

KELMIS MAGAZIN:••

Geschichte

ULK FEIERT 13x11

In der Gemeinde spielen die Karnevalsvereine seit eh und je eine wichtige gesellschaftliche Rolle. In diesem Sommer feiert die KKG Ulk ihr 13x11-jähriges Jubiläum. Mit dem Festkomitee blicken wir auf die reiche Geschichte zurück.

Natur pur

Karin Laschet freut sich auf die neue Gartensaison. Die Wildkräuterexpertin setzt auf vollwertige, selbst angebaute Zutaten und hat viele Tipps parat.

Colette Nyssen in Rente

Über 27 Jahre hat Colette Sandmeier-Nyssen für die Gemeinde gearbeitet, zunächst für das Bauamt, dann fürs Sekretariat. Jetzt hat die schicke Colette den Ruhestand angetreten.

Geselligkeit geht vor

Der Pétanque-Klub hinter dem Sportzentrum hat sich zu einer festen Größe in der Vereinswelt gemauert. Frank Kever führt den geselligen Klub an.

VORWORT

Liebe Leserinnen,
Liebe Leser,

in Ihren Händen halten Sie die fünfte Ausgabe des „Kelmis Magazins“. Vor gut einem Jahr erschien die erste Nummer der neuen Zeitschrift. Wir sind das Abenteuer mit dem Anspruch angegangen, Ihnen im Rahmen eines Unterhaltungsmagazins Ihre Gemeinde sowie deren Bewohnerinnen und Bewohner näherzubringen. Wir haben in den vergangenen zwölf Monaten viele positive Reaktionen erhalten und werden alles dafür tun, dass Sie auch in Zukunft ein anspruchsvolles Heft geliefert bekommen.

Während sich unser „Kelmis Magazin“ zum ersten Mal jährt, häufen sich die Krisen: Coronapandemie, Ukraine-Krieg und explodierende Energiepreise. Sie, liebe Bürgerinnen und Bürger, haben in dieser Zeit sehr viel mitmachen müssen. Die Einschnitte in vielen Lebensbereichen waren für alle erheblich. Freizeitangebote und Hobbies waren in den letzten 24 Monaten keine Selbstverständlichkeit. Der Karneval musste zum zweiten Mal in Folge abgesagt werden, Jubiläen wurden verschoben. Die Coronakrise zwang uns immer wieder, umzuplanen, neu aufzustellen, ohne Garantie, ob es in einigen Monaten besser aussehen wird. Die

KKG Ulk feiert in diesem Jahr ihr 13x11-jähriges Bestehen. Ein stolzer Geburtstag. Wir gratulieren dem Ulk und möchten an dieser Stelle nochmal hervorheben, wie wichtig das Vereinsleben in unserer Gemeinde und wie lobenswert der Einsatz aller Ehrenamtlichen ist. Das ist auch beim Pétanque-Club der Fall, den wir ebenfalls in dieser Ausgabe hervorheben wollen. Bravo!

Einen großen Dank möchten wir Colette Nyssen aussprechen, die sich nach 27 Jahren in Diensten unserer Gemeinde in den Ruhestand verabschiedet. Ihr ist ein Porträt in dieser Ausgabe gewidmet. Frauenpower auch bei einer anderen Story in diesem Heft: Karin Laschet hat im Schnellenberg eine grüne Kräuteroase geschaffen. Sie zeigt, wie wichtig die Verbundenheit zur Natur und gesundes Essen sind. Für unsere Leserinnen und Leser hat Sie ein leckeres Rezept bereitgestellt. Wir haben den Brennessel-Mango-Smoothie schon getestet. Fazit: Sehr, sehr lecker.

Mit Smoothie in der Hand oder ohne wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Bleiben Sie gesund!
Luc Frank und Mirko Braem



Luc Frank
Bürgermeister



Mirko Braem
Schöffe

IMPRESSUM

Verantwortlicher Herausgeber: Gemeinde Kelmis, Bürgermeister Luc Frank **Redaktion:** Patrick Bildstein **Layout:** Nathalie Kohl **Fotos/Grafik:** Patrick Bildstein, Oliver Raatz, Gerd Brüls, Ulk-Vereinsarchiv, Vers l'Avenir, Tania Van den Berghen, 2C photography (@Edgar Cürtz) **Druck:** Lenaerts Print, 5600 Exemplare, vierteljährlich. Nachdruck nur mit Genehmigung des Gemeindegremiums der Gemeinde Kelmis, Kirchstraße 31, 4720 Kelmis

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	S. 2
DIE KKG ULK FEIERT IHR 13x11-JÄHRIGES	S. 4
Die Gemeinde ist bekannt für ihr sehr aktives Karnevalvereinsleben. Die KKG Ulk feiert in diesem Jahr ihr 13x11-Jähriges. Ein interessanter Rückblick auf 143 Jahre Geschichte.	
„SCHICKE“ COLETTE GEHT IN RENTE	S. 8
Nach 27 Jahren im Dienste der Gemeinde hat Colette Nyssen sich Anfang des Monats in den Ruhestand verabschiedet. Porträt einer modebewussten Dame.	
NEUIGKEITEN AUS DER GEMEINDE	S. 10
GEMEINDEDIENSTE IM ÜBERBLICK	S. 11
KARIN LASCHETS LEIDENSCHAFT FÜR WILDKRÄUTER	S. 12
Karin Laschet betreibt seit September 2015 den Bildungs- und Erlebnistreffpunkt „Naturgenuss“ am Schnellenberg. Sie ist eine Expertin in vielen Bereichen, nicht nur auf dem Gebiet der Wildkräuter.	
NEUER CHEF IM „SELECT“	S. 16
Roland Weichert ist der neue Betreiber des Kulturzentrums Select. Der Chefkoch setzt im Bistro-Restaurant („Chez Roland im Select“) auf Gemütlichkeit.	
DAS KURSANGEBOT IM KREATIVEN ATELIER	S. 17
Das Kreative Atelier hat eine neue Webseite und neue Ferienangebote für Kinder auf den Weg gebracht. Wir stellen die Kurse vor.	
PÉTANQUE-KLUB WILL NÄCHSTEN SCHRITT GEHEN	S. 18
Im Schatten des Galmeibads hat sich der Pétanque-Klub ein gemütliches Zuhause geschaffen. Der Verein will expandieren. Präsident Frank Kever erklärt warum.	

Themenvorschläge, Anregungen oder Kritik?

