

# LE KELMIS MAGAZINE

## Histoire

## LES 13x11 ANS DU « ULK »

Dans la commune, les sociétés de carnaval jouent depuis toujours un rôle social important. Cette année, la KKG Ulk fête son 13x11e anniversaire. Avec le comité des fêtes, nous revenons sur la riche histoire du «UlK».

## La nature à l'état pur

Karin Laschet se réjouit de la nouvelle saison de jardinage. L'experte en herbes sauvages mise sur des ingrédients complets, cultivés par ses soins, et a de nombreux conseils à donner.

## Colette prend sa pension

Colette Nyssen a travaillé plus de 27 ans pour la commune, d'abord pour le service de l'urbanisme, puis pour le secrétariat. Début du mois avril, « Madame Chic » a pris sa retraite.

## La convivialité avant tout

Le club de pétanque situé derrière le centre sportif est devenu une valeur sûre dans le monde associatif de la commune. Frank Kever est à la tête de ce club convivial.

# PRÉFACE

Chères lectrices,  
Chers lecteurs,

Vous tenez entre vos mains le cinquième numéro du « Kelmis Magazine ». Le premier numéro de cette nouvelle revue est paru il y a un peu plus d'un an. Nous nous sommes lancés dans l'aventure avec l'ambition de vous faire découvrir votre commune ainsi que ses habitants dans le cadre d'un magazine de divertissement. Au cours des douze derniers mois, nous avons reçu de nombreuses réactions positives et nous ferons tout pour que vous continuiez à recevoir un magazine ambitieux.

Alors que notre « Kelmis Magazine » fête son premier anniversaire, les cirses se multiplient : la pandémie de COVID-19, la guerre en Ukraine et la montée fulgurante des prix de l'énergie. Chères citoyennes et chers citoyens, vous avez dû subir beaucoup de choses pendant cette période. Les coupes dans de nombreux domaines de la vie ont été considérables pour tous. Les loisirs et les hobbies n'ont pas été une évidence au cours des 24 derniers mois. Le carnaval a dû être annulé pour la deuxième fois consécutive, des jubilés ont été reportés. La crise du coronavirus nous a obligé sans cesse à planifier, à réorganiser, sans garantie que la situation s'améliore dans quelques mois. La société de carnaval KKG UIK fêtera cette

année ses 13 x 11 ans d'existence. Un anniversaire dont elle est fière. Nous félicitons la société UIK et souhaitons souligner une fois de plus ici à quel point la vie associative est importante dans notre commune et à quel point l'engagement de tous les bénévoles est louable. C'est également le cas du club de pétanque, que nous souhaitons mettre en avant dans ce numéro. Bravo à toutes et à tous !

Nous souhaitons également adresser un grand merci à Colette Nyssen, qui a pris sa retraite après 27 ans au service de notre commune. Un portrait lui est consacré dans ce numéro. La puissance des femmes est également présente dans une autre histoire de ce numéro : Karin Laschet a créé une oasis verte d'herbes sauvages au Schnellenberg. Elle montre l'importance de l'attachement à la nature et d'une alimentation saine. Elle a préparé une délicieuse recette pour nos lectrices et lecteurs. Nous avons déjà testé le smoothie ortie-mangue. Conclusion : très, très délicieux.

Smoothie à la main ou non, nous vous souhaitons une bonne lecture.

Prenez soin de vous !

Luc Frank et Mirko Braem




Luc Frank  
Bourgmestre



Mirko Braem  
Echevin

## MENTIONS LÉGALES

**ÉDITEUR RESPONSABLE** : Commune de La Calamine, bourgmestre Luc Frank  
**RÉDACTION**: Patrick Bildstein **MISE EN PAGE** : Nathalie Kohl **PHOTOS/GRAPHISME**: Patrick Bildstein, Oliver Raatz, Gerd Brüls, archives KKG UIK, Vers l'Avenir, Tania Van den Berghen, 2c photography (@Edgar Cürtz) **IMPRESSION** : Lenaerts Print **TIRAGE** : 5600 exemplaires, trimestriel. Réimpression uniquement avec l'autorisation préalable du collège communal de La Calamine, Rue de l'Église 31, 4720 La Calamine.

# SOMMAIRE

<b>PRÉFACE</b>	<b>P. 2</b>
<b>LA SOCIÉTÉ DE CARNAVAL ULK FÊTE SON 13x11EME ANNIVERSAIRE</b>	<b>P. 4</b>
La commune est connue pour sa vie associative carnavalesque très active. La société KKG Ulk fêtera cet été son 13x11e anniversaire avec une grande fête de trois jours.	
<b>« MADAME CHIC » PREND SA RETRAITE</b>	<b>P. 8</b>
Après 27 ans au service de la commune, Colette Nyssen a pris sa retraite au début du mois. Portrait d'une dame soucieuse de la mode.	
<b>L'ACTUALITÉ DE LA COMMUNE LES SERVICES DE LA COMMUNE</b>	<b>P. 10 P. 11</b>
<b>KARIN LASCHET SE PASSIONNE POUR LES HERBES SAUVAGES</b>	<b>P. 12</b>
Karin Laschet gère depuis septembre 2015 le lieu de formation et de découverte « Naturgenuss » au Schnellenberg. Elle est une experte dans de nombreux domaines, et pas seulement dans celui des herbes sauvages.	
<b>NOUVEAU CHEF AU « SELECT »</b>	<b>P. 16</b>
Roland Weichert est le nouveau gérant du centre culturel Select. Le chef cuisinier mise dans le bistrot-restaurant (« Chez Roland au Select ») sur la convivialité.	
<b>ANIMATIONS POUR ENFANTS</b>	<b>P. 17</b>
L'atelier créatif s'est doté d'un nouveau site web et propose de nouveaux cours et animations de vacances pour enfants. Nous vous présentons l'offre	
<b>LE CLUB DE PÉTANQUE VEUT PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE</b>	<b>P. 18</b>
Le club de pétanque s'est créé un chez-soi confortable à l'ombre de la piscine communale. Le club veut s'agrandir. Le président Frank Kever explique pourquoi.	

