

De Hoge Venen

Het paradijs in groep

REIZEN WEEKEND Door TONI DE CONINCK Foto's KARL BRUNINX

Vakantie neem je steeds meer in groep. Met vrienden, familie, je werkmakkers. De voltallige redactie van UitMagazine testte de schitterende vakantiewoning 'The Saw Mill', in Sourbrodt (Hoge Venen). We kookten, dansten, koutten en klonken op het nieuwe jaar. En we bezochten één van de mooiste streken van het land.

Vrijdag Het signaal van Botrange

New York ken ik, Bangkok, Sydney. Ik weet hoe je van Ronda naar Malaga moet, en waarom je beter via Schiphol dan via Heathrow naar de andere kant van de wereld vliegt. Maar als ik na twee uur rijden Eupen doorkruis, geeft mijn gps en – erger – mijn gezond verstand de geest. Ik draai, cirkel, houd kerken links en rechts, keer om “waar mogelijk en toegestaan” en rijd onverhoeds een eenrichtingsstraat in, de schuld van een paar hanige Oostkantonniers.

Het schemert in De Venen. Op Ovipat ligt een restje novembermist. Het is alsof de verzamelde regenval uitgerekend vandaag beslist heeft spontaan te gaan verdampen. Op hoeveel uur liggen Antwerpen, Brussel, Gent? Anderhalf, twee? Hasselt op zestig minuten? Pierre Horn geeft het antwoord in zijn perfecte, zangerige Nederlands, waarin ik elementen Duits en Frans ontwaar: “Voldoende veraf om je met vakantie te voelen. En dicht genoeg om je snel met vakantie te voelen.” Pierre is eigenaar van The Saw Mill, een reusachtige vakantiewoning waarvan de naam, hier op het kruispunt van alle Belgische talen, wellicht alleen in het Engels goed klinkt. Een jonge kerel, Duitstalig opgevoed, nu francofoon en flamencofiel. Vlamingen zijn de beste klanten van The Saw Mill, samen met de Nederlanders. Dat merk je aan details. Eén zit op 1 in de plasma, Canvas op 2. Niet La Une, RTL, of godbetert Der Belgischer Rundfunk! Als ik na de rondleiding en uitleg over kookplaten, centrale verwarming en geluidsinstallaties de laatste kaasschotel uit de auto haal, breekt ver aan de einder, laag boven België's hooglanden, de zon door. De Venen kleuren goud. Ik beschouw het als het signaal van Botrange.

Syndicat d'Initiative Robertville, Rue Centrale 55, 4950 Waimes, tel. 080/44.64.75, www.robertville.be.

01



02





- 01 Veerle blijgemutst.
- 02 Natuurgids Alfred Corman, in tinten van bruin en groen.
- 03 Toni helpt Joline aan droge voeten.



01



02



03



04

Vrijdagavond Allemaal filmsterren!

Leen, Joline en Ellen komen als eersten aan, daarna Greet, André, 'Leen twee' en Nick, later Wim en Sabine, Ingrid met Sjaak en helemaal aan het eind Dimi. Steven, Veerle en fotograaf Karl maken het feest pas op zaterdagochtend compleet. Kamers worden betrokken, glazen ingeschonken, de eerste grappen en grollen verteld. The Saw Mill is meer dan zomaar 'een vakantiewoning'. In de keuken kan een kleine restaurantbrigade aan de slag. Ik vind twee ruime ovens, twee koelkasten, twee vaatwassers en wel negen kookplaten: een kookeiland waar het goed toeven is rond de dampende potten en kissende pannen. En alles van Bosch en Miele! In de gang, het glazen bindmiddel tussen woon- en ontspanningsvertrekken, zit achter camouflagekasten nog meer elektrisch spul verstopt: wasmachine, droogtrommel en een diepvries waarin je het achterkwartier van een vaars kwijt kunt. Naast de eetruimte, voorbij een massieve brandveilige deur, liggen de kamers: in totaal acht, verdeeld over drie verdiepingen. Allemaal met eigen toilet, badkuip of douche. En een klein leeslampje dat zachtjes gaat zoemen als je het aanklikt. Achteraan prijken er nog twee kamers, in motelstijl. En als de Waalse elektriciens in goede luim verkeren, moeten er straks nóg eens twee klaar

