaumaise brune en blonde …). Kortom, de faam van de taverne in Herbeumont is op en top verdiend!

Lokaal kopen

«Voor ons is het vanzelfsprekend om regionale producten te gebruiken, gaat Brigitte verder: *vlees, vleeswaren, groenten, alles kopen we hier. Het tegendeel zou werkelijk ketterij zijn! In de loop van de tijd smeedden we een echte vertrouwensrelatie met onze producenten en verkopers en dat is altijd in het voordeel van de klant. Zij weten wat ze eten.»* Brigitte in de keuken en Georges in de zaal leggen hun gasten grif uit waar de producten vandaan komen die ze op hun bord krijgen, of geven soms zelfs het recept mee, zonder daarom al hun geheimpjes prijs te geven, natuurlijk.
En beter nog, «Au Randonneur» is sinds 2011 één van de vele leveringspunten van «Les Grosses Légumes», het netwerk van leveranciers van groentemanden. Zij leveren aan actieve consumenten die samen met de producenten het korte circuit gebruiken voor groente en fruit. Het idee kreeg concreet vorm in 2010 en krijgt sindsdien meer en meer aanhangers. Ook hier primeert de logica van 'lokaal eten'.



Gemoedelijkheid troef

Zoals een beetje overal in de Ardennen, is een groot deel van de klanten Nederlandstalig. En hier weet "Au Randonneur" te scoren. Georges heeft de taal van Vondel helemaal onder de knie. Ik vraag hem dus waarom de kaart dan niet tweetalig is. Onze man glimlacht. Hij begrijpt de vraag heel goed, maar volgens hem is het gewoon erg moeilijk of zelfs onmogelijk om alle nuances van het Frans weer te geven zodra het om de keuken en in dit geval de streekgebonden keuken gaat. Daarom licht Georges volop de smaken en de bereiding toe van de gerechten die zijn gasten van over de taalgrens kiezen. En allemaal met die passie die hem zo kenmerkt. Dat maakt trouwens de sfeer nog gemoedelijker!


© J. Cornerotte

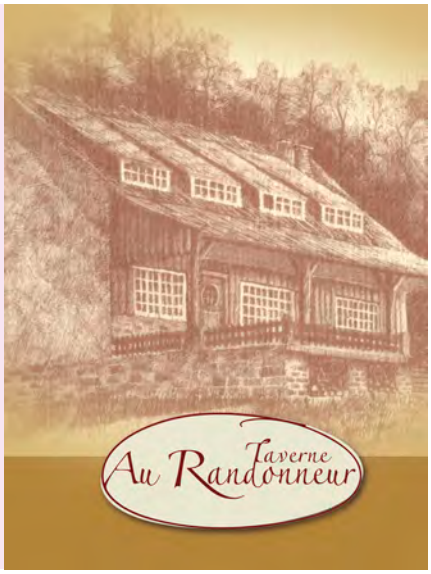
Een uitstalraam van de regio

Het stel kent deze regio tussen de Ardennen en de Gaume als zijn broekzak. Brigitte is van Florenville en Georges woont hier sinds een jaar of tien. Ze weten dus wel wat over alles wat hier te bezoeken, te doen en te verkennen valt op het gebied van wandelen, vissen, ontdekkingen en allerlei om te doen en te zien.

«Opgelet, het is niet de bedoeling om de plaats in te nemen van de lokale toeristische dienst, maar gewoon om wat informatie te geven aan de gasten die ernaar vragen. Alle info is ter beschikking van de klanten en ons tweetal geeft dat extraatje erbij dat de dingen nog leuker maakt».

Ook evenementen

Brigitte vertrouwde me toe dat ze veel moeite heeft om haar oude gewoontes af te leren. Ze heeft lange tijd in de culturele sector gewerkt en "Au Randonneur" groeide bijna als vanzelf uit tot een plek voor culturele ontmoetingen, zoals intieme concerten, poëzie, voorstellingen en sinds kort ook tentoonstellingen. Voor zover dat kan, wordt het hier zo nog prettiger toeven.



© Guy Bosquet

Taverne « Au Randonneur »
rue de Bravy, 33 - B-6887 Herbeumont
Tél.: +32 (0)61 27 97 42
info@aurandonneur.be
www.aurandonneur.be

Herbeumont • C1

De 'Bistrots de terroir'

een keurmerk om de lokale productie op te waarderen

Het label «Bistrot de Terroir » is geïnspireerd op het Franse concept «Bistrot de Pays». Het werd in 2009 ingevoerd door de Federatie HoReCa Wallonië via het Commissariaat-Generaal voor Toerisme.

Wie het label wil krijgen, moet minimaal aan drie voorwaarden voldoen:

- de streekproducten promoten: de bezoekers moeten minimaal drie lokale producten aangeboden krijgen en, als er kan gegeten worden, minstens één streekgerecht. De uitbater moet ook de andere regionale producten aanprijzen aan de hand van zijn kennis van de streek en van de producenten.
- een gezellig onthaal van kwaliteit garanderen
- toeristische info geven over de bezienswaardigheden in de omgeving en over de lokale animatie.

Ze zijn met 16 in de provincie Luxemburg:
Le Relais d'Estalle (Etalle)
La Ferme des Sanglochons (Verlaine-Neufchâteau)
Le Vieil Engreux (Engreux - Houffalize)
Le Relais (Manhay)
Le Chameleux (Chameleux - Florenville)
Au Coeur de la Gaume (Ethe)
Le Pali (Paliseul)
Au Randonneur (Herbeumont)
La Dicôse gourmande (Herbeumont)
L'Estaminet (Forrières)
La Ferme des 4 Vents (Sélange - Messancy)
Brasserie Lamborelle (Bastogne)
La Forgerie (Sainte-Cécile – Florenville)
Moulin Cambier (Chiny)
La Vieille Ardenne (Bouillon)
Le Pré-Thiry (Champlon – Tenneville)

Info: www.bistrotsdeterroir.be



© Taverne "Au Randonneur"



© Taverne "Au Randonneur"

Het recept van Brigitte

De « touffaye » (Gaume)
of de « canadas al'rousse » (Ardennen)

« Pada l'hivir, das tout l'pays Gaumais
Auré la nû, vô nodez la touffaye
Sa sourte partout, pau s' huches et pau volets
Ma sa sate mieux au fond des viées ollaies »
- L'Ernest don Schoeren (gaumaise dichter) -

In de winter, in het hele land van Gaume,
Wanneer de avond valt, stijgen de geuren van de touffaye op
Ze kruipen overal, door deuren en luiken
Maar het lekkerst nog ruikt het diep in oude gangen.

Voor vier personen

- Een kilo aardappelen «Plates de Florenville» van klein kaliber. De regel wil dat de aardappelen heel worden gekookt.
- 300 gr uien
- 50 gr reuzel
- 4 mooie sneden mager gerookt spek
- 4 gerookte worsten om te bakken
- 4 stukken platte varkensribben
- Zout, peper, tijm, laurier, kruidnagels

Snij de uien in schijfjes en fruit ze in een gietijzeren pan aan in de reuzel. Roer ze geregeld om tot ze een mooie bruinrode kleur hebben. Opgelet! Ze mogen niet aanbranden! Doe er dan het spek bij die de bereiding de typische gerookte smaak zal geven.

Hebt u geen reuzel, dan fruit u het spek eerst tot het al zijn vet heeft afgegeven om daarna de uien te snijden.

Doe er dan de geschilde aardappelen en kruiden bij en bevochtig met een glas water. Dek af. Laat drie kwartier tot een uur op een zacht vuur stoven en roer geregeld. Ga af en toe na of de aardappelen nog niet gaar zijn. Ze zijn klaar als ze een mooie bruine kleur hebben en heerlijk geuren naar spek en ui.

Doe er dan de worsten en de varkensribben bij. Laat nog dertig minuten garen, nog altijd op een zacht vuur.

Dien eventueel op met een salade van paardenbloemen waarin u hardgekookte eieren snipperde en met een Orval of een stevige Côtes du Rhône.

Smakelijk.



Maas - Moezel kanaal

door **Jacques Cornerotte**

In Bernistap, een fenomenaal plan… dat in rook opging.

Wat rest er nu nog van dit titanenwerk dat volledig in de vergetelheid zou geraakt zijn als enkele lokale prominenten zich niet hadden gebogen over zijn geschiedenis in de aanloop naar de twintigste eeuw? Dat was de opzet van Géry de Pierpont met zijn roman, die hij verankerde in een historische werkelijkheid: «La rivière contrariée». We vertellen er u graag meer over op de wandeling die volgt.



Objets d'éclairage.

130 litrons d'huile
20 douzaines de mèches
12 lanternes
19 livres de chandelles
21 verres à quinquet
25 lampes

Divers

3.071 1/2 livres de poudre
400 roues de brouette
1.225 manches de pioche
217 pelotes de ficelle
60 chevalets pour terrassement
1.650 bras de brouette
212 manches de pelle

Outils.

199 leviers
992 marteaux à deux pointes
310 jeux de mines
1.979 brouettes ferrées
505 brouettes non ferrées
84 masses
1.075 pioches
208 bêches
418 dames
134 seaux
992 pics
736 coins
110 pelles
83 civières
1 vis d'Archimède

Matériel de transport

33 tombereaux avec roues
53 licols
53 colliers
5 charrettes avec roues
49 brides
43 longes

Fourrage

168 bichets d'avoine
14.807 livres de paille
3.935 livres de foin

Uittreksel uit de algemene inventaris van het materiaal dat aanwezig was in de werkplaats van Buret op 12.10.1830, privé-coll.



Willem I der Nederlanden



De 'betchète' *(Waals voor schuit) was een lange rivierboot met een platte bodem die werd gebruikt om goederen en mensen te vervoeren in het Ardens massief. Hun vorm was aangepast aan de moeilijk bevaarbare waterlopen, zodat de schuiten ook vlot langs de dammen konden. De afmetingen van de tunnel van Bernistap waren afgestemd op deze schuit.*

De wording

1814. Het Verdrag van Wenen hertekent de geopolitieke kaart van Europa. België wordt opgenomen in de Verenigde Provinciën om het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden te vormen. In ruil voor zijn Duitse bezittingen krijgt Willem I der Nederlanden persoonlijk het groothertogdom Luxemburg. Het is wel een nogal vreemd bondgenootschap tussen protestanten en katholieken, en zal dan ook de kiem leggen voor de splitsing van het koninkrijk der Nederlanden in 1830.
Maar zo ver zijn we nog niet.

Willem wil het zuiden van zijn koninkrijk ontsluiten en zet daarom een buitensporig project op stapel. Dat moet de Maas met de Moezel verbinden via een waterloop door de Ardennen! Zo hoopt hij een regio te kunnen ontwikkelen die tot dan toe amper overleefde van wat landbouw, ontginningsnijverheid en een nog sterk ambachtelijke staalbewerking.
De 'Algemeene Nederlandsche Maatschappij ter begunstiging van de Volksvlijt', voorouder van de Société Générale de Belgique / Generale Maatschappij van België, zal de nodige kapitalen voor deze grootscheepse bouwwerken aanbrengen. Die starten daadwerkelijk in 1827 in de buurt van Tavigny met ondergrondse graafwerken (het Engelse woord tunnel was toen nog niet in gebruik) over meer dan 2000 meter, zodat de boten (betchettes) de waterscheidingslijn tussen de Maas en de Moezel konden oversteken.

200 SLUIZEN,
OM EEN HOOGTEVERSCHIL
VAN 684 M TE OVERWINNEN

300 KM AAN TE LEGGEN
BERMEN

10 ONDERGRONDSE GANGEN
DIE MOESTEN GEGRAVEN
WORDEN, WAARONDER
EEN TUNNEL VAN 2.500 M
ONDER DE KAM VAN HET
ARDENS MASSIEF!

De werken vorderen langzaam maar zeker. Dan volgt de schok van 1830. Het volk is de pesterijen, de belastingen en de alsmaar minder populaire maatregelen van de vorst beu. Hij voelt zijn gezag wankelen in de zuidelijke provinciën. In Brussel slagen zijn troepen er niet in om de opstand te bezweren. Hij kan niet anders dan, korte tijd later, de onafhankelijkheid te verlenen aan wat een jaar later het jonge België zou worden.
De werken lopen verder in Bernistap, maar zo onopvallend mogelijk. Niemand weet wat de toekomst zal brengen. De genadeslag wordt in 1839 toegediend. Luxemburg wordt gesplitst. Het oostelijke deel wordt op zijn beurt onafhankelijk en wordt het Groothertogdom Luxemburg.