**Propositions de sujets, suggestions, critique?**

**Votre interlocuteur : Patrick Bildstein, +32(0)477 84 31 20 ou [patrick.bildstein@kelmis.be](mailto:patrick.bildstein@kelmis.be)**

**[www.kelmis.be](http://www.kelmis.be)**

Anniversaire

# UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Le slogan de cette année de célébrations est, en patois, « Vär viere et läve ». « Le slogan s'inscrit parfaitement dans l'actualité et exprime l'espoir », soulignent Stany Hoven, Mario François, Thierry Barth, Saskia Boddaerd et Pascal Kreusen lorsque nous nous entretenons avec eux. Ils font partie du comité des fêtes, complété par Valérie François, Tanja Küpper, Roger Voncken, Andy Brandt, Tom Peerboom, Paul Voth et Ellen Herzet. C'est d'ailleurs Ellen Herzet qui a créé la médaille des célébrations. « Nous avons opté pour une devise courte et marquante, qui convient également à notre médaille. Elle est sobre, mais exprime ce qui nous caractérise », explique Pascal Kreusen, secrétaire de la société depuis 1991 et que tout le monde connaît sous le nom de « Et Kröske ».

Lorsqu'il s'agit de l'identité de la société royale de carnaval Ulk, il est impossible d'ignorer le fait que, lors de leurs séances (Sitzungen), on ne voit que des propres forces sur scène. « Nous voulons

La société de carnaval KKG Ulk fête cette année son 13 x 11e anniversaire. Au centre de l'événement, début juillet, une fête d'été de trois jours pour tous les âges. « Notre idée de base était de nous adresser cette fois-ci aux jeunes et aux moins jeunes en dehors de la session de carnaval. Fin octobre, l'année des célébrations se clôturera par une soirée académique », explique le comité des fêtes de la KKG Ulk.

nous en tenir à cela », souligne Mario François (« D'r Kohlebur »). Entre-temps, le groupe des « intervenants » s'est déjà réuni plusieurs fois afin de jeter un regard critique sur le programme actuel des séances et, si nécessaire, de le réorganiser pour l'avenir. Le président Stany Hoven souligne que la soirée de la société reste une priorité absolue.

Stany Hoven est membre de la société depuis 1967 (il avait alors huit ans) et président depuis 2008. Il quitte cette fonction l'année de ses 5 x 11 ans d'appartenance. En septembre, des élections du comité sont programmées. Elles étaient prévues pour mai 2020, mais ont dû être annulées en raison de la pandémie. À cette occasion, treize postes seront renouvelés.

Dans la famille Hoven, le carnaval est une affaire de famille. Peter, le père de Stany, a été président du Ulk de 1956 à sa mort en 1983. « Mon père était tailleur et m'a confectionné mon premier uniforme », explique Stany.



La société Ulk lors de la fête de son 75e anniversaire.

Dans l'histoire de la société Ulk, l'on retient les pères-fils qui se sont succédé à la présidence : Stany et Peter Hoven ainsi que Jean et Thierry Barth. Jean Barth a hérité du poste de Peter Hoven et a été président de 1984 à 1999, tandis que son fils, Thierry, a pris le relais et a dirigé la société jusqu'en 2008. « 6 x 11 ans de présidence dans deux familles », calculent Thierry Barth et Stany Hoven. « Nous avons toujours considéré le Ulk comme une grande famille », ajoute Pascal Kreusen. « Que l'on soit jeune ou moins jeune, on a l'impression de faire partie d'une famille. Et c'est un sentiment génial. »

#### « LES NOCES D'OR EN UNIFORME »

Josy est la membre la plus âgée toujours active de la société. Aujourd'hui, elle compte 79 printemps. Elle est la maman de Mario François et est membre de la société depuis 65 ans. « Mes parents ont fêté leurs noces d'or en uniforme », se souvient Mario. Comme pour beaucoup d'autres membres de la société, le virus du carnaval se transmet de génération en génération chez les François ; les filles de Mario sont toutes deux membres de l'association, Valérie fait même partie du comité des fêtes.

L'avenir est donc assuré ou du moins, on l'espère ! « C'est la deuxième année consécutive qu'il n'y a pas eu de carnaval », précise Pascal Kreusen. « Il y a certainement des gens qui se disent que l'on peut très bien s'en passer. Mais cela ne concerne pas seulement le carnaval. C'est pareil dans d'autres domaines. Les questions de savoir si l'on a perdu des gens pendant la crise du coronavirus et comment on peut les reconquérir me préoccupent déjà. C'est pourquoi nous avons opté pour une fête d'été qui s'adresse à tous ». Rendez-vous donc le 1er juillet prochain sur le terrain de la Coul.



Photo en haut : Peter Hoven

Photo en bas : son fils Stany Hoven



Photo à gauche : Jean Barth Photo à droite : son fils Thierry Barth

**Cette année, la société de carnaval KKG Ulk fête ses 13 x 11 ans. Et en 143 ans, il s'en est passé des choses. Voici quelques-unes des nombreuses dates importantes de l'histoire trépidante de la société.**

**23 mars 1879** : Johann Harrus, Jules Nossent et Louis Dederen, alors dirigeants de la société minière Vieille-Montagne, fondent un dimanche la KG Ulk à La Calamine (à l'époque, Altenberg). Elle est ainsi la troisième société la plus ancienne de toute la région (celle d'Aix-la-Chapelle y compris).

