

Die Voerstreek

(Die meisten Bilder können durch Anklicken in höherer Auflösung geladen werden)

Die **Voerstreek** ist ein kleines 50 km² großes Teilgebiet des „Pays d’Herve“ mit gerade mal 4300 Einwohner und gehört zur flämischsprachigen Provinz Limburg, von sie aber durch die Provinz Liège und die Niederlande getrennt ist. Sie ist eine Art Exklave, eine flämische Insel in wallonischer Umgebung.



Zur Voerstreek gehören von West nach Ost: Moelingen, 's-Gravenvoeren, Sint-Martens-Voeren, Sint-Pieters-Voeren, Teuven und Remersdaal; sie bilden zusammen die Gemeinde Voeren, benannt ist sie nach dem sie durchfließenden Bach Voer. Doch bildeten die 6 Gemeinden ursprünglich keine Einheit. Moelingen, 's-Gravenvoeren und Sint-Martens-Voeren waren Teil der Grafschaft Voeren, der späteren Grafschaft Dalhem. Teuven, Remersdaal gehörten zum Herzogtum Limburg. Schließlich gehörten diese Orte alle nach der Schlacht von Worringen 1288 zum Herzogtum Brabant. Sint-Pieters-Voeren spielte aber eine Sonderrolle. 1234 vermachte Daniel von Voeren bei seinem Eintritt in den Deutschritterorden dem Orden sein Schloss in St.-Pieters-Voeren mit Ländereien. Damit unterstand St.-Pieters-Voeren nicht mehr wie die anderen Voer-Dörfer der Verwaltung Brabants sondern bis zur französischen Revolution dem Deutschritterorden. Seit dieser Zeit bestand die **Commanderij van Sint-Pieters-Voeren**. sie unterstand der **Deutschordensballei Alden Biesen**.

Von Aachen aus ist die Voerstreek mit dem Auto in kurzer Zeit auf vielfältige Weise zu erreichen. Eine besonders schöne Strecke verläuft von Gemmenich an Beusdaal vorbei nach **Teuven** im Tal der Gulp. Die Karte **google-maps: Teuven** vermittelt dazu eine Übersicht mit einigen schönen Foto-Links. Der Weg verläuft in Sichtweite der Grenze Belgien

Holland, die ja erst durch den [Verdrag van Londen \(1839\)](#) endgültig festgelegt wurde. Hier sei, wie auch an anderer Stelle festgestellt, noch einmal erwähnt, dass es nur wenige Gebiete in Europa gibt, in denen die geschichtliche Entwicklung der Herrschafts- und Sprachgrenzen so komplex und unübersichtlich verlaufen ist wie in dem Gebiet von Aachen bis zur Maas. Dazu sei auf die kaum übersehbare Literatur und die mannigfaltigen Internet-Beiträge verwiesen.

Von Teuven gelangt man über die [De Plank](#) und schließlich abwärts durch ein schönes Waldgebiet zum Abzweig nach [Sint-Pieters-Voeren](#).

Vom Parkplatz an der Kirche von St.-Pieters-Voeren ist die „neue Commanderij“ des Deutschritterordens nicht zu übersehen. Zwischen 1627 und 1626 wurde das Schloß – wie wir es heute sehen - im Stil der Maas-Renaissance neu errichtet. Lediglich das auffallende Zugangstor wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts gebaut. Die das Schloss umgebenden Grachten bestehen noch größtenteils. In den vergangenen Jahrzehnten wurden noch zusätzliche Weiher angelegt, welche der Forellenzucht dienen. Hier entspringt auch die Voer.



(S. auch [Trois-frontieres: Schloss der Commanderie St.-Pieters-Voeren](#))

Die nahe **Sint-Pieters-Stoelkerk** in St.-Pieters-Voeren wurde von dem Komtur (commandeur) Willem Quaedt van Beek in den Jahren 1652 bis 1660 auf dem Platz einer viel älteren Kirche gebaut. Beim Bau des Turmoberteils wurden die überzähligen Reste der abgebrochenen commanderij verwendet. Größtenteils bilden aber Bruchsteine und Feuersteine (Silex) das Baumaterial der Kirche. Den bemerkenswerten Grabstein des Komturs Willem Quaedt van Beek findet man auf dem Friedhof nahe beim Eingang. Er stammt aus dem Jahre 1661, diese Jahreszahl ist auch über dem Eingang der Kirche eingemeißelt. Links von diesem Stein steht ein schmiedeeisernes Kreuz aus dem Jahre 1802. Es wurde errichtet zu Ehren und zur Erinnerung an eine Kreuzerscheinung (ter eeren en memorie der vertooninge van een schroonig kruys en bloedig daeran hangenden schoonsten levenden lichaem hier gesien door de gloefweerdigste getuygens 5ta May 1799 des avonds).