La Rivière contrariée



Géry de Pierpont, u publiceerde zowat tien jaar geleden «La Rivière contrariée» bij uitgeverij Éole. Het is een historische roman met een boeiende intrige rond het plan om een kanaal aan te leggen tussen de Maas en de Moezel. Dit boek ontstond duidelijk uit een grote passie. Wat sprak u dan zo aan?

«Toen ik de overblijfselen van die onwaarschijnlijke 'tunnel onder de Ardennen' ontdekte in Houffalize, was ik vooral verbijsterd dat een dergelijke onderneming bijna volledig uit het collectief geheugen gewist was. Het heeft ook een reden dat ik enkele jaren later archeologie ging studeren. Fascinerend aan het project is ook dat het me tal van werelden deed ontdekken, van de onstuimige context van de Belgische Revolutie, tot de graaftechnieken met zwart poeder, van de contrasten tussen het Ardense plattelandsleven en de militaire strategieën van de negentiende eeuw, over de oprichting van de eerste naamloze vennootschappen, van de piepjonge 'Société Générale'…»

Om een dergelijke roman te schrijven, is heel wat gedetailleerde documentatie nodig. Ik kan mij voorstellen dat het monnikenwerk was om zoveel mogelijk archieven over het onderwerp te verzamelen.

«Dat was een onmisbare etappe om het scenario af te werken, maar het was ook bijzonder boeiend. Het onderzoekswerk nam enkele jaren in beslag en bracht mij van de Koninklijke Bibliotheek naar de Luxemburgse archieven, met tussendoor verkenningen op het terrein en contacten met de zeldzame lokale 'geheugenbewaarders'. Ik moest zoveel mogelijk kaarten, documenten, getuigenissen, tekeningen en illustraties uit die tijd weten te verzamelen. Ik vond onder meer erg verhelderende persartikels over de kijk die de politici, de journalisten of de omwonenden van die tijd op het project hadden. Sinds de roman verscheen, kreeg ik trouwens nog meer informatie die mij onbekend was.»

U maakte uw vertelling bijzonder levendig, onder meer met personages uit de financiële en industriële elite van toen, net zoals u rake portretten schetst van de bouwvakkers van Bernistap.

«Het is één van de verdiensten van fictie dat de lezer zonder het zelf goed te beseffen helemaal in het verhaal kan meegaan. Ik voer personages op die vandaag niet meer in leven zijn, behalve dan met een naam op een grafsteen, zorgvuldig gemetselde bakstenen in een oude sluis of een technisch rapport op vergeeld papier. Maar in mijn roman zijn het mensen van vlees en bloed, met echte gevoelens, wat ze vaak hartverovernd maakt. De grote uitdaging was die hoofdrolspelers tot leven te brengen en tegelijk zo trouw mogelijk te blijven aan het portret dat de geschiedenis ons van sommigen schilderde, zoals van ingenieur Remy de Puydt.»



> *Rake portretten van de bouwvakkers van Bernistap*

De roman is momenteel uitgeput, maar kan nog altijd besteld worden bij boekhandel Le Litherer: www.lelitherer.be of rechtstreeks bij de auteur. Binnenkort staat ook een versie online.

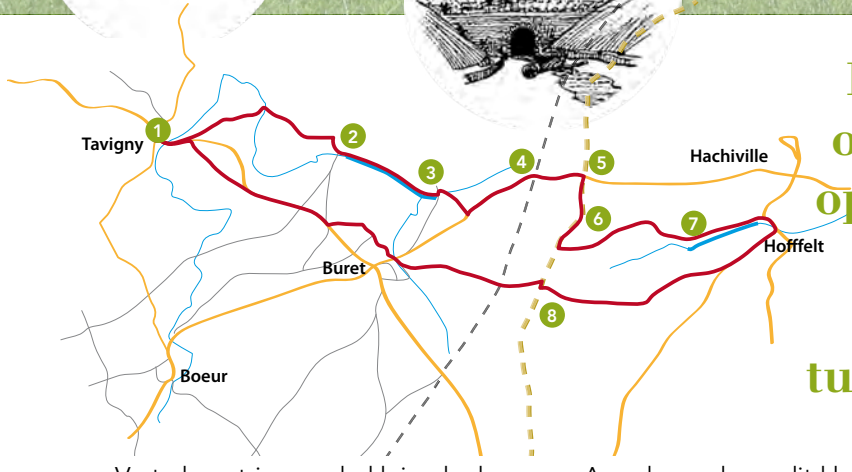
Géry de Pierpont
gdepierpont@me.com
Site: tik « canal de Meuse et Moselle » en «Maas-Moezel kanaal» in als zoekopdracht



Het kasteel van Tavigny
Huisvesting van de ingenieurs tijdens de werken

De hoeve van Bernistap
Deze locatie, die vandaag nog altijd in gebruik is, diende als bevoorradingscentrum voor de ondergronders.





De wandeling neemt u mee op ontdekking van de meest opzienbarende overblijfselen van deze waanzinnige onderneming... het kanaal tussen de Maas en de Moezel.

Vertrekpunt is aan de kleine kerk van de hele Remigius in Tavigny.1 U staat met het gezicht naar de kerk en gaat dan rechts, richting Buret. Iets voorbij de brug slaat u links de weg in die tussen twee taluds langzaam opklimt naar een eerste kleine vallei. Nu neemt u rechts de weg die tussen de bremstruiken naar de top loopt (toch wel 469 meter), waar het bos wacht.

Aan de rand van dit kleine bos kan u uitkijken over een groot deel van het landschap: de hoeve van Bernistap 2 en links het begin van de sleuf die naar de ingang van het onderaards 3 gewelf leidt.

Langs een pad waarin een beekje door de weilanden loopt, komt u vrij snel aan de weg naar Buret. Deze slaat u links in en volgt u tot aan de oude spoorweg Bastenaken- Gouvy-Sankt-Vith die tot een RAVeL 4 werd omgebouwd. Deze route, ook «lijn van de heuveltoppen» genoemd, slingert zich deels over de scheidslijn tussen de Maas en de Rijn.

Nu loopt u verder tussen de weiden nadat u de brug onder de lijn overstak. Rechts van u vindt u een weg, die u inslaat. Nu staat u op de grens tussen België en het Groothertogdom Luxemburg. 5

door **Pascale Ghislain**

Van Maya ... en andere Bezige Bijtjes!

Het is tijd voor de lente. De natuur wordt wakker, de eerste bloemen ontluiken, de bijtjes komen buiten. Zodra het 11 à 12 graden wordt, verlaten onze haalbijtjes de korf om de eerste nectar op te slurpen, om het eerste stuifmeel te vervoeren.



Zonder bijen, geen honing, geen fruit en ook geen groenten meer.

Dankzij hun bestuivingswerk dragen de bijen bij tot de productie van meer dan 80% van de plantaardige soorten. In zekere zin verdedigen de bijen ons voedsel en onze gezondheid.

Een blik op die insecten, die zoveel schatten verbergen. Eind maart, een eerste bezoek aan de bijenkorf.

Van ei naar bij: 21 dagen









Identiteits-kaart



Klasse: insect

Afdeling: geleedpotigen (ongewerveld dier met uitwendig skelet, gelede poten, samengestelde ogen)

Orde: vliesvleugeligen (gedaanteverandering, 2 paar vliezige vleugels, mond van het type bijtend-likkend)

Groep: Apocrita aculeata (angeldragers) (Fijne taille: ingesnoerd tussen borststuk en buik, steekorgaan)

Anatomie

Twee antennes: Om de geuren te ruiken, de trillingen op te vangen en de vochtigheid te bepalen, het CO2-gehalte in de lucht te doseren, de weg te vinden in het donker.

Gezicht: 2 grote harige facetogen en 3 kleine enkelvoudige oogjes (ocelli) boven op de kop.



Borststuk: Draagt drie paar poten en twee paar vleugels.

Buik: Waar zich de wasklieren en de angels bevinden.

De achterpoten: met korfjes voor het stuifmeel



In de bijenkorf wonen een koningin, 20.000 tot 80.000 werksters en ongeveer 1.000 darren.

1. Ik ben de koningin, de moeder van de hele kolonie. Ik word enkel gevoed met koninginnengelei en dat tovermiddel maakt mij 1,8 cm groter. Ik ben de enige die eitjes legt (2.000 tot 3.000 per dag). Ik word 4 à 5 jaar oud.

2. Ik ben de dar, het mannetje van de korf. Het enige wat ik moet doen, is de koningin bevruchten. Zodra mijn taak volbracht is, schiet ik er het leven bij in. Ik word gevoed door de werkster en mijn aanwezigheid in de korf is noodzakelijk om de temperatuur in stand te houden (35 graden) en voor de ventilatie. Ik ben te herkennen aan mijn grote gestalte en mijn grote ogen. Ik blijf ongeveer 6 maanden in leven.



3. Ik ben de werkbij, de kleinste van de korf. Van bij mijn geboorte tot mijn dood oefen ik allerlei beroepen uit. Ik leef 40 dagen tot enkele maanden. Mijn levensduur hangt af van hoe zwaar mijn werk is:

- ***poetsbij*** *(maakt lege cellen schoon en knapt ze op als dat nodig is).*
- ***voedsterbij*** *(haar klieren geven de koninginnengelei af om de uitkomende larven en de koningin te voeden. Zij vervaardigt een mengsel van honing en stuifmeel voor de drie dagen oude larven).*
- ***huisbij*** *(haar klieren maken de was aan om de wanden van de raten te bouwen en de nestopeningen te dichten)*
- ***wachtbij*** *(verdedigt de bijenkorf tegen vijanden: wespen, parasietvlinders, vreemde bijen, knaagdieren…).*
- ***haalbij*** *(zij verzamelt stuifmeel, nectar en de propolis met haar zuigsnuit, aan de hand van een zuigtong die als een rietje werkt).*

Een farmaceutische industrie

De producten van de bijenkorf zijn een heuse schat voor onze gezondheid en van de bijen zelf.



Stuifmeel: de bij verzamelt het stuifmeel dat ze in klompjes met haar achterpoten vervoert. Het is een zeer verkwikkende stof.



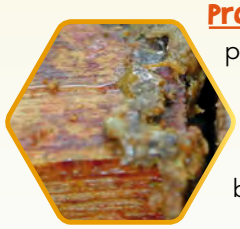
Honing: de bij zuigt de nectar van de bloemen op en vult er haar korf mee. De huisbijen verwerken de nectar tot honing. Het is een stof die energie opwekt en ook verzachtende en antiseptische eigenschappen heeft.



Was: wordt aangemaakt door de wasklieren om de raten van de korf te maken. Grondstof voor kaarsen, allerlei wassen en cosmetische producten.



Koninginnengelei: wordt gemaakt door de werksters voor de jonge larven en voor de koningin. Rijk aan vitamines.



Propolis: hars dat op de knoppen van planten of op de stam van bomen wordt gevonden en dat dient om de spleten in de korf op te vullen en ze te beschermen tegen microben. Een basis voor farmaceutische producten.

Knipoog

Wist je dat een Bij een panoramisch zicht heeft: ze ziet alles vóór haar, achter haar, boven en opzij. Ze onderscheidt de ultraviolette kleuren, maar niet de kleur rood. Ze zuigt niet aan deze bloemen die in haar ogen zwart zijn. Ze creëert geestelijk een beeld in 3D.

Ze kan een pieksnelheid van 50km/uur halen en ze slaat 200 keer met de vleugels in 1 seconde. Om haar korfje te vullen, gaat ze tot 1500 bloemen af.



De Bijen moeten Blijven!

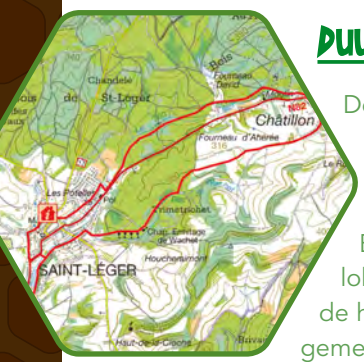




De avontuurlijke Maja (Maya) gaf haar naam aan het Waals plan voor de bescherming van het milieu. Omdat de goede gezondheid van een bij een goede indicator is van de biodiversiteit. Als een heuse 'verkenster' waarschuwt ze ons dat een woongebied aangetast is. Strijden tegen de teloorgang van de bijenkolonies is het leven zelf verdedigen. Het 'Plan Maya' omvat vijf acties, waaronder de zogenoemde "commune Maya (Maja-gemeente).

