

JUBILEUMKRANT HOTEL RESTAURANT DE KOMMEL



‘De ontvangst in de Voerstreek was joviaal en open’



Eigenaren Paul Princen en Wendy van Aalst staan 15 jaar aan het roer van hotel en restaurant De Kommel. De geschiedenis gaat echter verder terug, zelfs tot begin jaren negentig van de vorige eeuw. Een korte historie over de eerste fundamenten, de ontwikkeling van het hotel en restaurant en het toenemende aanbod van bedden in de Voerstreek.

Met het opengaan van de Europese binnengrenzen en de verplaatsing van de douane naar de grensovergang op de auto-snelweg E25 zag uitbater Stanny Brouwers en zijn vrouw Marie-Rose van zijn etablissement in Moelingen de omzet teruglopen. Hij wilde graag doorgaan met zijn werkzaamheden op de

nieuwe plek, waar een wegrestaurant werd gebouwd. Maar hij viste helaas achter het net.

“Stanny vroeg of ik wilde solliciteren”

De volgende stap was om in het centrum van Voeren een hotel te beginnen, maar ook dat lukte niet

vanwege de parkeerproblematiek. Stanny kocht een stuk grond op De Kommel en begon met de realisatie van het gelijknamige hotel en restaurant. “De openingsreceptie was in december 1992 en toen pas kwam ik voor het eerst in Voeren”, aldus Paul.

Vervolg op pagina 5

Uniek ontbijt met handtekening van Voeren 3

Genieten door eerst te proeven 6

‘Wist je dat het hoogste punt van Vlaanderen in Voeren ligt?’ 10

Tweetalige straatnaamborden 18

Vruchtbaar overleg zeven hoteleigenaren 33

ONZE STREEKPRODUCTEN STAAN GARANT VOOR KWALITEIT



75 jaar leveren wij in Zuid-Limburg en omgeving producten aan de horeca sector, maar ook slagers, bakkers en grootkeukens maken gebruik van onze diensten. Wij staan garant voor kwaliteit zowel in producten als in service. Onze uitvalbasis is Maastricht en ons lever gebied is voornamelijk Zuid-Limburg en het Belgisch Limburgs grensgebied.



Wij onderscheiden ons in service, kwaliteit en een ruim assortiment streekproducten. Met hotel en restaurant de Kommel hebben we al vele jaren een prettige samenwerking. Ze maken veel gebruik van de mooie streekproducten die wij betrekken uit het Belgisch Limburgs grensgebied, mooie harde en zachte kazen uit de Herve streek en bijvoorbeeld ambachtelijk bereide zuurdesembroden.



Niets is mooier dan te werken met streekproducten en deze ook nog te nuttigen in het gebied waar ze vandaan komen!

Becker-Royen & Zn BV



Maastricht
Anno 1937



Becker - Royen & Zn. B.V.

Scharnerweg 26, 6224 JH Maastricht
Telefoon: 043-3637265 Fax: 043-3636625
sales@brmmaastricht.nl
www.brmmaastricht.nl

VOORWOORD JUBILEUM- MAGAZINE

Met trots presenteren wij dit jubileummagazine. Het is voor ons een goed moment om eens terug te kijken op de afgelopen 15 jaar. Op 2 mei 2000 namen wij in 's-Gravenvoeren hotel en restaurant De Kommel over en begonnen enthousiast aan deze uitdaging.

De afgelopen 15 jaar was een periode waarin wij de kans kregen en grepen om samen met onze (oud-)medewerkers, leveranciers en onze hotelgasten en restaurantbezoekers te groeien tot wat we nu zijn: een hotel met 17 mooi ingerichte kamers, een gezellig restaurant met een verfijnde keuken, gratis parkeergelegenheid en dat allemaal gelegen op het mooiste stukje van Vlaanderen.

In dit magazine leest u interessante en leuke verhalen als het runnen van een hotel, de verschillende creatieve creaties van onze medewerkers en de vruchtbare samenwerking met andere hotels in de Voerstreek.

Met deze jubileumuitgave onderstrepen wij eveneens de fijne samenwerking met onze leveranciers en de bewoners uit Voeren, maar ook buurgemeenten als Eijsden-Margraten.

Wij wensen jullie heel veel leesplezier!

Paul, Wendy, Laura en het ganse team

Uniek ontbijt met handtekening van Voeren



Marleen van Aalst, Robby van Gerven en Wendy van Aalst zijn iedere ochtend verantwoordelijk voor het ontbijt. Een persoonlijke benadering, recepten op maat en streekproducten kenmerken de belangrijkste maaltijd van de dag in Hotel De Kommel.

Wendy: "Om kwart over zes in de ochtend gaat bij mij de wekker, ik breng dan mijn dochter naar school, vervolgens begin ik met het ontbijt klaarmaken." Robby, verantwoordelijk voor de bediening, lacht: "Ik heb gelukkig nog geen kinderen, dus kan iets langer blijven liggen. Een half uurtje later maar, hoor. Rond tien over zeven starten we met het klaarmaken van het ontbijt.

"We maken graag een praatje met de gasten"

Dingen klaarzetten, broodjes bakken, tafels dekken. Tussen acht en tien kunnen de bezoekers ontbijten. Maar als gasten hun ontbijt eerder wensen, is dat ook mogelijk." Samen met Marleen, de moeder van Wendy, verzorgen ze iedere

dag het ontbijt. Dit gaat gepaard met een permanente glimlach op het gezicht. Het team bestaat uit een hechte groep mensen. Tijdens het werk wordt er veel gelachen, maar alles wordt wel uiterst

serieus genomen. Glazen worden niet met de blote hand aangeraakt, de tafels worden met de grootste zorg gedekt. Robby: "Bij een goed ontbijt moet er voldoende eten zijn en moet het mooi zijn voor het oog. ☑"



Ook hechten we veel waarde aan een persoonlijke benadering, we maken graag een praatje met de gasten." Wendy: "Sommige gasten zijn hier al een keer of vijftig geweest, zij krijgen geen genoeg van de omgeving. Het is leuk om ze te leren kennen. Op die manier voelen de gasten zich gewaardeerd."

"Daar maken we dan zelf siroop van"

Die persoonlijke benadering is ook terug te zien in het ontbijt zelf. Gasten kunnen hun wensen doorgeven aan het personeel. Hoeveel minuten een ei gekookt moet worden bijvoorbeeld. En als je liever voor een gebakken ei kiest, wordt het pannetje sissend naast je bord gezet. Ook andere wensen kunnen zonder probleem doorgegeven worden. Marleen: "Er was zelfs ooit een gast die vertelde dat zijn vrouw de dag daarna jarig was. Of we een cake met kaarsjes wilden maken, en of we dan ook even wilden zingen. Dat hebben we ook gedaan. Gelukkig

deed de rest van de bezoekers snel mee. Stonden we niet voor schut." Hotel De Kommel maakt veel gebruik van producten uit de streek. Voeren heeft immers veel te bieden. Wendy: "We hebben bijvoorbeeld onze eigen appelbomen. Hier staan er een paar, maar ook in Ulbeek en Hoeselt. Daar maken we dan zelf stroop van." Ook de boeren in de buurt ken-

nen in hotel De Kommel een gretig afnemer. Zo komen vers fruit en broodbeleg uit de omgeving en zorgen Voerense boeren voor appelsap en eieren. Een uniek ontbijt, met de handtekening van Voeren. De streekproducten zijn ook terug te vinden in de picknickmandjes. Veel bezoekers van het hotel komen om te wandelen. In de prachtige, heuvelachtige

omgeving is het in de zomer goed toeven. Wendy: "Ook mensen die niet overnachten in het hotel kunnen een picknickmand bestellen. Broodjes, lokaal gemaakte kaas, appelsap of - als ze willen - een fles bubbels." Ook bij het ontbijt kan de bezoeker een fles bubbels bestellen, mocht er iets om op te proosten zijn. Of gewoon om te genieten natuurlijk. ■



PREGKA HORECA CENTRE

Maatwerk in bedrijfskeukens

- **Bedrijfskeukens**
- **Horecabenodigdheden**
- **Koelingen**
- **Espressomachines**
- **Afzuiginstallaties**

Gefeliciteerd!

Vervolg van pagina 1

‘De ontvangst in de Voerstreek was joviaal en open’

Als oprichter en eerste eigenaar van De Kommel bouwde Stanny een hotel met elf kamers en een restaurant. “Eigenlijk zoals het nu is, zonder de uitbouw van de vijf kamers, die wij tien jaar geleden hebben gerealiseerd. De Kommel was destijds ook een taverne met een kleine kaart, waar je terecht kon voor een biefstuk friet, spaghetti of croque monsieur. Stanny wilde doorgroeien naar de meer gastronomische keuken. Die overgang kende in het begin wat problemen. Hotelgasten moesten soms wat langer wachten op hun gastronomisch diner als net een grote groep op het terras had plaatsgenomen en vanaf de kleine kaart hun eten had besteld”, vertelt Paul.