Ein wenig weiter liegt an der Hauptstraße die St. Anna Kapelle . Die auch als Kunstwerk wertvolle St. Annakapelle stammt aus dem Jahre 1730. Durch eine V-1 wurde sie 1944 schwer beschädigt. Trotz aller Bemühungen ist sie noch in einem schlechten Zustand. Eine sagenhafte Erzählung berichtet, dass die Mutter Karls des Großen während ihrer Schwangerschaft hier auf einem Landgut lebte. Sie sei regelmäßig zu dem Platz gekommen, auf dem nun die St. Anna-Kapelle steht, um für eine glückliche Entbindung zu beten.

Ein besonders schöner Blick auf St.-Pieters-Voeren bietet sich von etwa 2km entfernten „Alsbos“. Dieses Waldgebiet wurde vor einigen Jahren fast vollständig gerodet. Seit 1991 gehört es der flämischen Gemeinschaft.

Auf den steinigen Feldwege in der schönen Umgebung von St.-Pieters-Voeren sind viele Feuersteine (Silexsteine) nicht zu übersehen. Bearbeitete Feuersteine aus der Zeit um 3000 v. Chr. wurden in der Voerstreek an verschiedenen Stellen gefunden. Damals wurde an vielen Werkplätzen der hier überreichlich vorhandene Feuerstein oder Silex zu allerlei Gebrauchsgegenständen verarbeitet. Dort wurden aus rohen Silexklumpen messerscharfe Scherben abgeschlagen, die nach weiterer Bearbeitung Verwendung als Messer, Pfeil- und Speerspitzen und Schaber fanden. Auch als Baumaterial wurde Silex hier häufig verwendet.



Auf der Hauptstraße ist der nahe Ort St. Martens-Voeren schnell zu erreichen. Das Dorfbild von St. Martens-Voeren wird beherrscht durch die 23m hohe Eisenbahnbrücke. Sie ist Teil der Linie Aachen-Tongern, welche durch die deutschen Truppen im ersten Weltkrieg angelegt wurde. In Richtung Aachen verläuft die Bahnlinie anschließend durch den längsten Eisenbahntunnel Belgiens (2070 m)



Kurz hinter St.-Martens-Voeren in Richtung s'Gravensvoeren liegt das [Kasteel van Ottegraeven](#) unterhalb des Waldgebietes Schoppemerheide.



An der Pompmolen bei Ottegraeven



s'Graevensvoeren, die Mühle von Altembroek

Zum Landgut Altembroek finden sich Anmerkungen unter [Noorbeek](#)

Eine Übersicht des Gebietes mit schönen Foto-Links bietet: [google-maps: Sint-Martens-Voeren](#).

Voeren wurde im Zuge der Festlegung der Sprachgrenze 1963 von der französischsprachigen Provinz Lüttich losgelöst und zur flämischen Provinz 'Belgisch Limburg' gefügt. Dies führte im Vorfeld bereits zu erbitterten, später oftmals auch tätlichen Auseinandersetzungen zw. den zwei Gruppen, die von aussen regelmässig angeheizt wurden. Voeren ist das einzige Stück Flanderns, das östlich der Maas liegt. Aufteilung der Einwohner heute: 50% französischsprachige Wallonen; 35% niederländischsprechende Flamen; 15% Niederländer

Zu dem belgischen Sprachenproblemen seien hier aus einer großen Zahl drei Links eingefügt:

http://neon.niederlandistik.fu-berlin.de/de/nedling/taalgeschiedenis/nederlands_in_vlaanderen/

http://de.wikipedia.org/wiki/Sprachgesetzgebung_in_Belgien

<http://de.wikipedia.org/wiki/Fazilit%C3%A4ten-Gemeinde>

Vielleicht sind auch meine Erfahrungen mit einige regionale Spezialitäten interessant.

Das **Voerdrupke** ist ein leichter Schnaps, der aus Korn und dem Saft der kleinen, blauen und sehr herben Pflaumen des stacheligen Schwarzdorns (*Prunus spinosa*) gebrannt wird. Diese Pflaumen werden hier „sjlieëkreke“ genannt. Im Voerener Dialekt kennt man auch den Ausdruck „sjlieë täng“: Das Gefühl an den Zähnen nach dem Essen eines sauren Apfels, Rabarber... oder eben von Schwarzdorn-Früchten.

