

HASPENGOUW



(tijd) - Wie gastronomisch weekend zegt, denkt Champagne of Bourgogne. Maar waarom het zo ver gaan zoeken? De Haspengouw, onze hoogsteigen fruitschuur, is een perfect alternatief. Inclusief dromerige landschappen, gereputeerde wijndomeinen, artisanale producten en uitstekende sterrenrestaurants.

‘De kleine valleien met hun kerkes en kastelen, het golvende landschap... dit is de Presence van Vlaanderen, hé.’ Wijnbouwer Peter Colemont is een kind van de streek, en dat merk je niet alleen aan zijn tongval, maar ook aan zijn enthousiasme. ‘Omdat er veel graan was, is dit altijd een rijke streek geweest. Daardoor heb je naast de mooie natuur ook prachtige gebouwen. Al die kasteeltjes zorgen voor bijzonder pittoreske landschappen.’

Wanneer we even later in zijn goudkleurende wijngaard rondwandelen, waan je je inderdaad even in een andere wereld. Ver van de dagelijkse stress, de drukke wegen, de léljke verkavelingen. Colemont wijst ons op de bolle maretakken in de bomen, die getuigen van kalk in de bodem, onmisbaar voor de betere Chardonnay, en laat ons nog even meeproeven van de allerlaatste druifjes.

Test Aankoop mag zeggen wat het wil over Belgische wijn: bij insiders uit binnen- en buitenland geldt Clos d'Opleeuw als een van de Belgische topdomeinen, zo niet het beste, dat meekant met de grote Bourgogoes. Samen met die andere gereputeerde wijnmaker uit de streek, het wijnkasteel Genoëls-Elderen, wordt het werk van Colemont steeds meer geapprecieerd. De oogst 2004 is al uitverkocht, nog voor hij op de fles is.

Nu begint de boel te draaien, maar er was een tijd dat men hem een beetje gek verklaarde, geeft Colemont toe. Maar zo zijn er hier wel meer in de streek. Mensen die uit liefde voor het product kopig voortdoen - ook al heeft de markt de machtsverhoudingen danig door elkaar geschud. Een paar kilometer verder, in Vrolingen, stoken de broers Bleus nog altijd stroop. Ze doen het voor en na hun uren, want het brengt onvoldoende geld in het laaitje om ervan te leven. ‘We zijn de laatste in de streek’, vertelt Johnny. ‘Vroeger waren hier bijna honderd fabriekjes als het onze, maar die zijn één voor één gestopt. De noodzaak om pe-



Proeven van de Haspengouw



Het Haspengouwse landschap bij Zammelen. Links: Verse appelen voor de stroopstokerij van Vrolingen. Rechts: Artisanale advocaat van Martine Renard.

Ook een chef als Christian Denis van Clos Saint-Denis - het gastronomisch uithangbord van de streek - weet de streekproducten te appreciëren: hij zou gek zijn om geen fruit en groenten uit de streek te verwerken, en ook bij de jagers is hij klant.

Oertraditioneel

Minder prestigieus, maar eveneens gereputeerd zijn de artisanale producten van Marie-Thérèse, die Martine Re-

nard zo noemde als eerbetoen aan haar grootmoeder. Het begon ooit met grootmoeders recept van advocaat. Ondertussen maakt Martine ook confituren, uienconfit en jenever. ‘Mijn tante had een fruitbedrijf, waar we in de zomer gingen helpen. Veel confituur recepten heb ik uit de familie. De traditie is wat verloren gegaan, maar ze is zo eigen aan de streek.’ Ook het ontbijt dat Martine de gasten van haar bed & breakfast voorschotel, is oertraditioneel: spek met eieren en pannenkoeken. ‘Men at weinig brood hier: mensen bakten met

wat ze zelf hadden. Ik herinner me toen we gingen plukken: we aten spek met ei en naar het veld namen we pannenkoeken met suiker mee.’

Tradities zijn er om in ere te houden, en in Haspengouw heeft men daar oog voor: de nieuwe generatie van stroopstokers staat klaar, verzekert Johnny Bleus ons. En bij alle producenten van artisanale producten klinkt hetzelfde: er is meer vraag dan aanbod. Gastronomisch Haspengouw gaat een mooie toekomst tegemoet.