Ihr Kontakt: Patrick Bildstein, +32(0) 477 84 31 20 oder patrick.bildstein@kelmis.be

www.kelmis.be

Jubiläum

13x11 JAHRE ALT UND KEIN BISSCHEN MÜDE

Die KKG Ulk feiert in diesem Jahr ihr 13x11-Jähriges. Im Mittelpunkt steht Anfang Juli ein modernes, dreitägiges Sommerfest für alle Altersklassen. „Unsere Grundidee war diesmal, Jung und Alt außerhalb der Karnevalssession anzusprechen. Ende Oktober soll dann das Jubeljahr mit einem akademischen Abend abgerundet werden“, so das Festkomitee der KKG Ulk.

Das Motto des Jubeljahres lautet „Vär viere et läve“ - und das nicht ohne Grund. Nach zwei Jahren Pandemie mit zahlreichen Einschränkungen und abgesagten Veranstaltungen soll auf dem Kul-Gelände das Leben gefeiert werden, so wie wir es vor März 2020 kannten. „Das Motto passt wie die Faust aufs Auge und drückt Hoffnung aus“, heben Stany Hoven, Mario François, Thierry Barth, Saskia Boddaerd und Pascal Kreusen hervor, als wir uns mit ihnen unterhalten. Sie sind ein Teil des Festkomitees, das durch Valérie François, Tanja Küpper, Roger Voncken, Andy Brandt, Tom Peerboom, Paul Voth und Ellen Herzet vervollständigt wird. Von Ellen Herzet stammt übrigens der Jubiläumsorden. „Wir haben uns für ein kurzes und markantes Motto entschieden, das auch auf unseren Orden passt. Der Orden ist schlicht gehalten, drückt aber das aus, was uns ausmacht“, so Pascal Kreusen, der seit 1991 Sekretär der Gesellschaft ist und den jeder als „Et Kröske“ kennt.

IMMER AUF EIGENE KRÄFTE GESETZT

Wenn es um die Identität der Königlichen Karnevalsgesellschaft Ulk geht, führt kein Weg an der Tatsache vorbei, dass bei den Sitzungen der „Roten“ nur eigene Kräfte auf der Bühne stehen. „Daran möchten wir festhalten“, unterstreicht Mario François („D'r Kohlebur“). Inzwischen hat sich die Gruppe der „Auftretenden“ mit anderen interessierten Vereinsmitgliedern bereits mehrmals getroffen, um das aktuelle Sitzungsprogramm kritisch zu beleuchten und es nach Bedarf für die Zukunft neu aufzustellen. Präsident Stany Hoven betont an dieser Stelle, dass die Sitzungen des Vereins weiterhin absolute Priorität genießen. Der Ulk ist in der Familie Hoven eine Familienangelegenheit. Stany's Vater Peter war von 1956 bis zu seinem Tod 1983 Ulk-Präsident. „Mein Vater war Schneider und hat mir seinerzeit meine erste Ulk-Uniform angefertigt“, so Stany.



Die KG Ulk bei der Jubelsitzung zum 75-jährigen Bestehen.

Stany und Peter Hoven sind eine Vater-Sohn-Story in der Ulk-Historie, Jean und Thierry Barth sind eine andere. Jean Barth beerbte Peter Hoven und war Präsident von 1984 bis 1999. Sohn Thierry übernahm und führte die Gesellschaft bis 2008 an. „6x11 Jahre Präsidentschaft in zwei Familien“, rechnen Thierry Barth und Stany Hoven vor. „Wir haben den Ulk immer als große Familie empfunden“, fügt Pascal Kreusen hinzu. „Ob Jung oder Alt, man fühlt sich als Teil einer Familie. Es ist ein tolles Gefühl.“

„GOLDENE HOCHZEIT IN UNIFORM GEFEIERT“

Das älteste, noch aktive Vereinsmitglied ist die heute 79-jährige Josy, Mutter von Mario François. Sie ist seit 65 Jahren im Verein. „Meine Eltern haben ihre Goldene Hochzeit in Uniform gefeiert“, erinnert sich der „Kohlebur“. Wie bei vielen anderen Vereinsmitgliedern wird der Ulk-Virus auch im Hause François von Generation zu Generation weitergegeben, Marios Töchter sind beide im Verein, Valérie sogar Teil des Festkomitees.

Für die Zukunft ist also gesorgt. Oder doch nicht? „Es ist das zweite Jahr in Folge, dass kein Karneval stattgefunden hat“, warnt Pascal Kreusen. „Es gibt bestimmt Leute, die sich sagen: Es geht ja auch ohne. Das betrifft aber nicht nur den Karneval. Das ist in anderen Bereichen nicht anders. Die Fragen, ob man Leute in der Coronakrise verloren hat und wie man sie zurückgewinnen kann, beschäftigen mich schon. Deswegen haben wir uns auch für ein Sommerfest, das sich an alle richtet, entschieden.“ Rendez-vous also am 1. Juli auf dem Kul-Gelände.



Foto oben: Peter Hoven
Foto unten: sein Sohn Stany Hoven



Foto links: Jean Barth Foto rechts: sein Sohn Thierry Barth

Geschichte

Die KKG Ulk feiert in diesem Jahr 13x11-Jähriges. In den 143 Jahren ist viel passiert. Hier einige von vielen wichtigen Daten aus der Historie:

23. März 1879: Johann Harrus, Jules Nossent und Louis Dederen, Führungspersonlichkeiten der Bergbaugesellschaft Vieille-Montagne, gründen an einem Sonntag die KG Ulk zu Kelmis (damals Altenberg). Sie ist damit die drittälteste Gesellschaft in der gesamten (auch Aachener Region).

20. April 1889: Geburtsjahr von Leonhard Kohl alias „Nades“. Er ist geschichtlich so bedeutend, dass eine Straße in Kelmis am 25. Mai 1986 nach ihm benannt wurde. In der Leonhard-Kohl-Straße steht ein Denkmal zu seinen Ehren.