Paul kent Stanny nog van de opleiding in Hasselt. “We hebben altijd contact gehouden, ook toen ik in een hotel werkte in Sint Truiden. Stanny gaf aan nog iemand voor De Kommel te zoeken en vroeg of ik wilde solliciteren. Na lang wikken en wegen heb ik dat gedaan. Ik merkte meteen dat ik geweldig werd ontvangen, bijvoorbeeld tijdens de kermis in Moelingen. De mensen waren heel open en joviaal. Ze moesten toch eerst wennen aan mij als rare snuiter uit Hasselt”,

lacht Paul. In 1995 ging hij aan de slag als bedrijfsleider in De Kommel. “Ik deed alles, zowel bediening, afwas en management.” In die eerste maanden zag Paul dat hij het rendement kon verhogen als De Kommel, vooral in het weekend, arrangementen kon aanbieden. “Niet voor één maar twee nachten een kamer aanbieden”

“Hebben daar een positieve bijdrage aan geleverd”

In mei 2000 namen Paul en Wendy De Kommel over en in eerste instantie hebben ze geen drastische veranderingen doorgevoerd. “We wilden alleen wat meer warmte in het restaurant realiseren en daarom hebben we het zalmroze op de binnenwanden overschilderd in de kleur bordeauxrood. Drie jaar later zijn de koperen kapellen geplaatst en in 2005 werden de luxe kamers en de lift opgeleverd. Daarmee konden we extra service verlenen en was ons hotel en restaurant vanaf dat moment bereikbaar voor mensen met een beperking.”

Het toerisme in Voeren was in die jaren lang niet zo bruisend als nu. “Je had vanaf 1992 enkele hotels als Hof de Draeck en de Cantarel.

Daarnaast zag je diverse vakantiehuizen en een jeugdherberg. De voerstreek was coming up. De zoektocht van het Davidsfonds en Cheques van Vlaanderen Vakantieland hebben daar een positieve bijdrage aan geleverd.” Vandaag de dag ziet Paul ook een verandering in het toerisme. “Waar de mensen vroeger langere tijd op vakantie gingen en lang van te voren reserveerden, blijkt nu de vakantie duur korter, nemen ze sneller het vliegtuig en beslissen ze vooral op het laatste moment pas waar de reis naar toe gaat. Het zijn dingen waarover je moet blijven nadenken om de verhouding prijs en kwaliteit op peil te houden.”

Ook het bieden van culinaire gerechten vindt hij daar een voorbeeld van. “Zeker voor een Belg is dat zeer belangrijk. Voormalig chef-kok Christophe leverde een grote bijdrage aan die uitdaging. Hij bleef zichzelf continue met culinaire hoogstandjes uitdagen”, weet Paul. Maar ook na vijftien jaar barst Paul van voldoende ideeën. “Je moet blijven proberen en wie weet groeit een volgend hersenspinsel uit tot een groot succes. Wat ik altijd zal meenemen? De ervaring en de mening van onze hotelgasten en restaurantbezoekers.”



Wistjedatjes

WAT IS ER TE DOEN?

Zomerwandelingen,
Zomerkunst in de Voerstreek,
Kribbekeswandeling gedurende
periode van Advent tot Driekoningen,
Kerstmarkten, Carnaval, Bronk met
processiewandelingen, Abdij van
Val-Dieu, grotten van Kanne,
voet- en fietsveer over de Maas
bij Eijsden, voor meer
informatie kijk op onze website of
www.toerismevoerstreek.be

SHUTTLE- EXPRESS

Reist u per trein van en naar
ons hotel? Laat het ons tijdig
weten en wij brengen u van station
Visé/Wezet naar de Kommel en
uiteraard ook weer terug.
Vraag naar de mogelijkheden.

ZONNEPANELEN GEPLAATST

De Kommel ligt op een prachtige
heuvel, ook de Kommel genoemd, met
daarop tientallen vierkante meters
zonnepanelen. Op die manier wordt
het hotel gedeeltelijk voorzien van
elektriciteit opgewekt door
zonne-energie.

ALTERNATIEVEN BIJ SLECHT WEER

Als het een dag regent of zin om een
keer iets anders te ondernemen, denk
aan een bezoek in de omgeving: het
Fort in Eben Emael, de grotten van
de St. Pietersberg, Natuurhistorisch
Museum en Bonnevantenmuseum
in Maastricht, de steenkolenmijn in
Blegny, het Gallo-Romeinmuseum
in Tongeren, een boottocht over
de Maas (vertrek rederij Stiphout
in Maastricht) of het modemuseum
in Hasselt.



SOMMELIER PAUL Genieten door eerst te proeven

De voorkeur voor een frisse witte wijn gerveerd bij grijze Noordzeegarnaaltjes, toch liever een stevige rode wijn bij een entrecote van het kalf of juist op zoek naar een alternatief? Paul Princen is gediplomeerd sommelier en begeleidt zijn gasten in hun zoektocht naar goede en lekkere wijnen.

Bij de Kommel is Paul specialist als het gaat om wijnen en de wijnspijscombinaties. "Hoe een wijn wordt beleefd is vooral erg persoonlijk en daar houd ik rekening mee. Ik vraag naar voorkeuren, als kruidig of liever met een stevige afdronk. De witte wijn liever fruitig en ietwat zoet of toch meer zurig? Ik houd rekening met de wensen en aan de

hand daarvan adviseer ik een lekkere wijn. Keuze genoeg", weet Paul. Aan tafel vertelt hij meer over de gekozen wijn: welke druivensoort het betreft, uit welk land en de regio en domein ze vandaan komt. "Ook vermeld ik welke geuren en wat voor afdronk verwacht kunnen worden." Paul geeft zijn restaurantbezoekers graag een wijnsuggestie, maar

Erkens WIJNEN/VINS SCS

*Dégustatie op afspraak
Organisatie van wijn dégustaties
Breed gamma van wijnen: Frankrijk, Italia, Spanje, Argentine,
Direct van de wijnboer naar uw kelder*

*Dégustation sur rendez-vous
Organisation de vos soirées
Nombreuse gamme de vins français et étrangers
En direct du vigneron dans votre cave
Reprise de l'inventu*

Rue de Fouron 5, 4607 BERNEAU
Tél/Fax : 0032 (0)4 379 55 01
E mail: cathy.erkens@gmail.com
GSM : 0472 29 78 63

de keuze voor huiswijn of een wijn afkomstig van de wijnkaart, bepaalt de klant zelf. "Onze huiswijn smaakt prima bij het merendeel van onze gerechten. Om te zorgen dat een verrassend contrast ontstaat tussen wijn en spijs of dat de een de ander aanvult of versterkt, kun je voor een andere kiezen. Kruidige wijnen laten bijvoorbeeld de smaakpapillen extra tintelen, wat dan weer zorgt voor een intensere beleving van het gerecht." Bij De Kommel is het mogelijk om bij een menu te kiezen voor een wijnarangement. Paul heeft dan al een aantal wijnsorten geselecteerd. "Ik serveer bij elke gang een andere wijn en laat ervaren hoe mooier en intenser de beleving kan zijn."

"Ik serveer bij elke gang een andere wijn"

Paul heeft een tweejarige intensieve opleiding gevolgd en met succes zijn examens gehaald, alvorens

hij zich sommelier mocht noemen. "Wij hebben bijna 100 verschillende wijnen, afkomstig uit alle windstreken. Mooie exemplaren uit Europese landen als Duitsland, Oostenrijk, Frankrijk, Spanje, Portugal of Italië.

De witte huiswijn is een Franse Vin d'Alsace

En prima flessen uit Australië, Argentinië of Chili. We serveren daarnaast ook prachtige Belgische wijnen en zelfs één uit 'Voeren.' Als sommelier selecteert Paul de wijnen, gaat hij op zoek naar nieuwe en houdt hij zijn kennis op peil door goede contacten met zijn wijnleveranciers. De Kommel heeft op dit moment zes verschillende wijnleveranciers, ieder gespecialiseerd in hun eigen soorten. "Bij het selecteren van nieuwe wijnen is het vooral de kunst om rustig aan te doen. Maximaal zes verschillende rode en maximaal zes verschillende witte wijnen proeven. ➤



**De Kommel
gaat voor kwaliteit!
En voor domein Pietershof!
Dè wijn van de Voerstreek**



DOMEIN PIETERSHOF

Plankerweg 1, B-3793 Teuven
info@pietershof.be www.pietershof.be

Domein-Domaine
CRUTZBERG



Eigenaar- propriétaire Eugène Ernens

WWW.CRUTZBERG.BE

Crindael, een mooi verborgen dal in de voerstreek. Met zijn prachtige kalkhellingen een geheim binnen België

Eugène Ernens 0032-475502808

Anders wordt het teveel, dan kun je de eigenschappen niet meer goed onderscheiden. Als een wijn bij een eerste keuring boven de rest uitsteekt, dan wil ik deze graag de volgende dag nog eens ervaren. Het zal niet de eerste keer zijn dat wijn een tweede keer toch tegenvalt. Dat wil ik hoe dan ook voorkomen.”

Bij het proeven van de wijn let Paul op een aantal dingen: hoe de wijn eruit ziet of deze traant, wat de status is: rode wijn die bruinig van kleur is is over de top, terwijl heel rood betekent dat je te maken hebt met een jongewijn. “Ook het serveren van de wijnen heeft invloed op de smaak. Zo heeft het decanteren, het overschenken van wijnen in een decanter om daarmee de wijn te laten ademen, een positieve op de invloed op de wijn. Zeker bij jonge wijnen.” Bij het selecteren van de huiswijn vindt Paul het belangrijk dat je gedurende een lange periode met dezelfde wijn kunt werken. “De witte huiswijn is een Franse Vin d’Alsace en schenk ik al vijftien jaar. De huidige rode wijn is de Itali-

aanse Puglia. Ik probeer niet elk jaar te switchen, maar vooral de rode wijn kan, ook al heeft deze dezelfde naam, sterk verschillen qua smaak.”

