

BILZEN

Overval aan geldautomaat

Rond 13 uur gistermiddag, tijdens het sluitingsuur van de bank, werd een tachtigjarige man op dreigende toon aangesproken aan de bankautomaat van de BNP Paribas Fortis bank in Bilzen. De twee mannen domineerden de bejaarde man en maakte hem het net afgehaalde geld afhandig. Vervolgens verdwenen ze. De man was onder de indruk van het voorval en werd opgevangen door enkele klanten die het filiaal binnenliepen. De politie pakte kort daarna twee mannen op, maar het bleek niet te gaan om de gezochte overvallers. (joge)



De overval gebeurde aan dit filiaal. © joge

MEEUWEN-GRUITRODE

Politie promoot buurtpreventienetwerk

De gemeenten Meeuwen-Gruitrode, Bree, Bocholt en Kinrooi organiseerden in samenwerking met de politie Noordoost-Limburg een infoavond over WhatsApp buurtpreventie. Een twintigtal geïnteresseerden kwam luisteren. In Kaulille (Bocholt) is sinds kort zo een whatsapp groep actief. Waarom WhatsApp buurtpreventie? Vragen waar de politie graag op antwoordt. Wie interesse heeft om in te stappen in zo'n buurtpreventienetwerk, kan altijd contact opnemen met politie Noordoostlimburg. (rdr)

CULINAIR CONCEPT 'VRIENDEN VAN DE SMAAK' BESTAAT VIJF JAAR

'Terug naar sociaal aspect van tafelen'

Het culinaire concept 'Vrienden van de Smaak' bestaat vijf jaar. Daarom trekt bedenker Didier Bastiaens volgende maand met een veertigtal gasten naar de Dourovallei in Portugal, waar Roger Souvereys op een heuvelflank met lokale producten voor hen zal koken.



Vrienden van de Smaak in de rozentuin van het Kasteel van Hex. © Raf Ketelslagers

VAN ONZE MEDEWERKER

RUDI SMEETS

LAFELT | Het idee kwam overgevaaid uit de Verenigde Staten, waar het al jaren een succes is: een pop-uprestaurant in de natuur. Het werd ontwikkeld door de Amerikaanse landschapsarchitect en kunstenaar Jim Denevan, die in 1999 het concept *Outstanding in the Field* ontwikkelde om mensen dicht bij de oorsprong van hun voeding te brengen. Didier Bastiaens (42) maakte er zijn eigen versie van.

In de buurt van een kasteel, klooster of ander stukje monumentaal erfgoed wordt een tafel van dertig meter gedekt voor zo'n zeventig gasten, die elkaar voor het eerst ontmoeten. In een primitieve veldkeuken gaat een bekende chef aan de slag met ingrediënten uit de onmiddellijke omgeving. Kaas, groenten, wijn, kruiden, vlees: alles wordt in een straal van enkele kilometers verzameld.

De formule sloeg vrijwel meteen aan. De afgelopen vijf jaar bracht het team van *Vrienden van de Smaak* iedere zomer in Vlaanderen meer dan vierduizend gastronomieën bij elkaar. Ongeveer dertig chef-koks verleenden hun medewerking. Wout Bru, Giovanni Oosters, Arabelle Meirlaen, Sofie Dumont en Alex Clevers, bijvoorbeeld. Een bijbehorend kookboek haalde vorig jaar de top tien van de *Gour-*

mand World Cookbook Awards.

Lodewijk XV

'Ik had nooit durven denken dat het concept hier zo snel zou opgepikt worden', zegt Didier Bastiaens. Hij is afkomstig van Lafelt, een dorpje van een vijfhonderdtal inwoners tegen de Nederlandse grens. Het kwam in de geschiedenisboeken terecht omdat er op 2 juli 1747 een hevige strijd werd uitgevochten tussen het Franse leger van Lodewijk XV en de Oostenrijkse troepen. Sindsdien wordt het leven er hooguit verstoord door een hevig onweer of een passerende vrachtwagen. In die rurale omgeving ontwikkelde Bastiaens zijn passie voor streekproducten.