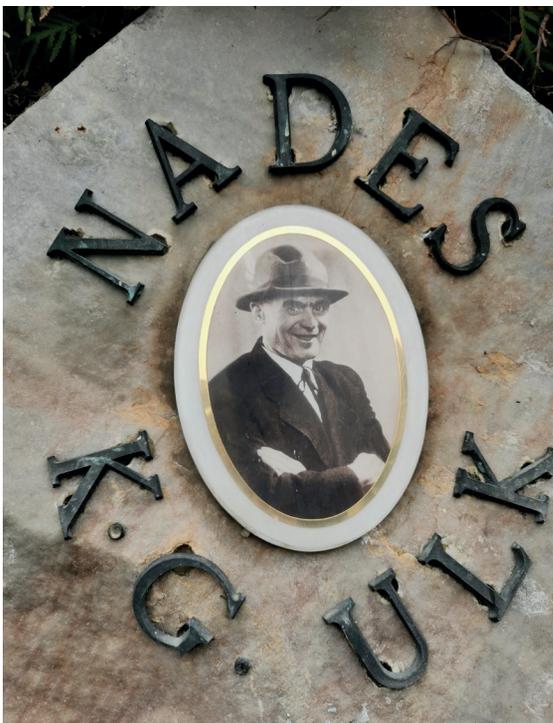
Kohl bildete mit Piff Herff das Komiker-Duo „Pitt en Nades“ und war nach Herffs Tod 1925 Alleinunterhalter. „Nades“, der mit der Goldmedaille des Kronenordens ausgezeichnet wurde, verstarb am 2. April 1983.

1956: Karl Willems wird zum ersten Ehrenpräsidenten der Gesellschaft, später gefolgt von Jean und Thierry Barth.

1957: Da Präsident Peter Hoven verhindert ist, leitet Joseph Schmetz alias „Gelles“ zum ersten Mal Sitzungen der KG Ulk: in Montzen, Welkenraedt und Gemmenich und 1958 im Saal Astoria. „Gelles“ bildete das Duo „Bocks en Böckske“ mit Armand Broun. Am 27. August 1982 wanderten sie zu Fuß nach Köln. Gestartet wurde vom Vereinslokal „De Nau“ (von Mathieu Lavalley). 1986: Aus der KG wird die KKG Ulk, die Königliche Karnevalsgesellschaft Ulk.

2. September 2000: Das Manneken Pis in Brüssel trägt eine Uniform der KKG Ulk und pinkelt rotes Kriek-Bier. Die Gesellschaft ist mit sechs Bussen und Pkws vor Ort. Der Cercle Musical spielt an der Grand'Place. Initiator der großen Ehre war Jean Barth, der die Kontakte nach Brüssel 1998 geknüpft hatte.

Quelle: Jo Dick „125 Jahre KKG Ulk zu Kelmis – Die Kelmiser Geschichte – Das Leben, die Industrie und die Karnevalshistorie“. Das Buch ist bei Stany Hoven (hoven.stany@gmail.com) erhältlich.



Das Denkmal zu Ehren von Leonhard Kohl alias „Nades“ in der Leonhard-Kohl-Straße



Das Duo „Bocks en Böckske“ bildeten Joseph Schmetz alias „Gelles“ und Armand Broun (rechts).

„Vär viere et läve“

k:

1. + 2. + 3. Juli 2022
auf dem Kul-Gelände

Das Sommerfest des KKG Ulk findet am ersten Juli-Wochenende auf dem Kul-Gelände statt. Das Motto: „Vär viere et läve“.

- Am Freitag, 1. Juli, treten vereinsinterne DJs auf. Einlass (fünf Euro) ab 16 Jahre und ab 18 Uhr. Happy Hour von 19 bis 20 Uhr
- Am Samstag, 2. Juli, spielt die niederländische Coverband Q5 New Style (www.q5newstyle.com) auf. Einlass (sieben Euro im Vorverkauf, zehn Euro an der Abendkasse) ab 18 Uhr.
- Am Sonntag, 3. Juli, steht ein Familientag mit Frühschoppen auf dem Programm. Eintritt (frei) ab 11 Uhr. Für Musik sorgt die Vaalser Coverband Crawfish.

Der Kartenvorverkauf läuft über Vereinsmitglieder bzw. bei Blumen Oase.



Sie bilden das Festkomitee der KKG Ulk: Tom Peerboom, Roger Voncken, Tanja Küpper, Thierry Barth, Saskia Boddaerd, Paul Voht, Ellen Herzet, Andy Brandt und Stany Hoven (stehend von links), Mario François, Pascal Kreusen und Valérie François (kniend von links).

„MADAME CHIC“ KENNT KEINE WEHMUT

Über 27 Jahre war Colette Sandmeier-Nyssen Teil der Gemeindeverwaltung. Am 1. April hat sie ihre wohlverdiente Rente angetreten. Colette freut sich nun auf die Zeit mit ihren Freundinnen, auf schöne Momente mit ihren Eltern und wird sich weiterhin um Ehemann Joseph kümmern, der nach einer Hüft-OP seit sieben Jahren im Rollstuhl sitzt.



Colette und der süße Nachbarshund Fiffi vor dem Mercedes Cabrio ihres Mannes.

Colette ist eine strahlende Frau und immer top gestylt. „Meine Mutter hat in der Kindheit darauf geachtet, dass meine Schwester Solange und ich immer gut gekleidet sind“, berichtet die 60-Jährige. „Ich bin immer geschminkt zur Arbeit gegangen“, führt sie fort. „Auch wenn ich am Wochenende beim Bäcker Brötchen holen gehe, lege ich Wert darauf. Das nehme ich mit der Zeit aber nicht mehr so eng.“ Colette war seit dem 16. Mai 1995 für die Gemeinde im Einsatz. Eigentlich hatte sie an eine Karriere als Frisöse gedacht. Mit 15 verließ sie die Schule Maria-Hilf in Gemmenich, um bei „Francine“ in Herbesthal eine Lehre zu machen. „Mein damaliger Freund Bernd Quadt war auch in der Frisörlehre. Wir hatten uns ausgemalt, später gemeinsam einen Salon zu eröffnen“, erinnert sie sich. Colette machte aber Schluss mit ihrem Freund und begann eine Karriere bei der Auskunftei Bürgel in Aachen. Elf Jahre arbeitete sie dort, bis der Betrieb nach Hamburg umzog. „Ich wäre gerne mitgegangen. Aber Joseph (ihr jetziger Ehemann, ehemaliger Mitarbeiter im Bauhof, A.d.R.) wollte das nicht. Ich bereue das nicht. Das wäre kein Leben gewesen. Mein Mann und meine Familie hätten mir zu sehr gefehlt.“

VORFREUDE AUF KREUZFAHRT

Colette blieb in Kelmis, machte eine Umschulung und heuerte 1995 bei der Gemeinde an - im Bauamt, zunächst als Schwangerschaftsvertretung. Aus der Vertretung wurde eine Karriere von über 27 Jahren. „Dass ich damals bleiben durfte, habe ich Pascal Kreusen (bis Anfang 2021 Generaldirektor in unserer Gemeinde, A.d.R.) zu verdanken. Er war damals Leiter des Bauamtes. Ich habe gerne unter ihm gearbeitet.“ Nach 14 Jahren Bauamt wechselte Colette ins Sekretariat, wo sie bis zuletzt mit Nathalie Kohl arbeitete.

