



HORECA EDITIE XL

Augustus '21

Editie 5

# MAG'GEZIEN

“Omdat iedere ondernemer Telt”

*Horeca Kortessem  
gooit zijn Poort open...*

*Kom  
Genieten*  
IN ONS DORP...

03 Boes Café

04 De Weyer

07 't Raedthuijs

09 SmookWienkelke

10 Stonehill Stables

11 Koka



CEL LOKALE ECONOMIE  
KORTESSEM



Een  voor de horeca

Beste wandelaar, fietser, lokale en bezoekende levensgenieter,

Voor U ligt de 5e editie van Mag'gezien, speciaal gewijd aan de Horeca! Met ons magazine, een uitgave van de Cel Lokale Economie van Kortesseem, willen we onder het motto 'Wees loyaal, koop lokaal' iedereen, jong en oud, aanzetten om bewuster lokaal te consumeren.

Dit geldt in het bijzonder ook voor wat betreft vakantie en ontspanning. We gaan het al te vaak veel te ver zoeken en beseffen te weinig hoeveel moois en lekers onze lokale omgeving te bieden heeft. Kortesseem wordt gezien als de 'Poort van Haspengouw' en vormt als zodanig de symbolische ontsluiting tot een prachtig landschap waar natuur en cultuur-historisch patrimonium in elkaar overvloeien.

Verderop in dit blad kan U meerdere fiets- en wandelroutes terugvinden die zorgvuldig werden samengesteld door Toerisme Kortesseem vzw en die U de voornaamste bezienswaardigheden in de regio helpen ontdekken. Als we aan dit aanbod ook nog een top horeca beleving kunnen koppelen is de perfecte formule voor een 'staycation' gevonden en dit in om het even welk seizoen!

In onze beproefde formule van publi-reportages hebben we deze keer onze lokale 'helden van de horeca' de kans gegeven om hun verhaal te doen! Elk van deze zaken van café over traiteur en restaurant tot drankenhal en B&B biedt op zijn manier een extra meerwaarde bij een bezoek aan ons typische Haspengouws dorp, Kortesseem. Op basis van de sfeerbeelden en de bijhorende getuigenissen kan U heel eenvoudig de voor U best passende keuze maken qua keuken en accommodatie.

Met de Cel Lokale Economie heten wij U in naam van alle inwoners, handelaars en ondernemers welkom in 'Kotsove' en omliggende dorpen. Geniet en laat u onderdompelen in de sfeer van gastvrijheid, onthaast, ontspan, laat ons met schalkse humor vertellen over onze geschiedenis en dorpsverhalen.

Proef ons fruit, ons bier, onze wijn, onze overheerlijke streekgerechten. Zoals een lokale dichter het ooit met een mooie versregel vereeuwigde: "nergens schijnt de zon zo mooi als op een Kortesseems daki!" Kom het met eigen ogen zien en beleven en vooral... vertel het verder!

Marc Corijn  
Voorzitter Cel Lokale Economie



**EAT WHAT YOU LOVE, LOVE WHAT YOU EAT**

**ITALIAN FOODBAR**

**À LA CARTA**

\* PANE-ZUPPA-PASTA-DOLCI \*

WIJ LEVEREN DAGELIJKS ITALIAANS GETINTE BROODJES, SOEPEN, SALADES, KOUDE PASTA'S EN DESSERTEN. WE WERKEN STEEDS MET DAGVERSE PRODUCTEN.

OOK VOOR FEESTJES STAAN WIJ STEEDS TER UWER BESCHIKKING MET EEN RIJME AANBOD GAANDE VAN BROODJES, ANTIPASTI SCHOTELS TOT BUFFETTEN: (BROODJESBUFFET, ITALIAANS KOUD BUFFET, PASTABUFFET). WIJ STAAN U BIJ MET RAAD EN DAAD OM ER EEN GESLAAGD FEESTJE VAN TE MAKEN.

BENT U BENIEUWD NAAR WAT WE TE BIEDEN HEBBEN? DAN HOPEM WIJ GRAAG VAN U TE HOREN!

CIAO, LA FAMIGLIA CARTA

**NIEUW >> ONTBIJT**

JE KAN BIJ ONS OOK EEN OVERHEERLIJK STANDAARD OF LUXE ONTBIJT BESTELLEN.

VOORAF BESTELLEN: (VANAF 8000): T. 0476-73 70 25

AFHALEN: KLOOSTERSTRAAT 8 3720 KORTESSEM

KIJK VOOR HET VOLLEDIGE AANBOD OP ONZE WEBSITE WWW.ALACARTAFOODBAR.BE OF

**KORTESSEMSE POSTKAARTEN TE KOOP**

In samenwerking met drie Kortesseemse hobbyfotografen (Paul Greven, Robert Stox en Josi Grosemans) en het grafische bureau Fris&Co werd er een pakketje van 8 mooie postkaarten samengesteld met prachtige kiekjes van onze mooie gemeente. Zeer lokaal dus! Een pakketje kost € 6,00. Ze zijn te verkrijgen bij 't Raedthuijs, ijssalon Fragola en aan het onthaal van het Administratief centrum.

**Colofon**

**CONCEPT & VORMGEVING**  
Heidi Vanharen  
fris.co  
heidi@fris-co.be  
www.fris-co.be

**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER**  
Marc Corijn  
Omstraat 12 - 3720 Kortesseem

**FOTOGRAFIE**  
Roberto Rodriguez  
Studio Rodriguez  
roberto@studiorodriguez.be  
www.studiorodriguez.be

**COPYRIGHT & EINDREDACTIE**  
Marc Corijn  
Jo Lambrechts



**BoesC@fé**

VAN SIMPELE BIERKAART NAAR UITGEBALANCEERDE MENUKAART VEEL MEER DAN CAFÉ, HET BESTE VAN 2 WERELDEN.

**BOESC@FÉ IS ZONDERMEER EEN BEGRIP, IN KORTESSEM EN VER DAARBUITEN IS DE NAAM BOES AL VELE DECENNIA VERBONDEN AAN GEZELLIG ETEN EN DRINKEN!**

**WAAR EN WANNEER IS HET VERHAAL VAN BOESC@FÉ BEGONNEN?**  
JULES: Marina en ik zijn in '83 begonnen met het uitbaten van de cafetaria in de sporthal. Ik werkte destijds als ambtenaar (redactie: bij de dienst waar we onze jaarlijkse aangifte indienen) en de bedoeling was dat ik de uitbating in bijberoep zou opnemen. Er was toen nog niet meteen een naam voor de zaak, het was gewoon de sporthal 'bij Boes'. Het werd een zodanig succes dat het al snel een voltijdse bezigheid was en ik mijn job noodgedwongen heb opgezegd. Het concept was opgebouwd rond taffe ambiance en pure gezelligheid. Er werden 'live' optredens gegeven en zoon Pieter speelde DJ sets 'avant la lettre', altijd volle ambiance gegarandeerd. Voor het toenmalige uitgangsleven in Kortesseem was 'bij Boes' de place-to-be.