zijn. Dan kan The Saw Mill tot 25 gasten ontvangen! De redactie voelt zich blij als een bende knapen in een bollenwinkel. De heren testen de pool en de voetbaltafel, de dames de sauna, het Turks stoombad en de ligzetels met kleurentherapie. In de privé-bioscoop slikt de dvd-speler een eerste schijfje in. George Clooney komt als laatste mee aanschuiven. No redactie, no party.

Over Sourbrodt: Dit is één van de vele karakteristieke dorpjes in de meest hooggelegen gemeente van ons land.

Over The Saw Mill: Dit vakantiehuis werd ingericht in een oude zagerij, en in 2009 gerenoveerd. 12 gastenkamers met eigen toilet en bad of douche, bioscoop, sauna, Turks stoombad, voetbaltafel, bar en poolbiljart, eigen bioscoop en vergader ruimte, speelkamer met een echte blokhut, aparte ruime keuken, grote eetruimte, televisiezaaltje. Te boeken bij verhuurder Belvilla, info: www.belvilla.be. Een weekend kan vanaf € 1.644, een lang weekend vanaf € 1.796, een hele week vanaf € 1.899. Ter plaatse betaal je een borg van € 1.200 (cash). Deze wordt binnen de twee weken teruggestort na aftrek van schoonmaakkosten, elektriciteit, gas en water.

Zaterdag Ons kent ons

Waarom zou je met een grote bende op vakantie willen? Is vakantie niet net bedoeld om wat meer tijd met je partner en gezin door te brengen? De cijfers spreken het tegen. Vakantiewoningen voor tien, vijftien, twintig, tot wel véertig personen, zitten in de



05



06



07



08



09



10

- 01 Ellen en Joline in Kasteel Reinhardstein.
- 02 & 03 De eclectische verzameling van Reinhardstein.
- 04 Dames dubbel in de sauna van The Saw Mill.
- 05 Klinken op het nieuwe jaar.
- 06-09 Steven, Ingrid, Toni en Leen voor de feestdis.
- 10 Alleen voor professionals.
- 11 George was de mysterieuze gast.



11

lift, meldt verhuurder Belvilla. Er blijken nogal wat verjaardagen in zo'n huis gevierd te worden, brainstorms met het werk, familiereünies. Veel mensen dromen ervan zélf hotelletje te spelen. En je hebt op zaterdagochtend lekker niemand die je verplicht vóór tien uur aan de ontbijttafel te zitten. Die vrijheid is van kapitaal belang voor huurders van een groepswoning, vindt ook gids Els Ons van het kasteel Reinhardstein. "Er komen hier de laatste tijd wel meer families of andere groepen een bezoek reserveren. Zo krijgt ook de uitstap een privé karakter. Iedereen kent iedereen."

Het is intussen beginnen regenen. De miezer legt een fijne film op mijn jas, die zo hardnekkig is dat hij de volgende uren een tweede huid lijkt te vormen. Gelukkig neemt Els ons mee binnen, langs trappen en kanteeltjes. Reinhardstein bleef tot in 1969 een puinhoop, een ruïne, een ratjetoe van stenen en rotsen. Professor Overloop betrok het goed in dat jaar, en restaureerde het. Steen voor steen, kamer voor kamer. De geschiedenis gaat een heel stuk verder terug. Tot in 1354, horen we tijdens de rondleiding. Toen gaf Hertog Wenceslas van Luxemburg de opdracht aan Renaud van Waimès om het kasteel te bouwen. Dynastieën volgden elkaar snel op: de Bastognes, de Zivelles, de Nesselrodes, later