Vor fünf Jahren wurde bei Colette Brustkrebs diagnostiziert. Da die Erkrankung in einem frühen Stadium erkannt wurde, konnte der Tumor mit einer OP und Bestrahlung besiegt werden. „Ich rate allen Frauen, regelmäßig zur Kontrolle zu gehen. Das ist lebenswichtig“, erklärt Colette.

Die Frohnatur ist hart im Nehmen. Vor sieben Jahren hatte sie einen ersten schweren Schicksalsschlag wegstecken müssen. Nach einer Hüft-OP fing sich Ehemann Joseph, seinerzeit als Drummer und Sänger des „Remember“-Orchesters regional bekannt, eine Bakterie in der OP-Wunde ein. Seitdem sitzt er im Rollstuhl. „Das war ein schwerer Schlag“, gibt Colette zu. „Wir können nichts mehr spontan machen oder sagen: Wir fahren jetzt mal nach Aachen.“ Den



Colette mit Mutter Justine und Vater Joseph

Mercedes Cabrio, eine Herzensangelegenheit ihres Autoliebhaber-Mannes, haben sie behalten und nutzen ihn auch gelegentlich zusammen. „Joseph wollte ihn nicht verkaufen.“

Die Hobbies haben sich durch den Rollstuhl natürlich stark verändert. „Wir sind früher gerne verreist“, erklärt Colette. „Heute möchte Joseph das nicht mehr. Das vermisse ich.“ Colette liebt es auch zu tanzen. „Damals, als Joseph mit dem Orchester auftrat, war ich oft dabei. Ich tanze auch heute noch gerne.“ Weitere Hobbies sind Yoga, Gartenarbeit, Spazieren und Gassi gehen mit dem Nachbarshund Zoreka, den Colette einfach Fiffi nennt. Seit November 2020 ist sie jeden Tag mit Fiffi unterwegs. Colette nimmt Fiffi auch zu ihren Eltern mit. Ihre Eltern wohnen im Käskorb und sind topfit. Mutter Justine wird im Juli 90 Jahre alt.

Ein wichtiger Bestandteil in Colettes Leben sind auch ihre Freundinnen. Mit Gaby, Anny, Yolande und Christine ist Colette schon oft verreist. „Mit 50 haben wir eine Kreuzfahrt im Mittelmeer gemacht. Mit 55 ging es auf die Kanaren. Als nächstes wollen wir nach Santorin. In Griechenland war ich noch nicht.“ Wie man sieht: Colette freut sich auf die Zeit als Rentnerin. Wehmut ist für sie ein Fremdwort, trotz der Schicksalschläge. „Ich habe ein schönes Leben gehabt.“

Porträt Colette Nyssen

Colette Nyssen wurde am 27. Mai 1961 in Moresnet geboren. Ihre Eltern sind Justine Theelen und Joseph Nyssen. Sie hat eine Schwester Solange, heute 58 Jahre alt. Colette ist in der Bachstraße, neben dem Bauernhof Géron groß geworden. Nach vier Jahren ging es zum Käskorb, wo ihre Eltern noch immer ihr Zuhause haben. Ihre Mutter war Landwirtin, ihr Vater arbeitete für das Kelmiser Wasserwerk und als LKW-Fahrer für mehrere Betriebe. Colettes Ehemann ist Joseph Sandmeier (Foto), den sie mit 20 geheiratet hatte. Das Paar hat keine Kinder. „Da Josephs Bruder an einer Aneurysmaruptur gestorben ist und später auch seine Mutter, war uns das Risiko zu groß“, erklärt sie die Entscheidung. Colette arbeitete seit dem 16. Februar 1995 für die Gemeindeverwaltung.



4 NEUIGKEITEN AUS DER GEMEINDE

1

Trauer um Egide Sebastian

Am 21. Februar ist Egide Sebastian im Alter von 80 Jahren verstorben. Egide Sebastian war vom 2. Januar 2001 bis zum 31. August 2015 Mitglied des Gemeinderates. Vom 4. Dezember 2006 bis zum 26. April 2010 übte er das Amt des Umwelt- und Urbanismusschöffen aus. Der erfolgreiche Unternehmer war gesellschaftlich und sozial engagiert. So schenkte er der Interkommunalen INAGO das Gelände, auf dem die Residenz Leoni gebaut worden ist.



Wer in Zukunft einen Umzug plant und in seiner alten bzw. neuen Straße Parkmöglichkeiten für Umzugsfahrzeuge vorsehen möchte, wird darum gebeten, die entsprechende Polizeiverordnung zwei Wochen vor dem Umzug beim Bauhof (087/ 65 91 41) zu beantragen. Das erleichtert den zuständigen Mitarbeitern die Planung.

2

Umzug:

Parkverbot rechtzeitig anfragen

3

Galmeibad:

wieder alle Becken zugänglich

Seit dem 23. Februar stehen wieder alle Becken unseres Galmeibades zur Verfügung. Die Fliesenarbeiten am Lern- und Babybecken wurden erfolgreich abgeschlossen. Neben dem Lern- und Babybecken steht zudem ein Schwimmerbecken mit sechs Bahnen zur Verfügung. Infos: 087/ 55 44 67.



Von September bis Februar 2023 findet im Museum Vieille Montagne eine Ausstellung mit dem Titel „Spiegelbild Kelmis – Facettes d’un territoire“ statt. Die Expo ist eine Zusammenarbeit mit dem niederländischen Künstler Filippo Ciriani. Das Museum setzt dabei auf die Unterstützung der Bevölkerung und sucht nach Objekten, die Bürger*innen mit Kelmis verbinden. Wer mitmachen möchte, kann sich an das Museum wenden. Das Museum ist telefonisch (087/65 75 04, montags bis freitags) oder per E-Mail (celine.ruess@kelmis.be) erreichbar.