**WANNEER WERD BOESC@FÉ BOVEN DE DOOPVONT GEHOUDEN?**  
JULES: in 2004 zijn we hier in dit mooie, historische pand begonnen. Het huis dateert uit de 17e eeuw en heeft een unieke geschiedenis als woonhuis, maar het ombouwen tot een praktische horeca locatie was meer dan een uitdaging. Uiteindelijk is het een heel geslaagd concept geworden en zorgt de uitstraling van het pand, met de vakwerkstijl, mee voor de bijzondere sfeer die we hier kunnen creëren. Ons nichtje heeft deze historische vakwerkgevel trouwens gebruikt om ons logo te ontwerpen.

**VANWAAR DE NAAM, MET HET 'APENSTAARTJE'?**  
JULES: Voor het kiezen van de naam hebben we destijds een wedstrijd uitgeschreven. Daarbij werden heel ludieke suggesties gedaan door de klanten.

Een leuke goede tweede keus voor de naam was destijds: "Boes-tochtmogelijk", in plat Kotshoves, maar we wilden graag op een groter publiek mikken en daarvoor was BoesC@fé toch een betere optie. Vandaag dekt deze naam wel niet meer volledig de lading.

Wij zijn geleidelijk aan steeds meer geëvolueerd van café naar restaurant.



Inmiddels zijn het onze zonen Pieter en Jan die de uitbating hebben overgenomen. Zij hebben de zaak weten om te bouwen naar een 'volwaardig' restaurant, met een eigentijdse en veelzijdige keuken, maar zonder de sfeer van gemoedelijkheid en gezelligheid in te boeten. De naam is echter zodanig ingeburgerd dat deze niet meer weg te denken is en daardoor blijft het zoals vanouds BoesC@fé!

**WAAR LIGGEN DE TROEVEN VAN BOESC@FÉ, WAT KUNNEN DE KLANTEN BIJ JULLIE OP DE MENUKAART VERWACHTEN?**  
PIETER: Wij willen het specifieke karakter van de zaak, gezelligheid en gemoedelijkheid, koppelen aan een volwaardige culinaire beleving.

Wat de keuken betreft willen wij voortdurend mee blijven evolveren met de meer moderne trends.

Zo is er steeds meer interesse voor meer gevarieerde gerechten, vegetarisch en aandacht voor allergenen. Wij werken met topkwaliteit rundsvlees zoals rib eye, steak en tagliata van runderbavette van het Black Angus ras.

Daarnaast is er ook de sterke vraag naar de mediterrane keuken met pasta's en salades die het vakantiegevoel opwekken. Wij letten er bij de samenstelling van de kaart op dat alles dagvers en huisbereid kan aangeboden worden. Op het vlak van kwaliteit doen wij geen enkele toegeving!

**HET ACCENT WORDT OVERAL OP LOKALE PRODUCTEN GELEGD, HOE VULLEN JULLIE DIT THEMA IN?**  
PIETER: Zeer zeker zorgen wij er voor dat er een 'lokale toets' op onze kaart te vinden is. De echte Vlaamse keuken komt bij ons ook nog aan bod. Wij willen er voor zorgen dat het ganse gezin, jong en oud, bij ons terecht kan. Daarom vind je bij ons ook gerechten zoals verse zeetong of varkenshaas en zijn er ook meerdere kindvriendelijke suggesties.



Het mooiste voorbeeld van onze lokale toets is ons dessert 'knooppunt 122' dat verwijst naar onze ligging op het fietsknooppunt en waar het typische 'Kotshoves Eppelkukse' bij geserveerd wordt. Als kers op de taart hebben wij ook nog een eigen lokaal gebrouwen bier. Het 'Boesbier', een licht blond bier dat in een typisch stenen kruikje wordt geserveerd. Met zijn fijne uitgebalanceerde smaak is dit een bijzonder frisse dorstlesser!

**BOESC@FÉ STAAT ECHT BEKEND OM ZIJN GEZELLIGE, GEMOEDELIJKE SFEER, HOE HOUDEN JULLIE DEZE IN STAND?**  
PIETER: Hiervoor verdient ons personeel een bijzondere vermelding! Klantvriendelijkheid en dienstbaarheid is ons motto. Iedereen werkt mee om de klant te helpen om zich onmiddellijk thuis te voelen. Wij hebben een unieke collegiale sfeer onder ons personeel. Vele collega's klagen dat ze moeilijke mensen vinden, maar bij ons is dit nooit een probleem. Ook onze jongere medewerkers weten zich zonder probleem perfect in ons team aan te passen en tijdens het hoogseizoen zijn er toch soms tot 30 werknemers in onze ploeg.

**NOOT VAN DE REDACTIE:** Dit imago van dienstbaarheid en de wil om iets terug te doen voor de maatschappij willen we als redactie toch even speciaal in de verf zetten. Tijdens de gedwongen sluiting rond Kerst- en Nieuwjaar hebben Pieter en Jan zich belangeloos ingezet om voor verschillende organisaties gratis 'maaltijden te bereiden!

Tijdens het interview moest broer Jan even invallen om de drukte op te vangen, maar bij het afsluiten wou hij toch even meegeven dat in dit 'post-corona'-zomerseizoen de keuken 7/7 zal open zijn. Op deze manier wil men bij BoesC@fé maximaal bereikbaar zijn voor de vele klanten die nu ongetwijfeld voor een staycation-fietsvakantie zullen kiezen. Het mag druk worden op het knooppunt 122, bij BoesC@fé is men er klaar voor om de grote en kleine honger en dorst te stillen!



# DE WEYER

sport · eet · fiets

## Café



### ZONOVERGOTEN TERRAS MET 'BINNENHOF-GEVOEL'

AANSLUITEND AAN DE SPORTHAL EN MET RUIPE PARKING WEG VAN DE DRUKKE HOOFDWEG BIEDT DE WEYER EEN OASE VAN RUST VOOR DE SPORTIEVELINGEN DIE EVEN WILLEN UITBLAZEN. ZOWEL DE ZAALSPORTER ALS DE FIETSER OF WANDELAAR, IEDEREEN KAN EEN PASSENDE DORSTLESSER OF LICHTE MAALTIJD NUTTIGEN IN HET CAFETARIA OF OP HET PRACHTIGE BUITENTERRAS. JAN GODDET EN FAMILIE ZORGEN VOOR EEN VRIENDELIJK ONTHAAL EN EEN VLEKKELOZE BEDIENING.

**JAN, HOE IS JOUW CARRIÈRE IN DE HORECA GESTART?**  
 JAN: Ik ben afgestudeerd aan de hotelschool te Hasselt en heb eigenlijk een heel veelzijdige carrière gehad in de horeca voor ik in de Weyer ben gestart in 2017.

Ik heb na mijn studies vele jaren bij de Limburgse top chef Giovanni Oosters in Vaux la Vallée en later in het smaaksalon gewerkt. Tussendoor ben ik ook in het buitenland actief geweest in een groot vakantiepark in zuid Frankrijk. Ik heb er alle facetten van de horeca leren kennen. Ik werd ingezet bij de receptie, als zaalverantwoordelijke in het restaurant en als 'Office Manager' voor meer algemeen coördinerende taken. Een heel veelzijdige job met veel verantwoordelijkheid die mij wel de uitdagingen van de horeca heeft leren kennen. In de zomer viel dat heel goed mee, maar de winters waren wel moeilijker vanwege de eenzaamheid.

