

Goedweekend *Buitenleven*



Gespot

RANSUIL

In november zijn de blaadjes allemaal van de bomen en valt de schemering vroeger: hét moment om uilen te gaan spotten. Dat doe je het best door onder een boom naar de grond te kijken op zoek naar braakballen. Heb je die eenmaal gevonden, dan kan je niet missen: ransuilen vallen nu extra hard op doordat ze in de wintermaanden gezellig bij elkaar kruipen. Als je er nu eentje in een boom ontdekt, is de kans dan ook groot dat je ineens meerdere (tot wel tien!) van de schattige bolletjes met lange oren vindt. Niets leuker dan op stap gaan bij valavond, een warm soepje drinken en daarna ... zélf een uiltje knappen.



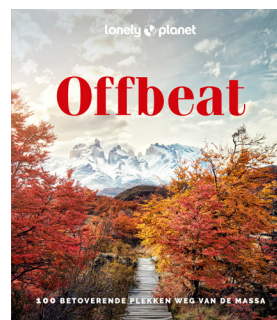
NU DOEN IN JE TUIN

November is de ideale maand om bomen en hagen te planten. De vuistregel – een makkelijke om te onthouden – hierbij is: als de bladeren zijn gevallen, dan kan er geplant worden. Dat geldt niet voor planten, bomen en hagen die in een pot of kuip staan, want die zouden de aankomende vorst niet overleven. Als je een boom plant, zorg dan voor een plantgat dat anderhalve keer zo groot is als de kluit. Wij hebben vorig jaar een Japanse mispel geplant. Dat is een groenblijvende, kleine boom die maximaal vier meter wordt en die – als je hem op een zonnige plek plant – ook eetbare vruchten krijgt. Win-win!

OFFBEAT

Er is zonet een boek naar ons hart verschenen: *Offbeat*. Alleen al door de ondertitel waren wij verkocht, want die luidt: 100 betoverende plekken weg van de massa. Ver weg van de massa, *bring it on!* Dit boek bevat prachtige alternatieven voor de bekende toeristische trekpleisters, van onderschatte B-steden tot afgelegen eilanden. Het boek bulkt van de tips van locals. Als je het ons vraagt, een must-have om onze volgende vakantieplannen te smeden. Je ontdekt plekken waar geen kat komt én je steunt er een lokale gemeenschap mee.

Offbeat 100 betoverende plekken weg van de massa (€ 39,99 Lonely Planet)



Restotip

Moh zo chic!

Hoe twee werelddelen op één bordje kunnen samenkomen, ontdek je in Mochica. In een klein, gezellig straatje in het Gentse Patershol kan je in deze nieuwkomer proeven van de nikkei-keuken, of in meer begrijpbare taal: van Peruviaans-Japanse gerechten. De gerechten zijn echte smaakbommen. Denk aan ceviche met zeebaars, Japanse paddenstoelen met zoutzure yuzupon-boter. Doe er voor ons maar een pisco sour bij, om nog een poosje in de exotische latin sfeer te blijven hangen.

mochica.be



A-ven-tuur

Onlangs opende in het oosten van ons land de Venntriologie: een prachtige wandelroute door drie van de mooiste regio's van de Oostkantons. De route van maar liefst 109 onge-repte kilometers wandelplezier neemt je mee langs enkele van 's lands mooiste vergezichten, weidelandschappen en feerieke vennen. Je bindt de wandelschoenen aan op het drielandpunt en trekt in zes dagetappes langs Eupen, Malmedy en de Hoge Venen. Mooie herinneringen aan de tocht ophalen (en je blaren tellen) doe je in een gezellig estaminet op je eindbestemming Bütgenbach.

ostbelgien.eu/nl/wandelen/venntrilogie



ZILTE ZALIGHEDEN

Zélf oesters rapen? Yes, *you can!* Ga deze winter op zoek naar eetbaar lekkers uit de Oosterschelde. Denk niet alleen aan zeewier of zeekraal, maar vooral ook aan echte delicatessen zoals kokkels, mossels en heerlijke oesters. De beste Zeeuwse vindplaatsen liggen aan de slikken rond de Oesterdam, Wilhelminadorp en Yerseke. Je mag tot 10 kilo zelf rapen op voorwaarde dat je de bodem, wieren of andere natuur niet beschadigt. Geniet van je eigen vondsten recht uit de zee bij een heerlijk glaasje bubbels op het strand. Verser kan niet!

FERM ADRESJE

Op de Ferme de Linciaux wordt gezond eten geproduceerd volgens de geest van de korte keten. Daar zijn we fan van, maar wat we écht geestig vinden, is dat je er ook kan overnachten in een mooie ecolodge, te midden van de moestuin. Je wordt er wakker gefloten door de vogeltjes tussen al het groen. Een heerlijke vlucht, ver weg van alle drukte. Tip: neem een plons in het houtgestookte Noorse bad op het terras, en je slaapt als een roosje in het heerlijke kingsize bed. Royaal genieten midden in de natuur! fermedelinciaux.be



Logeertip

Ontdek de plek in Le Pays des Lacs



KLEINE GRAND CANYON

Hét natuurfenomeen van deze streek? Dat is zonder twijfel de 'Fondry des Chiens'. Deze spectaculaire kloof wordt niet voor niets de Grand Canyon van België genoemd, want van bovenaf bekeken zorgt de ravijn voor maar liefst 100 meter aan kippenvol, trillende benen en selfie-mogelijkheden. Uniek, want de Fondry is in ons vlakke landje de enige in zijn soort. Wij bleven veilig, vol verbazing en met een picknickmand vanaf de rand toekijken, maar wie avontuurlijkere benen aantrekt, kan ook in de kloof zelf op verkenning gaan.