Om «Maya» te worden, verbindt de gemeente er zich toe, met de ondertekening van een charter, om een aantal acties te voeren voor de bescherming van het wildleven. Meer dan 30 gemeenten op 44 in de provincie Luxemburg deden dit al. Een greep uit de genomen maatregelen: de aanleg van bloemenweiden, van hagen met honingbloemen, de opwaardering en de promotie van imkeractiviteiten, de aanleg van boomgaarden, het gebruik van alternatieve behandelingen voor schadelijke onkruiddodende, schimmelwerende en bestrijdingsmiddelen, de bebloeming met 20% honingbloemen, het laattijdig maaien van wegbermen….

En deze 100 % natuurreflex moet gevolgd worden in alle bedrijfssectoren (openbare werken, ruimtelijke ordening, toerisme, opleiding…). Alles hangt samen! De afspraak is gemaakt voor een evaluatie in 2015.
Plan Maya: brochure (in het Frans) downloadbaar op www.environnement.wallonie.be/dnf/semarbre/maya.html



Duurzaam toerisme in De lift

De innovatieprijs van de FTLB werd uitgereikt aan een project dat honing centraal stelt. De gemeente Saint-Léger, de toeristische dienst, eigenaars van vakantieverblijven en gastenkamers, de ambachtswerkers en de handelaars ter plaatse stappen mee in het honingavontuur om alle lokale hulpbronnen duurzaam te benutten. En omdat een goed project altijd bij elkaar brengt, heeft iedereen, van de lokale bibliotheek tot de scholen, de tuinbouwkring, de imkers, kortom de hele bevolking de mouwen opgestroopt om het milieutoerisme in de gemeente te bevorderen.







In juli en augustus: wandelingen met gids elke donderdag: van de imkerschool tot de bloemenweide. Honingfeest op zondag 16 september met een volledige kijk op de bijenwereld. Ontdekkingsroute van 8 km met 13 duidingsborden, in combinatie met ludieke activiteiten om alles en nog meer te weten te komen over de bij. Honingmakerij toegankelijk voor het publiek. Ontmoeting met de imker na reservatie. Infos : www.soleildegaume.be
En er zijn nog tal van andere initiatieven. Meer info is te vinden op www.luxembourg-tourisme.be

Zin om ook imker te worden?

In Franstalig België kunnen leerling-imkers een grondige opleiding en omkadering krijgen in de imker-scholen die in Wallonië, maar ook in Brussel gevestigd zijn. U vindt de gegevens over deze centra op de (Franstalige) site van Cari, het centrum voor informatie over de Bijenteelt: www.cari.be. In onze provincie zijn er imkerscholen in Bertrix (Mortehan), Durbuy (Barvaux), Ortho, Vaux-sur-Sûre, Musson, Tellin, Saint-Léger.

© iStockphoto/ Maxim Gostev - Valentyn Volkov, CARI asbl, Jean Klein, Philippe Lempereur



Het kanaal van Bernistap

Ongeveer 300 meter voorbij de mijlpaal 264 6, slaat u linksaf. U bent nog altijd in het bos. Nu volgt u de bosrand tot aan het weiland, met rechts het door bomen omrande Luxemburgse deel 7 en tot slot Hoffelt.
In de dorpskern wandelt u rechts de landweg 333 op, tot aan de kruising bij het verlaten van het dorp. Ga de weg rechts op. U komt snel weer in een bos. Na twee kilometer belandt u bij mijlpaal 263 8. Vanaf hier volgt u weer de RAVeL, verder naar Buret en uiteindelijk Tavigny en zijn kasteel.

Het water, waarin vijverplanten groeien, is er erg kalm. Naarmate u dichter komt, worden de bermen hoger en hoger. Deze taluds werden gevormd door de uitgedolven aarde om het kanaal te graven. U bevindt zich nu in het iets meer dan 7 ha grote natuurreservaat van het kanaaldomein. Deze site is niet alleen historisch van belang, maar ook voor de handvleugeligen. Nergens anders in de hele regio overwinteren zoveel vleermuizen als hier. U ontdekt al snel de ingang van het onderaards gewelf. Het was aanvankelijk bijna vier meter hoog, maar is nu bijna helemaal overwoekerd.



Opgelet, voor uw eigen veiligheid en om deze broze biotoop in stand te houden, is afdalen tot de bedding van het kanaal niet toegestaan..



VERTREK:
aan de kerk van Tavigny.
Gemakkelijke parking.

AFSTAND: 14 km.
Kortere weg mogelijk.

NIVEAU: gemakkelijk.
Niet toegankelijk voor kinderwagens en mindervaliden.

BEWEGWIJZERING:
De wandeling van het kanaal van Bernistap is volledig bewegwijzerd maar in de andere richting dan onze beschrijving. Indien u onze beschrijving volgt, ontdekt u het kanaal al in het begin van de wandeling. Vervolgens doet u de volledige wandeling of kiest u voor een kortere weg.

Wij raden u aan een wandelkaart mee te nemen (beschikbaar bij het VVV Houffalize).
Nog beter : laat u begeleiden door een gids die de geschiedenis van het kanaal kent zoals Jean-Marie Hampert (VVV)

Het dossier gpx van de wandeling is downloadbaar op de website http://guide.geolives.com

SI Houffalize
place de Janvier 45, 2 - B-6660 Houffalize
Tél : +32 (0) 61/28.81.16
info@houffalize.be
www.houffalize.be



Tavigny • D2

Op de hoogtes van Hoffelt



VOOR NOG MEER PLEZIER
• De andere wandelingen van Houfalize.
• Gulzige tips:
In Houffalize zijn er talrijke restaurants voor eender welke smaak en budget.









> *Het is vooral een uitdaging onder vrienden*

De MESA

*door **Kevin Hazard** en **Christiane Dujardin***

De Mars van de Herdenking en de Vriendschap is een uniek evenement dat elk jaar meer dan 20.000 wandelaars uit de hele wereld verenigt. Ze vindt plaats in de provincie Luxemburg, het Belgische wandelparadijs. Geschiedenis en natuur vormen hier een uitzonderlijke mengeling voor een uitzonderlijk evenement.

Een wandeltocht met een rijke geschiedenis ...

De eerste Mars van de Herdenking en de Vriendschap (MESA) vond plaats in 1967. Het was een militaire oefening om de gevechtsroutes van de verdedigingsstellingen van de Ardense Jagers in mei 1940 af te lopen. Het Belgische legerkorps « Les Chasseurs ardennais » verdedigde toen ons land tegen de Duitse invasie tijdens 18 dagen.

landschappen...

In 2012 vindt de mars voor de 46ste keer plaats op 26, 27, 28 en 29 juni. Ze loopt o.a. langs Martelange, Bastogne, La Roche-en-Ardenne, Marche-en-Famenne, Houffalize…Ook scholen mogen deelnemen aan deze mars die een mooie gelegenheid is om de Ardennen te ontdekken, ter herinnering van de Ardense Jagers.

De MESA bestaat uit vier etappes van 32 km…voor de sporters. De anderen kunnen een alternatief parcours van 16 km kiezen. Tijdens vier dagen ontdekken de lopers prachtige landschappen en historische plaatsen.



Foto's © Camp Roi Albert - MESA

Wandelaars en militairen op dezelfde wegen



Rechts : ook de kinderen nemen deel



ontmoetingen...

«Het is vooral een uitdaging onder vrienden» vertelt Christian Gérard ons. Hij is een fan van deze mars. *«130km in vier dagen, […], met een uitstekende sfeer en elk jaar prachtige landschappen van de Ardennen».* Patrick, een andere wandelaar, benadrukt de vriendschap die bestaat onder de deelnemers : *«Iedereen helpt elkaar, we maken geen verschil tussen Vlamingen, Hollanders of Walen…we vormen één enkele groep van ongeveer 20.000 personen die elkaar niet kennen maar elkaar helpen».*

De Mars van de Herdenking en de Vriendschap is vooral een bijeenkomst en een ontmoeting met de natuur en de geschiedenis van ons land. Zoals Alain Tilman ons vertelt : *«we kenden vijf trouwfeesten dankzij de MESA…mensen die elkaar hebben ontmoet tijdens deze vierdaagse mars.»*

Na de mars verenigen de deelnemers zich om samen te eten, te dansen en herinneringen boven te halen…. *«Bij een aankomst in Houffalize is er een Disc Jockey ter plaatse en de mensen dansen nog na 32 km !».*

Datum : 26, 27, 28, 29 juni 2012.

Prijs :

- formule ALL IN / 4 dagen : 130 € ;
(overnachting, vervoer, mars, maaltijd)
- formule « ervoer, mars, maaltijd»/ 4 jours : 110 € ;
- mars alleen / 4 dagen : 20 € ;
- mars alleen /1 dag : 5 €.

MESA
Camp Roi Albert - B6900 Marche-en-Famenne
Tel.: +32 (0)84/24 60 17
srt.mesa@scarlet.be
www.marche-mesa.be

Wandel in het spoor van de Ardense Jagers

via de circuits van de toeristische dienst van Vielsalm.

Naar keuze : 7 km te voet of 88 km met de auto.

- kaarten beschikbaar bij de toeristische dienst - 2 € (wandelkaart) en 3 €€(autocircuit) ;
- website www.circuit-de-belgique.be met downloadbare informatie voor uw GPS
- smartphones en codes www.ibeaken.mobi op monumenten en gebouwen.

www.vielsalm-gouvy.be



door **Pascal Willems**

Reconversies en goede werkwijzen

Schapen, koeien, paarden… zijn ze enkel op aarde om melk, wol en vlees te produceren? Maar nee, gij De Ardenners weten al lang dat deze dieren ze heel nuttige diensten verlenen.

Lange tijd hebben de schapen de open plekken en venen diep in de bossen schoongemaakt, waar het sterke Ardense trekpaard enorme boomstammen versleepte. De geschiedenis herhaalt zich inderdaad voortdurend, en het mag u dan ook niet verbazen dat u neus aan snuit komt te staan met een paard dat een maaimachine trekt in een arboretum, of met schapen die een talud schoonmaken, of ook nog runderen in een reservaat, op een modderig terrein…

Sommigen beschouwen het als een reconversie, andere als een terugkeer naar de goede werkwijzen. «Blik op de Ardennen» bekeek een aantal dergelijke projecten. Zo gingen we langs bij Fabienne en Christian Mulders d'Ambly, heuse specialisten ter zake die zich met veel passie in het grote avontuur stortten om de krachten van mens en dier te bundelen, voor het goed van ons milieu. Ook staken we ons licht op bij Hannia Duvivier en Jean-Claude Louis, die vastbesloten zijn om ons trots en sterk Ardens paard een mooie toekomst te bieden.

Een gezin en een heel apart trio







Fabienne Mulders en haar echtgenoot (zie kader) vertrouwden het afgrazen van de weiden toe aan een heel bijzonder trio: runderen, schapen en de 'nobelste verovering van de mens'. Ieder heeft zijn eigen specialiteit en eigenheden om zich te voeden, op en op natuurlijk, met de beplanting van hun specifieke 'werkruimte'. Betere schoonmakers kan men zich niet wensen.





Kleinschalig

In tegenstelling tot Thierry Mulders van Nassogne met zijn zowat zeshonderd stuks die hun werk doen op het massief van Saint-Hubert, geeft Christian Mulders d'Ambly toe dat hij werkt «op heel kleine schaal en in verschillende milieus» met zijn honderdtal schapen.

«Wij beheren kalkhoudend grasland in On, Les Spinets, taluds tussen de Wamme en de spoorweg, steile en zeer droge plekken. Nog andere natuurreservaten worden toevertrouwd aan runderen en paarden. Zoals de runderen in Hargimont, achter het kasteel van Jemeppe waar een natuurreservaat met enkele hectare voedselrijke ruigten gelegen is en waar de moerasspirea heerst. In Nassogne gaat het om een gevarieerd milieu met moerasland… Ook in het massief van Saint-Hubert onderhouden onze dieren drie percelen. De runderen bekommeren zich om het veen. Het is de bedoeling om hun efficiëntie te vergelijken ten opzichte van de schapen. Het schaap staat al kort op de poten en heeft de voeten liever niet in het water, terwijl de runderen zodra het warm wordt maar al te graag vloeibare koelte opzoeken!»