Daarna ben ik ook nog in België in een grotere hotelketen aan het werk geweest, maar ik zocht iets waar ik meer sociaal contact kon leggen met de klanten.

**HOE BEN JE IN 'DE WEYER' TERECHT GEKOMEN?**  
 JAN: Toen de concessie voor de uitbating van de cafetaria in 2017 vrij kwam leek mij dat de juiste uitdaging te zijn. Ik kon mijn veelzijdige ervaring in de keuken en in de zaal gebruiken en direct aansluiting met de klanten door de kleinschaligheid trok mij aan. Met de uitbreiding van de nieuwe sporthal stond het concept toch op een kantelpunt en kwamen er toch wat kansen bij. Met de ondersteuning van mijn familie, mijn vader en mijn nichtje, kon ik bovendien meteen op een vaste ploeg rekenen.

**WAARVOOR KAN MEN BIJ DE WEYER TERECHT?**  
 JAN: Wij zijn een typisch sport-, fiets-, eetcafé waar de mensen zowel gezellig een glas kunnen drinken als een maaltijd kunnen nuttigen. Onze kaart is eenvoudig maar heel gevarieerd en wordt nog stelselmatig uitgebreid. Er zijn zowel hartige maaltijden als verschillende verspreide desserts, pannenkoeken, ijsjes en wafels te krijgen. Op zondag wordt er zelfs ontbijt geserveerd. We werken vooral met lokale streekproducten waardoor we steeds absolute versheid kunnen garanderen.

Ook onze wisselende suggesties rond de streekbieren verdienen wel een vermelding om onze lokale toets kracht bij te zetten!

**WELKE ZIJN DE ECHE KENMERKENDE TROEVEN VAN DE WEYER?**  
 JAN: Onze accommodatie leent zich voor verschillende activiteiten en daardoor hebben wij een heel gevarieerd publiek.

Bij ons kunnen wandelaars en fietsers doorheen de dag even komen uitblazen en iets eten of drinken. De unieke ingesloten ligging van ons terras biedt een mooi rustgevende omgeving, wij hebben geen last van voorbij razend verkeer. Dat maakt dat ouders met kinderen bij ons een mooi rustmoment kennen, de kinderen kunnen ongestoord rondlopen op het verkeersvrije 'binnenplein'.

's Avonds hebben wij een echte 'café sfeer' waar jong en oud samen komen om een gezellig glas te drinken, gewoon te ontspannen en eventueel naar de sportwedstrijden te kijken, in de zaal of op het scherm, het kan allemaal. Verder kunnen wij de perfecte omkadering bieden voor kleine privé feestjes ter gelegenheid van verjaardag of communies, tot ruim 50 mensen is geen probleem.

**HET IS OVERDUIDELIJK DE WEYER IS EEN VEELZIJDIGE LOCATIE WAAR IEDEREEN, JONG EN OUD, SPORTIEVELING OF RUSTZOEKER TERECHT KAN OM IN EEN GEMOEDELIJKE OMGEVING IETS TE ETEN OF TE DRINKEN. DE PERFECTE MIX VAN DE LOKALE CONSUMENT ALS DE GELEGENHEIDSTOERIST MAKEN VAN DE WEYER EEN BOEIENDE ONTMOETINGSPLAATS. PRECIJS ZOWEL EEN VEELZIJDIGE HORECAZAAK DIEN T ZIJN!**

- 📍 OUD-MERSENHOVEN 15 - 3720 KORTESSEM
- ☎️ 011 93 30 20
- @ JAN.GODDET@TELENET.BE
- 🌐 WWW.DEWEYERCAFE.BE



# OP WANDEL IN KORTESSEM

## VERBORGEN MOOIS WANDELING: BELLEVUEBOS

Op de grens met Borgloon ligt een van de grootste nog aanengesloten bossen van Haspengouw. Hier komen nog tal van oude bosplanten voor. Het bos biedt eveneens een onderkomen aan een aantal dassenfamilies. De winterbeek baant zich een weg door de bossige vallei. In het zuiden ontwaren we het kasteeltje Bellevue. Het jachtslot van de voormalige heren van Opleeuw. De wandeling voert je door loofbossen, langs weilanden, akkers en laagstamplantages.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Parking Hemelspark: Opeindestraat 32 - 3720 Kortesseem
  - P** • Pluscode Google Maps: V93P+X2 Kortesseem
  - P** • GPS-coördinaten: 50.855328 - 5.384035

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN:**
- Rood : 5,8 km Geel : 3,8 km

## NIETELBROEKEN

Het natuurgebied is gelegen in het hartje van vochtig Haspengouw. De Mombeek, die hier ook Molenbeek wordt genoemd, heeft hier de omgeving zijn glooiende vorm gegeven. Ecologie en erfgoed wisselen elkaar af doorheen beemd en bos. Het landschap vertelt je zo haar verhaal op je wandeling over onverharde wegen en knuppelpaden. Laarzen zijn hier aanbevolen.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Parking Herbroek. Aan Herbroekstraat 31 - 3720 Kortesseem
  - P** • Pluscode Google Maps: V9G9+8P Kortesseem
  - P** • GPS coördinaten: 50.876101 - 5.369056

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN:**
- Blauw: 4,7 km

## NATUURGEBIED: EGGERTINGEN

Het natuurgebied Eggertingen ligt in het zuiden van de gemeente Kortesseem. Wandelend ontdek je de biodiversiteit van 3 beken en hun valleien. Langs de hellingen maak je kennis met verrassende zichten en oude landschapselementen zoals prachtige houtkanten, hoogstamboomgaarden en bloemrijke weides. In het Uilenbos zijn er naast de bosaneemoon, de gevlekte aronskelk, het speenkruid ook het zevenblad en de wespenorchis te bewonderen.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Kerkplein Guigooven Brandstraat - 3723 Kortesseem
  - P** • Pluscode Google Maps: RC02+GF Kortesseem
  - P** • GPS coördinaten: 50.838777 - 5.401233

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN:**
- Blauw: 4,9 km Groen : 9,1 km

## WANDELING PASAR

De wandeling vertrekt op het parkeerterrein achter het gemeentehuis. Via het park van Kasteel de Fauconval kom je in geen tijd tussen de laagstamboomgaarden. Onderweg kom je een aantal erfgoedrelicten tegen zoals het Lielevrouwestaafke en de Valikhoeve. Luimertingemolen ligt net op de grens met Diepenbeek. Verder flirtend met de gemeentegrens komen we terug in Kortesseem. Aan de voormalige Mombeekmolen gaat het links via een verkeersvrij wandelpad terug naar Kortesseem. Deze wandeling is het hele jaar toegankelijk.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Parking achter het Gemeentehuis
  - P** • Pluscode Google Maps: V9G9+8P Kortesseem
  - P** • GPS coördinaten: 50.58001 - 5.391330

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN : 9.5 km**

## WANDELGEBIED VLIERMAALROOT

Het wandelgebied situeert zich voornamelijk in en rond de vallei van de Mombeek en loopt langs kasteeldomeinen, bossen, graslanden en populieren.