4

Exponate aus Kelmis gesucht

GEMEINDEDIENSTE IM ÜBERBLICK

Unsere Dienste im Gemeindehaus (Kirchstraße 31) sind jeden Wochentag von 9 bis 12.30 Uhr **auf Termin** für die Öffentlichkeit zugänglich. Nachmittags (außer freitags) stehen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ebenfalls **auf Termin** zur Verfügung.

Für die Terminvereinbarung nehmen Sie bitte Kontakt mit der Verwaltung auf: per Mail (verwaltung@kelmis.be) oder per Telefon.

Der Bauhof ist täglich von 8 bis 12 Uhr und von 13 bis 15.30 Uhr sowie freitags bis 12 Uhr zugänglich.

Personenstandswesen (ehemalig Standesamt):	087/63 98 03
Einwohnermeldewesen:	087/63 98 04
Staatsangehörigkeitswesen (ehemalig Ausländeramt):	087/63 98 05
Führerschein:	087/63 98 06
Personal:	087/63 98 02
Städtebau/Energie:	087/63 98 08
Umwelt:	087/63 98 37
Finanzen:	087/63 98 07
Sekretariat:	087/63 98 01
Trinkwasser (Kundendienst):	087/63 98 10
Öffentliches Auftragswesen:	087/63 98 12
Bauhof (Lütticher Straße 257):	087/65 91 41
Touristische Informationsstelle (Kirchplatz 2):	087/65 98 43
ÖSHZ (Maxstraße 9-11):	087/63 99 60

Mehr Dienste und Anlaufstellen unter
www.kelmis.be



EIN TRAUM VOLLER WILDKRÄUTER

Wenn es um Wildkräuter geht, führt nicht nur in unserer Gemeinde kein Weg an ihr vorbei: Karin Laschet ist seit vielen Jahren eine Expertin auf diesem und vielen anderen Gebieten. Seit September 2015 hat sie sich am Schnellenberg eine Heimat geschaffen und betreibt dort den Bildungs- und Erlebnistreffpunkt „Naturgenuss“. Dieser ist mit Beginn des Frühlings und der Wildkräutersaison eine sehr gut besuchte Anlaufstelle für Fans von Naturküche und Vollwertkost.

Karin Laschet hat ihre Leidenschaft für das bewusste Kochen zwei Frauen zu verdanken. „Meine Mutter hat viele Kochkurse mitgemacht. Das hat mich inspiriert“, erklärt die 48-Jährige. Ein anderer wichtiger Einfluss war eine Kochlehrerin während ihres Studiums am Institut Saint-Martin in Lüttich (von 1991 bis 1994). „Madame Henry war in Sachen Ernährung und Kochen für wallonische Verhältnisse sehr weit“, erinnert sie sich. Einen weiteren großen Schritt machte Karin Laschet im Anschluss an ihr Studium, als sie auf eigene Faust im deutschen Gießen mehreren Aus- und Weiterbildungen (Säure-Basen-Haushalt, Sportler-Ernährung, vegane Vollwertküche, Ernährung für Senioren usw.) folgte. „Mir fehlte küchentechnisch die Basis für Vollwertkost“, analysiert Karin. „Ich habe jedes Jahr eine Schulung mitgemacht. Dabei habe ich fast noch mehr gelernt als im Studium. Man lernt dort nur das, was man später auch wirklich braucht. Die Lehrgänge haben mir auch mehr Selbstvertrauen für Vorträge vor Publikum gegeben.“



„Ich habe jedes Jahr eine Schulung mitgemacht. Dabei habe ich fast noch mehr gelernt als im Studium“, sagt Karin Laschet.



„EIN STÜCK LAND, WO ÄPFEL UND WILDKRÄUTER WACHSEN“

Karins Steckenpferd sind die Wildkräuter. „Es gibt nichts Besseres, nichts Vollwertigeres als Wildkräuter in der gesunden Ernährung.“ Dieses Faible hat Karin einem Seminar in Gießen zu verdanken, wo sie „Kräuter-Peter“

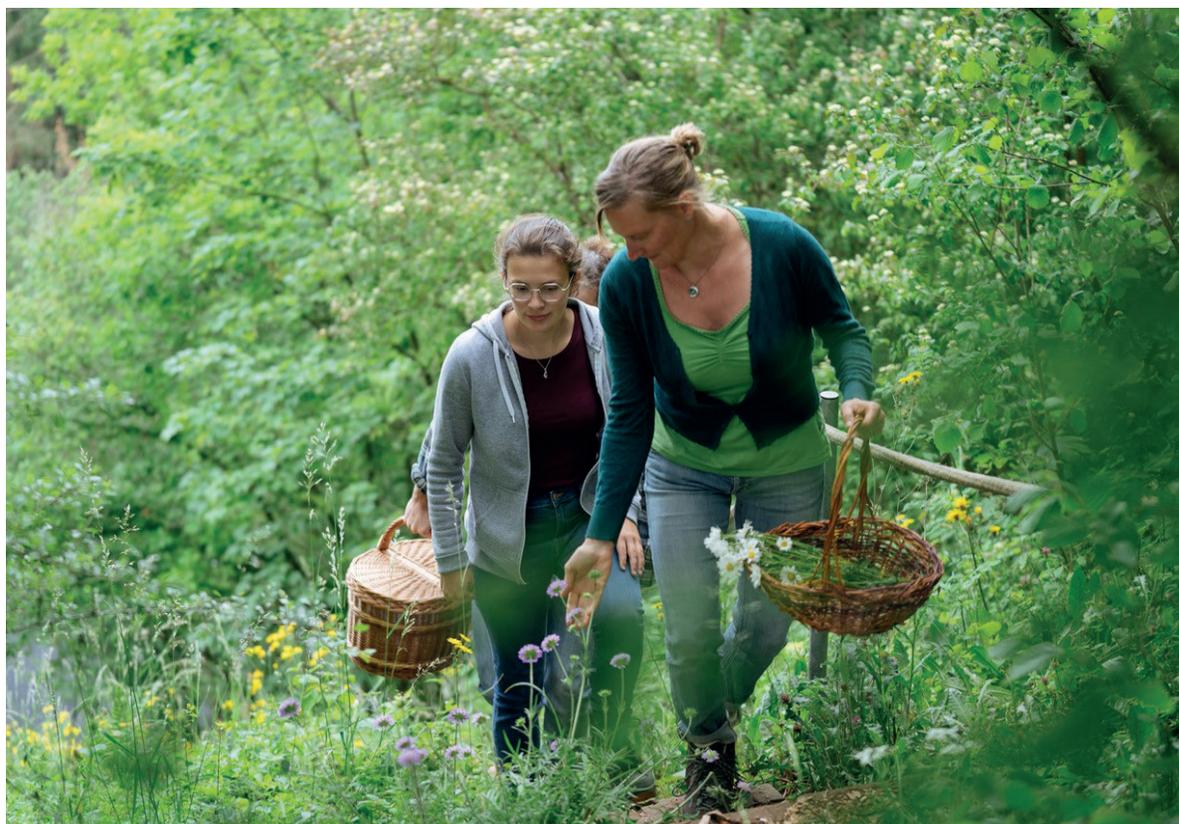
kennenlernte und im Anschluss eine Ausbildung als Wildkräuter-Pädagogin (Bad-Münstereifel) und Heilpflanzen-Expertin (Freiburg) absolvierte. Wildkräuterwanderungen bietet die in Walhorn aufgewachsene Fachfrau schon lange an, weit vor dem Start ihrer „Naturgenuss“-Zeit.

