

GENK

Bierbrouwen wordt ambacht van Bokrijk

Een glaasje, dat kregen de bezoekers van Bokrijk gisteren cadeau tijdens de Dag van het Eetbare Landschap. Om daarin het Bokrijk-bier te kunnen proeven, zullen ze geduld moeten hebben tot mei komend jaar. Dan pas worden de eerste flesjes met het artisanaal gebrouwen BKRK-bier geopend.

Museumbrouwerij 't Paenhuis wordt volledig gerenoveerd en uitgerust met een installatie die voldoet aan alle hedendaagse normen. Daar wordt vanaf 2019 zes keer per jaar bier gebrouwen naar recepten van enkele eeuwen geleden. Telkens



Bezoekers van de Dag van het Eetbare Landschap kregen een glaasje cadeau dat ze vanaf voorjaar 2019 kunnen laten vullen. foto ons nieuws

met een andere insteek en receptuur. Bier brouwen is het derde ambachtelijk vakmanschap dat Bokrijk in de kijker zet. Eerder

waren al brood en textiel aan de beurt. "Met bierbrouwen draagt Bokrijk bij aan de beleving en bewaring van ons cultureel erfgoed",

zegt Igor Philtjens, gedeputeerde en voorzitter van Bokrijk. "Het artisanaal bier brouwen, is trouwens door Unesco erkend als werelderfgoed."

Aan de ingang van het museum kregen de bezoekers, tijdens de Dag van het Eetbare Landschap, een leeg glaasje cadeau. "Bedoeling is dat de mensen vanaf 1 mei komend jaar met dat glaasje en het foldertje, dat erbij hoort, naar hier komen om daarin van ons eerste zelfgebrouwen bier te proeven", besluit Philtjens. Wel kregen de 9.000 bezoekers van de Dag van het Eetbare Landschap mee hoe dat oen bierton anno 1900 gemaakt werd. (p)



BOKRIJK
"We vertellen waar het dagelijks leven van vandaag zijn kan komen."



afterwork

BOKRIJK BESTAAT ZESTIG JAAR

HET DORP VAN DE TOEKOMST

Bokrijk staat in de steigers. Er is niet alleen een restauratiecampagne bezig, het openluchtmuseum moet ook een sleutelrol spelen in de verdere toeristische ontwikkeling van Limburg. "We gaan Bokrijk extralarge maken." WIM VER ELST, FOTOGRAFIE JONAS LAMPENS

Het is 1913 in Bokrijk. In een hoeve kookt een boerin een maaltijd op een Leuvense stoof. In de woning ernaast vertelt een boer op klompen een angstigend verhaal over de Bokrijers van een klasje van een lagere school. In de dorpschool geeft de meester sommen op, die de leerlingen voor één keer niet in hun schrift opschrijven, maar met griffel en lei. De restorator staat een donderdrecht uit over de bezoekers in zijn kerke. Even lijkt het cliché te kloppen: Bokrijk is een plek waar de tijd stil is blijven staan.

Elders in het openluchtmuseum behandelt de bezoeker volop in de 21ste eeuw. In zijn zestigjarige bestaan stond Bokrijk voortdurend voor de uitdaging: relevant te blijven, en dat is vandaag niet anders (zie kader *Zestig jaar Bokrijk*). In een historisch hooghuis filosoofert modontwerper Tim Van Steenberghe met beelden op een videomuur over de betekenis van kleding vroeger en nu. In een hoeve loopt een audiovisuele presentatie over brood in het Vlaanderen van vroeger tot nu, en in andere culturen. In de schuur ernaast, de Superette Bokrijk, staat een moderne bakinstallatie. Een medewerker bakt zaairesbrood met biologische tarwe, rogge en spelt – een recept van sterrenchef Kobe Desramauts. De installatie en het bakproces gaan terug op oude technieken. De bezoekers kunnen verschillende soorten brood kopen.

Het museum staat zelfs letterlijk in de steigers: aan een aantal historische gebouwen is een restauratie bezig. Ook dat gebeurt met respect voor het vakmanschap van vroeger, door vaklui van Bokrijk zelf. Informatieboorden, die discreet zijn aangebracht, leggen uit hoe de restauratie werkt aanpak.