In Vliermaalroot liggen er enkele Loonse kasteelsites met tastbare sporen en relictens verspreid over het grondgebied.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Kerkplein - Vliermaalroot
  - P** • Pluscode Google Maps: VC7F+JM Kortesseem
  - P** • GPS-coördinaten: 50.863791 - 5.423900

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN :**
- Oranje: 5 km Rood : 9 km
- Blauw : 6 km Gecombineerd: 15 km

## GREEN SPOT ZAMMELEN

Het pittoreske dorpje Zammelen, deelgemeente van Kortesseem, ligt aan de rand van het Haspengouwsleemplateau en in de vallei van de kronkelende Mombeek. Een combinatie van water, leem, kalk en zand in de bodem zorgt voor een natuurgebied met afwisselende beemden, typische hooilanden, mysterieuze moerassen en broekbosjes. Die verschillende landschappen hebben een bijzondere aantrekkingskracht op zeldzame plant- en diersoorten. Zammelen is op en top vochtig Haspengouw. De paden kunnen er, naargelang het jaargetijde, modderig blijggen. Het wandelpad is het hele jaar toegankelijk.

### PRAKTISCH: NATUURWANDELING

- PARKING EN VERTREK:**
- P** • Kerk Zammelen: St.-Amandusstraat 5B - 3724 Kortesseem
  - P** • Pluscode Google Maps: RC74+F8 Kortesseem
  - P** • GPS coördinaten: 50.814228 - 5.406058

- Niet toegankelijk
- Aan te raden Honden aan de leiband
- AFSTANDEN :**
- Blauw : 4 km Rood : 7 km
- Oranje : 6 km Gecombineerd: 13 km



Samen met Toerisme Kortesseem vzw is deze brochure 'Op wandel in Kortesseem' tot stand gekomen. Deze is te verkrijgen op de toeristische dienst van Kortesseem en in de Kortesseemse horeca.

Gastvrij Kortesseem ontvangt je graag. Op diverse plaatsen in onze gemeente kunnen 'langparkeerders' hun auto GRATIS kwijt.

Voor alle informatie kan je terecht op de toeristische dienst van Kortesseem.

**Uit** in Kortesseem

Een gedetailleerde wandelkaart van dit wandelgebied is te verkrijgen op de UIT-dienst, Kerkplein 11 - Kortesseem



Met dank aan Toerisme Kortesseem vzw  
 Copyright: Rik Martens


# FIETSEN IN EN ROND KORTESSEM

## PIETER GEERT BUCKINX ROUTE

Er is ook een ingekorte versie van 19 km. In beide gevallen maak je een gesloten lus. De route is bewegwijzerd met zeskantige borden met rode en witte kleuren. Vertrekken doe je aan het gemeentehuis van Kortesseem.

Het traject loopt langs rustige en verkeersarme wegen. Het is een kronkelend spoor langs cultuurhistorische en landschappelijke bezienswaardigheden.

De eerste helft en de laatste km's zijn nagenoeg vlak. Je doet in de laagvlakte van vochtig Haspengouw. Het traject tussen Wintershoven en het kasteel van de heren van Guigoen is echter heuvelachtig. Het niveauverschil tussen de vlakke en de plateaus bedraagt tussen de 30 en 50m.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 35,4 km

## LUS 3: KORTESSEM - TONGEREN - KORTESSEM

Je vertrekt aan knooppunt 122 (aan de tennisterreinen achter het gemeentehuis)

Via Wintershoven gaat het richting Schalkhoven. Op dit stuk merk je dat Haspengouw bestaat uit hellingen en valleien. Eenmaal in Tongeren kan je de tijd nemen om een terrasje te doen, even de basiliek in te lopen, een selfie te maken met Ambiorix of de rust te ervaren in het beginhof.

Ook een bezoek aan het Gallo-Romeins Museum loont zeker de moeite.

De terugweg voert je langs Zammelen, de kleinste deelgemeente van Kortesseem.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 37 km



## LUS 1: KORTESSEM - BORGLOON - KORTESSEM

Je vertrekt aan knooppunt 122 (aan de tennisterreinen achter het gemeentehuis)

Via Gors-Opleeuw kom je in Borgloon. Neem onderweg de tijd om te genieten van het landschap en even stil te staan in de voormalige hoofdplaats van het Graafschap Loon. Even buiten Borgloon kom je terecht tussen de boomgaarden. Afwisselend met dorpskernen blijft dit zo tot in Kortesseem.

Het parcours is nagenoeg "vlak". Hier en daar zitten er wel enige kuitenbijters tussen.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 43 km

## LUS 4: KORTESSEM - BILZEN - KORTESSEM

Je vertrekt aan knooppunt 122 (aan de tennisterreinen achter het gemeentehuis)

Via verkeersarme (gedeeltelijk verkeersvrije) wegen rijd je via Diepenbeek naar Beverst en verder naar Bilzen. Onderweg passeer je het kasteel van Graaf de Grun. In Bilzen kan je op de markt in de schaduw van het oude stadhuis op een van de vele terrasjes even verpozen alvorens de klim naar Alden Biesen (knooppunt 68) aan te vatten. Neem hier even de tijd om het kasteeldomein te bezoeken. Het loont de moeite.

Vervolg je weg richting Hoeselt en knooppunt 123. Vanaf hier gaat het gestaag naar beneden tot in Kortesseem. Het is misschien niet de aller gemakkelijkste tocht maar zeker één van de mooiste.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 39 km

## LUS 2: KORTESSEM - SINT-TRUIDEN - KORTESSEM

Je vertrekt aan knooppunt 122 (aan de tennisterreinen achter het gemeentehuis)

Je einddoel is de fruit hoofdstad van Haspengouw. Het fietsroutenetwerk leidt je langs lieflijke dorpjes als Hoepertingen en Zepperen. Het merendeel van je route loopt tussen de boomgaarden.

Eenmaal in Sint-Truiden kan je zien waarom de Truienaren zo fier zijn op hun stad.

Op de terugweg zie je de basiliek van Kortebos, maar kan je ook even halt houden in Alken voor een fris Limburgs biertje.

Er resten nu nog enkele km's eer je terug in Kortesseem bent.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 51 km

## LUS 5: KORTESSEM - HASSELT - KORTESSEM

Je vertrekt aan knooppunt 122 (aan de tennisterreinen achter het gemeentehuis)

Via verkeersarme (gedeeltelijk verkeersvrije) wegen kom je in Diepenbeek. Hier neem je de route langs de Demer, die je in Hasselt brengt tot aan het Provinciehuis. Op deze route heb je de mogelijkheid om in Hasselt even halt te houden en een aantal dingen te gaan bezoeken: de Japanse tuin, het jenevermuseum,... of even een terrasje doen. De Limburgse hoofdstad biedt voor elk wat wils.

Via Wimmertingen en Prinshagen kom je terug in Kortesseem.

BEWEGWIJZERING  AFSTANDEN : 35 km

Samen met Toerisme Kortesseem vzw is deze brochure 'Fietsen in en rond Kortesseem' tot stand gekomen. Deze is te verkrijgen op de toeristische dienst van Kortesseem en in de Kortesseemse horeca.

Gastvrij Kortesseem ontvangt je graag. Op diverse plaatsen in onze gemeente kunnen 'langparkeerders' hun auto GRATIS kwijt.