Samen beheren

In het gezin Mulders groeien en bloeien vijf kinderen. Het beheer van de dieren is in handen van mevrouw, die zowel landbouwster als architecte is (dat laatste naar haar eigen zeggen «minder en minder»). De schapen zijn met zowat honderd. Daar komen nog eens 25 hooglanders en 8 paarden bij. En Christian haakt meteen in: *«Wij dachten dat paarden beter waren om het riet af te eten. Maar het experiment bleek niet erg sluitend, want als ze zelf kunnen kiezen eten ze eerst andere kruiden en planten. Vreemd genoeg troepen ze vaak samen in het eerste gedeelte van het natuurreservaat. En ze komen liever niet verder dan de beek… ».*

Wisselende resultaten en heel specifieke vaardigheden

Acties in het kader van weidebeheer zijn er overal in Europa. Er zijn geregeld contacten tussen de actoren en met de universiteiten, onder meer voor de evaluatie van de milieu-landbouwprogamma's.

«De resultaten zijn erg wisselend, stelt Christian Mulders. De ene site is de andere niet en ook de dieren verschillen, ook al werken we met een zelfde ras. Het dier moet ook individueel opgeleid worden. Een volwassen dier dat altijd op goede weiden heeft gegraasd, kan wegkwijnen als we het in een ruwere omgeving plaatsen. Het volstaat niet om gewoon een rustiek ras te kiezen, het dier in kwestie moet al heel jong gewend zijn aan zijn milieu. Het trekpaard is vaak te zwaar voor tal van broze milieus. Toch vindt dergelijk beheer meer en meer ingang. Er lopen heel wat grote projecten. Voor bepaalde landbouwers wordt 5 tot 10% van hun exploitatie zo beheerd. Andere gaan zelfs tot 50%. Dat vraagt heel gerichte vaardigheden. Ik denk dan bijvoorbeeld aan de ontwikkeling van de rusticiteit van de rassen of de organisatie. Dieren in een weinig toegankelijk milieu plaatsen, betekent ze er naar toe brengen en weer gaan halen. Wilde dieren zijn uitgesloten. In Mirwart moeten we de Lhomme droog oversteken met lieslaarzen, om de dieren te begeleiden. Om te spelen met het veebestand zijn ook grote oppervlaktes nodig, die natuurkenners als parkeerweiden bestempelen, met een vrij gering belang voor de biodiversiteit. Het is op dergelijke graasweiden dat de runderen terugkomen in de winter… ».



foto's © FTLB/P.Willems, Jaques Cornerotte



Een beperkt potentieel

Het grootste project in het Waals Gewest loopt momenteel in de Hoge Venen. De balans van de projecten die de voorbije tien jaren werden opgezet, belooft in elk geval heel leerrijk te zijn. Maar het potentieel is en blijft beperkt en de perimeters zijn niet veel meer te vergroten. Deze activiteit betreft 3 tot 4% van de landbouwoppervlakte in Natura 2000, onder meer bosruimtes die opnieuw werden geopend. Ze zal noch de landbouwactiviteit noch de bosactiviteit in het Waals Gewest doen kenteren. Maar naast het onmiskenbare belang voor de biodiversiteit, heeft het er zeker ook één voor het patrimonium, de geschiedenis, lessen en anekdotes. Wordt zeker vervolgd dus…

Verschillende situaties en raakpunt

Er worden in heel Belgisch Luxemburg acties voor weidebeheer met dieren opgezet: in het noorden van de provincie, in de streek van Lierneux, in de vallei van de Lienne, op het plateau van Les Tailles met een vijftigtal hooglanders, in de buurt van Léglise op de boerderij van de Géronne… Zuidelijker, in het Kamp van Lagland, worden de weiden ook 'gemaaid' door schapen. En verder zijn er de projecten in de Gaume van de baanbreker ter zake Bernard Vandooren. Christian Mulders staat dus lang niet alleen met zijn 'avontuur'. Met schapen zijn er drie grote projecten aan de gang: Thierry Mulders in Saint-Hubert met 600 schapen, Jules Lucy in het Kamp Koning Albert in Marche-en-Famenne waar 400 schapen leven op 200 hectare en Bernard Convié, wiens hoeve in Villers-sur-Lesse gelegen is, en die kalkhoudend grasland beheert in Bure, Resteigne, Lessive… Al deze specialisten wisselen hun ervaring uit, ook al kunnen hun situaties erg verschillen. Hun gemeenschappelijk punt is wel het Ardens roodbruin schaap, of zijn kruising met andere rassen die voor de gelegenheid worden getest.

Fabienne Mulders Hausmann
chemin Entre Deux Bancs, 8
B-6953 Ambly (Nassogne)
tel : +32 (0)84 22 22 57
fabienne.hausmann@gmail.com



Ambly • B2

Nieuwe taken voor de Ardense paarden



Voortaan wordt het trekpaard, het Ardens in het bijzonder, niet alleen meer gebruikt voor span- en sleepwerk. Het krijgt nu nieuwe taken als trekker van allerlei tuig. Een arboretum maaien, vuilnis ophalen, een wagen met werktuigen of een weidebloter trekken… onze roodbruine kanjers hebben een mooie toekomst voor zich.

Nee, het Ardense trekpaard is lang niet afgeschreven! Op de zondag die altijd rond hem draait tijdens de niet te missen beurs van Libramont 2011 waren niet minder dan 304 stuks ingeschreven voor de verschillende wedstrijden. En onder de telers waren er heel wat jongeren. Alle hoop is dus toegelaten. Te meer daar dit edele en sterke dier in allerlei vormen weer aan het werk wordt gezet.







Vergelijkende tests

Waarom het Ardens trekpaard inschakelen? Hannia Duviver, die instaat voor het Interreg IV-project in verband met zijn gebruik voor gemeentewerken, antwoordt klaar en duidelijk:

«Hun aantal neemt af en we moeten wel toegeven dat het ras eerder standhoudt door de geboortepremies dan door zijn gebruik en rentabiliteit. Ons project is bedoeld om een netwerk van gebruikers uit te bouwen dat verder gaat dan de bosbouw of recreatie. Er zijn al voorbeelden in meer dan 130 Franse steden en dorpen waar werkpaarden met het oog op de lange termijn ingezet worden.
Vaak heeft de overheid paarden gekocht en personeel opgeleid voor schoolrondes, de ophaling van vuilnis, het vervoer van personen in een toeristisch kader, om te grazen…

Wij testen een aantal gemeentelijke werken en voeren berekeningen van de economische rentabiliteit uit, maar ook op het vlak van de koolstofbalans. We nemen de twee methodes, paard en machine, onder de loep.

Wat de vervuiling aangaat, is er weinig twijfel. Economisch gezien voelen we al aan dat de inzet van paarden dan wel niet veel goedkoper is, maar ook niet duurder. Maar we wachten nog op de concrete cijfers om bewijzen voor te leggen aan de politiek en aan de toekomstige gebruikers.»





Fotos © Hannia Duvivier

Interessante diversifiëring

Jean-Claude Louis werd geboren in Bertrix, in feite tussen de paarden, en liet zich al heel jong maar al te graag op 'sleeptouw' nemen door zijn vader. Als voorzitter van het Europees comité dat zich inzet voor de sleeppaarden, het Comité Européen des Chevaux de Débardage (CECD), is hij erg ingenomen met dit project voor het gebruik van trekpaarden voor gemeentewerken:

«Ik geloof erin, maar ik weet ook wel dat mensen dit niet voltijds gaan doen of dat gemeenten hun eigen paarden niet gaan aankopen. In mijn ogen is deze onderaanneming een mooie diversifiëring voor de gebruikers van trekpaarden. Het kan een seizoenactiviteit worden die ze één of twee dagen per week uitoefenen. Het doet me plezier dat 14 op 44 gemeenten van de provincie Luxemburg positief reageerden, waarvan acht echt de schouders onder het project willen zetten voor lange tijd. Ik ben uitsleper van beroep en natuurlijk vind ik het prettig dat het paard alsmaar meer gevraagd wordt. Het vak evolueerde. Het paard versleept nu twee keer zoveel als twintig jaar geleden. Vroeger versleepte een paard 600 m³ per jaar. Vandaag neemt het meer dan 1500 m³ voor zijn rekening. De exploitatie gaat sneller. Het paard wedijvert niet meer met de machine, maar vult ze aan. Het gaat naar de moeilijkst bereikbare plekken en vervoert het hout tot aan de machines die het dan overnemen. Het is niet de bedoeling om het in te zetten om torenhoge stapels te maken voor de vrachtwagens, maar om de hopen klaar te leggen voor de slepers.»



Lopende experimenten

Er lopen momenteel een aantal experimenten in Luxemburg. In La Roche werd de gemeentelijke vuilnisophaling zes dagen lang getest. Bewoners, toeristen en gemeentearbeiders reageerden heel goed en konden de methode waarderen. De experimenten duren vier tot tien dagen. Sommige vinden tegelijk plaats om dan pas te beslissen welke verder zullen lopen. Gemeenten die niet waren ingegaan op de eerste oproep, tonen nu belangstelling. In Virton zullen de fiets-voetgangerspistes geborsteld worden. Het onderhoud van de RAVeL Bastogne-Houffalize was overtuigend. De maai van het arboretum in Aarlen en van het gemeentepark in Herbeumont, het maaien van bermen in Vielsalm en Meix-devant-Virton, tuinonderhoud in Marbehan,… De lijst groeit aan! En voor de gemeenten die dergelijke dienst willen invoeren, is er gratis begeleiding.



Aangepast materiaal

Er werd een overzicht gemaakt van de bestaande machines die kunnen aangepast worden voor boswerken waarbij trekpaarden te pas komen. De keuze viel op een… Canadese paardenwagen met voorwielen, die door een carrosseriebouwer uit de provincie Luxemburg gebouwd werd. Op basis van de plannen en de foto's bracht de lokale constructeur de gewenste verbeteringen aan. Er zijn zoveel mogelijkheden: uitrijwagen, opslagmaaier, weidebloter, bosmaaier, werktuigentrekker,… En dat leidt ook tot talloze en uiteenlopende perspectieven: besproeien van het massief in de stad, stedelijke en randstedelijke verplaatsingen, pendels en toeristische routes, ophaling van vuilnis, pedagogische projecten… Nu moet het materiaal nog zodanig afgesteld worden en moeten de denkpatronen zo veranderen dat het trekpaard één van de beste vrienden van de mens wordt. En meteen ook van die omgeving die de Ardennen zo mooi en rijk maakt… Kortom, het wordt tijd om dit ontroerende dier anders te bekijken…

• Hannia Duvivier
tel: +32 (0)61 23 09 45
• Jean-Claude Louis
tel: +32 (0)61 41 15 63
GSM: +32 (0)497.420.269



Rode eekhoorn of gewone eekhoorn (Sciurus vulgaris)

De natuur-

alle zintuigen ontwaken…

Tot 06/01/2013 - Hotton
Expo "De schone en het beest"
De buitengewone wereld van libellen…
RIVEO (Interpretatiecentrum van de rivier)
+32 (0)84/41 35 71 - info@riveo.be
www.riveo.be

12 & 19/05 - 09/06 - 14/07 - 11/08 - 08/09
Durbuy: Durbuyssonnière
Natuurwandeling op zoek naar eetbare planten. 7€ /pers. Reserveren is noodzakelijk. Afspraak om 14u aan de VVV.
VVV Durbuy
Place aux Foires, 25, B-6940 Durbuy
+32 (0)86/21 24 28 - info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

22/04 - Habay-la-Neuve
Vogels van bij ons
Afspraak om 7u30 - 2€/pers. Kinderen gratis.
VVV - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0)63/42 22 37 - info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

28/04 Neufchâteau
Paddenstoelenwandeling
Afspraak om 9u. Parking St-Roch.
Cercle des mycologues du luxembourg belge
+32 (0)61/27 91 32

29/04 Orsinfaing (Habay)
Vroege Vogelwandeling
Afspraak om 7u aan de kerk. 2€/pers.
VVV Marbehan - +32 (0)478/65 77 38
info@marbehan.be
www.marbehan.be

29/04 - Ambly (Nassogne)
Kruidenstage van 9u tot 17u.
De deelnemers maken een zalf tegen kneuzingen en brandwonden, ze plukken en drogen geneeskrachtige planten en ze maken van een raster om de kruiden te drogen. Inschrijven noodzakelijk. 50€/pers.
Mme Roegiers - Van Pevenage Chantal
+32 (0)84/21 48 98 - chantal@giteamande.be

05-06/05 - Nassogne
Expo jachttrofeeën en hertengeweien
Gratis toegang.
Centre Culturel Local de Nassogne
+32 (0)84/21 49 08 - fabrice@ccnassogne.be