Ford Genk

24 oktober 2012 was ook voor Bokrijk een belangrijke datum: die dag rakte bekend dat Ford Genk, de grootste werkgever in Limburg, zou sluiten. Het was een wals-speciaal om een nieuwe koers te slaan. "We stonden voor een angelische uitdaging. We hadden één opdracht: jobs, jobs, jobs", vertelt Igor Philijns, gedeputeerde voor Toerisme, Cultuur en Erfgoed van de provincie Limburg en voorzitter van Bokrijk. "Het domein woog zwaar op de balans van de provincie. Er kwamen kritische vragen: moeten we dit nog wel blijven doen? Ik vond van wel, maar met een heroriëntering. Bokrijk was een onontgonnen grondlijn. Een op de tien Limburgers werkt in de toeristische sector."

"Bokrijk was vroeger een afgesloten reservaat. In de geglobaliseerde wereld moet je naar buiten treden"

WWW.TRENDS.BE 20 SEPTEMBER 2018 95

afterwork erigoid



BOKRIJK
"We wil rondwandelen in de wereld van Bruegel, met hier Bokrijk komen."

"Bokrijk kan een hefboom zijn om de vrijetijdindustrie in Limburg uit te bouwen"

Bokrijk kan een hefboom zijn om de vrijetijdindustrie in de regio nog verder uit te bouwen. In plaats van te besparen hebben we geïnvesteerd. Een groot deel van die investeringen ging naar het patrimonium. "Alle monumenten schreeuwden om gerestaureerd te worden", zegt Igor Philijns. In 2016 trok de Vlaamse overheid 14,5 miljoen euro uit om de 124 historische gebouwen op te knappen tegen 2021. De provincie Limburg deed daar nog eens 8 miljoen euro bovenop. De volgende stap was dat patrimonium een invulling te geven. "Vroeger vertelden we over het dagelijks leven zoals het vroeger was. Nu vertellen we van het dagelijks leven van vandaag en vertellen we waar het vandaan komt", vat directeur Liesbeth Kees de nieuwe filosofie van het museum samen.

Incubator voor vakmanschap
Bokrijk speelt in op de belangstelling voor authenticiteit, duurzaamheid en circulaire economie. Onder de noemer 'Bokrijk brandmerkt' (BKRRK) nam het museum Tim Van Steenberghe en Kobe Desramauts in de arm, en schreef het een ontwerpwedstrijd uit voor gebruiksvoorwerpen in leer, keramiek en hout, vertrekend van het vakmanschap van vroeger. De bekende objecten worden als merchandise verkocht in de museumwinkel en de webshop. Liesbeth Kees toont een bordje dat is vormgegeven als een taartpunt. "Keramiek heeft altijd bestaan. De vormgeving is veranderd, maar het wordt nog altijd ambachtelijk gemaakt."

In het Kasteel van Bokrijk heeft het museum het VAKto ondergebracht. Igor Philijns noemt het een incubator voor hedendaags vakmanschap. "Met dat expertisecentrum willen we mensen die met vakmanschap bezig zijn motiveren en hen met de juiste mensen in contact brengen. De stap naar het ondernemerschap is voor hen vaak moeilijk. Bij de werkgeversorganisaties kunnen ze niet gemakkelijk binnenwandelen, daarmee helpen we hen. We nodigen hen uit om open ateliers te geven in het museum. Misschien zullen zo meer mensen zin krijgen om een vak te leren en zelfstandig te worden. Herinner je je: jobs, jobs, jobs!" Bokrijk wil enkele huizen openstellen voor ondernemers. De Superette, waarvan het brood ook buiten het museum wordt verkocht, was de eerste aanzet. Bier is de volgende stap. Dat begint het museum volgend jaar te maken in zijn eigen brouwinstallatie in het Paenhuys.

In de twee grote atelierschuren kan ook de bezoeker leer bewerken, potten draaien of brood kneden. "Je leert al snel, op een heel laagdrempelige manier. Maar als je diepgaande informatie zoekt, vind je die ook, bijvoorbeeld op onze erigoid-app. Wij zijn een volwaardig museum, maar we kunnen wel een heel breed publiek aanspreken", benadrukt Liesbeth Kees. Het museum heeft bij Vlaams minister van Cultuur Sven Gatz (Open Vld) een aanvraag ingediend om in Vlaanderen een schakelfunctie te vervullen met zijn expertise over vakmanschap. Daar verwacht het op 1 oktober nieuws over. "Bokrijk was vroeger een afgesloten reservaat", blikt Igor Philijns terug. "In de geglobaliseerde wereld van vandaag moet je naar buiten treden, verbindingsleggen."