**20 avril 1889** : c'est l'année de naissance de Leonhard Kohl, alias « Nades ». Son importance historique est telle qu'une rue de La Calamine a été baptisée en son honneur le 25 mai 1986 et qu'un monument lui rendant hommage s'y trouve.

Kohl forma avec Piff Herff le duo comique « Pitt en Nades » et fut, après la mort de Herff en 1925, animateur unique. « Nades », qui avait reçu la médaille d'or de l'Ordre de la Couronne, est décédé le 2 avril 1983.

**1956** : Karl Willems devient le premier président d'honneur de la société, suivi plus tard par Jean

et Thierry Barth.

**1957** : le président Peter Hoven étant empêché, c'est Joseph Schmetz, alias « Gelles », qui dirige pour la première fois les séances de la KG Ulk : à Montzen, Welkenraedt et Gemmenich et, en 1958, dans la salle Astoria. « Gelles » formait avec Armand Broun le duo « Bocks en Böckske ». Le 27 août 1982, ils se rendent à pied à Cologne ; le départ se fait au local de l'association « De Nau » (de Mathieu Lavalle).

**1986** : la KG devient la KKG Ulk, la société royale de carnaval Ulk.

**2 septembre 2000** : le Manneken Pis à Bruxelles porte un uniforme de la KKG Ulk et pisse de la bière Kriek rouge. La société est présente avec six bus et voitures. Le Cercle Musical joue sur la Grand-Place. L'initiateur de ce grand honneur est Jean Barth, qui avait noué des contacts avec Bruxelles dès 1998.

**Source** : Jo Dick „125 Jahre KKG Ulk zu Kelmis – Die Kelmiser Geschichte – Das Leben, die Industrie und die Karnevalshistorie ». Le livre est en vente chez Stany Hoven (hoven.stany@gmail.com).



Un monument et une rue ont été dédiés à « Nades », la légende de la société Ulk.



« Gelles » (à gauche) et Armand Broun formaient le duo « Bocks en Böckske ».

# „Vär viere et läve”

k.

1+2+3 juillet 2022  
sur le terrain de la Coul

La fête d'été de la société de carnaval Ulk aura lieu le premier week-end de juillet sur le terrain de la Coul. Le slogan en patois : « Vär viere et läve ».

Le **vendredi 1er juillet 2022**, des DJ se produiront. L'entrée (à partir de 18 h) coûte cinq euros et vaut à partir de 16 ans (Happy Hour de 19 h à 20 h).

Le **samedi 2 juillet 2022**, le groupe de reprises néerlandais Q5 New Style ([www.q5newstyle.com](http://www.q5newstyle.com)) se produira. Entrée (7 euros en prévente, 10 euros à la caisse du soir) à partir de 18 h.

Le **dimanche 3 juillet 2022**, une journée familiale avec petit déjeuner est au programme. Entrée (gratuite) à partir de 11 h. La musique sera assurée par le cover band Crawfish de Vaals.

Les billets sont en vente auprès des membres de la société ou chez Blumen Oase.



Le comité des fêtes est composé de : Tom Peerboom, Roger Voncken, Tanja Küpper, Thierry Barth, Saskia Boddaerd, Paul Voth, Ellen Herzet, Andy Brandt et Stany Hoven (debout, de gauche à droite), Mario François, Pascal Kreusen und Valérie François (à genou, de gauche à droite).

# « MADAME CHIC »

## N'AIME PAS LA NOSTALGIE

**Colette Sandmeier-Nyssen a fait partie de l'administration communale pendant plus de 27 ans. Le 1er avril dernier, elle a pris sa retraite. Colette se réjouit désormais de passer du temps avec ses amies, de partager de bons moments avec ses parents et continuera de s'occuper de son mari Joseph, qui se déplace en fauteuil roulant depuis sept ans à la suite d'une opération à la hanche.**



Colette est une femme rayonnante et toujours bien apprêtée.

Colette est une femme rayonnante et toujours élégante. « Dans notre enfance, ma mère a veillé à ce que ma sœur Solange et moi soyons toujours bien habillées », raconte la sexagénaire. « Je partais toujours au travail maquillée », poursuit-elle. « Même lorsque je vais chercher des petits pains à la boulangerie le week-end, j'y attache de l'importance. Mais avec le temps, cette motivation a un peu diminué. »

Colette était au service de la commune depuis le 16 mai 1995. Jeune, elle pense plutôt à une carrière de coiffeuse. À 15 ans, elle quitte l'école Maria-Hilf de Gemmenich pour faire un apprentissage chez « Francine » à Herbesthal. « Mon ami de l'époque, Bernd Quadt, était également apprenti coiffeur. Nous avions imaginé ouvrir plus tard un salon ensemble », se souvient-elle. Mais Colette rompt avec son ami et entame une carrière à l'agence Bürgel, spécialisée dans la fourniture d'informations sur le crédit et la solvabilité des entreprises et des consommateurs, à Aix-la-Chapelle. Elle y travaille pendant onze ans, jusqu'à ce que l'entreprise déménage à Hambourg. « J'aurais bien aimé y aller. Mais Joseph (son mari actuel, ancien employé du dépôt communal, ndlr) ne le voulait pas. Je ne le regrette pas. Cela n'aurait pas été une vie. Mon mari et ma famille m'auraient trop manqué. »

Colette reste à La Calamine, suit une formation pour se reconverter et est embauchée en 1995 par la commune – au service de l'urbanisme, d'abord en remplacement d'une collègue enceinte, remplacement qui s'est transformé en une carrière de plus de 27 ans. « Si j'ai pu rester à l'époque, c'est grâce à Pascal Kreuzen (directeur général dans notre commune jusqu'à début 2021, ndlr). Il était alors directeur du service. J'ai aimé travailler sous ses ordres. » Après 14 ans au service de l'urbanisme, Colette passe au secrétariat, où elle a continué de travailler jusqu'à sa retraite avec Nathalie Kohl.