Speciaal voor de Belgische markt

Een veelgehoord misverstand? “De schroefdop op een wijnfles heeft geen enkele invloed op de smaak. Het heeft lang geduurd voordat ze ook in België afstap-

ten van kurk. Australische wijnproducenten werkten zelfs nog lange tijd met dit natuurproduct, speciaal voor de Belgische markt. Het alternatief werd door de Belgische consument niet gepikt. Met de komst van de schroefdop is wel de charme weg van het aan tafel ontkurken van een fles, maar ook het risico op wijn met kurksmaak. De schroefdop heeft ook inmiddels bij bewaarwijnen zijn nut al bewezen. Langzaam verdwijnen ook

deze vooroordelen”, vertelt Paul. In de wijnkelder van de Kommel liggen een paar prachtige exemplaren, op voorraad. Stuk voor stuk prachtige rode wijnen, die hij graag serveert.

Een laatste tip? “Om de beleving van een gerecht en gekozen wijn volledig tot zijn recht te laten komen, proef eerst. Peper en zout toevoegen kan altijd nog, laat je eerst maar eens verrassen.” ■



Limburgse gezelligheid meets Italiaans raffinement



de mooiste
Italiaanse wijnen

Telefoon 0473/672154 • www.artevinum.be

Beleving van Italiaanse wijnen gaat gepaard met lekker eten, met sfeer, genot, cultuur en ja... soms zelfs met een stukje kunst. Arte Vinum brengt met kwaliteitsvolle wijnen en met goed gezelschap een stukje Italië in huis.

Rosanna, met Italiaanse roots, wil graag haar gasten laten genieten van een breed smaakpallet in een warm en geraffineerd kader. Frans streeft, als rasechte Limburger, telkens weer naar een gezellig samenzijn in een ongedwongen atmosfeer.

Vrienden onder elkaar of de verjaardag van oma ... Een bedrijfsfeest of een originele teambuilding... When Wine Meets Food: een wijndegustatie die u bij blijft ... Bij Arte Vinum vindt u ongetwijfeld de beleving waar u naar op zoek bent.

ARTE VINUM
the art of wine

‘Vriendelijke ontvangst en persoonlijke aandacht’

Ze hebben beiden een goede baan en daarnaast een druk sociaal leven. Zij speelt graag toneel en hij is voorzitter van de plaatselijke biljartclub. Hun gedeelde passie is wandelen en dat doen ze het liefst in de Voerstreek. Zonder twijfel kiezen ze dan De Kommel en inmiddels verbleven Marleen van Winkel en Omer Fredericks hier al voor de twintigste keer.

Marleen (48) en Omer (51) wonen in Assent-Bekkevoort, een gemeente gelegen tussen Diest en Leuven. Het echtpaar heeft voor de aankomende zomerperiode wederom een arrangement geboekt. “Als fervente wandelaars kwamen wij via Vlaanderen Vakantieland in contact met De Kommel. We waren onmiddellijk gecharmeerd van het hotel en de gastvrijheid van Wendy en Paul. Ook de hoogstaande keuken, de kleinschaligheid van het hotel en de vriendelijke bediening weten wij enorm te waarderen. Bediende Christian is inmiddels een echte vriend geworden”, vertelt Omer. Na hun eerste verblijf nam het echtpaar meteen het initiatief om nogmaals te boeken. “De afstand tussen onze woonplaats en Voeren is niet zo groot, maar toch kiezen wij voor niets anders. Paul, Wendy en de rest van de crew zijn heel gediensig en uitnodigend”, vult Marleen aan.

“Vooral de keuze van het eitje kan ik enorm waarderen”

Marleen en Omer hebben veel veranderingen in het hotel meegeemaakt als nieuwe vloerbedekking of het vernieuwen van de restaurantstoelen. “We zagen alleen aanpassingen die het comfort van de hotelgast ten goede komt. Wij vinden dat Wendy en Paul niets aan het toeval overlaten. Het zou best kunnen dat het elders ook goed toeven is, maar wij zien geen reden om te veranderen. Door de vriendelijke ontvangst en de persoonlijke aandacht voelt het voor ons iedere keer weer alsof we thuiskomen”, aldus Marleen.

In de afgelopen jaren passeerden verschillende chef-koks bij De Kommel de revue. Omer: “Ik ben geen visliefhebber en keer op keer houden ze daar in keuken prima rekening mee. Ik krijg dan een aangepast menu voorgeschoteld. Het ontbijt is erg goed. Vooral de vraag hoe ik mijn eitje het liefst wil hebben kan ik enorm waarderen.”

Familie en vrienden werden door Marleen en Omer geattendeerd op één van de arrangementen bij De Kommel. Omer: “Je vindt in het hotel alles terug om te relaxen en wij vinden de Voerstreek een echt wandelparadijs. Wij trekken daarom dagelijks erop uit en wandelen vaak wel 30 kilometer per dag. Inmiddels zal geen enkele meter door ons niet zijn bewandeld. Het landschap biedt een waaier aan variaties.” Onderweg stoppen ze bij diverse horecagelegenheden en genieten van lokale specialiteiten. Marleen: “Een stuk linzentaart eten bij afspanning De Swaen kan ons wel bekoren en als we bij volkscafé De Wandelaar vertrekken vragen de stamgasten wanneer we weer terugkomen.” ■



**Restaurant- & Hotellinnen
B&B inrichting**

DELVI



T.C.

N.V. Delvi T.C.
Elfde Julistraat 120, 8530 Harelbeke
Telefoon: 056 718828 • email: info@delvitc.be
www.delvitc.be

Wistjedatjes

MARKTEN

Breng ook eens een bezoek aan de verschillende markten in de omgeving: Maastricht op woensdag en vrijdag, streekproducten op zondag tot 13.00 uur in Aubel of de beroemde zondagmarkt La Batte in Luik.



‘Wist je dat het hoogste punt van Vlaanderen in Voeren ligt?’

Wistjedatjes

FIETSENSTALLING

Gelegen op de parkeerplaats, aan de voorzijde van het hotel, komt aan het begin van de zomer een fietsenstalling waar hotelgasten gratis hun fiets mogen stallen. Tegen een kleine dagvergoeding worden elektrische fietsen opgeladen. Vraag bij receptie voor meer informatie.

FIETSVERHUUR

De Voerstreek met de (elektrische)fiets verkennen of de persoonlijke conditie testen op een mountainbike? Wij werken samen met een fietsverhuurbedrijf, waarbij het mogelijk is dat de fietsen bij het hotel worden gebracht en weer opgehaald. Vraag aan de receptie voor meer informatie.

KURK

Rondom het hotel liggen in de divers aangelegde plantenbakken duizenden wijnkurken. Deze dienen om de groei van onkruid tegen te gaan. Bijna alle wijnkurken zijn afkomstig uit het restaurant.

Guy Born is de voorzitter van Toerisme Voerstreek en kent derhalve de omgeving op zijn duimpje. Ongeveer 250.000 mensen reizen jaarlijks af naar Voeren. De geboren Voerenaar is er blij mee, maar: “De Voerstreek is authentiek en moet dat blijven.”

“Wist je dat het hoogste punt van Vlaanderen in Voeren ligt?”, zegt Born enthousiast. “287,5 meter! Dat willen we met het oog op toerisme eigenlijk als troefkaart gebruiken.” Bij de voorzitter van Toerisme Voerstreek proef je de passie in elk woord als het om de omgeving gaat. Een kwart miljoen toeristen komt elk jaar naar Voeren, vooral om te genieten van de natuur. De helft blijft overnachten, de andere helft bestaat uit dagjesmensen. Zij komen vooral om te wandelen. Born: “Voeren heeft een wandel-

netwerk van 125 kilometer. Een favoriet plekje heb ik niet. Er is zoveel moois te zien. Kastelen, kapelletjes, vergezichten en dassenburchten.” Met naar schatting driehonderd dassen heeft Voeren de grootste populatie van Vlaanderen. Bij avondwandelingen zijn ze met een beetje geluk te zien. Volgens Guy Born is Voeren voor alle leeftijden. “Er komen vooral veel gezinnen, voornamelijk Nederlandstalig.” Met heuvelachtig landschap en een mooie natuur is Voeren uniek. Born hoopt dat het zo blijft. Samen met de gemeente bewaakt

Toerisme Voerstreek de authenticiteit van Voeren. Het toekomstbeeld dat Born bij Voeren heeft, is ook niet veel anders dan het huidige Voeren. "Je ziet soms dat er rijke mensen hier een kasteel kopen. Ze willen dan evenementen organiseren, maar houden weinig rekening met de omgeving. Zo heeft de gemeente onlangs een stokje gestoken voor een slijpacht. Dat is een fictieve jacht. Een vos slaapt op een deken-tje, met dat deken-tje trekt iemand een spoor door de natuur. Daarna worden er veertig honden losgelaten en achtervolgd door paarden, dit met het doel om het deken-tje te vinden. Dat is leuk, maar niet voor nu. Het verstoort de fauna. Gelukkig luisteren de mensen wel wanneer het verhaal wordt verteld, alleen realiseren ze zich het niet vooraf." Toerisme Voerstreek is een vereniging en telt 110 leden. Dat zijn lokale bedrijven zoals hotels, vakantie-woningen en horeca. Samen maken zij de streek tot wat ze is. De lokale boeren worden door de gemeente ➤



Kom & ontdek het Bezoekerscentrum Voerstreek



TIP:
Neem een kijkje op de website voor de leukste thematische zomerwandelingen

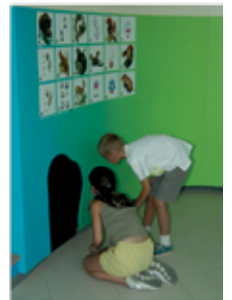
Het ideale startpunt voor een bezoek aan de Voerstreek. Hier kan je 7 dagen op 7 terecht voor info over verblijfsmogelijkheden, bezienswaardigheden, streekproducten en wandel-, fiets- en autokaarten van de Voerstreek en de Euregio.