Natagora werkt voor het behoud van onze natuur en de ontwikkeling van de biodiversiteit

21/04 - Neufchâteau
Geneeskrachtige planten
Initiatie over eetbare en geneeskrachtige planten in de natuur. Afspraak om 14u in Moulin Klepper. 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

29/04 Arlon
Het natuurreservaat Marais de Fouches
Prachtige landschappen, bloemen, reptielen en amfibieën. Rondleiding met uitleg over het beheer van het reservaat. Afspraak : Place de Petit Fouches van 9u45 tot 12u15. Verrekijker meebrengen!
Jean-Luc Mairesse +32 (0)475/87 10 76
jean-luc.mairesse@natagora.be

01/05 Neufchâteau
Vroege vogels - ornithologische wandeling
In de vroege uurtjes zijn de vogels het actiefst. Ontdek ze en leer ze herkennen aan hun gezang. Afspraak om 8u aan Moulin Klepper - gratis.
+32 (0)477/90 28 82

01/05 Villers-sur-Semois (Etalle)
Vroege vogels- ornithologische wandeling
Vertrek aan de kerk van Vilé om 6u45. Breng verrekijker mee !
Frédéric François +32 (0)473/33 62 94

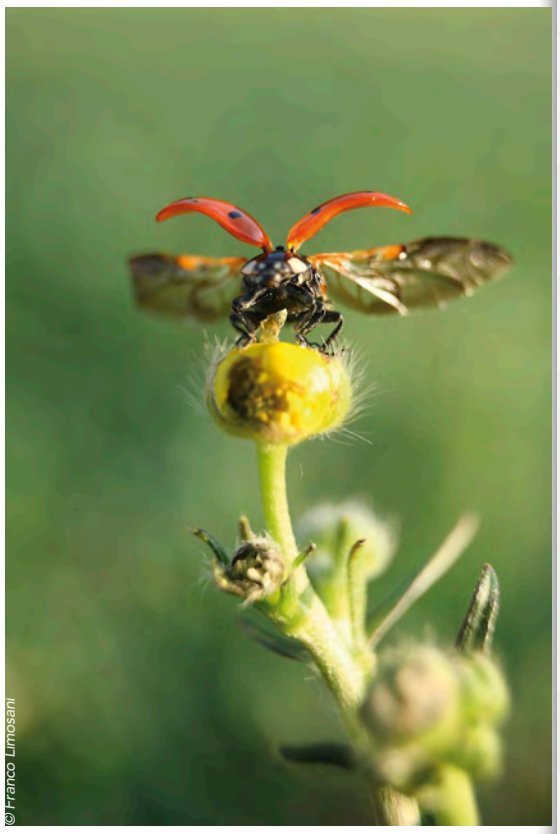
17/05 Arlon
Opendeurdag in Lagland
Jean-Luc Mairesse +32 (0)475/87 10 76
jean-luc.mairesse@natagora.be

Opgepast :
de meeste activiteiten (p26-> p34) worden begeleid in het Frans.
Wij raden u aan contact op te nemen met de organisatie om te weten of ze ook in het Nederlands begeleid worden.
Informatie verzameld op 15/02/2012.

WANDELINGEN

U wandelt graag in de natuur, op uw eigen ritme, in het gezelschap van een gespecialiseerde gids die altijd een heuse passie heeft. In de loop van de seizoenen nodigen tal van organismen het publiek uit voor wandelingen op verkenning van de fauna, de flora, om naar burlende herten te luisteren, om paddenstoelen of wilde kruiden te plukken, soms gevolgd door een proeverij… van de aarde naar de vork!


© Thierry Gridlet/Natagora Ardenne centrale


© Franco Limosani

17/05 Grendel (Attert)
Het natuurreservaat «Het moeras van Grendel»
Vertrek aan de brug bij het verlaten van Grendel richting Colpach tussen 14u. en 16u.
Elizabeth Tonglet +32 (0)497/60 13 36
elisabethtonglet@hotmail.com

26/05 Neufchâteau
Wandeling en Maitrank bereiden
Vertrek om14u. aan Moulin Klepper.
+/- 2u30 - 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

23/06 - Neufchâteau
«Mois de juin et sa.. boisson de sapin»
Vertrek om14u. aan Moulin Klepper
+/- 2u30 - 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

natagora
la nature avec vous
www.natagora.be

18-19-20/05 - Tontelange (Attert)
Feest in het natuurpark Attert
Au Pays de l'Attert asbl
+32 (0)63/22 78 55 - asbl.apda@attert.be
www.aupaysdelattert.be

19/05 - Champlon (Tenneville)
Observeren van een familie dassen
Afspraak om 17u30. Picknick meebrengen, na de activiteit is er soep in de herberg (24u) - overnachting + ontbijt (36,50€ / 34,50€ - 26 j.)
Reserveren is noodzakelijk.
Jeugdherberg - Rue de la gendarmerie, 4 B-6971
Champlon - +32 (0)84/45 52 94
champlon@laj.be
www.laj.be

15/06 - Neufchâteau
Trektocht en rondleiding in de sterrenwacht Centre Ardenne in Grapfontaine
Afspraak om 9u aan de Moulin Klepper - 10 km.
O.T. Neufchâteau - +32 (0)61/27 86 98
bureauinformation@neufchateau.be
www.neufchateau.be

17/06 - Habay-la-Neuve (Habay)
Op ontdekking van zomerplanten en -bloemen
Afspraak om 14u aan de VVV. 2€/pers.
Kinderen gratis.
VVV - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0)63/42 22 37 - info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

23-24/06 Sberchamps (Libramont-Chevigny)
Plant- en tuindagen: Open tuin in «L'Enclos».
Van 10u tot 18u - 5 €/pers. Gratis <14 jaar. Talrijke professionele exposanten.
Voie de Messe, 16 - B-6800 Sberchamps
Philippe Charpentier - +32 (0)61/22 40 97
philippe.charpentier@skynet.be
www.enclos.be

01/07 - Hotton
RIVEO Festival: Feest van de rivier en de vissen
Van 10u tot 17u in RIVEO en op het eilandje l'Oneux in Hotton. Degustatie van vis, bezoek aan RIVEO, natuurwandeling, hengelinitiatie,…
RIVEO (Centre d'Interprétation de la Rivière)
Rue Haute, 4 - B-6990 Hotton
Valérie Renard - +32 (0)84/41 35 71
info@riveo.be
www.riveo.be



De buizerd
Ornithologische uitstap 21/04



Photos © Olivier Embise/CRIE de Saint-Hubert

01/07 Wéris (Durbuy)
Een mooie zondag in een mooi dorp
Afspraak aan het Megalietenmuseum - Place Arsène Soreil, 7 - B-6940 Wéris.
Terre de Durbuy asbl - +32 (0)86/21 02 19
megalithes.musee@belgacom.net
www.weris-info.be

02->05/07 Mellier (Léglise)
Trektocht met ezel
Voor groot en klein door de bossen van Mellier met overnachting in tent op camping.
VVV Léglise - +32 (0)63/57 23 52
si.leglise@gmail.com

10/07 - Marbehan (Habay)
Kennismaking met het architecturaal erfgoed
Avondwandeling. Afspraak om 20u aan de VVV. 2€/pers. Afspraak om 14u aan de VVV.
VVV Marbehan - Place de la gare, 2
B-6724 Marbehan - +32 (0)478/65 77 38

12-19-26/07 - 02-09-16-23/08 - Hotton
Donderdag, rivierdag !
Van 9u tot 17u. Rondleiding aquaria, kennismaking met het leven in onze rivieren en hengelinitiatie. Voor families en kinderen (vanaf 7 jaar). 16€/pers. Te reserveren.
RIVEO (Interpretatiecentrum van de rivier)
Rue Haute, 4 - B-6990 Hotton
Valérie Renard - +32 (0)84/41 35 71
info@riveo.be
www.riveo.be

22/07 - Waltzing (Arlon)
Wandeling Randobelgolux
+/- 10km. Vertrek om14u.
Irène Flamant - +32 (0)499/36 61 45
ireneflamat@yahoo.fr
www.randobelgolux.skyrock.com

22/07 - Habay-la-Neuve (Habay)
Wandeling in het bos van de Kelten
Afspraak om 14u aan de VVV - 2€/pers. Kinderen gratis.
VVV - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve - +32 (0)63/42 22 37
info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

De natuurcentra CRIE (Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement) organiseren sensibiliseringsactiviteiten rondom de natuur.

21/04 Ornithologische uitstap met David Dufour
Voor kenners. Van 8u30 tot 12u. Verrekijker mee te nemen. Inschrijven noodzakelijk. 4€/pers. Afspraak op het vliegveld. Aérodrome, 1 - B-6870 Saint-Hubert.

22/04 Handige workshops
Van 13u30 tot 18u. Gratis – In het natuurcentrum CRIE. Zin om de handen uit de mouwen te steken,te experimenteren met natuurkoken, land art, natuurlijke cosmetica, kartonnen constructies … ? Muziek, houten volksspelen, grimeren en ezeltochtjes !

06/05 Opentuindag in de kruidentuin van J.Goffin in Bure
Van 9u30 tot 17u – De weg is aangeduid vanaf de kerk van Bure.
Vitrine van meer dan 60 kalkminnende planten. Stand met alternatieve pesticiden, kruiden, verschillende animaties en proeverijen …

06/05 Op ontdekking van de echte natuur van Han-sur-Lesse met Olivier Embise
Van 14u. tot 17u.. De natuur ontwaakt in de lente. Wij wandelen door de vallei en langs de rotsen. Deze wandeling van 4 km laat ons toe te praten over verschillende thema's zoals de dieren, pluimdieren en schubdieren, planten, de mens in dit landschap, enz. op ludieke en zintuiglijke manier. Ideaal voor de natuurliefhebbers! Inschrijving verplicht - Familieactiviteit - 15 pers. max - < 5 jaar : Gratis; van 5 tot 11 jaar: 2€; vanaf 12 jaar: 4€ - Artikel 27 - bijeenkomst aan de kruising van de «rue des grottes» met de «rue des Marronniers» in Han-sur-Lesse.

03/06 De bomen rondom ons.. Cécile Bolly
U houdt van bomen ? U wilt er meer over te weten komen ? De band tussen bomen en mensen intrigeert u ? Dan is deze boswandeling voor u bestemd. Van 14u. tot 17u.
Inschrijven noodzakelijk – activiteit voor volwassenen - 4€/pers. Plaats nog te bepalen.



« Handige workshops» 22/04





«Kleine beestjes van bij ons» 17/06



17/06 Kleine beestjes van bij ons met Willy Marchal. We begeven ons op het terrein en in het labo, camouflagetechnieken, voortplantingsstrategieën, jachttechnieken … een goeie manier om onze vooroordelen over de « micro kosmos » te ontkrachten. Van 14u tot 17u. Inschrijven noodzakelijk. < 5 jaar gratis; 5-11 jaar: 2€; >11 jaar : 4€. Vertrek aan het natuurcentrum CRIE

01-02-03/08 Stage 100% natuur voor volw. (her)ontdek de natuur in al haar facetten (artistiek, naturalistisch, ludiek, spiritueel ..). Overnachten in tent. Inschrijven noodzakelijk - 150€/pers. (all in) – Plaats nog te bepalen. Met Véronique André & Sabine Fossion

CRIE du Fourneau Saint-Michel
Site du Fourneau Saint-Michel, 10
B-6870 Fourneau-Saint-Michel
Christian Dave - +32 (0)84/34 59 73
crie@criesthubert.be
www.criesthubert.be

13/05 De zintuigen op scherp
Afspraak om 14u - 1€/4€/pers.

02/06 De natuur in het park Châtelet
Afspraak om 9u30 - 1€/4€/pers.

16/06 Op ontdekking van het geheime wereldje van de insecten.
Afspraak om 13u - 3€/pers.

15/07 Bosbeheer en biodiversiteit
Afspraak om 14u30 - Gratis

19/08 Ontdekkingstocht op twee wielen door de mooiste valleien van « Forêt d'Anlier »
Afspraak om 14u30 - Gratis.

01/09 Paddenstoelenwandeling
Om 9u en om 13u30 in Anlier (2 gelijkaardige wandelingen naar keuze - 2€/4€/pers.