Il y a cinq ans, un cancer du sein a été diagnostiqué chez Colette. Comme la maladie a été détectée à un stade précoce, la tumeur a pu être vaincue par une opération et une radiothérapie. « Je conseille à toutes les femmes de se faire contrôler régulièrement. C'est important », explique Colette. Il y a sept ans, elle a dû faire face à un premier coup dur. Après une opération de la hanche, son mari Joseph, à l'époque connu dans toute la région comme batteur et chanteur de l'orchestre « Remember », a contracté une bactérie dans la plaie opératoire. Depuis, il se



Colette a de très bons contacts avec ses parents, qui habitent le Käskorb. Elle leur rend souvent visite.

déplace en fauteuil roulant. « C'était un vrai coup dur », admet Colette. « Nous ne pouvons plus rien faire spontanément, comme aller faire du shopping à Aix-la-Chapelle. » Cependant, ils ont gardé la Mercedes décapotable de Joseph, une affaire de cœur pour son mari, passionné d'automobiles. Ils l'utilisent de temps en temps. « Joseph ne voulait pas la vendre. »

Les hobbies ont beaucoup changé avec le fauteuil roulant. « Avant, nous aimions voyager », explique Colette. « Aujourd'hui, Joseph ne veut plus le faire. Ça me manque. » Colette aime aussi danser. « À l'époque où Joseph se produisait avec son orchestre, j'étais souvent là. Aujourd'hui encore, j'aime danser. » Ses autres hobbies sont le yoga, le jardinage, la marche à pied et les promenades avec le chien du voisin, Zoreka, que Colette appelle simplement Fifi. Depuis novembre 2020, elle se promène tous les jours avec Fifi. Elle emmène également son ami à quatre pattes chez ses parents. Ils vivent au Käskorb et sont en pleine forme. Sa mère Justine célébrera ses 90 ans en juillet prochain.

Les amies sont également un élément important dans la vie de Colette. Avec Gaby, Anny, Yolande et Christine, Colette a souvent voyagé. « Pour nos 50 ans, nous avons fait une croisière en Méditerranée. À 55 ans, nous sommes allées aux Canaries. La prochaine fois, nous voulons aller à Santorin. Je ne suis pas encore allée en Grèce. » Colette se réjouit de son temps de retraitée. La nostalgie est un mot étranger pour elle, malgré les coups du sort. « J'ai eu une belle vie. »

### Portrait Colette Nyssen

Colette Nyssen est née le 27 mai 1961 à Moresnet. Ses parents sont Justine Theelen et Joseph Nyssen. Elle a une sœur, Solange, aujourd'hui âgée de 58 ans. Colette a grandi dans la rue du Ruisseau, à côté de la ferme Géron. Après quatre années, elle a déménagé au Käskorb, où ses parents ont toujours leur maison. Sa mère était agricultrice, son père travaillait pour le Service des Eaux de La Calamine et comme chauffeur de camion pour plusieurs entreprises. Le mari de Colette est Joseph Sandmeier (photo), qu'elle a épousé à 20 ans. Le couple n'a pas d'enfants. « Comme le frère de Joseph est décédé d'une rupture d'anévrisme, et plus tard sa mère aussi, le risque était trop grand pour nous », explique-t-elle. Colette travaillait pour l'administration communale depuis le 16 février 1995.

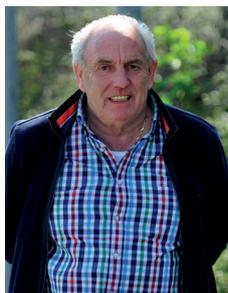


# 4 L'ACTUALITÉ DE LA COMMUNE

## La commune pleurt

### le décès d'Egide Sebastian

Le 21 février, Egide Sebastian est décédée à l'âge de 80 ans. Egide Sebastian a été membre du conseil communal du 2 janvier 2001 au 31 août 2015. Du 4 décembre 2006 au 26 avril 2010, il a exercé la fonction d'échevin de l'environnement et de l'urbanisme. L'entrepreneur était engagé socialement. Il a ainsi fait don à l'intercommunale INAGO du terrain sur lequel la résidence Leoni a été construite.



# 1



Les personnes qui prévoient de déménager et qui souhaitent prévoir des possibilités de stationnement dans leur ancienne ou nouvelle rue sont priées de demander l'ordonnance de police deux semaines avant le déménagement auprès du dépôt communal (087/65 91 41). Cela facilitera la planification.

# 2

Demander à temps

l'ordonnance de police

# 3

La piscine communale

fonctionne à nouveau à plein régime

Depuis le 23 février, tous les bassins de la piscine communale sont à nouveau disponibles. Les travaux de carrelage du bassin d'apprentissage et du bassin pour bébés ont été achevés avec succès. En plus du bassin d'apprentissage et du bassin pour bébés, un bassin de natation avec six couloirs est également disponible. Infos: 087/ 55 44 67.



De septembre à février 2023, le musée Vieille Montagne accueillera une exposition intitulée « Spiegelbild Kelmis - Facettes d'un territoire ». Cette expo est le fruit d'une collaboration avec l'artiste néerlandais Filippo Ciriani. Le musée compte pour cela sur le soutien de la population et recherche des objets que les citoyens associent à La Calamine. Ceux qui souhaitent participer peuvent s'adresser au musée. Le musée est joignable par téléphone (087/65 75 04, du lundi au vendredi) ou par e-mail (celine.ruess@kelmis.be).



# 4

Expo participative

au musée

# LES SERVICES EN UN COUP D'OEIL

Nos services à la maison communale (rue de l'Église 31) sont ouverts au public, **sur rendez-vous**, tous les jours ouvrables de 9h à 12h30. L'après-midi (sauf le vendredi), notre personnel est également disponible sur **rendez-vous**.