Het hele jaar door kan je hier twee tentoonstellingen bezichtigen: leer de streek kennen op een speelse, interactieve manier in de **Natuureducatieve tentoonstelling**; met schuiframen, geluiden, tunnels, deurtjes, lichtjes en foto's. Ontdek een boeiende maar complexe geschiedenis in de **Cartografische tentoonstelling**. Huur gratis een audiogids en ga helemaal terug in de tijd!



Het wandelnetwerk verzamelt 125 km aan onverharde en verkeersluwe wandelpaden die je naar de meest verscholen plekjes brengen. Met de knooppuntenwandelkaart stippel je zelf je favoriete wandeling uit!

Bezoekerscentrum Voerstreek
Toerisme Voerstreek vzw
Pley 13, 3798 's-Gravenvoeren
+32 (0)4 381 07 36
www.voerstreek.be



ingeschakeld en zorgen dat de wandelpaden in goede conditie blijven door bijvoorbeeld de struiken te snoeien. Door deze samenwerkingen heeft iedereen een gezamenlijk doel. "Al schort het wel af en toe aan de communicatie, toch werkt iedereen met de beste bedoelingen mee", weet Born. De voorzitter zelf is de nodige uren kwijt aan Toerisme Voerstreek, maar doet het wel vrijwillig. Als hij over zijn geboortegrond spreekt, druipt de passie van zijn woorden af. Trots is hij.

Maar er gaat ook veel tijd in zitten. Toerisme Voerstreek bestaat 51 jaar, Born was 20 jaar ondervoorzitter en sinds anderhalf jaar voorzitter. Daarnaast heeft hij een vakantiewoning die hij verhuurt. "Ik moet wel opletten dat mijn passie voor de omgeving geen obsessie wordt", lacht Born. "Ik ben geboren en getogen in Voeren. Ik woon er al mijn hele leven, ik kan me niet voorstellen dat ik er ooit genoeg van krijg." ■



- IP camera beveiliging
- Computer - netwerken - WiFi
- Professional audio-video

SOLUTIONS
4 MEDIA

BVBA Solutions 4 Media

Einde 35, 3790 Sint-Martens-Voeren

Mobiel: +32 478 230 968 • E-mail: info@solutions4media.be

www.solutions4media.be



VERRAST DOOR gastronomische hoogstandjes

Maria Boeckx en Marcel Mariën boeken regelmatig een arrangement in de Kommel. Ze komen voor de gastvrijheid, de verzorgde kamers en de diverse wandelroutes in de Voerstreek.

Maar vooral is het echtpaar hier voor het lekkere eten. “We werden, en nog steeds, iedere keer verrast door gastronomische hoogstandjes als vis in zoutkorst, kalfszwezerik, bosduifsoep met zwarte truffel, varkenswangetjes of Sint-Jacobsvruchten. Deze en vele andere gerechten voorzien van prachtige wijnen. Voortreffelijk”, aldus Marcel. “We zijn echte genietters en hopen nog lang van De Kommel en de mooie Voerstreek te kunnen genieten”, vult Maria aan. ■

Wistjedatjes

RUSTPUNT

Op het terrein van de Kommel is een rustpunt gerealiseerd, waar bezoekers kunnen uitrusten of zelfs zonnebaden.

Café de Wandelaar

Slechts op 10 minuten wandelen van de Kommel, tussen knooppunt 33 en 34, vindt U een gastvrij en authentiek bruin café; een voormalig grenskantoor, waar U terecht kunt voor een lekker drankje en/of een kleine lunch.

***Jan & Marlie
heten U van harte welkom!***

Vitschen 46, 3798 's-Gravenvoeren



‘Het zijn die kleine extra’s die het verblijf zo aangenaam maken’



Mede-eigenaresse Wendy van Aalst en hoofd kamermeisje Romina Duijkers zijn samen met hun kamermeisjes verantwoordelijk voor het schoonhouden van de kamers. Wendy: “Als kamermeisje moet je meer dan alleen schoonmaken en bedden opmaken. Het is belangrijk dat iemand goed kan opschieten met het team, en dat iemand voor langere termijn kan blijven. Zo kun je ook relaties opbouwen met het personeel of de gasten. Het moet klikken.”

Iedere dag opnieuw worden de kamers gereinigd, een proces dat gemiddeld een half uur per kamer in beslag neemt. En iedere tweede dag, of als er nieuwe gasten komen, wordt het volledige beddengoed vervangen. De handdoeken worden in de eigen wasserette gewassen.

“Het beddengoed wordt uitbesteed”, zegt Wendy. Echt leuk worden haar werkzaamheden als er iets speciaals is. Dan wordt er extra moeite gedaan. Bij een jubilerende gasten bijvoorbeeld, een huwelijk of een verjaardag. Of met Valentijnsdag.

“Dan leggen we rozenblaadjes op het bed. Of vouwen we een zwaantje van het beddengoed”, vervolgt Wendy. “En mensen die jarig zijn vragen vaak speciaal om een bloemetje bij aankomst, of een fles champagne op de kamer, om even helemaal tot rust te komen. Het zijn die kleine extra's die het verblijf zo aangenaam maken.” Uiteraard komt het personeel ook de kleine gasten tegenmoet.

“Vouwen we een zwaantje van het beddengoed”

Die ontvangen bij aankomst namelijk een geschenkverpakking. Daarin zit een pluche washandje in de vorm van een giraffe, vrolijke kinderzeep en shampoo. En het hotel ruikt heerlijk. Wendy: “De meeste mensen hebben dat niet eens door. We hebben een speciale geur die automatisch wordt verspreid, op een laag niveau, echt heel subtiel. Het is een relaxerend geurtje, zodat je nog

beter kunt ontspannen.” Het hotel beschikt over elf normale kamers, en vijf extra luxe. Die zijn voorzien van een parketvloer, en hebben een anti-allergische eigenschap. Dat houdt in dat er geen stoffen voorwerpen te vinden zijn. “Daar hebben we goede reacties op gekregen”, vertelt Wendy. Drie van deze luxe kamers hebben tevens een uitzicht over het dal, het dorpje Voeren en de glooiende heuvels eromheen.

Uitzicht over het dal

Ook aan de mindervaliden is gedacht. Het hotel heeft alle faciliteiten, zoals brede deuren en een lift, om het verblijf zo aangenaam mogelijk te maken. Zo is één hotelkamer speciaal ingericht voor mindervaliden. Het toilet en de douche hebben beugels aan de muur en de badkamer heeft extra brede deuren. “Ook is de wasbak zo geplaatst dat je daar met een rolstoel onder kan.”



Rombouts

Proef het verschil

Ontdek ons volledig assortiment op

www.rombouts.com

Daar krijgen we ook veel positieve reacties over”, zegt Wendy. De kamers modern houden is een constant proces. “We verbouwen eigenlijk constant. Op dit moment zijn de badkamers aan de beurt.

“We verbouwen eigenlijk constant”

Die zijn een aantal jaar terug ook al verbouwd.” Vergeleken met 15 jaar geleden zijn de kamers compleet veranderd. “Toen hadden we ook nog geen extra luxe kamers, die zijn van na de verbouwing. De vloer is

vervangen en ook zijn de bedden opgewaardeerd naar boxsprings. Het blijft doorgaan”, besluit Wendy.

Alle kamers zijn uiteraard voorzien van de nieuwste televisies. Maar het beste om naar te kijken is het uitzicht over 's-Gravenvoeren. De groene weiden, de kerken met het haantje op de piek, draaiend in de wind. De typische bovengrondse stroommasten, rode dakpannen en het rustig gekronkel van het stroompje de Voer. Dat is het waarschijnlijk het beste aan dit hotel. De Voerstreek. ■



Wistjedatjes

LIFT, INVALIDENTOILET EN ANTI-ALLERGISCHE KAMERS

De Kommel beschikt over een lift, een invalidentoilet en vijf anti-allergische kamers, waarvan één kamer de voorzieningen heeft voor iemand met een handicap. In totaal beschikt het hotel over 17 kamers.

Hygiëne, Reiniging en Sfeer Voor horeca, KMO en instelling



www.braletz.be
Telefoon 012/23.27.59

COLUMN

Door burgemeester Huub Broers



Hotel-restaurant De Kommel heeft al een lange traditie. Toch schrok ik een beetje toen Paul mij zei dat hij en Wendy er al 15 jaar mee bezig zijn.

Toen de eerste eigenaars Stany en Marie-Rose mij vroegen of het mogelijk was om voor de opening een eregast uit te nodigen, zette toenmalig Minister-President van Vlaanderen Luc Van den Brande als allereerste zijn naam in het gouden boek van het hotel.