Der **Voerener Platz** oder Königskuchen. Dieser Kuchen ist eigentlich eine Variante der „Brote“, die im Mittelalter in Wallonien unter dem Namen Cougnoulx oder Couglou bekannt waren. Seine Herstellung ist verhältnismäßig aufwendig.

Voerener Trip ist eine weitere Spezialität aus Voeren. Das Wort Trip stammt von trip oder tripe (Eingeweiden). Der Voerener Metzger Raymond Meertens gibt dazu die folgende Erläuterung:

„Weißen Trip machen - ursprünglich ist das der boudin blanc aus Lüttich - lernte ich von meinem Vater, der es bei den Patern von Val-Dieu gelernt hat. Bei der Zubereitung starte ich von Milch und rohes Fleisch, gewürzt unter anderem mit Majoran. Man kann es roh essen oder gegrillt. Der rote Trip verdankt seiner Qualität vor allem der Art und Weise wie ich das Fleisch einen Tag lang mit verschiedenen Gemüsesorten ziehen lasse, nachher füge ich dann frisches Blut hinzu. Die klassische Art um roter "Trip" zu essen ist "gebraten mit Apfelscheiben". Die niederländische Königin Beatrix war 1993 incognito zu Besuch in Voeren und sie fand es eine Delikatesse".

Ich habe auch erlebt, dass mir ein lieber alter Obstbauer von diesem Gericht schwärmte.

Rick's Bier ist ein regionales Bier aus Voeren, das durch Flaschengärung erzeugt wird. Handwerklich hergestellter „Perestrop“ gibt diesem Qualitätsbier einen bemerkenswerten Charakter: eine warme rotbraune Farbe, einen voller Obstduft und einen sanft herben Geschmack. Doch sollte man dieses Getränk wegen seiner abführenden Wirkung mit einer gewissen Vorsicht genießen.

Das Bier ist erhältlich in Flaschen von 33 cl und 75 cl und sind mit einer Jahreszahl versehen. Der Alkoholgehalt liegt bei 6,5 %. Die Trinktemperatur liegt zwischen 6° und 10°C. Das Bier ist auch im Fremdenverkehrsbüro von 's-Gravenvoeren erhältlich.

An verschiedenen Stellen in Voeren wird noch echten **Apfel-Birnensirup** (Kraut) auf die herkömmliche Art vergangener Jahrhunderte hergestellt. Es geschieht in großen Kupferkesseln mit einem Inhalt von etwa 800 Litern über einem offenen Feuer im Fußboden einer Scheune. Das Obst wird in einer Verhältnis von 70 Prozent Birnen und 30 Prozent Äpfeln gemischt. Der anschließende Kochen-Pressen-Kochen-Prozess dauert etwa 22 Stunden. Von etwa 800gr. Obst bleiben nur 100 gr. Sirup übrig. Der Voerener Sirup ist ein echtes Naturprodukt ohne Zusätze. Herrn Wiertz (Adresse 2008: Artisanale stroopstokerij Wiertz, Commanderie 11, 3792, St- Pieters Voeren, Tel. 0032-04-3810642) bei der Arbeit im Herbst zuzusehen war ein besonderes Erlebnis.beit.

Bekannt ist ebenfalls der **Cider** aus Voeren. Jean-Marie Ernon aus 's-Gravenvoeren versucht die Familientradition erneut zu beleben und stellte ein herrliches Produkt her. Sein Apfelwein ist "reinsortig", Jahrgänge werden nie gemischt. Für eine kleine Kostprobe und eine fesselnde Geschichte steht Kellermeister Jean-Marie (Adresse 2008: Kelders I Genne

Pley“, 15, Pley, 3798, s’Gravensvoeren, Tel: 0032-4-381 04 18) jederzeit zur Verfügung.

Eine Spezialität der Region ist auch Herver (Stink-)Käse oder "**Rommedie**". Der aromatische Käse wird wie folgt zubereitet: Frische Rohmilch wird mit dem Lab eines nüchternen Kalbes zum Gerinnen gebracht. Anschließend wird die Molke vom Bruch getrennt.. Wenn dieser gut abgetropft ist, wird er leicht gepresst und in kleine Würfel geschnitten. Nach einem kurzen Trocknungsprozess werden der Käse gesalzen, indem man ihn in Pökellake eintaucht. Dann fängt der erste und wichtigste Abschnitt im Reifungsprozess an, welcher acht bis zehn Tage dauert: Täglich werden die Käsewürfel einige Male umgekehrt und gewaschen. Richtig reift der „Rommedie“ erst, wenn er auf Zimmertemperatur gebracht wird, und dann ist eine Käseglocke kein Luxus mehr!