**Pour la prise de rendez-vous**, veuillez contacter l'administration par courriel ([verwaltung@kelmis.be](mailto:verwaltung@kelmis.be)) ou par téléphone.

Le dépôt communal est ouvert tous les jours de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 15h30 et le vendredi jusqu'à 12h00.

État civil :	087/63 98 03
Service Population :	087/63 98 04
Service Nationalités :	087/63 98 05
Permis de conduire :	087/63 98 06
Service du personnel :	087/63 98 02
Service de l'urbanisme :	087/63 98 08
Service des Finances :	087/63 98 07
Secrétariat :	087/63 98 01
Service des Eaux (service clientèle) :	087/63 98 10
Marchés publics :	087/63 98 12
Dépôt communal (Rue de Liège 257) :	087/65 91 41
Office du Tourisme (Place de l'Église 2) :	087/65 98 43
CPAS (rue Max 9-11) :	087/63 99 60

**Vous trouvez les autres services sur notre site web:**

[www.kelmis.be](http://www.kelmis.be)

**k.**  
Consultez notre  
site web pour découvrir  
les activités de loisir  
et les offres  
touristiques de la  
commune.



# AU BOUT DE SES RÊVES

En matière d'herbes sauvages, Karin Laschet est une référence incontournable, et pas que dans notre commune : elle est depuis de nombreuses années experte dans ce domaine et dans bien d'autres. Depuis septembre 2015, elle a créé son propre univers au Schnellenberg et y gère un centre de formation et de découverte, « Naturgenuss ». À l'arrivée du printemps et de la saison des herbes sauvages, ce lieu est très fréquenté par les fans de cuisine naturelle et d'aliments complets.

Karin Laschet doit sa passion pour la cuisine consciente à deux femmes. « Ma mère a participé à de nombreux cours de cuisine. Cela m'a inspirée », explique l'experte de 48 ans. Une autre influence importante a été celle d'une professeur de cuisine pendant ses études à l'Institut Saint-Martin de Liège (de 1991 à 1994). « Madame Henry était très en avance en matière de nutrition et de cuisine pour les standards wallons », se souvient-elle.

Karin fait un autre grand pas à la suite de ses études, en suivant plusieurs formations à Giessen, en Allemagne (équilibre acido-basique, alimentation pour sportifs, cuisine végétalienne complète, alimentation des seniors, etc.) « Du point de vue de la technique culinaire, il me manquait la base pour les aliments complets », analyse Karin. « J'ai suivi une formation chaque année. J'y ai appris presque plus que pendant mes études, là où on n'apprend que ce dont on a vraiment besoin plus tard. Les stages m'ont également donné plus de confiance en moi, pour les présentations en public par exemple. »



« J'ai suivi une formation chaque année. J'y ai appris presque plus que pendant mes études », explique Karin.



## « IL N'Y A RIEN DE MIEUX QUE LES HERBES SAUVAGES »

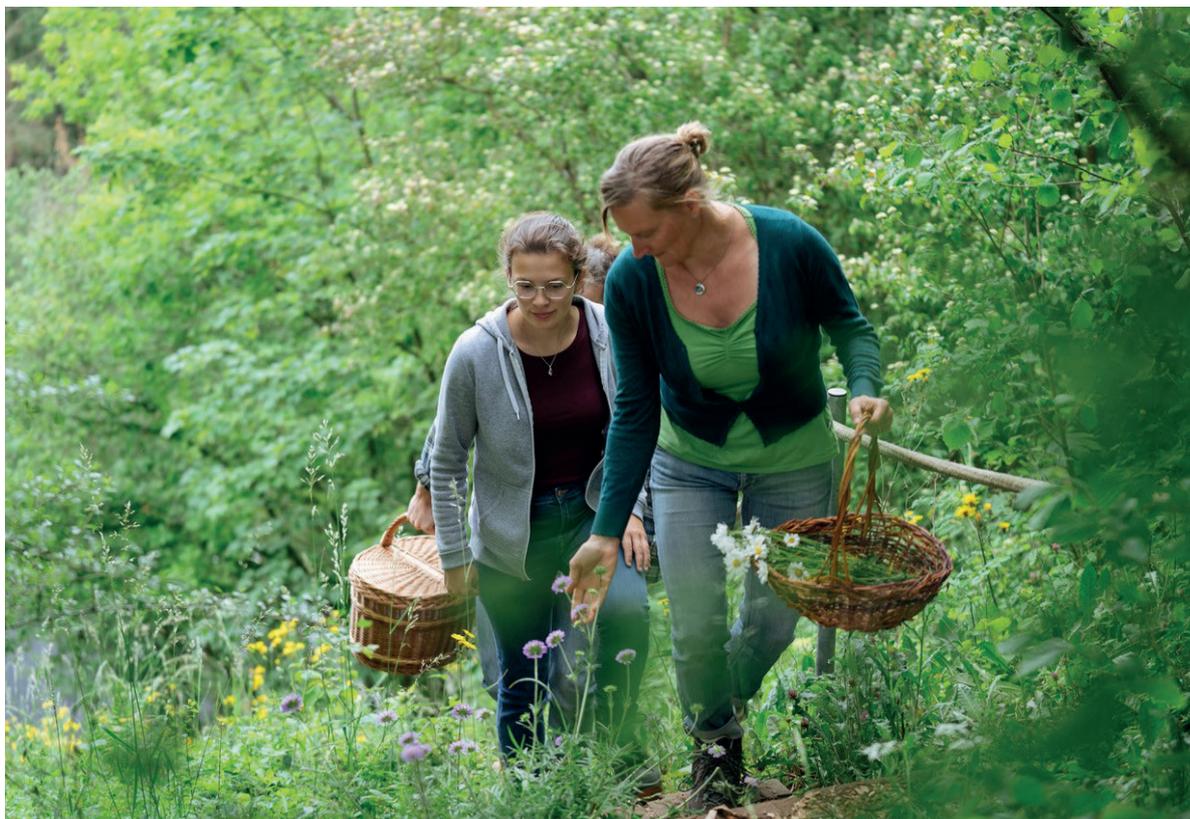
Le cheval de bataille de Karin, ce sont les herbes sauvages. « Il n'y a rien de mieux, rien de plus complet que les herbes sauvages dans une alimentation saine. » Karin doit ce penchant à un séminaire à Giessen, où elle a fait la connaissance de « Kräuter-Peter ». Elle suit ensuite une