CRIE de la Forêt d'Anlier
Rue Comtesse Adèle, 36 -
B-6721 Anlier (Habay)
Johanna Reynckens - +32 (0)63/42 47 27
info@crieanlier.be
www.crieanlier.be

07/08 Rulles (Habay)
Avondwandeling in het dorp
Avondwandeling. Afspraak om 20u aan de Maurice Grevisseschool van Rulles.2€/pers. Kinderen gratis.
VVV Marbehan - +32 (0)478/65 77 38

11-12/08 - Saint-Hubert
Euronatuur Weekend – Feest voor de families
Van 10u tot 18u - 5€/pers. Gratis - 12 jaar. Natuur- en hengelactiviteiten, beeldhouwen, buggytochten, boomklimmen, … talrijke ambachtelijke werkers en verenigingen.
Fondation Saint-Hubert asbl
+32 (0)61/29 30 84
communication@fondation-saint-hubert.be
www.fondation-saint-hubert.be

25/08 - Neufchâteau
Europese nacht van de vleermuis
Kleine filmvertoning en observatie op terrein, rondom het meer van Neufchâteau.
Moulin Klepper - David Doucet
+32 (0)498/42 56 66

29/08 Habay-la-Neuve (Habay)
Vlinders van bij ons
Afspraak om 14u aan de VVV. 2€/pers. Kinderen gratis.
VVV - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve - +32 (0)63/42 22 37
info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

02/09 - Mirwart (Saint-Hubert)
Paddenstoelenwandeling
Afspraak om 9u30. Plukken en sorteren van paddenstoelen, culinaire bereiding en proeven. Met mycologen. Deelname : 10€ (-14 jaar gratis). Reserveren is noodzakelijk.
Domaine provincial de Mirwart
Jean-Pierre Georgin
+32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

09/09 - Marcourt (Rendeux)
Rondleiding op de site van Saint Thibaut en proeverij van streekproducten
Afspraak om 10u30 aan de VVV.
8€/pers. - 4€/kind.
VVV Marcourt-Beffe
+32 (0)84/47 77 91 - info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be


© FTLB/Christian Deblanc


© FTLB/Christian Deblanc

STREEK

smaken, kleuren …

01/01->31/12 Acremont (Bertrix)
Gratis rondleiding op de schapenboerderij
Elke donderdag (van 17 tot 19u), zaterdag (van 14 tot 17u). Tijdens de schoolvakanties: zie website. Meester-kaasmaker Peter De Cock vertelt enthousiast over zijn schapenboerderij en toont hoe schapenmelk wordt verwerkt tot kaas. Proefgelegenheid ter plaatse.
Peter et Barbara De Cock-Vissenaekens
+32 (0)61 53 54 35
bergerie-acremont@skynet.be
www.bergerie-acremont.be

03/03->17/11 Durbuy
Smaakvolle rondleiding in Durbuy
Historische wandeling door het stadje met proeven van streekproducten.
Op zaterdagen 03-17/03, 07-21/04, 05-19/05, 02-160/6, 7-21/07, 4-18/08, 01-15/09, 20/10, 03/11 et 17/11. Vertrek om 10u30. 7 €/pers. Reserveren is noodzakelijk.
VVV Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

31/03->01/04 Durbuy
Chocoladefeest
Van 11u tot 18u. Parc Roi Baudouin. Gratis.
VVV Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

27->29/04 Bertrix
Wijnbeurs
Bertrixhall - Place des Trois Fers - B-6880 Bertrix
Gemeente Bertrix - +32 (0)61/41 44 11
commune@bertrix.be

28/04->01/05 Bomal-sur-Ourthe (Durbuy)
Beaujolaisfeest
Met alle Beaujolaiscru's - animaties - concerten - dansavonden.
VVV Bomal - +32 (0)86/21 24 84
info@bomal-info.be
www.bomal-info.be

01/05 Rochehaut (Bouillon)
Oude Ambachtenfeest in het Agrimuseum
Verschillende ambachtswerkers, animaties…
Agrimuseum - +32 (0)61 40 10 00

01/01->31/12 Orgeo (Bertrix)
Zaterdag van 15u tot 18u.
Ferme du Bijou - +32 (0)61/ 41 16 30
christine.ansay@skynet.be

01/01->31/12 Chassepierre
Zondag van 8u tot 12u.
+32 (0)473/75 01 31
marc.poncin@chassepierre.be

01/01->31/12 Han (Tintigny)
Vrijdag van 17u tot 20u. In de overdekte hall.
+32 (0)63/44 00 68

04/05 -> 12/10 Marche-en-Famenne
Tweemaandelijkse markt op de Place Roi Albert, De vrijdagavond van 15u tot 21u.
Gemeente Marche-en-Famenne
+32 (0)84/32 70 39
www.marche.be

12/05 Marcourt (Rendeux)
Van 14u tot 18u. Place de l'Eglise.
VVV Marcourt-Beffe - +32 (0)84/47 77 91
info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

13/05 Champlon (Tenneville)
Van 10u30 tot 18u30 Maison du Ski - Rue Grande , 94 - 6971 Champlon.
Bernard Valentin – +32 (0)84/38 77 39
tourisme@champlon.info
www.champlon.info

03/07->28/08 Hives (La Roche-en-Ardenne)
Dorpsmarkt. Elke dinsdag van 17u tot 20u30. Treintje met streekprodukten.
Anne Gérard +32 (0)49778 78 01

04/07 -> 29/08 Marcourt (Rendeux)
Elke woensdag van 17u. Tot 21u .
Place de l'Eglise
VVV Marcourt-Beffe - +32 (0)84/47 77 91
info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

05/07 -> 23/08 Streekmarkt «Les Deux Ourthes». Les jeudis de 17h à 20h.
Elke donderdag van 17u tot 20u.
5 et 7/07 - 16/08 Amberloup. Dorpsplein
19/07 - 2/08 Bertogne. Dorpsplein
26/07 – 9/08 Tenneville. Dorpsplein
23/08 Amberloup (Sainte-Ode): Feestelijke afsluiting van de streekmarkten
VVV Sainte-Ode - + 32 (0)61/32 88 01
info@sainte-ode.be
www.sainte-ode.be

06/07-27/07-10/08-24/08 Nassogne
Van 17u tot 21u. Dorpsplein.
VVV Nassogne +32 (0)84/22 15 58
tourisme.nassogne@skynet.be



markten

Het aantal streekmarkten neemt toe en ze zijn alsmaar beter georganiseerd. Ze worden een echte ontmoetingsplek tussen producent en consument. Met het gezin of met vrienden, toeristen en plaatselijke inwoners ontmoeten er elkaar in een algemene goede stemming. Streekproducten, lokaal ambachtswerk, lekker eten, animatie… het is er allemaal, om te proeven, om te kopen… om te beleven.


© Michel Blaise

Ontmoet Belgisch Luxemburgse producenten in Brussel!

23 mei «De Kust & de Ardennen»
Place du Luxembourg in Elsene. Een veertigtal producenten van de Kust en de Ardennen laten u hun streekproducten proeven.
Twee chefkoks bereiden ter plaatse een streekspecialiteit.

19 september «Lekkernijen uit de provincie Luxemburg»
Place du Luxembourg in Elsene. Meer dan zestig producenten komen naar de Europese hoofdstad met hun beste streekwaren.

www.promelux.be

27->30/07 Libramont (Libramont-Chevigny)
Landbouw - bos - en voedingsmiddelenbeurs
De landbouw - bos- en voedingsmiddelenbeurs van Libramont is de grootste jaarlijkse Europese tentoonstelling in open lucht. Ze onthaalt elk jaar bijna 200.000 bezoekers, 1500 deelnemers en merken op een site van 300.000 m^2. Haar duurzaam beheer maakt er een « groene» beurs van.
In het hart van de beurs bevindt zich de grote streekmarkt «L'Ardenne Joyeuse».
SR Cheval de Trait ardennais
+32 (0)61/23 04 04
info@foiredelibramont.com
www.foiredelibramont.com


© FTLB/Luigi Aprosio

www.agrimusee.be

20/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
Inhuldiging van «Les saveurs gauloises»
In het Keltenmuseum. In gebruik name van de broodoven en de keltentuin. Ateliers en animaties geleid door artiesten en ambachtslieden.
Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

24/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
Keltisch banket
Banket ter gelegenheid van de inhuldiging van het jaar "Les Saveurs gauloises" dat uitsluitend bestaat uit ingrediënten uit de streek en die de Kelten ook gebruikten. Het banket wordt verzorgd door de leerlingen van de hotelschool van Libramont.
Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

26/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
"Les Saveurs gauloises"
Een dag in het Keltenmuseum
Familiedag vanaf 9u30: rondleiding door de tijdelijke tentoonstelling "Saveurs gauloises". Middagmaal met ingrediënten die gebruikt werden in de tijd van de Kelten in de Brasserie Celtic. Namiddag, een imker toont hoe de bijenteelt in zijn werk gaat.
Tarief (transport, bezoeken en maaltijd inbegrepen): 30 € - 15 € / -12j. Reserveren is verplicht.
Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

26-27/05 Arlon
Maitrankfeesten
Zaterdag namiddag vanaf 17u : inhuldiging van de Maitrankfontein en gratis degustatie.
Muziek en vuurwerk. Zondag vanaf 11u : groot festival met houten volksspelen en straatanimatie.
Commission des Fêtes d'Arlon - +32 (0)63/21 63 60
info@commissiondesfetes.be
www.commissiondesfetes.be

09/06->08/07 Durbuy
Festival rivierproducten
In alle restaurants van Durbuy worden gerechten met rivierproducten eer aangedaan.
VVV Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be





De FIJNPROE

een idee dat altijd aanslaat

© Gaël Lardot/Balade Saint-Monon

De Chef Nicolas Alberty aan het werk
Saint-Monon 01/07

Varken aan het spies
Mirwart 16/09

23-24/06 - Hubermont (La Roche-en-Ardenne)
Opendeurdagen in La Ferme du Vivrou
Bezoek aan de veehouderij : runderen, schapen, varkens, kleinvee (kippen, kuikens, konijnen) ; bezoek aan de gites ; streekmarkt ; springkasteel, huifkartocht, eetgelegenheid…
Annet - Vandries - +32 (0)84/43 30 01
fermeduvivrou@gmail.com
www.fermeduvivrou.be

23-24/06 Open boerderijdagen
Tijdens dit weekend open verschillende boerderijen in Wallonië hun deuren om het publiek kennis te laten maken met het echte leven op de boerderij!
g.simonart@apaqw.be
www.jfo.be

30/06->01/07 Durbuy
WE des produits de la rivière
Park Roi Baudouin
VVV Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

15/07 Hotton
Belgisch Luxemburgse bierbrouwersbijeenkomst
Vanaf 11u op het eilandje l'Oneux - gratis
Alle « echte » brouwerijen van de provincie Luxemburg zijn hier verenigd. Degustaties, animaties (fanfares, kwis), kleine eetgelegenheid, bar zonder alcohol…
Dany Laval of VVV Hotton Mme Kints
+32 (0)473/28 79 95 - +32 (0)84/46 61 22
info@si-hotton.be
www.si-hotton.be

21/07 Vielsalm
Bosbessenfeest
Vanaf 11u: artisanale markt in het centrum. Om 14u: folklorestoet in de straten van Vielsalm met eindparade in het gemeentepark. Muziekconcerten in de avond. Om 23u: vuurwerk.
Mme Lansival Jacqueline - +32 (0)80/21 69 23

04-05/08 Marcourt (Rendeux)
Wijnfeest
Van 10u tot 20u in feesttent, place de l'Eglise. Wijn uit verschillende Franse wijnstreken. Flessen wijn te winnen. Eetgelegenheid ter plaatse.
VVV Marcourt - +32 (0)84/47 77 91
info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

29/04 Libramont (Libramont-Chevigny)
9 km door de Ardense bossen
Francis Henneaux - +32 (0)474/85 50 50

01/05 Etalle
Een complete menu waarbij van gerecht naar gerecht gewandeld wordt. Onderweg komt u ook vertellers tegen tot plezier voor groot en klein.
VVV Etalle - +32 (0)63/45 67 87
si.etalle@skynet.be - www.sietalle.be

12/05 Fourneau-Saint-Michel (Saint-Hubert)
Culinaire avondwandeling in het openluchtmuseum
Marie-Eve Soenen - +32 (0)84/21 08 90
musees@province.luxembourg.be
www.fourneausaintmichel.be

13/05/2012 Corbion-sur-Semois (Bouillon)
Culinaire wandeling.
VVV Corbion - +32 (0)61/46 66 57
corbion@belgacom.net
www.corbion.synoptic.be

19/05 Bertrix
Culinaire wandeling 6 km.
VVV Bertrix-Semois - +32 (0)61/41 43 92
sibertrix@skynet.be
www.bouillon-tourisme.be

01/07 Nassogne
Culinaire wandeling «Saint-Monon»
Wandeling van 11 km met haltes waar lekkere streekgerechten worden voorgeschoteld.
Gaël Lardot +32 (0)63/23 58 31
gael@lardot.com - www.baladestmonon.be



© Gaël Lardot/Balade Saint-Monon



VERSWANDELING

Om nader kennis te maken met onze mooiste landschappen, de typische dorpen èn hun bewoners, is er geen beter compromis dan een fijnproeverswandeling. Dit concept kwam overgewaaid uit Frankrijk en stak in de jaren negentig de grens over. De deelnemers volgen een route van enkele kilometers, vaak langs muzikale of andere animatie, en worden onderweg uitgenodigd om te proeven van natuurlijke lokale producten of bereidingen, in een eenvoudige en gemoedelijke sfeer. Sommige zijn heuse gastronomische afspraken geworden en bieden, net als de beste restaurants, een aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht, aan. Maar zelfs de meest bescheiden formule moet er in geen enkel opzicht voor onderdoen en kent een groeiend succes.