Seit 2010 ist Karin nämlich selbstständig. Und das aus gutem Grund. Nachdem sie von 1998 bis 2009 in der Haushaltsschule der Stadt Eupen am Heidberg Kochen und Ernährung unterrichtet hatte, wollte sie endlich ihr „eigenes Ding“ machen. „Ich war es satt, immer mit Kisten hin- und herzufahren. Ich wollte ein Stück Land, wo Äpfel und Wildkräuter wachsen.“ Diesen Traum verwirklichte sie mit ihrem Mann Jean-Claude, indem sie ein felsiges Grundstück am Schnellenberg kaufte.

Seit September 2015 ist dort „Naturgenuss“ zu Hause. Das Angebot ist vielfältig: Kochkurse, Imkerei (die ihr Mann Jean-Claude betreibt), Permakultur und Gartenplanung, Heilpflanzen (Herstellung von Salben, Tee, Tinkturen), Organisation von Naturritualen wie Jahreskreisfeste, traditionelle Wildkräuterwanderungen mit Kochabenden usw. - Karin Laschets Wissensschatz ist beeindruckend.

Nicht nur ihr Studium und ihre Weiterbildungen waren dabei hilfreich. Auch eigene Erfahrungen haben sie weitergebracht. Beispielsweise im Umgang mit naturbelasteten Böden, die aufgrund der Bergbaugeschichte unserer Gemeinde nicht für jedes Gemüse geeignet sind und wo Karin Laschet beispielsweise zu besonders angelegten Hoch- und Hügelbeeten anrät. Bei ihren Recherchen hat Karin Laschet entdeckt, dass Wildkräuter sich am besten dem Boden anpassen. „Als ob sie sich quasi selbst entgiften würden und somit unsere Körper gleich mit“, hält Karin Laschet fest. „Das Wildkraut hat sich über Jahrtausende immer wieder angepasst. Das ist phänomenal.“ In diesem Zusammenhang erinnert Karin gerne an den lateinischen Satz „Ubi malum, Ibi remedium“: Wo übel entsteht, gibt es auch Hilfe.

Wer also einen Garten anlegen und wissen möchte, wie er/sie sich dabei am besten anstellt, für den hat Karin Laschet sicherlich einige gute Tipps parat. „Aufgrund der Erfahrungen, die ich in den letzten vier Jahren auf diesem Gebiet gesammelt habe, kann ich behaupten, dass ich mit meiner persönlichen Gartenaufteilung sehr gut leben und mich sehr gesund ernähren kann.“



Wer einen Garten anlegen und wissen möchte, wie er/sie sich dabei am besten anstellt, für den hat Karin Laschet (hier mit Tochter Eva) sicherlich einige gute Tipps parat.

REZEPTE

Brennnessel-Mango-Smoothie

(ergibt etwa 1 Liter)

2 Tassen Brennnessel
1 Apfel
1 Mango
1 Orange
1 El Leinsamenöl, 1 cm Ingwer
2 Tassen à jeweils 250 Milliliter
Wasser

k.

Wer sich ein genaues
Bild des großen
Angebots von Karin
Laschet machen
möchte, besucht am
besten die Webseite
www.naturgenuss.net.

Beeren-Smoothie mit Wildkräuter

1 kleine Schüssel junge Brennnesselblätter
1 Handvoll junge Löwenzahnblätter
100 g gefrorene Beeren
1 Apfel
1 Banane
Wasser nach Belieben

Zubereitung:

1. Obst, Pflanzengrün waschen, nicht essbare Teile entfernen, bei Bedarf in Stücke schneiden.
2. Zuerst die Gewürze wie Ingwer, dann Obst in den Mixer geben, zum Schluss die Blätter und 1-2 Gläser Wasser. Der Behälter sollte locker gefüllt sein.

3. Auf kleiner Stufe starten, dann schneller einstellen, ggf. mit dem Stampfer die Blätter nach unten auf die Messer drücken. Je nach Konsistenzwunsch mehr Wasser zugeben.

Hat man keinen Blender, sondern eine **Küchenmaschine oder guten Pürierstab** geht man so vor:

1. Die grünen Blätter mit Wasser zerkleinern.
2. Die härteren Obststücke klein schneiden und mit Ingwer zugeben, pürieren.
3. Die weichen Obststücke und evtl. noch Wasser und Gewürze dazugeben.

Bitte darauf achten, dass der Smoothie sich nicht über 40 Grad erwärmt, sonst werden Vitamine und Enzyme zerstört.

Die Smoothies werden **nicht direkt runtergeschluckt**, sondern im Mund erst leicht gekaut. So können Nährstoffe schon im Mund aufgenommen werden und im Mund findet bereits die KH-Verdauung statt.

Smoothies am besten auf **nüchternem Magen** trinken, da die Früchte sonst zu gären anfangen wenn der Smoothie zu lange im Magen verbleibt. Der Smoothie stellt eine komplette Mahlzeit dar, wenn mindestens 0,75 bis 1 Liter langsam konsumiert werden.