Ik herinner mij nog de zenuwachtige en slopende nachten die aan de opening vooraf gingen. Met z'n allen, ook ondergetekende en mijn vrouw Kris, werd er tot 's morgens vroeg geveerd en gepoetst zodat alles tiptop in orde was voor het grote moment. Daarna was het de kunst om van de Kommel een begrip te maken.

De naam Kommel is in de Belgische Wegenatlas van 1844 al opgenomen als "deCommel" en Geografisch Ingenieur Popp (Brugge), lid van de Academie Nationale de Paris, kreeg in 1858 in London een prijs voor zijn kadastrale kaart met dezelfde plaatsnaam. Dat toen de C en niet de K werd gebruikt is niet verbazend. België was bij stichting bestuurlijk Franstalig en tegen de Nederlanden. De K is in het Frans bovendien een wat vreemde letter. Commel komt ook van het Latijnse "cumulus" dat heuvel betekent. Door de lokale bevolking werd echter altijd Kommel gebruikt.

Ondertussen is De Kommel, met Paul en Wendy aan het roer, uitgegroeid tot een grote naam in de Voerense toeristische sector. Je kan er tijdens je culinair genot van het dorp 's-Gravenvoeren genieten dat haast letterlijk aan je voeten ligt. Achter je deinen de glooiende landschappen van Voerenberg op waar je kan snuiven aan de grote diversiteit van fauna en flora. Daarna wacht een verkwikkend glas.

Als burgemeester durf ik dit hotel-restaurant met overtuiging aanraden aan wie onze levenslustige gemeente wil bezoeken. Je treft er een gezonde en deugddoende uitvalsbasis voor heel Voeren met zijn unieke natuur, golvende landschappen, holle wegen en kabbelende riviertjes. De Kommel is een uitvalsbasis naar zoveel mooie dingen die wij te bieden hebben. 15 jaar: de tijd gaat snel, gebruik hem wel in De Kommel.



CULTIPLUME S.Agr.

Extra vers ei/OEufs extrafrais

4608 Warsage

Jordan: 0498/78.20.23 (Frans)

Evelyne: 0474/94.49.89 (NL)



woondecoratie

Decor2000 woondecoratie

Statiestraat 51, 2070 Zwijndrecht

Telefoon: 03.252.75.06

www.decorweb.be

Tweetalige straatnaamborden



Achter de Voerstreek, met haar glooiende valleien en rijk beboste hellingen, steekt een geschiedenis die de meeste gasten zal ontgaan. We vragen Voerenaar Rik Palmans om de historie van de zesdorpgemeenschap te vertellen. Want zeg nou zelf, wie kan beter de geschiedenis van Voeren uitleggen dan iemand die er ruim veertig jaar woont?

Wistjedatjes

PETANQUEBAAN

Aan de zuidkant van het hotel ligt een petanquebaan waar hotelgasten zich kunnen wagen aan een spelletje petanque. De metalen petanqueballen zijn gratis te lenen, meer informatie bij de receptie.

TRAMPOLINE

Voor de kinderen ligt aan de andere kant van de parkeerplaats een weide met daarin een trampoline, waar kinderen mogen spelen. Gelieve zonder schoenen.

PICKNICK

Een standaard of luxe lunch voor onderweg? Op aanvraag verzorgen wij een goed gevulde picknickmand. De mand bestaat uit broodjes, beleg, bestek en indien gewenst een fles Cava of een gekookt eitje. Vraag naar de mogelijkheden.

Toen Rik Palmans in 1972 in Voeren kwam wonen had de regio net een Toeristische Dienst opgetuigd. “De Voerstreek stelde toen op toeristisch vlak niet veel voor. Je had een paar cafés, een hotelletje en dat was het wel zo’n beetje”, herinnert de gepensioneerde leraar zich. “Het was een wereld van verschil met de huidige Voerstreek. Wandelen en fietsen kan tegenwoordig uitstekend door het goede netwerk in de regio. En mocht je cultuur zoeken, er zijn kleine kastelen in de buurt. Maar historische steden als Aken, Hasselt, Maastricht en Luik liggen op maximaal twintig minuten rijden hiervandaan”.

Toen in de Voerstreek goed huisgehouden werd

Toch heeft de streek een roerige geschiedenis achter de rug. En dan hebben we het niet alleen over de prehistorie, waaruit bewerkte vuur-

stenen voorwerpen zijn gevonden. We hebben het ook niet over het Romeinse tijdperk, waaruit in 1850 overblijfselen van een Romeinse villa zijn gevonden. En ook niet over de Eerste Wereldoorlog, toen ook in de Voerstreek flink werd huisgehouden.

Nee, we schrijven 1963, het jaar waarin de Belgische regering begon met het herindelen van het Vlaamse en Waalse gewest op basis van de voertaal. “Sinds het ontstaan van België in 1830 waren de dorpen ten zuiden van de Voerstreek langzaam Franssprekend geworden. Na de twee wereldoorlogen was die evolutie nog versneld. Nederlands lijkt immers een beetje op Duits en een goede Belg sprak volgens velen dus Frans”. “Die herindeling verdeelde de regio in twee kampen”, verklaart Palmans. “De streek hoorde sinds decennia bij de Franstalige provincie Luik, een Franstalige regio. Maar omdat ambtenaren

en onderzoekers vaststelden dat er in Voeren een Nederlands dialect werd gesproken, kwam het in 1963 bij de Vlaamse provincie Limburg. De helft van de bevolking vond dat een goede zaak, maar de andere helft wilde liever als Franstaligen onder Luik blijven."

Ambtenaren kwamen letterlijk van deur tot deur met een vragenlijst

"Eerst bleef het rustig maar twintig jaar later waren de Voerdorpen regelmatig voorpaginanieuws. En niet op een positieve manier", vervolgt hij. "De taalkundige vulkaan bouwde langzaam meer en meer druk op. Beide kampen organiseerden zich, een proces dat de wederzijdse frustratie alleen maar versterkte." De zwaarste confrontaties vonden plaats in de jaren na 1980. "Vlaamse betogers van buiten Voeren kwamen hier demonstreren, omdat ze vonden dat het Waalsgezinde

gemeentebestuur de rechten van de Vlamingen niet respecteerde. Dat lokte uiteraard een reactie van Franstaligen uit. De politie kreeg de taak de twee groepen uit elkaar te houden. Er werden flinke klappen uitgedeeld en soms zelfs geschoten." Palmans: "Mijn overbuurman was Luiksgezind. Toen zo'n Vlaamse manifestatie door ons dorp trok, liet hij toch ostentatief een Waalse vlag aan zijn huis hangen. Met enkele geweschoten wilde hij de betogers op afstand houden, maar ze sloegen zijn huis kort en klein, tot de dakpannen toe. Het mag een wonder heten dat er geen doden zijn gevallen."

De terugkeer naar rustiger jaren

De opstootjes waren geen goed nieuws voor het toerisme, dat volledig instortte. "Mensen durfden simpelweg niet naar de Voerstreek te komen. Maar toen de rust een aantal jaar later weerkeerde, ➡



SeoPlanner brengt u naar de top in Google



- Zoekmachine optimalisatie
- Adverteren op Google
- Social Media Marketing

bleek dat de herinnering aan de rellen en demonstraties, en vooral de aandacht die het gebied in de media kreeg, tot verhoogde interesse van veel Vlamingen leidde. Die wilden wel eens met eigen ogen zien waar de kranten over schreven”, zegt Palmans. “Dat heeft dus uiteindelijk tot een opleving van het toerisme geleid.” Het feit dat in 2000 ook inwoners uit andere Europese landen gemeentelijk stemrecht kregen, resulteerde in een Vlaamse overwinning bij de verkiezingen. Ruim twintig procent van de bevolking heeft immers de Nederlandse nationaliteit en zij kozen de kant van de Vlamingen. Sindsdien bestuurt de Vlaamse partij de gemeente Voeren.

“Voeren behoort tot Vlaanderen, daar hebben ook de Franstaligen zich intussen bij neergelegd. Maar ze hebben wel bepaalde rechten, bijvoorbeeld om officiële documenten in het Frans te krijgen. De overheid moet ook alle mededelingen in het

Nederlands én het Frans doen”, aldus Palmans. Dus, mocht u zich afvragen waarom de straatnaambordjes in de Vlaamse Voerstreek tweetalig zijn, nu weet u waarom. ■

Kosmopolitisch gevoel

“De tijd nemen. Dat is iets wat je als doorgaans hardwerkende stedeling in deze regio kunt leren. Niet alleen omdat de inwoners van Voeren, maar ook van Zuid-Limburg en het Land van Herve, zelf de tijd hebben. Ook omdat er op die beperkte oppervlakte zo veel te zien en te genieten valt. Omdat je er ondanks de rust zo'n kosmopolitisch gevoel krijgt als je op één dag meerdere keren switcht tussen Nederlands, Frans en Duits. En omdat je er goed kunt eten en drinken.”