© FTLB/A.Segers

01/07 Waha (Marche-en-Famenne)
Culinaire wandeling "La Hédrée gourmande"
Wandeling van 8 km in de prachtige Hedreevallei met 9 haltes waar lekkere streekgerechten worden voorgeschoteld.
La Hédrée Gourmande asbl - M. Petit
+32 (0)84/31 31 65 - (0)485/53 40 06
lahedreegourmande@hotmail.com

18/08 Bérismenil (La Roche-en-Ardenne)
Culinaire avondwandeling
+32 (0)497/76 85 15

16/09 Mirwart (Saint-Hubert)
Culinaire wandeling op ontdekking van het provinciale domein met menu. Animaties langs het parcours..
Domaine provincial de Mirwart
Jean-Pierre Georgin - +32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

23/09 Vielsalm
Culinaire wandeling in de Val de Salm.
Wandeling van +/- 10 km met verschillende haltes.
Syndicat d'initiative de Vielsalm
+32 (0)80/21 50 52 - info@vielsalm-gouvy.be
www.vielsalm-gouvy.be

10-11-12/08 Achouffe (Houffalize)
Grande Choufferie - Brouwerij Achouffe
Degustaties en uitleg over de verschillende biersoorten. Kinderanimatie – concerten tijdens heel het weekend. Wedstrijd bierkratten stapelen.
Brasserie d'Achouffe - Rue du Village, 32
B-6661 Achouffe - +32 (0)61/28 81 47
info@achouffe.be
www.achouffe.be

26/08 Bastogne
Bijeenkomst van gastronomische confreries
Verschillende stands waar de confreries hun producten aanprijzen.
Mario Simone - +32 (0)61/26 64 24
simone.divo@gmail.com
Jean-Marie Guigon - +32 (0)61/21 61 49
www.herdiers.be

01/09 Moircy (Libramont-Chevigny)
Bierronde
Wandeling van ongeveer 5 km op ontdekking van regionale bieren.
Zaal La guimbarde - Grand'route, - 6800 Moircy
Monique Dermience - Marcelle Pinson
+32 (0)61/68 80 79 - +32 (0)498/30 55 29

15-16/09 Durbuy
Bier en Kaasfeest
Park Roi Baudouin. Aanwezigheid van artisanale brouwers, kaasmakers, bakkers en charcutiers. Degustatieparcours aan een democratische prijs – van 11u tot 18u.
VVV Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

22-23/09 La Roche-en-Ardenne
Soepfestival
Talrijke soepen in uiteenlopende geuren en kleuren, bereid door zowel gereputeerde koks als amateurs, worden aangeboden.
VVV La Roche-en-Ardenne
+32 (0) 84/36 77 36
info@la-roche-tourisme.com
www.la-roche-tourisme.com

29-30/09 In heel de provincie Luxemburg
Weekend van de landschappen
Thema: «Landschappen en Smaken». Een mengeling van mooie landschappen met heerlijke smaken en geurenprovince.
www.weekenddespaysages.be



Les Randonnailles en Lorraine Gaumaise
Woensdag 18/07, 25/07, 01/08, 08/08
Thema van het jaar 2012
DE KASTELEN IN GAUMS LOTHARINGEN

Rondtochten met als thema «Erfgoed en Landschappen» gevolgd door het proeven van streekproducten. Ideale formule voor lekkerbekken met allerlei producten zoals Touffaye, pâté gaumais, vleeswaren, kazen, streekbieren, appelsap,…), steeds georganiseerd op bijzondere plekjes (kazemat, schapenstal, chalet in het bos,…). Deze begeleide wandelingen hebben een afstand van min of meer 5km. Ontdekking van prachtige plaatsen en heerlijke streekproducten in een gezellige sfeer. Niet te missen!
Prijs: 10€/ pers.; kind. – de 12 jaar: 6€
Inschrijvingen ten laatste op dinsdag.

Maison du Tourisme de Gaume
+32 (0) 63/57 89 04
mtg@soleildegaume.be
www.soleildegaume.be





De «RANDONAILLES»

wandelen en proeven

De «Randonailles GTA ®»
Begeleide themawandelingen gevolgd door het proeven van streekproducten.
Vertrek : 14u. Reservering verplicht.
5€/pers. ; - 12 jaar : gratis.

La Maison de la Randonnée GTA Belgique
+32 (0) 61/68 86 11
contact@gta.be
www.gta.be

IN DE ARDENNEN

10/07 Herlinval (La Roche)
« Le cheslin et les fraises »
19/07 Nassogne *«De smaken van Saint-Monon»*
26/07 Tenneville *«Tussen loof- en naaldbomen »*
02/08 Saint-Hubert
« Nieuwe wegen en oude grensstenen»
09/08 La Roche
«De legende van de draaiende keien»
09/08 Redu *«Langs het water»*
16/08 Magery (Sainte-Ode)
«De geitenboerderij en de kevergrot»
23/08 Amberloup *«De bevers in de natuur»*

IN DE FAMENNE

24/07 Hotton *«Langs het water»*
07/08 Ozo et Juzaine (Durbuy)
«De geitenboerderij en de kevergrot»
01/08 Humain (Marche-en-Famenne)
«Een karaktervol dorp»

IN HET HART VAN HET NATUURPARK VAN DE TWEE OURTHES

05/07 Houffalize
«Op ontdekking van kleine forten»
10/07 Herlinval (La Roche)
«Le cheslin et les fraises»
18/07 Gouvy *«Le Massotais de Baclain»*
26/07 Tenneville *«Tussen loof- en naaldbomen»*
02/08 Bertogne *«De wandeling van Rahymont»*
09/08 La Roche
«De legende van de draaiende keien»
16/08 Magery (Sainte-Ode)
«De bevers in de natuur»
23/08 Sainte-Ode *«Het natuurreservaat en het didactische wandelpad»*

HET NATUURPARK VAN DE HAUTE-SÛRE EN HET WOUD VAN ANLIER

04/07 Wisembach (Fauvillers)
«In het spoor van de otter»
11/07 Marbehan *«Tussen Ardennen en Gaume»*
18/07 Vaux-Sur-Sûre *«Op ontdekking van de bijen»*
25/07 Neufchâteau (Molen Klepper)
«Het gezang van de vogels…»
01/08 Bastogne *«Bastogne in de XIX^{de} eeuw»*
08/08 Les Fosses (Léglise)
«Op ontdekking van de moestuin»
22/08 Martelange
«Van het park tot aan de loopbrug»
29/08 Habay *«Op ontdekking van de kastelen van Habay-La-Neuve»*



E R R A T U M

«Blik op de Ardennen» n°0 - 10/2011

ECO-GÎTE «LA FERME DU MAFA» in Grandménil (p.34)

Les « Gîtes de Wallonie » informeerden ons dat het logo van dit artikel niet het juiste is. Het officiële logo «Eco-Gîte» dat exclusief in hun bezit is, is het volgende.

ECO-GÎTE

Fédération des Gîtes de Wallonie a.s.b.l.
Avenue Prince de Liège, 1/21 - B-5100 Namur
Tel.: +32 (0)81 31 18 00 - info@gitesdewallonie.be
www.gitesdewallonie.be

«LE FOURNIL DE PASCAL» in Awenne

Er staat een fout in het artikel over dit verblijf (p.21).

Het forfait van 4 dagen/4 nachten kost 120€ voor 2 pers. (in plaats van 120€ per pers). Deze prijs is geldig tot 31 december 2012 (midweek van maandag tot vrijdag op basis van een tweepersoonskamer).

Fournil de Pascal
B-6870 Awenne (Saint-Hubert)
Tel.: +32 (0)84 36 61 57 - vincenttim@msn.com
www.lefournildepascal.be

Le magazine Nature & Terroir du Luxembourg belge
Regards d'Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

Adres van de redactie
Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

Officieel orgaan van de Toeristische federatie van Belgisch Luxemburg VZW (FTLB) - Koninklijke maatschappij
Tel.: +32 (0)84 411 011
Fax: +32 (0)84 410 439
info@luxembourg-tourisme.be

Verantwoordelijk uitgever
Sabine Vandermeulen – Directeur
FTLB Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne

D/2012/5046/5

Redactiecomité

Voorzitter: René Collin

Hoofdredactrice: Anne Segers

Werkten mee aan dit nummer: Pascale Ghislain, Pascal Willems, Jacques Cornerotte, Kevin Hazard, Christiane Dujardin

Correctie: France Perin, Christiane Dujardin, Marjorie Dumont

Lay-out: Grafische dienst van de FTLB: Sandrine Preud'Homme, Anne Segers, Gilles Bissot

Traductie: Lingua T - FTLB/A.Goris/R.Delaet

Coverfoto's: © J.Cornerotte, Ph.Toussaint, FTLB/P.Willems, FTLB/A.Segers, FTLB/G.Bissot, RIVEO/D.Crickillon, Q.Lenel, PNDO

Oplage: 7000 exemplaren

Gratis

Druk: Imprimerie Centrale (L)

Blik op de Ardennen draagt zorg voor het milieu. Het magazine is gedrukt op papier dat afkomstig is van duurzaam beheerde bossen (FSC) en van gecontroleerde en gecertificeerde loten.

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C103749

Voor de artikels is enkel hun auteur aansprakelijk.
Reproductie, zelfs gedeeltelijk, van artikels en illustraties die in Blik op de Ardennen verschenen, is verboden behoudens voorafgaand akkoord van de redactie.

Met de steun van de Provincie Luxemburg

FTLB
Province de Luxembourg
LA WALLONIE LA CHALEUR DE VIVRE

Mails en brieven

«Ik zal dit tijdschrift te lezen geven aan mijn studenten, toekomstige onderwijzers, zodat ze de informatie kunnen gebruiken voor hun didactische uiteenzettingen. Zij zullen zeker de uitstekende opmaak, de boeiende artikels en de mooie illustraties kunnen waarderen.»
Michel Reynvoet – Anderlues

«Ik heb zopas uw eerste nummer van «Blik op de Ardennen» doorbladerd.
Ik vind het zeer aangenaam.
Een mooie vormgeving, interessante artikels en prachtige foto's. Ik ben eigenaar van een vakantiewoning en ik zal er mijn gasten mee van laten genieten.»
Dominique Oger - Gîte « Aurédubot » - Rulles

«Dit magazine is erg interessant, zowel wat de artikels als de foto's en de uiteenlopende rubrieken betreft. Ik ben zelf natuurgids, net als mijn echtgenote trouwens, en wij vinden dat dit magazine ons kan helpen om onze Ardennen beter te leren kennen aan de mensen die wij tijdens onze wandelingen begeleiden. Veel groeten.»
Hélène en Jules Gridelet - Hotton

«Ik heb een exemplaar van uw magazine gekregen op de toeristische dienst van Marche-en-Famenne. Ik wil u beslist feliciteren met dit zeer geslaagd initiatief. Zowel de vorm als de inhoud zijn aantrekkelijk en ook mijn echtgenote heeft het met veel plezier gelezen. Ik wil mij dus graag inschrijven om de volgende edities op mijn adres te ontvangen.
Ik dank u oprecht en wens u verder nog veel succes.»
Alain Purnode - Beffe

«In bijlage vindt u het beoordelingsformulier en ook mijn aanvraag om de volgende nummers van Blik op de Ardennen te ontvangen.