NATURGENUSS

Karin Laschet
Bildungs- und Erlebnistreffpunkt „Naturgenuss“
Schnellenberg 6
B-4721 Kelmis/Neu-Moresnet
Tel.: +32 477 73 28 96
E-Mail: karin.laschet@icloud.com



Seit September 2015 hat Karin Laschet sich am Schnellenberg eine eigene Heimat geschaffen und betreibt dort den Bildungs- und Erlebnistreffpunkt „Naturgenuss“.



„Aufgrund der Erfahrungen, die ich in den letzten vier Jahren auf diesem Gebiet gesammelt habe, kann ich behaupten, dass ich mit meiner persönlichen Gartenaufteilung sehr gut leben und mich sehr gesund ernähren kann“, sagt Karin Laschet.

Portrait Karin Laschet

Karin Laschet wurde am 5. Juni 1973 in Eupen geboren. Ihre Mutter Augusta (Gusta) Meens stammt aus Hombourg. Ihr Vater Pierre ist Hergenrath. Sie hat vier Geschwister: Marita, Bruno, Peter und Stephan. Die Familie Laschet lebte in Walhorn Kirchbusch und betrieb dort einen Bauernhof. Karin besuchte die Walhorer Gemeindeschule, das Internat der Maria-Goretti-Schule in St. Vith sowie die Hotelfachschule in Spa. Sie studierte Hauswirtschaft an der Hochschule Saint-Martin in Lüttich. Sie war sieben Jahre Hotelfachlehrerin am Institut Notre-Dame in Heusy und gab Vollwertkochkurse an der Haushaltsschule der Stadt Eupen am Heidberg. Seit Anfang 2010 ist sie selbstständig. Seit September 2015 betreibt sie den Bildungs- und Erlebnistreffpunkt „Naturgenuss“ im Schnellenberg. Karin ist mit Jean-Claude Wetzels verheiratet und hat zwei Kinder: David und Eva. Die Familie wohnt in Hergenrath.

WOHLFÜHLEN „CHEZ ROLAND IM SELECT“



Seine Leidenschaft für die Gastronomie hat Roland, der ausgebildeter Bankkaufmann ist, während seiner Zeit in Südfrankreich entdeckt und dann zum Beruf gemacht.

Seit Mitte Dezember hat das Kulturzentrum/Café-Restaurant Select einen neuen Chef: Mit Roland Weichert (57) schwingt dort ein regional bekannter Gastronom den Kochlöffel.

„Ich möchte, dass die Kundschaft sich bei mir wohlfühlt und schöne Stunden bei mir verbringt“, erklärte er zum Einstand als Ziel. Bei Roland gibt es nur frische und regionale Zutaten. Die Gerichte (Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert und Menüs) sind anspruchsvoll: Thunfischtartar auf Mango und Avocado, Simmentaler Rinderfilet, Scampipfännchen, Tiramisu und vieles mehr.

Auch bei der Weinauswahl setzt er Akzente: Zwei seiner Favoriten sind ein Tellus Syrah 2018 oder ein Grauburgunder 2017 aus dem Weingut Geils.

Neben den 40 Sitzplätzen nebst Lounge im Restaurant hat das Select während der Terrassensaison 16 Sitzplätze an der Lütticher Straße zu bieten. Zudem wird Roland eine Terrasse im Innenhof anbieten, sodass „Chez Roland im Select“ zu jeder Jahreszeit viel zu bieten hat.

Seine Leidenschaft für die Gastronomie hat Roland, der ausgebildeter Bankkaufmann ist, während seiner Zeit in Südfrankreich entdeckt und dann zum Beruf gemacht. Nach seiner Rückkehr 2012 arbeitete er u.a. im Eupener „Paparazzia“ und im „Suisse“ in Vaals als Chefkoch. Im „Select“ steht er selbst hinter dem Herd, assistiert von Manfred Koch.

„**Chez Roland im Select**“ ist von Donnerstag bis Montag ab 11 Uhr geöffnet. Dienstag und Mittwoch ist das Café-Restaurant geschlossen. Die Küche ist den Öffnungstagen von 12 bis 21.30 Uhr geöffnet. Zwischen 12 und 17 Uhr sind Bistrotgerichte vorgesehen.

Reservierungen: 087/ 53 07 05

	WAS?	WANN?	WO?
Frühjahr	  Musik	04.04. - 08.04.22	Kulturheim Hergenrath
	  Ferienatelier	11.04. - 15.04.22	Kulturheim Hergenrath
	  Töpfern für Kids	13.04. - 15.04.22	Select Töpferatelier
Sommer	  Musik	04.07. - 08.07.22	Kulturheim Hergenrath
	  Theaterkurs	04.07. - 08.07.22	Select
	  Ferienatelier I* Frederic Mengels	18.07. - 04.08.22	Kulturheim Hergenrath
	  Ferienatelier II*	08.08. - 19.08.22	Kulturheim Hergenrath
	  Zirkus & Theater	15.08. - 19.08.22	Turnhalle Gemeinschaftsschule Kelmis Mit Abschlußvorführung für die Eltern
Fortlaufende Kurse	  Malkurs für Kids	freitags 16:30-17:30 Uhr	Select Atelier
	  Lesen und staunen	jeden 2. + 4. Donnerstag	Bibliothek

* In den Ferienateliers werden zahlreiche tolle Aktivitäten angeboten: Malen, Illustration, Basteln, Origami, Kintsugi, Spiele, uvm...

Anmeldungen über www.kreativesatelier.be • kreativ@kelmis.be

DIE GEMÜTLICHKEIT IM MITTELPUNKT



Unsere Gemeinde zählt eine Vielzahl von Sportvereinen. Neben „König Fußball“, Volleyball oder Tennis gibt es auch andere, weniger medial vertretene Sportarten, die ihre treuen Anhänger (-innen) haben, Pétanque beispielsweise. „Les Amis de la Pétanque La Calamine“, die 1995 gegründet wurden, sind hinter dem Sportzentrum beheimatet, im Schatten des Galmeibades. An der Spitze des Klubs steht Frank Kever (70).



Vereinsmitglieder im Einsatz: Dieser Teil des Außenbereichs wird im Rahmen des Hallenprojekts überdacht.

Frank Kever ist seit fast zehn Jahren im Verein. Zuvor schlug sein Herz für den Volleyball.

„Ich habe 1963 mit dem Volleyball angefangen und spielte eine Zeit lang auf Nationalniveau.“ Bis zum 42. Lebensjahr wurde geblockt und geschmettert, dann folgte der Wechsel zum Badminton. „Zehn Jahre lang habe ich diesen Sport betrieben.“ Dann war auch hier Schluss und es folgte mit Klaus Hennes der Sprung in den Pétanque-Klub.