Greet: "De traiteurs van dienst wisten wel van aanpakken, zowel Italiaans als Belgisch op tafel en dat allemaal klaargemaakt in een prachtig ingerichte keuken, fantastisch!"

de Nassau's en de Metternichs. Die laatste tot 1812. Eén van de telgen bleek later een rol te hebben gespeeld tijdens het Congres van Wenen, in 1815. Els laat niet na op dat cruciale toeval te wijzen: Clemens Wenceslas Lothaire, Prins de Metternich, was voorzitter van dat congres, en was dus de eerste figuur uit de geschiedenis met de Europese eenheidsgedachte. Dat Reinhardstein ligt waar het ligt, in de grote driehoek Luxemburg-Keulen-Maastricht, is alles bij elkaar ook vandaag geen toeval.

We schrijden door de Ridderzaal, bewonderen potten van Raeren, Brusselse, Luikse en Palermitaanse marionetten, een schilderij van Willem III van Oranje en een levensgroot beeld van Karel de Grote, die kijkt alsof hij net een tand is onttrokken. Verderop een wandtapijt uit Oudenaarde en in de reusachtige privékapel kazuifels, kandelaars en liturgische gezangenboeken.

Over het Kasteel Reinhardstein: info: tel. 080/44.68.68.

Ook: Syndicat d'Initiatives (S.I.) Waimès, tel. 080/44.64.75 en S.I. Malmedy, tel. 080/33.02.50.



01



02



03

Zaterdagmiddag Op zoek naar de zwarte panter

We eten croque en drinken bier uit Malmedy. Restaurant du Barrage heeft wat van een baancafé, waar vermoeide truckers 's avonds koffie en een wasteil zoeken. Maar wie tijdig reserveert, zo belooft de schonkige waardin, vindt nergens beter pluimwild dan hier. En ook de civet van everzwijn mag er zijn! Het restaurant wordt al een paar jaar in de Michelingsids vermeld: op het venster naast de deur hangen drie rode stickers met een uit autobanden opgetrokken ventje. 2008. 2007. 2006. De sticker van 2009 is nog niet toegestuurd, durf ik veronderstellen. Aan de overkant van de straat glinstert het meer. Toekomstige kerstbomen gooien kronkelige, donkere schaduwen op het water. Een kuifeend maakt aanstalten om te landen, maar bedenkt zich op het laatste nippertje en klapwiekt dan taterend verder. Natuurgids Alfred Corman is zo vergroeid met de Hoge Venen dat zijn broek en jas de kleur van de omgeving hebben aangenomen. Alfred gidst in tinten van groen: kaki, mos, bruingroen, de petroleumkleur van een oliejas ook. De Hoge Venen – hij spreekt de e net iets langer uit dan strikt noodzakelijk – zijn zijn zone. Van het dichtbegroeide dennenbos tot de mystieke hoogvlakte van het ven, waar je laverend tus-

sen wapperend lis kniediep in de modder zakt. De instanties van het natuurpark hebben hier wandelpaden aangelegd, wat op zich al een hels karwei moet zijn geweest. De houten loopbruggen slingeren schijnbaar doelloos door het gebied, kriskras aangelegd, maar nooit zonder betekenis. Hier en daar moeten we over een kreekje springen, of anders over een wat fors uitgevallen poel met regenwater. Reeën of evers zien we niet, en van de zwarte panter die hier vorige maand werd gesignaleerd, is ook al geen spoor te bekennen.


Restaurant du Barrage, Rue du Barrage 46, 4950 Waimes, tel. 080/44.62.61.

Natuurparkcentrum Botrange, Route de Botrange 131, 4850 Robertville, tel. 080/44.03.00, www.botrange.be.