Voor alle informatie kan je terecht op de toeristische dienst van Kortesseem.

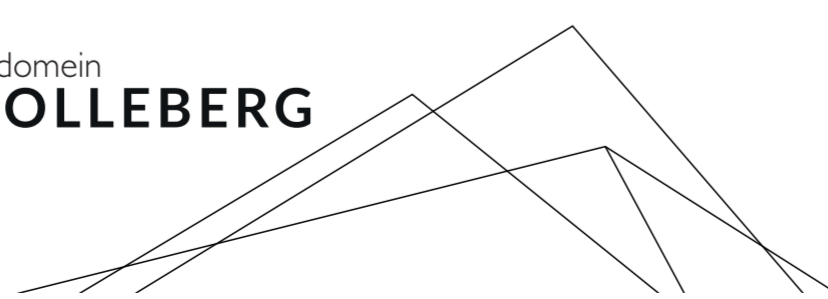
**UIT** in Kortesseem



Met dank aan Toerisme Kortesseem vzw

Teksten: Dr. Pierre Dirken  
Copywriting: Rik Martens

Wijndomein  
**BOLLEBERG**



Bronstraat 33 - 3722 Wintershoven  
T. +32 488 28 18 15 - [www.bolleberg.be](http://www.bolleberg.be)



## WAAR DE GEZELLIGHEID VAN EEN BRUIN CAFÉ EN EEN OERDEGELIJKE TRADITIONELE KEUKEN TOCH SAMEN GAAN MET EEN HEDENDAAGS HORECA MODEL!

ER ZIJN VAN DIE HORECAZAKEN WAAR JE BINNEN KOMT EN JE METEEN EEN GEVOEL VAN HUISELIJKE GEZELLIGHEID ERVAART. HET INTERIEUR VAN 'T RAEDTHUIJS HEEFT DIE UITSTRALING. OVERWEGEND ZACHT BRUINE TINTEN, EEN KLASSIEKE SCHOUWPARTIJ, EEN BESCHIEDEN BUFFETPIANO, EEN KNUSSE LEESHOEK, VELE HISTORISCHE FOTO'S EN EEN STATIGE TOOG/BUFFET COMBINATIE. DIT IS HET RESULTAAT VAN EEN ZORGVULDIGE 'STYLING' DIE ELKE BEZOEKER METEEN IN EEN GEMOEDELIJKE STEMMING BRENGT.

**JAN EN PAULETTE ZIJN JULLIE EEN TYPISCH HORECA-KOPPEL?**  
JAN: Wij zijn geen van beiden in de horeca geboren. Wij komen allebei uit een landbouwers milieu. Ikzelf stond in het lager onderwijs in Kortesseem en Paulette hielp wel in de horeca zaak van haar zus. Dat was een moeilijke combinatie. Ik kwam thuis van mijn dagtaak en Paulette vertrok voor haar avondshift, niet ideaal voor een jong koppel. Toen ik ook regelmatig in die succesvolle zaak ging helpen kwam het obstakel dat het niet gepast was dat een leerkracht uit een katholieke school ook ging werken in een café of restaurant.

Toen we dan in '89 de kans kregen om een zaak te starten in dit mooie historische pand (redactie: het pand heeft een lange voorgeschiedenis als gemeentehuis) heb ik mijn job opgezegd en zijn we er samen vol voor gegaan.

**JULLIE MENUKAART IS BIJZONDER UITGEBREID, MAAR HEEFT TOCH EEN OVERWEGEND TRADITIONEEL KARAKTER MET ECHE 'KLASSIEKERS', EEN BEWUSTE KEUZE?**  
PAULETTE: Ik heb vooral veel geleerd uit mijn jarenlange ervaring in de keuken. Geleidelijk aan heb ik onze menukaart uitgebreid en een eigen karakter gegeven. Voor verschillende recepten ligt TV-kok Felice (Dré Steegmans) nog aan de basis. Hij had eenvoudige maar creatieve recepten die mij inspireerden. Ik ben die dan steeds verder blijven ontwikkelen tot ik er een eigen toets kon aan geven. Zo hebben we de Pauletterijetjes bedacht. Een uniek heel fijn frietje van verse aardappelen waarvoor we in de keuken zelfs een speciale, megagrote frietketel hebben geïnstalleerd om die kraakvers op tafel te krijgen. Trouwens alles wordt bij ons vers gemaakt. Bij ons staan de sauzen geen uren in bainmarie te sudderen maar worden ze bij elke schotel vers aangemaakt. Dat vraagt enorm veel energie, maar het loont voor de kwaliteit en de klant weet het te appreciëren!

JAN: Het geheim van Paulette ligt in haar heel subtiele afkruiding van de gerechten en de versheid van onze producten! Onze relaties in de landbouwwereld zorgen ervoor dat we een echte 'korte keten' van lokale producten kunnen aanspreken. Daardoor hebben we echt een topkwaliteit rundsvlees.

**DE MOOIE FOTO'S EN MUURSCHILDINGEN GEVEN EEN WAT NOSTALGISCH KARAKTER, MAAR TOCH HEBBEN JULLIE OOK MODERNE ACCENTEN. MET DE TUINKAMER BIJVOORBEELD. IS DIT EEN BEWUSTE COMBINATIE?**  
JAN: Wij zijn van bij aanvang al begonnen met een eerder voortuitstrevend concept van bruin café met een kleine keuken. De meeste zaken waren toen nog of zuiver café of restaurant. De echte tavernes/brasserie met een volwaardige keuken zoals we die vandaag kennen stond toen nog in zijn kinderschoenen.

Wij zijn altijd blijven evolueren, maar zullen nooit bruuskere, alle veranderingen gebeuren geleidelijk en met respect voor onze klanten. Het karakter van onze zaak is door de jaren heen uiteraard geëvolueerd, ook qua publiek. Wij zijn van bij de start van het fietsroute netwerk al gekend als fietscafé (redactie: ook hier voortuitstrevend met fietslaadpalen), maar we zijn onze binding met de lokale gemeenschap altijd blijven koesteren. Wij hebben nog altijd tal van verenigingen die hier hun clublokaal hebben, soms een moeilijke combinatie met de drukte, maar we blijven die mensen dankbaar en zoeken altijd een evenwichtige oplossing. Dit is zeker een kracht van onze zaak, een dankbaar publiek, mensen die "halen en brengen". Wij leveren de service en zij brengen de sfeer!

Wij besteden wel bewust aandacht aan de promotie van lokale bezienswaardigheden om het publiek te blijven boeien. Onze muurschildering in de vergaderkamer, van de hand van Valère Maenhout, is een echte bezienswaardigheid en onze eigen 'postkaarten uitgave' bundelt 8 iconische landschapselementen en architecturale bezienswaardigheden uit Kortesseem en wij ontwerpen zelfs onze eigen fietsroutes die op onze website te vinden zijn. De zeer goede samenwerking met Toerisme Limburg zorgt dat wij ons hierin gesteund en gestimuleerd voelen.

