Waterloo - In der Nähe des Ortes Waterloo fand eine historische Schlacht statt. Napoleon hat sich hier in mit seinen Männern in die Schlacht gegen die alliierte Armee der Preußen, Niederländer und Britten unter den Befehl von Herzog Wellington begeben. Napoleon hat die Schlacht verloren und wurde auf die Insel St. Helena vertrieben, wo er im Jahr 1821 verstorben ist.

Brugge – Diese mittelalterliche Stadt mit ihrer außergewöhnlich gut erhaltenen Architektur bezeichnet man auch als ¨das Venedig des Nordens¨. Es gehört zur einer der wichtigsten touristischen Sehenswürdigkeiten Belgiens. Auch Ich finde persönlich das Brugge eines der schönsten Städte ist die ich jemals gesehen habe.

Brüssel – Brüssel ist die Hauptstadt Belgiens und auch der Sitz der Europäischen Union. Die Hälfte der Einwohner spricht hier Niederländisch und die andere Hälfte Französisch, beide sind aber als Amtssprachen zugelasen.

Brüssels Attraktionen:

- Als eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten gilt hier das schon fast fünfzigjährige Atomium. Es wurde für die Belgische Weltausstellung entworfen und wurde vor kurzen renoviert.
- Manneken Pis – diese Skulptur eines pinkelden Jungen ist weltbekannt. Hin und wieder wird er in verschiedene Kostüme und Klamotten gesteckt, die die Stadt von ausländischen Staatsmännern bekommt, die in Belgien auf Besuch sind. Im Jahre 2004 wurde Manneken Pis in traditionale slowenische Kleidung in Ehre des slowenischen Beitritts in die EU gesteckt.

Und jetzt noch ein Paar traditionale Belgische Speisen:

- Brüssels Waffeln: Durch die Straßen Brüssels zieht sich ein süßer Duft der einen auf Schritt und Tritt verfolgt – der Geruch nach frischen Waffeln. Die Geschichte dieser Speise geht bis ins Jahr 1950 zurück als sie zum ersten Mal auf der 1950er Expo vorgestellt wurde. Die Waffeln wurden mit Erdbeeren und Sahne serviert und waren ein riesiger Erfolg.
- Belgische Schokolade: in allen größeren belgischen Städten findet man Weltanerkannte Chocolatier Boutiquen, denen man eigentlich kaum aus den Weg gehen kann. In vielen von ihnen kann man bei der Herstellung von Pralinen zuschauen.
- Belgisches Bier: Jahrhundert Jahre alte Rezepte, die besten Zutaten, Gründlichkeit, Ausdauer und das Können der belgischen Braumeister haben Belgiens Biere zu einigen der weltbesten gemacht. Sie enthalten mehr Alkohol und schmecken ganz anders als diejenigen die wir kennen. Sehr bekannt ist zum Beispiel das Kloster Bier das von Trapisst Mönchen gebraut wird.

In der belgischen Esskultur kann man einen großen Einfluss der französischen Küche bemerken: Dressings, Baguettes, Creme Brulee… Als eine Spezialität gälten Belgischen Kartoffeln die oft mit Pommes verwechseln werden, aber keine sind. Wenn man sie als Pommes bezeichnet beleidicht man die Belgier sehr. Die Kartoffeln werden zuerst gekocht, dann werden sie in etwas dickere Stücke geschnitten, frittiert und zum Ende noch mit Salz bestreut. Die Belgier servieren sie mit einer belgischen Majonäse und auf keinen Fall mit Ketchup.