Zondagvoormiddag Een kwart meter bier

's Ochtends raast de zwarte panter in ons hoofd. De avond is geëindigd met dans en zang in de bioscoop, voor de gelegenheid omgebouwd tot mini-disco. Zo'n weekend in een vakantiewoning is de perfecte teambuilding.

Het ontbijt is zoals ontbijt op zondag hoort te zijn. Roerei. Spek. Mini-hamburgers. Choco, jam, overschotjes kaas van de eerste avond. En schor napra-



Leen: “Op kantoor worden collega’s vrienden, maar samen op weekend word je een hechte familie.”

- 01** De privé-bioscoop leent zich perfect voor een feestje.
- 02** Wim en Sabine bereiden de uitstap voor.
- 03** The Saw Mill.



01



02

- 01 De redactie op wandel in een herfstig Bellevaux
 02 André test de kwaliteit van de brouwketel
 03 Degustatie van black, brune & blonde



03

ten over dag één. Steven heeft brood in huis gehaald, en ovenverse pistolets. Er is keuze uit wel drie soorten koffie: doorloopkoffie, Senseo en Nespresso uit het inderhaast meegenomen redactietoestel.

Een uur later luisteren we naar het verhaal van de Hollandse Carla, brouwersvrouw van de Brasserie de Bellevaux. “De brouwerij uit Malmédy werd overgekocht door Inbev”, vertelt ze, “waarna het bier ergens anders werd gebrouwen. Maar toen wij hier aankwamen, stelden we vast dat het water uitzonderlijk geschikt is om bier te brouwen. Net zoals in Hoegaarden met het witbier. Nou, toen hebben we opgestart wat er vroeger altijd geweest is.” Bellevaux is meer dan een brouwerij, het fungeert ook als bezoekerscentrum. Carla wou het productieproces niet wegstoppen op één of ander industrieel terrein, maar echt gaan brouwen in het hart van het dorp. Dat trok

toeristen aan. “Je moet je voorstellen dat het gebouw waar we nu staan, vroeger een oude kippenren was. We hebben het volledig gerenoveerd en kochten de machines in Japan aan. Die zijn toen met de tractor tot in Bellevaux geraakt.” De brouwerij brouwt nu vier types bier: een blanche van ca. 4,5 %, een black van zowat 6 %, een iets rondere brune en de trappistachtige blonde van zo’n 7 %. Het concept is zo opgesteld dat de bezoeker 6 euro betaalt voor de rondleiding, met nadien een kleine degustatie. Wie dat wenst, kan ook binnen of – in het seizoen – buiten een schotel met streekproducten verorberen: rauwmelkse kazen, honingmosterd, worst en gedroogde ham, de Ardense specialiteiten. “Duizend liter water en 250 kg mout geven 850 liter bier”, vertelt Carla. “Het bottelen gebeurt handmatig en kost vijf minuten per bak.” Over de inspectie van Economische Zaken hoef je haar niet te spreken. “32,9 cl in een flesje in plaats van 33, en je kunt het schudden. Maar wij doen alles handmatig. Jammer dat de regels dezelfde zijn als voor de grote brouwerijen.” Maar het bier zelf, dat smaakt anders. Moutig, geroosterd soms, hartig, niet overzoet. Ambachtelijk vooral. En daar is het hier toch allemaal om te doen?

Brouwerij van Bellevaux, tel. 080/88.15.40,
www.brasseriebellevaux.be

::

Praktisch

- **Over Belvilla:** Belvilla, het vroegere Eurorelais, is een verhuurder van vakantiewoningen in verschillende Europese landen. Belvilla specialiseert zich ook in vakantiewoningen voor grotere groepen, zoals The Saw Mill. Info: www.belvilla.be – info@belvilla.be.
- **Over de Oostkantons:** Dienst voor Toerisme van de Oostkantons, Mühlenbachstrasse 2, 4780 Sankt-Vith, tel. 080/22.76.64, www.eastbelgium.com.
- **Andere nuttige websites:** www.opt.be – www.echteardennen.be