Ik heb Thierry Petit ooit ontmoet en we hebben inderdaad een bijzonder moment beleefd in het bos bij zijn verhalen over zijn beroep. Zelfs de kinderen hingen aan zijn lippen. Een fantastisch iemand die helemaal opgaat in zijn beroep, dat doet plezier...
Maar ik heb ook een vraagje: worden de artikels geschreven door beroeps?
Ik vind de stijl zeer vlot, prettig om te lezen, wat niet altijd het geval is.»
Luc Pieman - Ath

<u>BA antwoordt u:</u>

*Momenteel schrijven drie auteurs de artikels voor «Blik op de Ardennen».
Schrijven is hun vak, als journalist, boekauteur, historica...*

En met Thierry Petit, ambtenaar van de DNF (zie Blik op de Ardennen nr. 0), is het altijd zeer aangenaam samenwerken.

Steeds paraat en vol passie... zo zijn de Ardenners die we u nummer na nummer willen voorstellen.

Een mening, een suggestie, een herinnering, een goed idee, een mooie wandeling om te ontdekken... ?
Laat het ons zeker weten!

Blik op de Ardennen - FTLB
Quai de l'Ourthe, 9 -
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

«Vertel het ons… »



iStockphoto© Tomasz Pietryszek

De antwoorden

In het nulnummer van «Blik op de Ardennen» nodigde een vragenlijst de lezers uit om ons hun mening te geven. Sommige speelden het spel mee en wij danken ze daarvoor. Zoals beloofd kregen de eerste als dank een schitterend boek.

Het is duidelijk gebleken dat jullie houden van de natuur, van de streek en vooral van authentieke ontmoetingen. En dat zijn de drie begrippen waarrond dit magazine draait.

Het nulnummer werd hoofdzakelijk in Belgisch Luxemburg bedeeld. De 73 antwoorden op de vragen komen dus voor meer dan 50 % uit onze provincie. De andere meningen kregen we uit de rest van Wallonië, Brussel, Vlaanderen, Nederland en het Groothertogdom Luxemburg. De gemiddelde leeftijd van de lezers ligt boven de 45.

Al 265 abonnees

Uit uw meningen en suggesties maken we op dat «Blik op de Ardennen» erg in de smaak valt. Dat moedigt ons aan om zo verder te doen, terwijl we elke editie verbeteren.
De meningen gaan van zeer tevreden (twee derde) tot tevreden (een derde). Voor 93% van deze laatste is de inhoud evenwichtig, en 86% vindt het tijdschrift aangenaam om lezen. 95% van de lezers is lovend over de inhoud en schrijfstijl van de artikels, de illustraties en de lay-out.
Alle rubrieken konden op bijval rekenen en werden interessant tot zeer interessant genoemd.

Jullie wensen

Tot de gevraagde onderwerpen behoren wandelroutes door boeiende landschappen, rond een thema of langs ongewone plekjes. Jullie ontdekken graag de streekproducten, ontmoeten graag producenten, proeven graag van hun recepten…
Een hoge score krijgen ook de beroepen van bij ons, de ambachtswerkers, het leven van de Ardenners vandaag en gisteren, de legendes…
Ook is er blijkbaar veel interesse voor de natuur en het natuurbehoud.
De veelgevraagde rubrieken «agenda» en «post» zijn al in dit nummer opgenomen.

Opbouwende opmerkingen

We zullen nog meer aandacht geven aan de leesbaarheid van de teksten, de nauwkeurigheid, de onderschriften onder de foto's.

Sommige stelden voor om ook minder idyllische onderwerpen aan te snijden. Ja, zelfs in de Ardennen zijn er al eens problemen. We zullen er op een opbouwende manier trachten over te praten in de volgende nummers.

Het «magazine rond de natuur en de streek van Belgisch Luxemburg» is vast van plan om alle regio's van de streek aan bod te laten komen. De Gaume gaf het startschot in het nulnummer. De andere «streken» van de groene provincie volgen.

We willen niet alleen een andere kijk bieden op gekende toeristische sites, maar ook meer ongewone plekken onder de aandacht brengen, die ongekend of gewoon vergeten zijn. En vooral willen wij mensen ontmoeten die niet meteen in de kijker lopen, maar die ons nochtans zoveel te vertellen hebben.

Een ruggensteuntje

Dankzij jullie opmerkingen kunnen wij «Blik op de Ardennen» verbeteren. Ze blijven dus zeer welkom.

Jullie kunnen ons ook helpen door het magazine bekend te maken: leen het uit of geef het door aan vrienden, familie, kennissen. Zo zal het zoveel mogelijk lezers kunnen bereiken. En op deze manier zal «Blik op de Ardennen» helemaal beantwoorden aan ons streven naar echtheid en gezelligheid.



www.arden-pow-wow.be

Mijn stam in Belgisch Luxemburg

De website voor families :

- *De kleine ontdekkertjes (0-3 jaar)*
- *De avonturiers (3-6 jaar)*
- *De stoutmoedigen (6-12 jaar)*



www.arden-break.be

Ertussenuit in Belgisch Luxemburg

De website voor themaverblijven en goede ideeën à la carte...



www.arden-nature.be

Belgisch Luxemburg, pittig en rustig !

De website voor de natuurliefhebbers, te voet, met de MTB of te paard...

U kunt deze brochures bestellen per post, mail of via www.luxemburg-toerisme.be
Fédération touristique du Luxembourg belge - quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne
Tel. : +32 (0)84/411 011 - info@ftlb.be

- ❑ Algemene informatie 2012
- ❑ Hotels 2012
- ❑ Beleef het bos seizoen na seizoen
- ❑ Vakantiewoningen en gastenkamers 2012
- ❑ Camping 2011-2012
- ❑ De natuur in galop

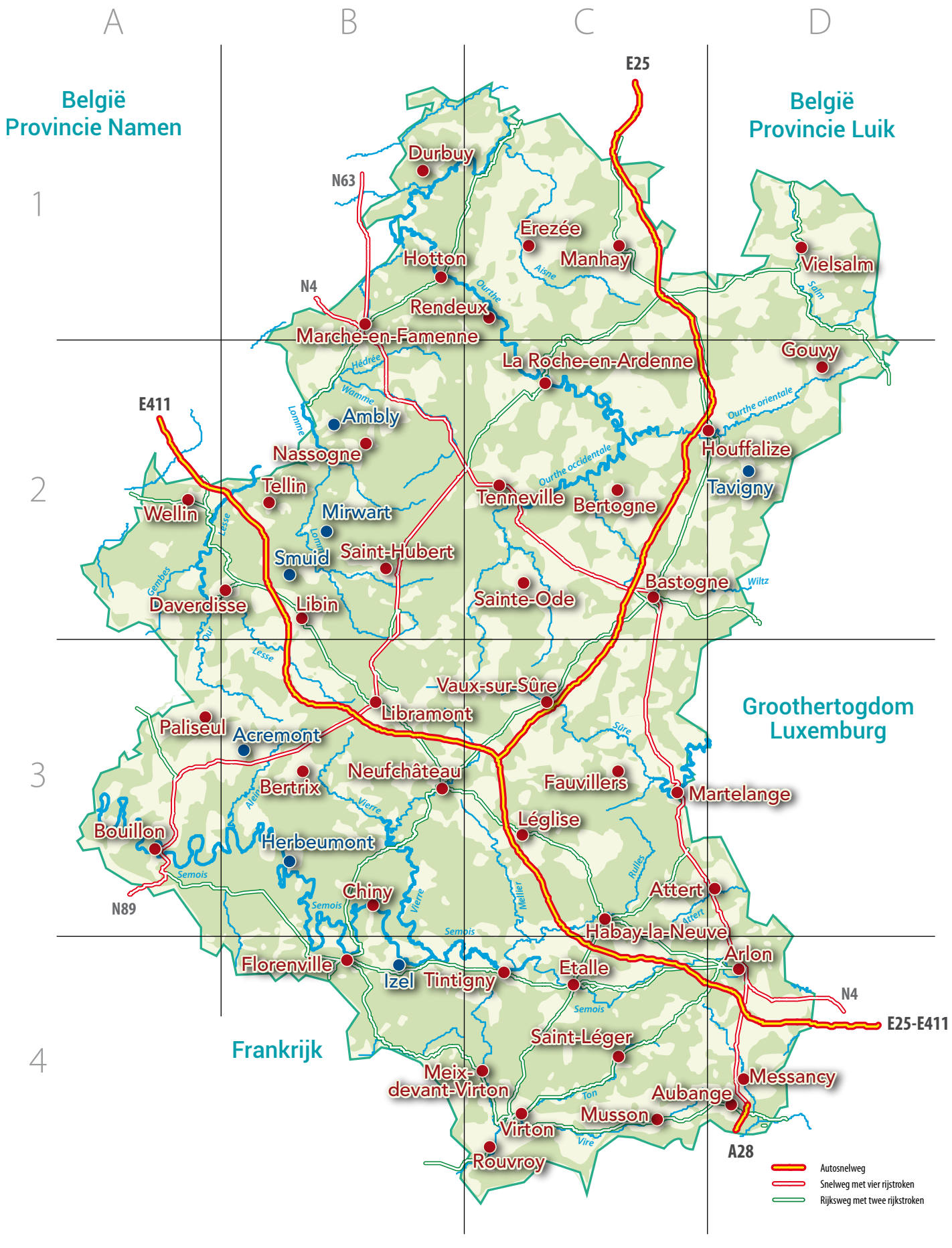
Naam : ..... Voornaam : .....

Adres : .....

.....

E-mail : .....

Tel. : .....


A
B
C
D
1
2
3
4
België
Provincie Namen
België
Provincie Luik
Groothertogdom
Luxemburg
Frankrijk
E25
E411
N63
N4
N89
E25-E411
A28
Durbuy
Erezée
Manhay
Hotton
Vielsalm
Rendeux
Marche-en-Famenne
La Roche-en-Ardenne
Gouvy
Ambly
Nassogne
Houffalize
Tellin
Tenneville
Bertogne
Tavigny
Wellin
Mirwart
Smuid
Saint-Hubert
Bastogne
Daverdisse
Libin
Sainte-Ode
Vaux-sur-Sûre
Libramont
Paliseul
Acremont
Neufchâteau
Fauvillers
Martelange
Bertrix
Léglise
Bouillon
Herbeumont
Chiny
Attert
Habay-la-Neuve
Arlon
Florenville
Izel
Tintigny
Etalle
Saint-Léger
Meix-
devant-Virton
Messancy
Aubange
Musson
Virton
Rouvroy
Ourthe
Aisne
Salm
Hédrée
Wamme
Lomme
Ourthe orientale
Ourthe occidentale
Lesse
Gembes
Our
Wiltz
Sûre
Vierre
Semois
Rulles
Mellier
Attert
Ton
Vire
Autosnelweg
Snelweg met vier rijstroken
Rijksweg met twee rijkstroken



In het volgend nummer...



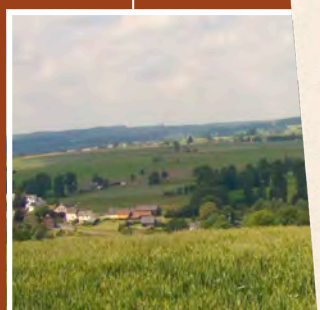
Het burlen van de herten

Sinds het begin der tijden herhaalt dit fenomeen zich ongewijzigd in alle Ardense bossen.



Landschappen en Smaken

Restaurants op ongewone plekjes, megalithische maaltijden, Keltisch buffet, bezoek aan een bijenstal en boomgaard, wandelingen en proeven van streekproducten, ... Tijdens het "Weekend van de Landschappen" ontdekt u de mooiste landschappen van Belgisch Luxemburg en proeft u van heerlijke en gezonde streekproducten.



Escapardenne – Eislek Trail

Een nieuw grenscircuit van La Roche-en-Ardenne (B) tot Kautenbach (L) via Houffalize, Troisvierges en Clervaux, 104 km op ontdekking van het erfgoed van de Belgisch-Luxemburgse Ardennen.

Om de volgende nummers van Blik op de Ardennen gratis te ontvangen, stuur ons je volledige gegevens via de post of e-mail naar : regardsdardenne@ftlb.be of bel op +32 (0)84/411 011

Regards d'Ardenne - FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne

BELGIQUE-BELGIË
REGARDS D'ARDENNE
www.arden-nature.be

Fédération touristique du Luxembourg belge - www.luxembourg-tourisme.be