'Tegenover het huis van mijn ouders was er een appelboomgaard, verderop in de straat woonden een kippenkweker, enkele landbouwers en een varkensboer', verduidelijkt hij. 'In het begin van de winter kochten mijn ouders een koe bij boer Coenegrachts, het vlees werd verdeeld onder de gezinnen van de familie. Verse eieren en aardappelen kochten we bij de burens. In de jaren tachtig verdween dat allemaal, omdat de rol van de supermarkt voor de aanschaf van levensmiddelen steeds groter werd.'

Er zijn weinig sterrenchefs die niet met lokale producten werken. Wat is de toegevoegde waarde van 'Vrienden van de

Smaak'?

'Vroeger zaten grote gezinnen samen rond de ketel. Tafelen was meer dan alleen maar eten. Er werden verhalen verteld en plannen gemaakt. Zo ontstond spontaan een gemeenschapsgevoel. Wij brengen het sociale aspect van eten terug met *meal sharing*: er worden grote schotels geserveerd, zodat alle gerechten worden gedeeld. Wij bieden de gasten ook de kans om elkaar op een ongedwongen manier te ontmoeten.'

'Mijn ouders kochten een koe bij een lokale boer, het vlees werd onder de gezinnen van de familie verdeeld'

'Vooraf krijgen ze een rondleiding op het domein waar de lange tafel staat. Daar worden de eerste contacten gelegd. Daarna delen ze hun verhalen tijdens het eten. Het dessert en koffie of thee worden in buffetvorm gepresenteerd, zodat ze ook met andere mensen dan hun tafelburen kunnen kennismaken. Tegenwoordig wordt dat aspect bedreigd door de sociale media. We

groeten elkaar op Facebook, maar niet meer op straat.'

Welke locatie sprak voor u het meest tot de verbeelding?

'Moeilijk kiezen, maar het Kasteel van Hex staat toch wel bovenaan. We zijn er tot nu toe vier keer geweest, telkens op een andere plek: in de rozentuin, de dreef, de ezelsweide en - omdat het toen regende - het koetshuis. Ik doe mijn hoed af voor de manier waarop graaf Ghislain d'Ursel erin slaagt om met eigen middelen een domein van tachtig hectare te onderhouden. Ook de gerestaureerde Herkenrodehoeve in Opheers is heel leuk. Buiten Limburg heb ik uitstekende herinneringen aan onder meer Wijngoed Monteberg in Dranouter, de Museumtuin van het Kasteel van Gaasbeek en het Ursulinenklooster in Sint-Katelijne-Waver.'

Volgende maand trekt u voor het eerst naar het buitenland.

'Ik vind het geweldig dat Roger Souvereys enthousiast was om mee naar Portugal te gaan, want vraag het aan eender welke Belgische sterrenchef: hij wordt nog altijd beschouwd als een grootmeester. We worden gegidst door een andere Limburger, Roland Heelen. Hij woont al jaren in de Douro-streek, door de Unesco erkend als werelderfgoed. Op zijn domein Portal d'Azenha maakt hij wijnen en porto's van hoogstaande kwaliteit.' www.vriendenvandesmaak.be

GENK

Twee mannen opgepakt na vechtpartij op Genk On Stage

In de rand van Genk on Stage is zaterdagavond een vechtpartij ontstaan in het centrum ter hoogte van boekhandel De Standaard. Daarbij raakte één man gewond. Hij werd voor verzorging naar het ziekenhuis overgebracht. De politie van de zone Mid-Lim heeft twee verdachten opgepakt die bij de vechtpartij betrokken zouden zijn. Eén van hen is bestuurlijk aangehouden. De man die klappen kreeg, heeft inmiddels het ziekenhuis mogen verlaten. (cn)