Citaat is afkomstig uit boek Voeren buiten de lijntjes, geschreven door Tineke Zwijgers



**AQUALITY
ZEEBRUGGE**

050 55 99 11

AQUALITY S.P.R.L

Golf van Biskajestraat 211-212, 8380 Zeebrugge

Telefoon: 050/55.99.11 • Fax: 050/55.09.78 • info@aqualitybvba.be

‘WIJ VINDEN EEN VERBLIJF IN DE KOMMEL SUPER’ De familie Verschaeren uit Rumst verblijft sinds 1995 elk jaar in De Kommel

*Louis Verschaeren werd in 1995 door een zakenrelatie uit Sint-Pieters-
Voeren geattendeerd op De Kommel en na een eerste vakantie met zijn vrouw
Francine volgden meerdere midweken. Nadien werden dit jaarlijkse familie-
weekenden met hun vier zonen en vier schoondochters en inmiddels acht
kleinkinderen.*

“Wij vinden het leuk om te wandelen en te genieten van uitstapjes als een
bezoek aan de mergelgrotten in Maastricht, het drielandpunt in Vaals of
rodelen in Valkenburg, allemaal aanraders. Bij de Kommel is alles piekfijn
in orde. Het terras is, met een goed glas wijn, een oase van rust, zeker na
een fikse wandeling. En bij het diner zijn wij steeds benieuwd welke schil-
derijtjes wij voorgeschoteld krijgen. Meerdere flessen wijn gaan open of we
drinken frisse pintjes en genieten met zijn allen. Wij vinden een verblijf in
De Kommel super.” ■





CHEF-KOK CANDY

‘Ik werk in een geweldig team’

Wistjedaatjes

HEMELWATER

De toiletten worden gespoeld met gefilterd hemelwater dat in een tank van 90.000 liter is opgevangen. Het water is niet drinkbaar en als de tank leeg is, dan schakelt het systeem automatisch over op leidingwater. Een volle tank voorziet het hotel ruim een maand van spoelwater.

Gemarineerde Schotse zalm, kalfsentrecote of een assortiment van overheerlijke Belgische kazen. Chefkok Candy Senden kietelt en streelt zes dagen per week met gastronomische hoogstandjes de smaakpapillen van haar gasten in restaurant De Kommel. Komende zomer doet ze het even rustiger aan, want ze verwacht een kindje. “Ik vind het spannend om het werk tijdelijk over te dragen”, aldus Candy.

Candy, sinds september 2013 werkzaam bij De Kommel, kijkt naar de verschillende seizoenen en houdt daar rekening mee bij het samenstellen van haar gerechten. “Ik kijk wat op dat moment verkrijgbaar is en pas daar het menu op aan. Het zijn vooral de dingen die ik zelf

lekker vind die ik op de kaart zet. Zo laat ik Risotto en chocolade regelmatig terugkomen.” Van de dingen die ze minder graag eet, probeert zij ze zo te bereiden dat het wel haar goedkeuring kan wegdragen. “Ik hou niet van een gepocheerde peer, maar ik vind het wel lekker als

ik het fruit met wat kaneel opbak en karameliseer. Serveer daarbij een lekkere gestoofde vanillepudding en ik wens u smakelijk eten."

"De presentatie van gerechten is een wereld van verschil"

Met een kleintje op komst zal voor Candy niet veel veranderen. Ik merk wel dat ik moeite heb om straks mijn werkzaamheden los te laten. Dan heb ik minder grip op de kwaliteit van mijn creaties." Koken is een vak en je zult volgens Candy altijd moeten blijven bijleren. "Vandaag de dag ligt de nadruk op de presentatie van de gerechten. Dat was tien jaar geleden anders." Zelf genoot ze haar opleiding op een middelbare beroepsopleiding in Nederland en ging vervolgens naar een vervolgopleiding in Hasselt voor de verfijning van haar kookkunsten. Candy: "Toen ik in opleiding was had ik grote voorbeelden waar ik tegenop keek.

Het was de tijd dat je alles geweldig vond en dat je graag wilde leren. Mijn grote voorbeelden waren sterrenchefs als Margo Reuten en de vorig jaar overleden Paul van de Bunt. Het was hun manier van werken, hoe ze met smaken en hun creativiteit omgingen."

"We houden echt rekening met elkaar"

Zelf een Michelinster bemachtigen? Candy: "Ik zou het wel willen, maar dat is moeilijk te realiseren als je alleen in de keuken staat. Ik probeer zeker op dat niveau te werken, maar voor nog meer finesse en perfectie heb ik meer mensen nodig. Ik doe nu het uiterste van het uiterste en dat vind ik erg leuk." Toch moet ze ervoor zorgen dat ze niet in haar werkzaamheden verdrinkt, bijvoorbeeld op een drukke avond als ze 45 tot 50 gasten heeft. "Ik werk in een geweldig team en ik kan het goed vinden met de afwassers en het



#5
WINE SPECTATORS
TOP 100 WINES
OF 2014

Art Series
LEEWIN ESTATE
2011
MARGARET RIVER
CHARDONNAY
WINE OF AUSTRALIA 750ml

Bibendum
Fine World Wines
Julian & Björn Mosard

ad Bibendum Fine World Wines
WWW.ADBIBENDUM.BE | INFO@ADBIBENDUM.BE

GREAT COLLECTION OF THE FINEST WORLD WINES !

bedienend personeel. We houden rekening met elkaar en zijn goed op elkaar ingespeeld. We lopen elkaar niet af te snauwen. Als er dan toch iets is, dan bespreken we dat met elkaar."

"Zo'n compliment blijft me wel bij."

Door de vele kookprogramma's op televisie merkt Candy dat gasten steeds méér gaan verwachten. "Ze zijn meer en meer op de hoogte over hoe alles in zijn werk gaat. Ik vind het niet erg, want we leggen de lat zelf ook hoog. Een verliefd koppel dat romantisch komt eten of een familie die elkaar bijpraat, onder het genot van goed en lekker eten. "Voor mij is geen uitdaging te groot. Wel zou ik graag vooraf willen weten of ik rekening moet houden met allergieën of speciale wensen. Een lactose-allergie of glutenvrij gerecht, geen probleem. Ik ga meteen aan de slag."

Candy krijgt vaker de bevestiging dat gasten erg te spreken zijn over haar gerechten en de bediening. "Ik vind onze gasten altijd positief. Dat lees ik ook vaak terug in het gas-

tenboek. Daardoor blijf je zelf ook gemotiveerd. Het grootste compliment dat ze me kunnen geven is mijn gerechten te vergelijken met die van een sterrenzaak of zoals een

meneer mij zichtbaar geraakt kwam vertellen: ik heb nog nooit zo lekker gegeten. Zo'n compliment blijft me wel bij." ■



azurali

K B C V E R Z E K E R I N G E N

Hasselt
Alken
Diepenbeek

Telefoon: 011/222 555 • Website: www.azurali.be • E-mail: kantoor.azurali@verz.kbc.be

Advertorial

VAKKENNIS IN ICT EN ELEKTRONICA

‘Als het goed werkt is het leven aangenamer’

Een wifi-verbinding verbeteren, met camera's een bedrijfspand beveiligen of de geluidsinstallaties op afstand bedienen. Het is een kleine greep uit de ICT- en elektronicavraagstukken waarmee Manoël Hariot van Solutions 4 Media uit Sint-Martens-Voeren zijn klanten helpt.

binnen een half uur wil ik online inloggen en met de klant meekijken

De ontwikkeling van ICT en elektronica gaat razendsnel. Manoël: "Een systeem van beveiligingscamera's met de mogelijkheid om via een beveiligde internetverbinding de beelden te bekijken, een sms ontvangen als iemand zich voor de camera meldt of deze aan externe omstandigheden als buitenverlichting aan te passen. Het maakt ieder project tot een uitdaging, waarbij ik steeds met de allernieuwste technieken werk." Als zelfstandig ondernemer is Manoël ook gespecialiseerd in het aanleggen en onderhouden van bedrijfsnetwerken, het maken van backups, de beveiliging van data, het uitbreiden van wifi-zones en het installeren en onderhouden van professionele geluids- en satelliet apparatuur. "Ik adviseer bij het kiezen van de verschillende systemen en installeer televisies en displays.

Dankzij externe toegang is ondersteuning op afstand mogelijk, zoals het inladen van nieuwe zenderlijsten. Bij problemen of klachten wil ik binnen een half uur online inloggen en met de klant meekijken. Als ICT en elektronica goed werken, dan is het leven aangenamer. Het bespaart tijd en dus geld."



SOLUTIONS
4 MEDIA

BVBA Solutions 4 Media

Einde 35

3790 Sint-Martens-Voeren

Mobiel: +32 478 230 968

E-mail: info@solutions4media.be

www.solutions4media.be



**GEYSKENS
DELIKATESSEN**

Geyskens Delikatessen nv
www.geyskens.be

**Voor het jubileum van
de Kommel drink je ons
Limburgs biologisch bier
matig doch regelmatig**



Biologische brouwerij Jessenhofke

Gert & Christel Jordens-Putzeys

Simpernelstraat 17, B-3511 Hasselt

Telefoon +32 11 25 56 99 • Fax +32 70 42 14 23

www.jessenhofke.be

De Kommel bespaart al meer dan 10 jaar op zijn verwarmingskosten met hoog rendement warmtepompen van Energiecenter Geuns

Bespaar zelf op je energiefactuur en geniet jaarlijks van een extra weekend in het mooie 's-Gravenvoeren bij Wendy en Paul in de Kommel

Door strengere normen verplichten de overheden ons om een E-peil te halen van 60 door middel van 1 van de 5 technieken:

1. Warmtepomp
2. Zonnepanelen
3. Zonneboiler
4. Isolatie
5. Balansventilatie.

Maar, als u mee wil zijn voor de toekomst (denk aan de waarde van uw huis) raden we u aan om een E-peil van 30 tot 40 na te streven.