Central Park

Igor Philijns wil de poorten van het museum ook letterlijk opengooien. Rondom het museum liggen een park, het natuurgebied de Wijers, het Nationaal Park en Bosland, het grootste aangelegde bos van Vlaanderen. "Die gaan we met elkaar verbinden", zegt hij. "Bokrijk neemt daarin de centrale plaats in – het Central Park van Limburg. We gaan Bokrijk extralarge maken."

En eerste stap was de aanleg van Fietsen in het Water, een spectaculair fietspad door een vijver, dat de Wijers verbindt met Bokrijk. Later volgen Fietsen door de Bonns, Fietsen onder de Grond en Fietsen door het Nationaal Park, met een brug over de heide. "Limburg is bekend als fietsprovincie, we hebben 2000 kilometer fietspaden. Daar leggen we nog een laag bovenop", stelt Igor Philijns. Dat lijkt te werken. "In een straal van 30 kilometer rondom Bokrijk tellen we 20 procent meer fietsers tegenover 2015. Die drinken iets, eten iets, blijven overnachten. Binnenkort moet iedereen weten als je korbij met vakantie gaat, dan ga je naar Limburg. In Vlaanderen zijn we nu al de belangrijkste toeristische regio, na de kust."

ZESTIG JAAR BOKRIJK

Vijf dagen nadat op 12 april 1958 het openluchtmuseum van Bokrijk feestelijk was ingehuldigd, opende in Brussel Expo 58. Die timing was niet toevallig. De wereldtentoonstelling teek vooruit naar de middeleeuwse wereld die in het verleden lag in het atoom- en computerjargon. Bokrijk blakte terug naar het landelijke verleden van Vlaanderen, dat door "de woeling van de moderne tijd" heel snel verloren dreigde te gaan. Verreëid over een oppervlakte van 95 hectare werd in Bokrijk erigoid heropgebouwd dat van elders in Vlaanderen was overgebracht: boerderijen, schuren, molens, een herberg en zelfs twee kerkes. Bokrijk toonde niet alleen orroerend patrimonium, het verzamelde ook huisraad, landbouwvoorwerpen en kledij, en het hield immaterieel erfgoed in stand, zoals volksspelen en vakmanschap. Aan het openluchtmuseum is sinds het begin een uitgestrekt recreatieoord: een speeltuin en horeca verbonden Limburg, de Assenpost van de Vlaamse provincie, speelde daarmee in op de democratisering van het toerisme, om dagjesmensen en verblijfstoeristen aan te trekken.

Overnachten in het museum

"Bokrijk moet een open park zijn, dat 365 dagen per jaar open is, en waar je ook naartoe kunt komen als het regent", somt Igor Philijns op. Zover is het nog niet, het openluchtmuseum is open van april tot eind oktober. Het is sinds kort wel toegankelijk in de herfst- en de kerstvakantie, en soms op zomer- en winterwoeden. Naast de 14 vaste personeelsleden heeft het openluchtmuseum 58 seizoenmedewerkers. "Als we langer opengaan, moet we nadenken over een nieuwe structuur die het beste is voor het park, de bezoekers én het personeel."

"Zul je ooit kunnen slapen in Bokrijk? Ja, Morgen"

Het museum denkt ook na over nieuwe formules om bezoekers aan te trekken. Een ervan is overnachten in het museum. "Maar als we dat aanbieden, moet het puur en helemaal juist zijn. Het mag geen hotel, geen camping of geen bungalowpark zijn. Je neemt je af- en mee terug. 179 New, je landschap is je tv. We moeten iets bedenken wat nog

niet bestaat", zegt Igor Philijns. "We zullen nooit geld verdienen door bezoekers te laten slapen in het museum. Je moet dat kunnen aanbieden tegen democratische prijzen. Maar als we dit echt op een hoog niveau kunnen organiseren, dan gaat het de wereld rond. Zul je ooit kunnen slapen in Bokrijk? Ja, Morgen."

Igor Philijns heeft nog een droom: een sterrenrestaurant alken kookt met ingrediënten die in Bokrijk worden gevekt. "We hebben groenten, we hebben fruit, we hebben dieren, we hebben wild. Je laat je inspireren door de gerechten uit grootmoeders keuken, en die dien je op in een servies dat hier is gemaakt" legt hij uit. "Bokrijk kan het dorp van de toekomst zijn, een nieuw wereld waarin alles paars is. Hier is zo veel potentie!"

Hilke Schlofs & Patrick De Ryck, Bokrijk. Vandaag, gisteren, morgen. Heredit, 208 blz., 39,50 euro

