

→ JO EN RONNY verbouwden een tweede verblijf in Bulgarije

Ook Belgen beginnen massaal te kiezen voor een tweede verblijf in de nieuwe Europese lidstaat Bulgarije. Reden: de zeer voordelige vastgoedprijzen en het gezonde klimaat. Ronny Marynissen (59) en Jo van der Steen (57) uit Bornem konden voor € 29.500 een ommuurd domein (ooit een raspaardenfokkerij) van 3500 m² kopen in Lomtsi, een dorp zo'n 100km landinwaarts van de badplaats Varna. De restauratie, inclusief modern comfort, kostte € 35.000. In juli moet alles klaar zijn.

"We zochten een plek waar we de laatste twintig goede jaren van ons leven zonnig en rustig kunnen leven,



want we hebben beiden een zeer druk beroepsleven", vertelt Ronny. "Let op: aan de Zwarte Zeekust zijn de prijzen snel aan het stijgen, maar in het binnenland kun je nog superkoopjes doen. Rond de stad Razgrad vind je prachtige, Bokrijkachtige dorpen die aan het leeglopen zijn door de stadsvlucht van de jongeren. Vele huizen zijn gebouwd met een houten skelet, leem en stro. Precies die duurzame materialen dus die ze nu

"Het ene schilderachtige dorp na het andere is hier leeggelopen"

bij ons promoten! De Belgen zijn hier bovendien erg geliefde nieuwkomers, omdat we verbouwen met respect voor het oorspronkelijke karakter."

Voor ervaringen over Bulgarije: zie onder meer www.sunny-bulgaria.com

DE VERHUISBROUWERS

maken bier in een caravan

Een fenomeen zijn ze beslist, de vijf vrolijke mannen van De Verhuisbrouwerij. Zij willen het brouwen van speciale bieren als hobby promoten door het op zoveel mogelijk locaties te tonen. "Mensen die zelf bier willen brouwen, kunnen weinig leren van een klassiek bezoek aan een professionele

brouwerij", vertelt Alex Gaethofs (voor aan rechts op de foto). "Daarom werken we omgekeerd: op uitnodiging van verenigingen gaan wij met onze brouwerij naar de mensen toe. Hiervoor beschikken wij over een brouwcaravan met een installatie van 30 liter."

"Het bier dat we op verplaatsing ma-

ken, is enkel bestemd voor eigen gebruik," vult Tom Robbroeckx aan (links vooraan). "Dat maakt het ons mogelijk naar hartenlust te experimenteren. Ons paradebiertje is de *Trisser*. Het is niet gefilterd of gepasteuriseerd, want we werken volledig ambachtelijk. De gist zorgt voor een smaakevolutie. Als we na drie maanden nog eens proeven, staan we verbaasd hoe anders ons bier smaakt."

Info: www.verhuisbrouwerij.be. De Verhuisbrouwers zijn eregast op het Bierfestival in Vilvoorde (18 mei, gratis). ■



MICHEL WIEGANDT

"We werken volledig ambachtelijk. Na drie maanden kan ons bier heel anders smaken"