Kristien VERMOESEN



De onmuurde wijngaard van Clos d'Opleeuw.

PRAKTISCH

ETEN EN DRINKEN

• Incontournable in de streek is tweesterrenrestaurant Clos Saint-Denis. Het prestigieuze restaurant serveert klassieke keukens die tot in de perfectie is uitgevoerd. Op het menu Tradition & Qualité staat deze maanden onder andere een Delicatessen van Charlotte aardappel en Osciète kaviaar en Fazantenborst met witte truffel en room. Klasse. Clos Saint-Denis, Grimmertingenstraat 24, Viermaal (Kortessens), 012/23.60.96.

• Andere gastronomische aanraders zijn Magis in Tongeren (kreeg zopas een Bib Gourmand-vermelding in de Michelin-gids), Aan tafel bij Luc Bellings (1 Michelinster), Jürgen eetboek en Figaro in Hasselt. Magis, Grote Markt 31, Tongeren, 012/74.34.64. Aan tafel bij Luc Bellings, Luikersteenweg 358, Hasselt, 011/22.84.88. Jürgen, Diesterstraat 18, Hasselt, 011/21.03.70. Figaro, Mombekedreef 38, Hasselt, 011/27.25.56.

• Voor een stevige snack na een fikse wandeling kan je terecht in 't Raedthuys in Kortessens (Kerkplein 6) en het Begijnhof in Sint-Truiden (Begijnhof 62), waar men trots met producten uit de streek kookt, zoals Gelmens spek en stroop van Vrolingen.

SLAPEN

• Slapen in een decor uit de duizend kan je in Kasteel Belle-Vue aan de rand van het bos. Proef zeker van de huisgemaakte paté en confituren bij het ontbijt: om duimen en vingers bij af te likken. Belle-Vue Bed & Breakfast, Bellevestraat 70, 3840 Gors-Opleeuw (Borgloon), 012/67.20.31, www.kasteelbellevue.centerall.com. Prijzen (incl. ontbijt): 100 tot 150 euro.

• Voor families zijn de gastenkamers van Spek en Ei een gedroomd adres. Met een tuin vol varkentjes, kippen en konijnen valt er altijd wel iets te voederen. Ook Martine Renard staat bekend om haar ontbijten: ze maakt steevast spek en ei, serveert yoghurt met huisgemaakte kersenconfituur en pannenkoeken toe. Spek & Ei, Lagestraat 2, 3890 Gingelom-Vorsen, 011/88.26.39, www.spekenei.be. Prijzen (incl. ontbijt): 39 euro per persoon.

ACTIVITEITEN

• Een bezoek aan een artisanale producent van streekproducten kan onder meer bij Stroopstokerij van Vrolingen of bij Château d'Opleeuw, telkens na afspraak. Stroopstokerij van Vrolingen, Steenvueg naar Vrolingen 45, Wellen, www.stroopvrolingen.com, 012/74.29.57. Château d'Opleeuw, Peter Colemont, Martinusstraat 20, Gors-Opleeuw, 012/74.66.22. www.culinairhaspengouw.be.

• Landschapswandelingen die vertrekken vanuit Zammelen brengen je langs boomgaarden, glooiende grassvelden en een dassengebied. Vanuit Heks vertrekt een wandeling die je de typische kasteel- en vierkantschoeven toont. Meer informatie bij Toerisme Haspengouw.

• Fietsen in het Haspengouwse landschap is een plezier voor het oog, zeker nu u dankzij het uitgebreide fietsroutenetwerk uw eigen route kan uitstippelen: www.fietsroute.org. • Voor cultuurliefhebbers of stadsmussen is het tot Unesco-werelderfgoed beschermde begijnhof van Tongeren een aanrader. Sint-Truiden biedt dan weer een prachtig panoramisch uitzicht van op zijn abdijtoeren. Met kinderen kan je hier dankzij de stadsqueeste-route op zoek naar een geheimzinnige schatkist.

INFORMATIE

Toerisme Haspengouw, Begijnhof 8, 3800 Sint-Truiden, 011/69.58.59, toerismehaspengouw@skynet.be, www.toerismehaspengouw.be