Samen met een team van 12 ervaren energiespecialisten is Energiecenter Geuns de referentie in Limburg en de Kempen. We bekijken uw persoonlijk project vrijblijvend om nog meer energie te besparen door **echte** en **duurzame** oplossingen aan te bieden.

Ons advies kost niets



Airco | Ventilatie | Warmtepompen | Zonne-energie

www.energiecenter.be • info@energiecenter.be
Steenovenstraat 21/2, 3940 Hechtel-Eksel • Telefoon: 011/634532



‘Zonder het vertrouwen van onze gasten hebben we geen bestaansrecht’

Een echte hotelfamilie is het. Paul Princen, Wendy van Aalst en dochter Laura Princen zorgen al maar liefst vijftien jaar dat alle zaken in Hotel de Kommel naar behoren verlopen lopen. Geen eenvoudige taak, want een hotel run je vierentwintig uur per dag, zeven dagen per week. “De horeca is als een microbe”, weet Paul: “Eens gebeten blijft het bij je. Als het je niet ligt hou je het ook niet vol.”

Al voordat Hotel de Kommel in handen was van de familie Princen-van Aalst was Paul er werkzaam. “Ik was al in dienst als soort van manusje van alles. Daarbij hielp ik mee met de administratie, de bediening, echt van alles.” Dat was twintig jaar geleden.

De vorige eigenaar zette het hotel om gezondheidsredenen te koop.

“We wilden graag iets voor onszelf beginnen”

Een uitstap naar een andere onderneming ging vooraf voordat Paul

besloot terug te keren naar Hotel de Kommel. "Toen de vorige eigenaar het hotel te koop zette vond ik de investering te hoog. Dus zij gingen er een jaartje tussenuit. Wendy en ik wilden graag iets voor onszelf beginnen. Samen zijn we het Poeskaffé aan de Botermarkt in Hasselt gaan uitbaten."

Het danscafé kreeg al snel allure door het serveren van kleine amuses in de avonduren, verzorgd door het visrestaurant aan de overkant. "Die hapjes zorgden ervoor dat mensen bleven hangen." Ze begonnen overdag met het serveren van een lunch, maar de keuken was op de eerste etage, waardoor hij besloot een gat in de muur naar het restaurant van de buurman te maken. Ze belden de bestelling door waarna deze werd gebracht.

"Een hotel hebben is echt oneindig veel werk"

Maar na een jaar is het genoeg geweest en dragen Paul en Wendy het Poeskaffé over. Dochter Laura was inmiddels geboren. Hotel de Kommel wordt overgenomen. Dat is inmiddels vijftien jaar geleden. Laura heeft op twee jaar na heel haar leven in het hotel gewoond. "Vaak zeggen vaste bezoekers dat ze me nog hebben gezien toen ik een baby was. Maar ik herken ze meestal

niet. Toen ik ouder werd zat ik ook vaak op mijn kamer." Ze heeft voornog weinig interesse het hotel in de verre toekomst over te nemen. "Een hotel hebben is echt oneindig veel werk, maar toch ga ik binnenkort aan de slag als jobstudent", aldus Laura.

Dat beamen Paul en Wendy. Het runnen van een hotel eist zo zijn tol. Zo bestaat het concept weekend voor het gezin nauwelijks. En een kleine vakantie kunnen ze zich alleen in de wintermaanden veroorloven. "Maar meestal moet er iets verbouwd of geveerd worden. Daar heb je alleen in de vakantie tijd voor, als er geen gasten zijn", zegt Paul. Maar het runnen van een hotel zit in zijn bloed.

"Dat is de beste reclame die er is"

In de afgelopen vijftien jaar is de concurrentie toegenomen. Door de opkomst van goedkope vliegtickets en bed & breakfasts bijvoorbeeld. Maar voor Paul is maar één ding belangrijk. "Dat zijn onze gasten, zonder hun vertrouwen en toewijding hebben we geen bestaansrecht. Zij zijn uiteindelijk diegenen die het voortzeggen. Dat is de beste reclame die er is. En wij moeten ervoor zorgen dat we waarmaken wat we beloven." ■



Wistjedatjes

TOEGANGSPOORT

Aan het begin van het parkeerterrein staat een toegangspoort. Mocht deze een keer gesloten zijn, dan is deze met de keycard van de kamer te openen.

SHOPPEN

Een dagje gezellig shoppen? Denk aan prachtige steden als Maastricht, Tongeren, Aken, Luik, Hasselt of Maasmechelen Village.

ISPC

THE HORECA SPECIALIST from A to Z





**KBC Hasselt Katarina feliciteert Paul, Wendy en het ganse team met hun jubileum
en wenst het voltallige Kommelteam alle succes in de toekomst**

KBC Hasselt Katarina

Casterstraat 66, 3500 Hasselt • Telefoon: 011/29.46.30 • Email: hasselt.katarina@kbc.be



‘Vorig jaar ben ik al rond juli begonnen met de kerststal’

Wistjedatjes

EXPOSITIES TREINSTATION GUILLEMINS

Bij het prachtige treinstation van Guillemins (Luik/Liege) zijn regelmatig exposities die zeer de moeite waard zijn. Deze zijn het beste te bereiken door in Vise/Wezet de trein te nemen. Gratis parkeren op dit station

RESTAURANT

Het restaurant is zes dagen per week geopend (zondag gesloten). Kom gerust en kies uit ons Bib Gourmandmenu of menu Laura. Reserveren gewenst.

Christian en Robby staan in de bediening. Maar eigenlijk doen ze zo veel meer. Een gesprek over hart voor de zaak, Michelinsterren en de aankleding rond Kerst. “Als ik de kerstversiering weer opruim, schieten de ideeën voor volgend jaar me alweer te binnen.”

“Kijk”, zegt Christian, terwijl hij naar het dorp beneden wijst. “Zie je die twee raampjes? Daar woon ik. Zo kan ik het hotel altijd zien en weet ik of er gasten zijn.” Christian en Robby staan op het terras van De Kommel en vertellen met veel plezier over hun werk bij het hotel. Christian werkt er bijna tien jaar, Robby werkt er sinds vorig

jaar. Samen zijn ze verantwoordelijk voor de bediening. Maar ook buiten werktijden is het duo niet weg te krijgen bij het hotel. Elk jaar wordt hotel De Kommel verschillende keren versierd. Voor Pasen, Carnaval en Valentijnsdag bijvoorbeeld. Maar vooral met Kerstmis is het hotel sprookjesachtig. Het gebouw, het terras, de bomen. Alles is dan

versierd. Christian is er het hele jaar mee bezig: "Vorig jaar ben ik al rond juli begonnen met de kerststal. Die is helemaal gemaakt van wijnkurken. Die bewerk ik met een broodmachine en vervolgens lijm ik ze op het huisje. Alle kurken die erop zitten - duizenden - komen van flessen die hier geschonken zijn."

"Het team is sowieso geweldig"

Dat de bediening zelfs in hun vrije tijd terugkomt, tekent de betrokkenheid van het personeel. "Het team is sowieso geweldig. Er heerst een schitterende sfeer. Iedereen helpt iedereen. Als de afwasser achterloopt, dan helpen wij van de bediening een handje mee. Iedereen staat voor elkaar klaar", vertelt Christian. "We zijn collega's, maar ook vrienden", vult Robby aan. ➔



CAFÉ/BRASSERIE DER PLEY

*heet u van
harte welkom*



Telefoon: 04/381.03.88 - 0475/408.135
op dinsdag zijn wij gesloten

Buiten de vriendschap, genieten Christian en Robby ook van het werk zelf. Veel gasten brengen regelmatig een bezoek aan De Kommel en bouwen op die manier een goede band op met het personeel. "Dat is ook wel fijn", vertelt Christian. "Het restaurant is eigenlijk onze huiskamer. Veel mensen kijken 's avonds televisie in hun eigen woonkamer. Maar wij verwennen hier de gasten. Dan moet het ook gezellig zijn. Wat ik het leukste vind aan dit werk? Als de gasten klaar zijn met eten, van tafel gaan en laten weten dat ze heerlijk hebben gegeten en dat ze blij waren met de bediening." Dat is meestal ook wel het geval, denkt Robby: "De gasten zijn lovend over de keuken, de bediening en de locatie zelf. Als ze aankomen zeggen ze vaak dat ze het schitterend vinden. Het ligt ook mooi op een heuvel." Toch heeft het duo nog één doel. Robby: "We willen samen voor een Michelinster gaan, haha.