formation de pédagogue en herbes sauvages (à Bad-Münstereifel) et d'experte en plantes médicinales (Fribourg). Cette spécialiste, qui a grandi à Walhorn, propose des randonnées sur les herbes sauvages depuis longtemps, bien avant le début de « Naturgenuss ». Depuis 2010, Karin est en effet indépendante, et ce, pour une bonne raison. Après avoir enseigné la cuisine et la nutrition à l'école ménagère de la ville d'Eupen au Heidberg de 1998 à 2009, elle a enfin voulu faire « son propre truc ». « J'en avais assez de faire des allers-retours avec des caisses. Je voulais un bout de terrain où pousseraient des pommes et des herbes sauvages. »

Elle réalise ce rêve avec son mari Jean-Claude en achetant un terrain rocheux au Schnellenberg. Depuis septembre 2015, « Naturgenuss » y est installé. L'offre est variée : cours de cuisine, apiculture (gérée par son mari Jean-Claude), permaculture et planification de jardins, plantes médicinales (fabrication de pommades, de tisanes, de teintures), organisation de rituels naturels tels que fêtes du cycle annuel, randonnées traditionnelles aux herbes sauvages avec soirées cuisine, etc. Les connaissances de Karin Laschet sont impressionnantes.

Karin fait son chemin grâce à ses études et ses formations continues, mais également grâce à des expériences personnelles. Par exemple, dans la gestion des sols qui, en raison de l'histoire minière de notre commune, ne conviennent pas à tous les légumes et où Karin Laschet conseille par exemple d'aménager des plates-bandes surélevées. Au cours de ses recherches, Karin Laschet a découvert que les herbes sauvages s'adaptent le mieux au sol. « C'est comme si elles se désintoxiquaient elles-mêmes, et donc notre corps avec », constate-t-elle. « Les herbes sauvages se sont toujours adaptées au fil des millénaires. C'est phénoménal. » Dans ce contexte, Karin aime rappeler la phrase latine « Ubi malum, ibi remedium » : quand Dieu donne le mal, il donne aussi le remède.

Ainsi, pour ceux qui souhaitent créer un jardin et savoir comment s'y prendre au mieux, Karin Laschet a certainement quelques bons conseils à donner. « Sur la base de l'expérience que j'ai acquise dans ce domaine au cours des quatre dernières années, je peux affirmer que je vis très bien avec la répartition de mon jardin personnel et que je me nourris très sainement. »



Pour ceux qui souhaitent créer un jardin et savoir comment s'y prendre au mieux, Karin Laschet (ici avec sa fille Eva) a certainement quelques bons conseils à donner.

# RECETTES

## Smoothie d'orties et de mangue

(donne environ 1 litre)

- 2 tasses d'ortie
- 1 pomme
- 1 mangue
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe d'huile de graines de lin
- 1 cm de gingembre
- 2 tasses de 250 ml d'eau chacune



## Smoothie aux baies et aux herbes sauvages

- 1 petit bol de jeunes feuilles d'ortie
- 1 poignée de jeunes feuilles de pissenlit
- 100 g de baies congelées
- 1 pomme
- 1 banane
- eau à volonté

Préparation :

1. Laver les fruits et le vert des plantes, enlever les parties non comestibles, couper en morceaux si nécessaire.

2. Mettre d'abord les épices comme le gingembre, puis les fruits dans le mixeur, enfin les feuilles et 1 ou 2 verres d'eau. Le récipient doit être rempli, mais ne doit pas déborder.

3. Démarrer à petite vitesse, puis régler plus rapidement. Si nécessaire, presser les feuilles vers le bas sur les couteaux avec le pilon. Ajouter plus d'eau selon la consistance souhaitée.

Si vous ne disposez pas d'un blender, mais d'un **robot ménager** ou d'un **bon presse-purée**, vous pouvez procéder de la manière suivante.

1. Écraser les feuilles vertes avec de l'eau.

2. Couper les morceaux de fruits durs en petits morceaux et les ajouter avec le gingembre, réduire en purée.

3. Ajouter les morceaux de fruits mous et éventuellement encore de l'eau et des épices.

Veiller à ce que le smoothie ne se réchauffe pas à plus de 40 degrés, sinon les vitamines et les enzymes seront détruites.

Les smoothies **ne doivent pas être avalés directement**, mais légèrement mâchés dans la bouche. Ainsi, les nutriments peuvent déjà être absorbés dans la bouche et la digestion des glucides a déjà lieu dans la bouche.

Il est préférable de boire les smoothies **à jeun**, sinon les fruits commencent à fermenter si le smoothie reste trop longtemps dans l'estomac. Le smoothie constitue **un repas complet** si l'on en consomme **au moins 0,75 à 1 litre** lentement.

# INFO

**Karin Laschet**  
**Lieu de formation et de découverte « Naturgenuss »**  
**Schnellenberg 6**  
**B-4721 La Calamine/Neu-Moresnet**  
**Tél. : +32 477 73 28 96**  
**karin.laschet@icloud.com**



« Naturgenuss » se trouve au Schnellenberg.



« Sur la base de l'expérience que j'ai acquise dans ce domaine au cours des quatre dernières années, je peux affirmer que je vis très bien avec la répartition de mon jardin personnel et que je me nourris très sagement », souligne Karin Laschet.