„An diesem Sport schätzt Frank Kever vor allem die Geselligkeit. „Vom Sport her gefällt mir Badminton besser“, gibt er gerne zu. „Aber hier im Pétanque-Klub herrscht die bessere Stimmung. Es werden keine Meisterschaften ausgetragen, die Mitglieder sind nur aus Freude hier.“ Hier, das ist die Anlage hinter dem Sportzentrum.

Das Klubhaus ist die alte, renovierte Buvette des Fußballvereins RFC Union Kelmis, als dieser seinerzeit noch die Heimspiele seiner ersten Mannschaft und der A-Teams der Jugendabteilung auf dem sogenannten A-Platz austrug.

DREI MAL PRO WOCHE WIRD GESPIELT

„Les Amis de la Pétanque“ haben etwas mehr als 50 Mitglieder, die alle Altersgruppen abdecken. „Von Jugendlichen – 12, 13 Jahre alt – bis zu Senioren um die 80 ist alles dabei. Es gibt keine Altersgrenze“, erklärt Frank Kever.

Die Pétanque-Spieler und -spielerinnen treffen sich drei Mal die Woche – dienstags, donnerstags und samstags. Frank Kever kommt zwei Mal die Woche, außer samstags. „Ich gehöre zu den Guten“, meint er.

Das Training läuft immer nach demselben Muster ab: Die Mannschaften werden mit einem Kartenspiel ausgelost und spielen gegeneinander. Das Team, das in den Spielrunden am nächsten am Cochonnet, am Schweinchen, ist und am Ende 13 Punkte aufweist, hat gewonnen.

Mitspielen kann eigentlich jeder, aber „man muss schon Gefühl für einen Ball und Spielverständnis haben“.

Highlights des Jahres sind der Jacques-Maats-Gedächtnis-Pokal am 5. Juni, die Clubmeisterschaft am 7. August und am 29. September der Wanderpokal Michel Bings.



„Les Amis de la Pétanque“ decken von Jung bis Alt alle Altersklassen ab.

Den Vereinsmitgliedern stehen vier Innen- (hinten in der Kantine) und 14 Außenbahnen mit Flutlicht zur Verfügung. In naher Zukunft ist auch eine Halle geplant, die acht bis elf Bahnen umfassen und neben der Kantine gebaut werden soll. „Ohne die Halle kann keine richtige Jugendarbeit betrieben werden. Wir wollen uns verjüngen. Wenn man stehen bleibt, geht das Ganze irgendwann den Bach runter“, hält Frank Kever fest. „Mit einer Halle dürfte die Anzahl Mitglieder auf 100 ansteigen. Mit einer erweiterten Infrastruktur können wir dann garantieren, dass auch alle spielen können.“

Mit einer verstärkten Jugendarbeit dürften sich

auch die Ambitionen des Klubs und der Mitglieder ändern. Frank Kever weiß das. „Es gibt jetzt schon einige bei uns, die in höheren Ligen spielen“, berichtet er. „Die kommen zu uns für das Gemütliche. Die trainieren hier und trinken anschließend gemütlich ein Bierchen.“ Für Frank Kever kommt ein Meisterschaftsbetrieb aber nicht mehr in Frage. „Ich werde keine Meisterschaft mitmachen“, ist für ihn klar. „Das ist mit Zwang verbunden. Ich habe das vor 40 Jahren gemacht und habe heute keine Lust mehr drauf. Dann werde ich auch als Präsident aufhören. Ich werde natürlich Mitglied bleiben und dem Verein als Arbeitskraft weiterhin zur Verfügung stehen.“

DIE SPIELREGELN

Nach dem Auslosen der Mannschaft, die beginnen darf, wirft dieses Team die Zielkugel (Cochonnet, Schweinchen), mindestens sechs bis zehn Meter von sich entfernt auf die Bahn. Danach spielen beide Mannschaften ihre Kugeln. Pro Kugel, die am nächsten an der Zielkugel landet, gibt es einen Punkt. Jede Mannschaft hat sechs Kugeln. Es gibt mindestens drei Aufnahmen. In jeder Aufnahme wird die Zielkugel geworfen. Wer zuerst 13 Punkte gesammelt hat, hat gewonnen. Der Pétanque-Sport stammt aus Südfrankreich. Erfinder ist Ernest Pitiot, der den Abstand beim Boule-Spiel zwischen Abwurfkreis und Zielkugel zu lang fand und die kürzere Variante Pétanque schuf.

INFOBOX

Der Pétanque-Club ist dienstags ab 13.30 Uhr (bis 16-17 Uhr), donnerstags ab 18 Uhr (bis ca. 22 Uhr) und samstags ab 13.30 Uhr (bis 17-18 Uhr) geöffnet. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 25 Euro pro Jahr.

KONTAKT

Rosi Kreuzsch-Ohn
ohnrosi@gmail.com
0470/012768



Portrait Frank Kever

Frank Kever wurde am 6. Mai 1951 zu Hause in der Kirchstraße geboren. Seine Eltern sind „Resi“ Homburg und „Leo“ Kever. Sie betrieben das Kino Pax in Kelmis. Franks Brüder Rolf und Paul sind verstorben. Frank Kever ist mit Ursula Busse verheiratet. Das Paar hat einen Sohn, Alexander. Enkelsohn Leon spielt wie der Opa Pétanque.

Frank Kever besuchte das Internat in Astenet, die Gemeindeschule Kelmis, die Staatsschule und abschließend das Athenäum in Eupen. Seine berufliche Karriere begann bei Capaul. Nach vier Jahren wechselte er in die Aachener Nadelfabrik Priem als Steller. 1972 ging er ins Baufach. Dort arbeitete er anfangs als Handlanger und später als gelernter Polierer. Von 2003 bis 2013 war er für den Bauhof der Gemeinde Lontzen tätig und beispielsweise zuständig für die Maurerarbeiten an der Schule Walhorn und am Parkplatz von Haus Harna. „Alles, was aus Bruchstein bestand, habe ich jahrelang gemacht“, so Frank Kever. Seit 2013 ist er Rentner. Seine Hobbies sind u. a. das Motorradfahren (sein Traum ist eine Fahrt auf den Brenner und auf den St. Gotthard mit seiner Suzuki 650 „Burgman“) und sein Wohnmobil.