Dat is wel een droom." Christian: "Ook ik streef naar een ster. Maar vanaf het moment dat de ster er is, denk ik dat ik stop, haha. Je gaat dan met een heel ander publiek werken. Dan verwachten de mensen steeds meer. Maar het moet natuurlijk wel gezellig blijven. Zowel voor ons, als voor de gasten. Het is dus geen must. We kunnen het beter gezellig hebben en op sterniveau werken,

dan op sterniveau werken en vervolgens hele andere gasten krijgen die steeds meer verwachten. Ik zou het onze chefkok trouwens wel gunnen. Ze is heel ambitieus en doet haar uiterste best om het de gasten zo aangenaam mogelijk te maken." Of Robby en Christian nog één laatste ding willen meegeven aan de gasten: "Vaak wordt gevraagd waar de naam van het hotel van-

daan komt. Het heeft meerdere betekenissen, maar hier is het genoemd naar de heuvel. De naam Kommel komt tevens voor als fruitkorf waar geplukte appels en peren in gelegd worden en het is ook een soort vis. Bovendien slaat het op een eigendom dat maar via één weg te bereiken is. Zo is iedereen voortaan op de hoogte van het begrip de Kommel", zegt Robby. ■



VAN AALST MEDIA
CREATIEVE MEDIAPRODUCTIES

**Wendy, Laura en Paul
van harte gefeliciteerd
met jullie jubileum**

**Creatief mediabureau Van Aalst Media helpt
bedrijven en particulieren onder andere bij het
samenstellen van een krant of magazine, speciaal
voor een open dag, jubileum, opening, festival
of een andere speciale aangelegenheid.**

*Van Aalst Media is een onderneming van Herman van Aalst,
opgegroeid in Eijsden en ging in 's-Gravenvoeren naar de
basis- en middelbare school.*

Van Aalst Media
Kraaiheide 7, 5975 TK Sevenum
Telefoon: 06 45 11 24 45 • info@vanaalstmedia.nl
www.vanaalstmedia.nl

Geurten
GROENTEN & FRUIT
*feliciteert de Kommel
met hun 15-jarig jubileum*



geurten.
www.fgeurten-agf.nl



VRUCHTBAAR OVERLEG ZEVEN HOTELEIGENAREN 'Voeren hotels biedt bezoeker net iets meer'



Foto van links naar rechts: Ton en Christiana Appel van 's Gravenhof, Nadja Borne van Altembrouck, Jordy en Marij Lindelauf van De Cantarel, Paul Princen van De Kommel, Nico Bijl van Blanckthys, Ghislain Duysens van Hof de Draeck, Renee en Theo Pietersma van The Kings Head Inn en voorzitter Xavier Cortenraedt.

Ervaring met de nieuwste allergenenwetgeving, de stand van zaken betreffende het uitbrengen van een gezamenlijke sticker en plaquette of het onder de loep nemen van het veranderende gedrag van de horecaklant.

Het is een kleine greep uit de agendapunten die zeven hoteleigenaren elk kwartaal met elkaar bespreken tijdens een gezamenlijk overleg onder de naam Voeren Hotels. Een samenwerking die zijn vruchten inmiddels heeft afgeworpen.

Xavier Cortenraedt is voorzitter van Voeren Hotels. "Het begon allemaal een aantal jaren geleden toen Voeren zichzelf op de kaart kon zetten als Ambassadeur van de Smaak. Een titelstrijd met bijbehorend geldbedrag dat beschikbaar was gesteld door Toerisme Horeca Vlaanderen. Hiermee konden we twee jaar lang onze regio

promoten. Ik was op dat moment werkzaam bij hotel Blanckthys en ik heb iedereen, die hier iets over wilde zeggen, in een aantal sessies bij elkaar gezet: hoteleigenaren, docenten, imkers, streekproducenten en diverse horecagelegenheden. Het bleek al snel dat iedereen toch zijn eigen insteek had. Een hoteleigenaar wil zijn kamers vullen, ➤

terwijl een streekproducent zijn product centraal stelt. Het gezamenlijk overleg, met als doel het winnen van de titel, bleek op dat moment geen haalbare kaart. Wat we wel merkten was dat de hoteleigenaren het erg goed met elkaar konden vinden”, vertelt Xavier.

Het overleg met de hoteleigenaren bleek het begin van een vruchtbare samenwerking, die later werd omgedoopt in Voeren Hotels. Xavier: “We stelden als eis dat de gasten in hun hotel ook terecht kunnen voor een diner. Van de acht potentiële kandidaten haakte een hoteleigenaar af, omdat deze zich meer wilde positioneren als spiritueel centrum.”

Een week van te voren stuurt de voorzitter een e-mail naar de deelnemers om de agenda vast te stellen. “We bespreken bijna alles: van omzetcijfers tot bezettingsgraden en van het toelaten van honden tot het omgaan met de nieuwste allergenenwetgeving. We wisselen

ervaringen, tips en trucs uit waarmee je in je eigen hotel aan de slag kunt”, aldus Ghislain Duysens van Hof de Draeck.

De hoteleigenaren probeerden ook inkoopvoordelen te generen, maar dat bleek in de praktijk niet altijd makkelijk, maar het is zeker de moeite om kritisch te blijven kijken en samen te overleggen.

“Het gaat verder dan alleen het promoten”

Voeren Hotels treedt naar buiten als collectief. Christiana Appel van 's Gravenhof: “Het gaat verder dan alleen het promoten van onze hotels door bijvoorbeeld het uitbrengen van een gezamenlijke folder. Regelmatig gaan we in gesprek met voor ons interessante partijen als Toerisme Limburg of gemeente Voeren. Onze stem wordt gehoord en dat heeft ons al een goede samenwerking opgeleverd met beide partijen.”

De hoteleigenaren zijn een voor een trots op hun Voerstreek. “Het is een prachtig natuurgebied waar bezoekers vooral naar toe komen voor de rust, om te wandelen en om te genieten van het lekkere eten”, weet Christiana. “Het is een goede ontwikkeling dat steeds meer Vlamingen en Nederlanders weten

wat de Voerstreek te bieden heeft”, vult Paul aan. Theo Pietersma van The Kings Head Inn: “De samenwerking van Voeren Hotels wordt straks zichtbaar met een gezamenlijke sticker en plaquette. Ik weet alvast een leuke slogan, die we daarbij kunnen zetten. Voeren Hotels... biedt net iets meer.” ■

Voeren Hotels is een overleg dat elk kwartaal plaatsvindt tussen de zeven eindverantwoordelijken van hotels in gemeente Voeren:

Auberge 's-Gravenhof

Pley 28 's-Gravenvoeren • www.auberge-sgravenhof.be

Hotel-Restaurant De Kommel

Kommel 1 's-Gravenvoeren • www.dekommel.be

Gasthof Blanckthys

Kinkenbergh 6 's-Gravenvoeren • www.blanckthys.be

Hostellerie De Cantarel

Berg 17 Sint-Martens-Voeren • www.decantarel.be

Hostellerie Hof de Draeck

Hoofstraat 15 Teuven • www.hof-de-draeck.be

The Kings Head Inn

Teuven-Dorp 66 Teuven • www.tkhi.be

Landgoed Altembrouck

Altenbroek 4 's-Gravenvoeren • www.altembrouck.com



UDO DEBECKER BVBA

Spiegelau
Hering - Berlin
Dibbern
Reichenbach
Figgo
Robert Welch
Broggi
Del ben
Peugeot
Schönwald
Belart
Vista Alegre
Riera
Pordamsa
Deshoulières
Vetserie riunite
Spring
55ben.



Doenaertstraat 16 • BE-8500 • Kortrijk • Tel. +32 56 21 46 67 • Fax +32 56 22 23 91
info@debecker.be • www.debecker.be



Rijwielverhuur Pinckers Freddy

Gelegen op 800 meter van VVV De Voerstreek Voeren

Wij verhuren
elektrische fietsen
tourfietsen 7 versnellingen
trekkingfietsen 24 versnellingen
mountainbikes
kinderfietsen 20" en 24"
fietstassen en kaartleeshouders

**Bij ons kunt u tevens terecht voor begeleidde
mountainbiketochten met gids en naderhand
de mogelijkheid om te douchen**

www.pinckersfietsenverhuur.be
info@pinckersfietsenverhuur.be

Wistjedatjes

OPENBAAR VERVOER

In het centrum van 's-Gravenvoeren kunt u gebruik maken van openbaar vervoer en reizen in de richting van Teuven-Remersdaal of Tongeren.

Kijk voor meer informatie op www.delijn.be of www.infotec.be of vraag aan receptie. Wij helpen u graag verder.

TAXI

Mocht u een taxi nodig hebben, laat het ons weten.

Wij regelen het graag voor u.

COLOFON

De jubileumkrant is een eenmalige uitgave, ter gelegenheid van 15-jarig bestaan van hotel en restaurant De Kommel BVBA.

Advies, creatie en realisatie

Van Aalst Media

Druk

BDU Print Barneveld

Coördinatie

Herman van Aalst

Met dank aan:

Tineke Zwijgers

Fotografie

Roel Theunissen Fotografie
Archief De Kommel

Contactgegevens

Hotel restaurant De Kommel
Kommel 1
3978 's-Gravenvoeren
Telefoon: 04 381 01 85
info@dekommel.be
www.dekommel.be

Redactie

Herman van Aalst
Joeri Diederens
Victor Verstraelen

Grafische vormgeving

Rob van den Beuken

**Speciale dank aan alle medewerkers en oudmedewerkers,
en alle betrokkenen die hebben bijgedragen aan 15 jaar Kommel.
'Allemaal een dikke merci.'**

De Kommel BVBA is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit onjuiste of onvolledige weergave van informatie in deze uitgave. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook en evenmin in een geautomatiseerd gegevensbestand worden opgeslagen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van De Kommel BVBA.

VOEREN HOTELS BIEDT BEZOEKER NET IETS MEER



LANDGOED · HOTEL
ALTEMBROUCK
House of Wagyu · Home of Mangalica



Auberge 's-Gravenhof



Blanckthys

Hostellerie



— notel-restaurant with a view —

De Kommel ★★★

's Gravenvoeren

2000-2015 JAAR



The Kings Head Inn