Yes, you can(yon)!



Wij trokken eropuit naar 'Het land van de meren'. Deze regio heeft naast die meren nog veel ... meer te bieden: pittoreske dorpjes, uitgestrekte valleien en ongerepte natuur. En dat op amper twee uur rijden. We ontdekten het charmante dorpje Nismes, gingen op verkenning in de enige canyon van België en waren onder de indruk van de prachtige meren. Een heerlijk weekendje re-lacs!

visitwallonia.be



Prima parfum!

Toen Joséphine enkele jaren geleden een parfumerie wilde openen, was dat buiten haar echtgenoot Ivan gerekend. Hij wilde nog een stapje verder gaan, en zo richtten de twee samen ôô Parfums op: een waar geurenparadijs waar je zelf vanaf nul je eigen parfum samenstelt. Tijdens een workshop ga je stap voor stap op zoek naar je persoonlijke parfum. Wij halen onze neus niet op voor een eigen geurtje, dus namen we de proef op de som en lieten ons anderhalf uur meenemen op een geurreis langs verre bossen, exotische eilanden en weelderige bloementuinen. Het resultaat: een uniek parfum, dat we druppel na druppel zelf samenstelden op basis van eigen voorkeur, smaak en goesting. *Smell that!* De workshop 'Atelier Soliflore à l'Aveugle' kost € 95 per persoon. Daarvoor kregen we anderhalf uur begeleiding en keerden we huiswaarts met ons eigen flesje parfum.

ÔÔ Parfums, Rue de Charleroi 2, 5650 Yves-Gomezée, ooparfums.be



HEERLIJK LOGEREN

'Never waste a good crisis' moeten ze gedacht hebben bij L'Annexe. En dus stampten ze tijdens de coronacrisis zomaar eventjes een van de meest charmante bed and breakfasts van het land uit de grond. Sacha, interieurarchitecte van opleiding, enthousiaste mama én zorgzame zaakvoester van beroep, toverde de kamers van het bijgebouw van haar ouderlijk huis in Roly om tot een prachtige B&B midden in het groen. Elke kamer kreeg een eigen stijl en heeft zijn eigen troeven: vrijstaand bad, weids zicht over de heuvels of privéterrassen onder de sterren. 's Ochtends brengt ze een ontbijt naar je kamer dat kan tellen als powerboost: vers fruitsap, warme eitjes, krokante croissants en een heerlijke fruitsla. Kortom: alles wat je nodig hebt om op ontdekking te gaan in de streek. En ook voor dat laatste ben je in L'Annexe aan het juiste adres: Sacha kan bevlogen vertellen over de omgeving en je overladen met verrassende tips. Vive L'Annexe!
lannexesejour.com

ALPI-NISMES

Vlak bij onze B&B ligt het pittoreske dorpje Nismes verscholen tussen de heuvelflanken. Van hieruit loopt de gele route naar Roche aux Faucons, die ons (en onze hartslag) al snel de hoogte injaagt, en waar we tussen de eerste zweedruppels door het mooie uitzicht kunnen bewonderen. Enkele foto's later trekken we verder de bossen in en genieten we van een paar zachtjes dalende passen. We worden getraakteerd op prachtige panorama's, hellende bossen en verkwikkende regendruppels. Zeven en een halve kilometer later staan we met zware benen en een lichte smile terug aan de parking. Wandelen in het Pays des Lacs: elke stap de moeite waard.

visitwallonia.be



Hier is het bonne



Na onze wandeling stapten we binnen bij La Bonne Auberge voor een welverdiende hap. Het charmante restaurant in het centrum van Nismes heeft zijn naam niet gestolen: in deze typisch Ardense herberg is het goed vertoeven en zwaait ervaren chef-kok Maria de plak (of beter gezegd de pan). Samen met haar dochter Salomé en zoon Joshua weet ze klassieke gerechten op tafel te brengen die worden afgewerkt met een moderne toets. Toegegeven: voor

familiale restaurants hebben we sowieso al een voorliefde, maar bij La Bonne Auberge leggen ze ons en hun klanten extra in de watten met heerlijk lokale streekgerechten en een ongedwongen sfeer. High-end snuffjes hoeft hier niet te verwachten: het no-nonsense menu staat voor eerlijke en degelijke gerechten. Klinken deden we met een zoete mocktail van het huis, maar liefhebbers vinden hier ook een

ruime keuze aan streekbieren op de kaart. Door de verzorgde presentatie duurt het soms heel eventjes voor je je eten krijgt, maar ons geduld werd dubbel en dik beloond met een heerlijk verse vegetarische lasagne en een knapperig slaatje met geitenkaas. Wie het graag allemaal wat wilder heeft, moet zeker ook tijdens het wildseizoen eens een kijkje (of hapje!) komen nemen.
bonneauberge.be