**MET HET VERHAAL VAN JAN EN PAULETTE Zouden we nog vele pagina's kunnen vullen, aan ideeën en creativiteit geen gebrek, maar het vervolg zullen ze jullie graag in 'levende lijve' vertellen bij uw bezoek om uw eigen batterij en die van uw fiets op te laden...**





# HoReCa in het POSTCORONA tijdperk

Wie denkt dat na corona de HoReCa de draad weer gewoon opneemt, komt bedrogen uit. Het virus gaat ongetwijfeld voor blijvende veranderingen in de horeca zorgen. Daarbij gaan experts er vanuit dat de 1,5 metereconomie tot minsten het derde kwartaal van 2021 zal duren. De versoepelingen die op 1 juli opgestart werden veranderen niet veel aan de verwachtingen dat er her en der wel faillissementen de kop op zullen steken, onder andere ook omdat de blijvende 1,5 meter voor het grootste verlies zorgt. Onzekere factoren die ook meewegen: hoe lang en hoeveel financiële steun biedt de overheid? Welke versoepelingen zijn er nog mogelijk? Komt er weer een nieuwe golf besmettingen? En hoe ontwikkelen de koopkracht en het consumentenvertrouwen zich?

Een opvallende trend is dat 'Buiten' voor gasten meer dan ooit belangrijk is geworden. Veel (grotere) horecazaken doen aanzienlijke investeringen om de capaciteit van de buitenzitzjes aan te passen. Mede door het feit sommige lokale besturen de terrasuitbreidingen aanbieden zonder extra administratieve rompslomp in de afhandelingen van de terrasvergunningen. Men verwacht dus een groeiende vraag naar zitplaatsen in de open lucht. Buitenzitzjes zijn voor veel gasten ook aantrekkelijker dan een afgesloten ruimte waar een virus zich gemakkelijker kan verspreiden. Buiten zitten en het gebruik van (overdekte) terrassen en patio's zullen in ieder geval het komende jaar een groeiende tendens zijn.

Meer nog dan na de eerste Lock down zijn na de tweede uitval de horecaondernemingen massaal take away en thuisbezorging gaan aanbieden. Dit aanbod zal, ook als straks alles weer

normaal functioneert, in beperkte mate blijven bestaan. Ook de aanpak rond "thuisbezorgen" die door corona al was ingezet, zal zich als nieuwe dienstverlening wel voortzetten maar dan naast de revival van de klassieke horeca aan zich. Waarschijnlijk is het imago van thuisbezorging blijvend verbeterd door corona. De bezorging van "hogere kwaliteit maaltijden" zou wel eens blijvend kunnen zijn nu mensen hier positieve ervaringen mee hebben opgedaan.

Opvallend is dat net als in de gehele maatschappij ook in de horeca de aandacht voor hygiëne (handen wassen, luchtbehandeling, extra schoonmaak) ook na corona een aandachtspunt zal blijven. Niet als je het over de kuchschermen hebt, die zullen verdwijnen en worden als een verloren investering beschouwd.

Ook vóór corona was in restaurants de open keuken in opkomst. Een keuken waar de klant letterlijk van kortbij kan meekijken hoe zijn maaltijd wordt bereid, zorgt voor transparantie en dynamiek. Maar door corona leek de open keuken en daarmee de kans op besmetting opens niet meer zo'n goed idee. Toch is dat niet gebeurd, integendeel. Hygiëne is nog nooit zo zichtbaar en nadrukkelijk aanwezig geweest als nu. Gasten willen duidelijkheid en een open keuken draagt bij aan dat gevoel van controle en veiligheid. De verwachtingen zijn dan ook dat in de toekomst de keukens zullen veranderen in halfopen werkplaatsen, bijvoorbeeld met een glazen afscheiding. Niettegenstaande een breed spectrum aan steunmaatregelen kampen de horecabedrijven nu reeds met een acuut te kort aan personeel en is het is het zoeken met een lantaarntje naar medewerkers die de zaak weer kunnen opbouwen. Velen die

graag in de horeca hadden willen blijven werken hebben door de crisis toch gekozen voor een vertrek uit de sector vanwege het gebrek aan zekerheid.

Gaan al die voorspellingen uitkomen? Weliswaar zullen er her en der wel blijvende veranderingen, gelinkt aan het coronatijperk hun intrede doen. Dit betekent wel dat de horeca-ondernemer de financiële draagkracht moet hebben om die modernisering door te voeren. En dat kan, niettegenstaande talrijke steunmaatregelen problematisch worden. Veel ondernemers hebben door corona veel van hun financiële slagkracht verloren. Maar anderzijds worden ondernemers onder druk ook vaak wel weer extra creatief wat nu al tot zichtbare en verrassende ontwikkelingen heeft geleid.

Hoe ziet het horecalandschap er in de toekomst dan uit? De verwachtingen zijn nochtans dat het perspectief op de lange termijn goed is en dat de omzet weer wordt zoals die voor de crisis was. Sterker nog, de omzetgroei die afgelopen jaren in de branche plaatsvond, komt terug indien de termijn tot 2022 of zelfs 2023 financieel kan overbrugd worden.

Mensen zullen altijd gezelligheid opzoeken en behoefte hebben aan ontmoetingen in de horeca. De sector is gelukkig veerkrachtig en herstelt uiteindelijk na elke crisis. Maar dan moet de overheid de steunmaatregelen zeer geleidelijk en in functie van de actuele crisis afbouwen.

Johan TOMSIN



## DE SMOÛKSJUUR & HET SMOÛKWIENKELKE TRADITIE EN AUTHENTICITEIT STAAN VOOR STIJL EN KWALITEIT

HET SMOÛKWIENKELTJE, AAN DE HASSELTSESTEENWEG 140, TE KORTESSEM IS DE NIEUWSTE CREATIE VAN MARCO BUTTIENS.

MARCO IS AL JAREN EEN REFERENTIE ALS CREATIEVE CULINAIRE 'WIZZ KID', DIE BARST VAN ENERGIE EN VOORAL CREATIEVE CULINAIRE IDEEËN. DEELNAME AAN 'MIJN RESTAURANT', MAAR VOORAL ZIJN OVERWINNING BIJ DE WEDSTRIJD VAN DE 'CONFRÉRIE VAN KORTESSEMS FRUIT EN GASTRONOMIE' HEBBEN HEM AL BEKENDHEID BEZORGD TOT VER BUITEN KORTESSEM.

### HOE IS JE PASSIE VOOR KOKEN GEGROEID?

MARCO: Na mijn opleiding in de Hasseltse Hotelschool heb ik jarenlang gewerkt in verschillende lokale eetcafés en restaurants. Ik heb stilaan mijn activiteiten in bijberoep uitgebouwd en in 2016 opende ik de 'Smooëksjuur' op de huidige locatie. Meteen een schot in de roos en wij hebben vele tuinfeesten, BBQ's en bedrijfsfeesten kunnen verzorgen.

### MAAR TOEN KWAM CORONA, HOE BEN JIJ DE CRISIS DOORGEKOMEN?

MARCO: Tijdens de gedwongen sluiting door de corona crisis heb ik het concept van de 'winter-BBQ' bedacht. Dit vanuit noodzaak ontstane initiatief kende werkelijk een overrompend succes. Het enige nadeel van de vele aanschuivende klanten was dat de mensen soms onbeschermd buiten dienden te wachten. Om daar een oplossing voor te bedenken groeide het idee om de leegstaande ruimtes verder uit te bouwen en ook een 'winkelruimte' te gaan inrichten. Als alles loopt zoals gepland zal deze ruimte dus een nieuw hoofdstuk helpen schrijven voor onze volgende, nog beter uitgewerkte winter-BBQ.