## Portrait Karin Laschet

Karin Laschet est née le 5 juin 1973 à Eupen. Sa mère, Augusta (Gusta) Meens, est originaire de Hombourg. Son père, Pierre, est de Hergenrath. Elle a quatre frères et sœurs : Marita, Bruno, Peter et Stephan. La famille Laschet vivait à Walhorn Kirchbusch et y exploitait une ferme. Karin a fréquenté l'école communale de Walhorn, l'internat de l'école Maria Goretti à St. Vith ainsi que l'école hôtelière de Spa. Elle a étudié l'économie familiale à la Haute École Saint-Martin de Liège. Elle a enseigné l'hôtellerie pendant sept ans à l'Institut Notre-Dame à Heusy et a donné des cours de cuisine (alimentation complète) à l'école ménagère de la ville d'Eupen au Heidberg. Depuis début 2010, elle est indépendante. Depuis septembre 2015, elle gère le lieu de rencontre, de formation et de découverte « Naturgenuss » au Schnellenberg. Karin est mariée à Jean-Claude Wetzels et a deux enfants : David et Eva. La famille habite à Hergenrath.

# ROLAND MISE SUR LES BONS MOMENTS



Roland, qui a une formation d'employé de banque, a découvert sa passion pour la gastronomie lors de son séjour dans le sud de la France, avant d'en faire son métier.

Depuis la mi-décembre, le centre culturel/café-restaurant Select a un nouveau chef : Roland Weichert (57 ans), restaurateur bien connu de la région, a pris les commandes.

« Je veux que la clientèle se sente bien chez moi et passe de bons moments », a-t-il déclaré en précisant son objectif lors de ses débuts. Roland ne travaille qu'avec des produits frais et régionaux. De l'entrée au dessert, les plats au menu sont exigeants : tartare de thon à la mangue et à l'avocat, filet de bœuf Simmental, poêlée de scampis, tiramisu et bien d'autres. Il met également l'accent sur le choix des vins : deux de ses favoris sont un Tellus Syrah 2018 et un Grauburgunder 2017 du domaine Geils.

Outre les 40 places assises et le salon du restaurant, le Select propose, pendant la saison des terrasses, 16 places assises à l'extérieur, côté route de Liège. De plus, Roland prévoit une terrasse dans la cour intérieure. Ainsi, « Chez Roland au Select » a beaucoup à offrir en toute saison.

Roland, qui a une formation d'employé de banque, a découvert sa passion pour la gastronomie lors d'un séjour dans le sud de la France, avant d'en faire son métier. Après son retour en 2012, il a notamment travaillé comme chef cuisinier au « Papparazzia » à Eupen et au « Suisse » à Vaals. Au « Select », il est lui-même derrière les fourneaux, assisté de Manfred Koch.

« Chez Roland au Select » est ouvert du jeudi au lundi à partir de 11 h. Le café-restaurant est fermé le mardi et le mercredi. Les jours d'ouverture, la cuisine est ouverte de 12 h à 21 h 30. Entre 12 h et 17 h, vous pouvez goûter des plats de bistrot.

**Réservations : 087/ 53 07 05**

	QUOI?	QUAND?	OÙ?
Printemps	 <b>Musicus</b> a.p.d. 6 ans	04.04. - 08.04.22	Hergenrath maison culturelle
	 <b>Animations de vacances</b> 3-6 ans 7-14 ans	11.04. - 15.04.22	Hergenrath maison culturelle
	 <b>Poterie pour enfants</b> a.p.d. 6 ans	13.04. - 15.04.22	Select Atelier de poterie
Été	 <b>Musicus</b> a.p.d. 6 ans	04.07. - 08.07.22	Hergenrath maison culturelle
	 <b>Cours de théâtre</b> a.p.d. 10 ans	04.07. - 08.07.22	Select
	 <b>Animations de vacances I*</b> Frederic Mengels 3-6 ans 7-14 ans	18.07. - 04.08.22	Hergenrath maison culturelle
	 <b>Animations de vacances II*</b> 3-6 ans 7-14 ans	08.08. - 19.08.22	Hergenrath maison culturelle
	 <b>Cirque et théâtre</b> a.p.d. 10 ans	15.08. - 19.08.22 Avec performance finale pour les parents	La Calamine école communale salle de gym
Cours suivis	 <b>Cours de peinture pour enfants</b> a.p.d. 10 ans	Vendredi 16:30-17:30	Select Atelier
	 <b>Lire et s'émerveiller</b> a.p.d. 3 ans	Chaque 1er + 4 eme jeudi	Bibliothèque

\* Les ateliers de vacances proposent de nombreuses activités amusantes : Peinture, illustration, bricolage, Origami, Kintsugi, jeux, etc...

Inscriptions via • [www.kreativesatelier.be](http://www.kreativesatelier.be) • [kreativ@kelmis.be](mailto:kreativ@kelmis.be)

# LA CONVIVIALITÉ AVANT TOUT



Notre commune compte un grand nombre d'associations sportives. Outre le football, le volley-ball ou le tennis, d'autres sports moins médiatisés ont leurs fidèles adeptes, comme la pétanque. L'association « Les Amis de la Pétanque La Calamine », fondée en 1995, se trouve derrière le centre sportif, à l'ombre de la piscine communale. À la tête du club, on retrouve Frank Kever, 70 ans.



Des membres du club en action : cette partie de l'espace extérieur sera couverte dans le cadre du projet de hall.

Frank Kever fait partie du club depuis près de dix ans. Auparavant, son cœur battait pour le volley-ball. « J'ai commencé le volley-ball en 1963 et j'ai joué au niveau national pendant un certain temps. » Il a joué au volley jusqu'à l'âge de 42 ans, puis il est passé au badminton. « J'ai pratiqué ce sport pendant dix ans. » De là, il est parti au club de pétanque, accompagné par Klaus Hennes. Ce que Frank Kever apprécie le plus dans ce sport, c'est la convivialité. « Du point de vue sportif, je préfère le badminton », admet-il. « Mais ici, au club de pétanque, l'ambiance est meilleure. Il n'y a pas de championnat, les membres sont là uniquement pour le plaisir. » Le club est situé sur un terrain derrière le centre sportif. Le clubhouse est l'ancienne buvette rénovée du club de football RFC Union La Calamine. La buvette a vécu l'époque où le club jouait les matchs à domicile de son équipe première et des équipes A des jeunes sur le terrain A.

#### « IL N'Y A PAS DE LIMITE D'ÂGE »

« Les Amis de la Pétanque » comptent un peu plus de 50 membres, qui couvrent en fait toutes les tranches d'âge, des plus jeunes aux plus âgés. « Des jeunes de 12, 13 ans aux seniors d'environ 80 ans, il y a de tout. Il n'y a pas de limite d'âge », explique Frank Kever. Les joueurs et joueuses de pétanque se réunissent trois fois par semaine – les mardis, jeudis et samedis. Frank Kever vient deux fois par semaine, sauf le samedi. « Je fais partie des bons

joueurs », dit-il. L'entraînement se déroule toujours selon le même modèle : les équipes sont tirées au sort à l'aide d'un jeu de cartes et s'affrontent. L'équipe qui, au cours des tours de jeu, est la plus proche du cochonnet et qui compte 13 points à la fin, a gagné. Tout le monde peut participer, mais « il faut déjà avoir le sens du ballon et de l'adresse ». Les temps forts de l'année sont le « Challenge Souvenir Président Jacques Maats » le 5 juin, le championnat du club le 7 août ainsi que le « Challenge Michel Bings » le 29 septembre.



« Des jeunes - 12, 13 ans - aux seniors d'environ 80 ans, il y a de tout. Il n'y a pas de limite d'âge », explique Frank Kever.

Les membres du club ont à leur disposition quatre pistes intérieures (au fond de la cantine) et 14 pistes extérieures éclairées. Il est prévu de construire une halle comprenant huit à onze pistes, à côté de la cantine. « Sans la salle, il n'est pas possible de faire un véritable travail avec les jeunes. Nous voulons rajeunir. Si l'on s'arrête, tout finit par s'écrouler », constate Frank Kever. « Avec une salle, le nombre de membres devrait passer à 100. Avec une infrastructure élargie, nous pourrions alors garantir que tout le monde puisse jouer. »

Avec un rajeunissement de la base, les ambitions

du club et de ses membres devraient également changer. Frank Kever le sait : « Nous avons déjà quelques joueurs qui jouent dans des ligues supérieures », rapporte-t-il. « Ils viennent chez nous pour le côté convivial. Ils s'entraînent ici et boivent ensuite tranquillement une petite bière. » Pour Frank Kever, il n'est toutefois plus question de jouer des championnats. « Je n'y participerai pas. C'est lié à la contrainte. Je l'ai fait il y a 40 ans et je n'ai plus envie de le faire aujourd'hui. Alors j'arrêterai aussi d'être président. Je resterai membre du club et je serai toujours là pour aider. »

## LES RÈGLES DU JEU

Après avoir tiré au sort l'équipe qui peut commencer, l'équipe en question lance le cochonnet, à au moins six à dix mètres d'elle, sur le terrain. Ensuite, les deux équipes jouent leurs boules. Un point est attribué par boule qui atterrit le plus près du cochonnet. Chaque équipe dispose de six boules. Il y a au moins trois manches. À chaque manche, le cochonnet est lancé. La première équipe à avoir récolté 13 points a gagné. La pétanque est un sport originaire du sud de la France. Son inventeur est Ernest Pitiot, qui trouvait que la distance entre le cercle de lancement et le cochonnet était trop longue dans le jeu de boules et qui a créé la variante plus courte de la pétanque.

## INFO

Le club de pétanque est ouvert les mardis à partir de 13 h 30 (jusqu'à 16-17 h), les jeudis à partir de 18 h (jusqu'à 22 h) et les samedis à partir de 13 h 30 (jusqu'à 17-18 h). La cotisation annuelle s'élève à 25 euros.

## CONTACT

Rosi Kreuzsch-Ohn  
ohnrosi@gmail.com  
0470/01 27 68



## Portrait Frank Kever

Frank Kever est né le 6 mai 1951 à la maison, dans la rue de l'Église. Ses parents sont « Resi » Homburg et « Leo » Kever. Ils tenaient le cinéma Pax à La Calamine. Ses deux frères, Rolf et Paul, sont décédés. Frank Kever est marié à Ursula Busse. Le couple a un fils, Alexander. Son petit-fils Leon joue à la pétanque comme son grand-père.

Frank Kever a fréquenté l'internat d'Astenet, l'école communale de La Calamine, l'école de l'État et pour finir, l'Athénée d'Eupen. Il a commencé sa carrière professionnelle chez Capaul. Après quatre ans, il est passé à l'usine d'aiguilles Prym d'Aix-la-Chapelle en tant que régleur. En 1972, il s'est dirigé vers le secteur de la construction. Il y a travaillé d'abord comme ouvrier d'équipe et ensuite comme polisseur. De 2003 à 2013, il a travaillé pour le dépôt communal de la commune de Lontzen et était, par exemple, responsable des travaux de maçonnerie à l'école de Walhorn et au parking de la maison Harna. « Tout ce qui était en pierre de taille, je l'ai fait pendant des années », explique Frank Kever. Il est retraité depuis 2013. Ses hobbies sont, entre autres, la moto et son camping-car. Son rêve est d'aller au Brenner et au Saint-Gothard avec sa Suzuki 650 « Burgman ».