### JE WINKELINRICHTING HEEFT WEL EEN UNIEKE UITSTRALING, VANWAAR HET CONCEPT?

MARCO: De historie van het handelspand gaat al ruim een eeuw terug, toen mijn 'overgroot tante' Lucienne er het café met de toepasselijke naam 'bij Lucienne' uitbaatte. Nadien ging de zaak over op mijn grootouders. De indeling is nog precies zoals zij het achtergelaten hebben, tot en met het originele buffet! Voor mij was het vanzelfsprekend om het karakter en de uitstraling van het pand zoveel mogelijk te bewaren. Daarom heb ik gewerkt met echte authentieke materialen. De ladders die in het interieur zijn verwerkt zijn effectief de originele plukladders van mijn grootvader. De kisten zijn allemaal ooit echt gebruikt om fruit te vervoeren en het hout is met zorg gerecycleerd uit lokale productie.

Zelfs de tegels hebben een eigen verhaal te vertellen want mijn grootvader heeft mij vaak genaog verteld: 'menneke, douë hùbbe de soldaate nog op gedaas'd'

Van zodra de klant de drempel over stapt voelt hij meteen dat deze omgeving een verhaal vertelt.

### WAARMEE WIL JIJ ALS ONDERNEMER HET VERSCHIL MAKEN, WAT KAN DE KLANT BIJ JOU VERWACHTEN?

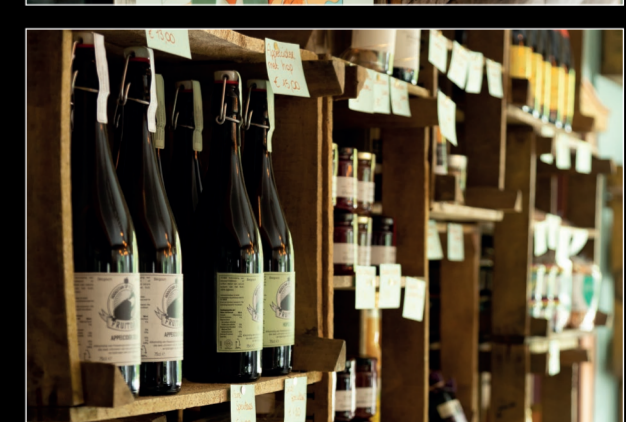
MARCO: Ik wil voor de klant de allerbeste service en de beste producten leveren. De klant wordt terecht steeds kritischer en daar wil ik volop op inspelen. Daarom sta ik ook met een aangepast tenue in de winkel. De klant moet kunnen zien en voelen dat er geen enkele toegaving is gedaan op versheid en kwaliteit. Mijn das en witte schort horen er gewoon bij om deze kwaliteitsgarantie over te brengen.

Een broodje is voor mij geen vluchtig samenraapsel van banale ingrediënten. Elk broodje moet de klant bewust laten genieten van een gezonde maaltijd. Mijn broodjes moeten aansluiten bij 2 kernthema's: streekgebonden product en fifties sfeer!

Zo hebben we onze 'vekanse pistelei', waarmee we het vakantiegevoel willen opwekken en er elke 14 dagen een andere bestemming gekozen wordt. Alle ingrediënten worden via lokale of regionale producenten betrokken en door mij persoonlijk afgewerkt. Zo komen de eitjes van Alverberg, de ham van hoeveslager Mattes, die ik trouwens zelf knuid en afbak in de oven. De kazen komen van de Holhorenhoeve en alle sausjes en dressings worden hier eigenhandig gemaakt.

Met het 'smoëkwinkel broodje' laten we de hype uit de jaren '50 rond 'koude tonijn en perzik' herleven met een eigen toets! Bij dit alles hoort nog aandacht voor duurzaamheid, waarbij al onze verpakkingen, ook die van de kant-en-klaar maaltijden in de automaten, volledig recycleerbaar zijn.

HET IS OVERDUIDELIJK DAT AAN MARCO'S CREATIVITEIT NOG LANG GEEN EINDE IS GEKOMEN. MET HET SMOÛKWIENKELTJE HEEFT HIJ OPNIEUW EEN SCHOT IN DE ROOS. WIJ ZIJN ALVAST FAN WANT OOK BIJ ONZE NETWERKEVENTS VAN DE 'CEL LOKALE ECONOMIE' KONDEN DE BEZOEKERS AL VAKER GENIETEN VAN MARCO'S FIJNZINNIGE, CREATIEVE BUFFETTEN. VEEL SUCCES BIJ JE VERDERE INITIATIEVEN MARCO!



sport · eet · fietst  
**DE WEYER**  
Café

**GRATIS CONSUMPTIE**  
TER WAARDE VAN € 2,-  
BIJ AANKOOP VAN  
EEN PANNENKOEK.

POP-UP CAFÉ  
**Bij Morrei**  
BEERS · WINES · COCKTAILS · TIPS

**#BON**  
GOED VOOR 1 GRATIS BIER  
VAN HET MOMENT.

(Geldig t.e.m. 12 september 2021)



## PASSIE VOOR PAARDEN... EN MENSEN!

DE PAARDENMANEGE STONEHILL STABLES LIGT AAN DE SINT-ANTONIUSSTRAAT 1 OP DE GRENS VAN KORTESSEM EN HASSELT.

UITBAATSTER KELLY BAAT ER SAMEN MET HAAR ECHTGENOOT EN HUN TEAM VAN 7 MEDEWERKERS EEN MANEGE UIT WAAR PAARDENLIEFHEBBERS DE MOGELIJKHEID KRIJGEN OM HUN HOBBY OP EEN VEELZIJDIGE MANIER TE BELEVEN.

### KELLY VANWAAR HET IDEE OM ALS JONGE VROUW EEN PAARDENMANEGE UIT TE BATEN?

**KELLY:** Mijn echtgenoot en ik zijn van jongs af aan echte paardenliefhebbers. Wij waren bij de vorige eigenaar al kind aan huis en toen de manege over te nemen was hebben we niet gearzeld. Het was eigenlijk een jeugdroom die werkelijkheid is geworden.

### OP WELKE ASPECTEN VAN DE PAARDENSPORT RICHT STONEHILL STABLES ZICH?

**KELLY:** Alle facetten van het paardrijden kunnen hier beoefend worden, maar we zijn vooral gericht op het jonge publiek en streven naar een fijne, familiale sfeer waar iedereen zich thuis kan voelen. Enerzijds is er de stalling van de paarden, zowel in half of volpensioen. Daarbij zorgen wij eventueel ook voor de africhting en het zadelmak maken van de paarden.

Anderzijds is er het lesgedeelte met de opleiding en training van de (jonge) ruiter. Wij geven rijlessen, van bij de initiële initiatie tot de meer gevorderde ruiter. Wij zijn niet echt competitief of wedstrijdgericht, maar willen een laagdrempelige paard- en ruiter-vriendelijke ontspanning bieden. Er kan bij ons zowel aan Western rijden of Engels rijden gedaan worden.

Eenmaal per maand doen wij een gezamenlijke wandeling in de lokale omgeving met de manege gasten. Wij zijn vooral heel kindvriendelijk. Wij bieden ponykampen en verjaardagsfeestjes waar de kinderen veilig en respectvol met elkaar en de dieren leren omgaan.

### WELKE UITDAGINGEN KOMEN ER ZOAL BIJ KIJKEN OM EEN MANEGE TE RUNNEN?

**KELLY:** Het is een bijzonder veelzijdige job, waarbij je 24/7 paraat moet staan. Zonder passie lukt dit niet.

Er is de voeding en verzorging van de dieren, maar ook het onderhouden van de accommodatie. Gebouw stallen, pistes, weiden... er is altijd wel iets dat gerepareerd of vernieuwd moet worden.

Wij gaan ook in tegen de klassieke vooroordelen met het beeld van de manege waar paarden 'uitgebuit en afgeleefd' worden. Bij ons wordt elk dier echt met respect behandeld en worden onze oudere dieren op rust gesteld en tot hun laatste dag met de beste zorgen omringd.

Onze lespaardjes zijn allemaal onze eigendom en zijn op een bijzondere manier afgericht om veilig met kinderen te kunnen omgaan. Die aandacht voor het welzijn van de dieren is toch een bijzonder kenmerk voor onze werking. Zij zijn onze echte 'levenslijn' en wij zijn hen alle zorg en respect verschuldigd.

### WELKE BOODSCHAP HEFT U AAN MOGELIJKE KLANTEN VAN STONEHILL STABLES?

**KELLY:** Zowel de beginner als de meer ervaren ruiter kan bij ons zijn gading vinden. Voor de ouders en familie hebben wij zowel een cafetaria als een gezellig buiten terras, waar het in de zomer fijn vertoeven is, met zicht op de oefenpiste. Kortom iedereen die houdt van paarden en dieren in het algemeen is bij ons welkom om te ontspannen in een gemoedelijke en gezellige omgeving!

WIJ KUNNEN HET VERHAAL ROND KINDVRIENDELIJKE OMGEVING VAN KELLY ZEKER BEVESTIGEN. TIJDENS HET INTERVIEW WAREN RIJ 40 KINDEREN DOL EN THOUSIAST AAN HUN PONYKAMP BEZIG. SOMMIGEN HADDEN HUN EERSTE RIJLES, ANDEREN HADDEN MEER OOG VOOR DE KATJES OP HET BINNENPLEIN EN EEN TIENTAL KWAMEN HUN DORST LESSEN IN DE KANTINE. HET WAS BEWONDERENSWAARDIG HOE KELLY ZELF, ALS ZAAKVOERSTER, IJZIG KALM EN GEMEEND VRIENDELIJK, ELK KINDJE BIJ NAAM KON AANSPREKEN EN HOE ZIJ HEN ZELF TUSSENDORR MET EINDELOOS GEDULD EEN DRANKJE KON UITSCHENKEN! EEN TOP MADAM MET EEN PRACHTIG PROJECT! HET IS BEWEZEN DIERVRIENDEN ZIJN MENSENVRIENDEN!



## Elke reden is goed voor een Fragola ijsje...

- HUISBEREIDE IJSTAARTEN VOOR ELKE GELEGENHEID
  - VEEL VERSCHILLENDE IJSCOUPES • HUISBEREIDE FRISCO'S
- AL ONS IJSROOM IS IN EIGEN HUIS BEREID.



BEEMDSTRAAT 34 - 3723 GUIGOVEN-KORTESSEM  
T. 0497 32 61 19 - HILDEBOLLEN67@GMAIL.COM



## Villa Curtricias

Bed & Breakfast

U kan bij ons verblijven in één van onze vijf luxueus ingerichte kamers. Ook zijn er twee volledig ingerichte appartementen ter beschikking.

Onze kamers beschikken allen over een aparte badkamer, draadloos internet, een flatscreen tv en een aparte zithoek.

Twee van onze kamers hebben een eigen tuinterras. De appartementen hebben hun eigen dakterras.

Dorpsstraat 17 | 3720 Kortesseem | 0475 95 41 27  
 info@villacurtricias.be | www.villacurtricias.be

## Drankenhall Koka bv

WAAR HET GLAS EERDER HALFVOL, DAN HALF LEEG IS!!!

Het overkomt ons allemaal wel eens, we openen verwachtingsvol de fles, maar toch brengt het wijntje of het biertje in het glas niet wat het etiket had beloofd! Wil je teleurstelling vermijden dan is vooraf degusteren en professioneel advies geen luxe of 'dikke nek'-activiteit maar een pure noodzaak geworden.

De tijd van de pocherige 'etiketten-drinkers' is lang voorbij. Je krijgt tegenwoordig meer respect met je 'vondst' van een pretentieloos, maar 'duurzaam geproduceerd smaakbommel'. Het bewust en weloverwogen op een verantwoordelijke manier in goed gezelschap genieten is des te meer de regel vandaag.

Voor wat wijn betreft zijn er tegenwoordig talloze bio wijnen en onder invloed van de klimaatveranderingen vist men oude, in vergetelheid geraakte druivenrassen, terug op of heeft men nieuwe vinificatiemethodes ontwikkeld. De 'marketing trukendoos' zorgt voor steeds kunstzinniger of in het oog springende etiketten, maar geeft daarom niet altijd correcte informatie over het product. Een wijnetiket lezen vraagt echt wel wat kennis, maar met enkele goede regels indachtig kan een miskoop zeker vermeden worden.

Bij de bieren zijn de 'ambachtelijke streekbieren' de laatste jaren aan een ongelooflijke opmars begonnen. Er gaat geen week voorbij of er komt een nieuw, lokaal gebrouwen biertje bij. Er is een duizeling wekkend aanbod met steeds nieuwe accenten: zuur, bitter, gehopt of kruidig, fruitig, blond, witbier, amber, rood, donker, IPA, Malt of Abdijsbier...het houdt niet op!

Ook bij Ludo en Hanna blijft het aanbod intussen groeien. Om hun klanten te adviseren bij een doordachte en weloverwogen keuze willen zij op een heel gemoedelijke en laagdrempelige manier iedereen laten kennismaken met pareltjes van vakmanschap die toch goed betaalbaar zijn. Niet te veel poespas, maar goede, eerlijke producten in het glas!

In augustus en september zullen zij elke zaterdag, tijdens de normale openingsuren, de gelegenheid bieden om verschillende bieren en wijnen uit hun aanbod te laten proeven. Daarbij geven zij graag advies en helpen zij u om zorgvuldig het juiste product voor de juiste gelegenheid te kiezen!

Wil je van je noodgedwongen 'staycation' een deugd maken en je vrienden en familie op een complexloze manier super laten genieten van je 'doordachte' aankoop, dan is een proefmoment bij Ludo en Hanna een uitgelezen kans!

WINKELSTRAAT 47A - 3720 KORTESSEM ☎ 011 37 81 22 @ INFO@DRANKEN-KOKA.BE



HOOGSTE  
KLAS  
ANNO



# Cristal