

## PERSTEKST

### De Superette Bokrijk Opening BKRK - Vakmanschap brood op 25 juni 2017

De kunst van het brood bakken. Daar draait het vanaf deze zomer allemaal om in Bokrijk. Bezoekers van het Openluchtmuseum kunnen zich vanaf 25 juni verdiepen in dit onderwerp én artisanaal gebakken zuurdesembrood kopen, recht uit de houtoven van De Superette Bokrijk. *"We presenteren dit vakmanschap als een totaalverhaal",* zegt Igor Philtjens, voorzitter van vzw Het Domein Bokrijk en gedeputeerde van Toerisme, Cultuur en Erfgoed. *"Geconcentreerd op één erf in het museum brengen we een museale opstelling die collectiestukken zoals bakkersgereedschap uitlicht, maar ook de vele tradities rond brood en de betekenis en het belang ervan vanuit een internationaal perspectief aanraakt. De schuur op het erf onderging een doorgedreven restauratie en is voortaan ingericht als broodatelier. Hiervoor ging Bokrijk een samenwerking aan met 'een hedendaagse vakman' Kobe Desramaults, die Bokrijk uitkoos om een tweede vestiging van 'De Superette' te openen."*

#### Intro

Bokrijk is een plek waar het erfgoed van gebouwen, objecten, overgeleverde gebruiken van het Vlaamse plattelandsleven reeds 60 jaar wordt geconserveerd. Maar het is al lang niet meer een synoniem voor een 'gestold verleden'. Bokrijk is uitgegroeid tot een groots recreatiegebied met een museum, een arboretum en een uitgebreide publiekswerking. Recent is een **herpositioneringstraject** ingezet. De sleutel voor deze transformatie is de relevantie van het erfgoed voor vandaag en de toekomst duidelijk maken. Dit door de gebouwen, objecten, hun makers en de bezoeker van vandaag op nieuwe manieren met elkaar in contact te brengen. Bokrijk als collectie is een schatkamer, een inspirerende voedingsbodem, een drager van tradities. Ze kunnen steeds opnieuw vertaald en gebruikt worden, dan pas blijft het erfgoed levend. De focus ligt op **hedendaags vakmanschap**. Nieuwe projecten en producten die het verleden als inspiratie nemen, inventief met beeld, grondstoffen en maakproces omgaan zijn het doel. Eigentijds en relevant zijn hun eigenschappen. Dit is de nieuwe 'brand': vandaar de naam **bokrijk brandmerkt (BKRK)**. Architect-ontwerper Bart Lens is als Bokrijk Bouwmeester de initiator van dit traject dat in 2014 werd opgestart. *"We willen een hedendaagsheid integreren in de geschiedenis",* verduidelijkt Bart Lens. *"Je moet geen mijlpaal in de geschiedenis willen zijn, je moet ze gewoon verder schrijven... Erfgoed vertelt pas een verhaal als je het een functie geeft in de samenleving."*

Operatie BKRK kiest twee leidraden voor zijn hedendaagse interventies: **authentiek vakmanschap** en **ambachtelijke kwaliteit**. Ze zijn overigens de typische eigenschappen van heel wat ontwerpers en producenten in Vlaanderen. Ze zitten in het DNA van onze cultuur en houden een vorm van respect voor natuur, materialen en leven in.

Het museum koos voor zijn toekomstige werking **diverse vakmanschappen** die de komende jaren worden gepresenteerd. Een **hedendaagse vakman** krijgt carte blanche op uitnodiging van Bokrijk. Zijn interventie: het product, object, kunstwerk, idee of zelfs zijn filosofie, zijn uitingen van overgeleverde kennis en een creatieve geest. Chefkok Kobe Desramaults en zijn bakker Sarah Lemke zijn aangetrokken om het vakmanschap brood in Bokrijk mee uit te werken. Vervolgens komt het vakmanschap **textiel** met Tim Van Steenbergen aan bod.

## De Superette Bokrijk

### **Eigentijds bakken in het museum**

Bokrijk heeft 16 traditionele bakovens die variëren in afmeting en uitzicht. Ze getuigen dat brood bakken (in houtgestookte ovens) op het platteland in Vlaanderen een gewone onderneming was en dat de mensen vroeger wisten hoe men dat deed. In 'De Superette Bokrijk' wordt vanaf heden brood gebakken **op authentiek wijze**, waarbij de **ingrediënten** meel, desem, zout en water allen van **lokale herkomst** zijn. De lange fermentatie van de degen en de **hoge baktemperaturen** zijn eigen aan het bakproces. *"I'm passionate about bread, I really like the ovens and I like lighting things on fire!"* zegt Sarah Lemke, het brein achter 'De Superette'.

### **Lokale producten of de korte keten**

Desramaults is al langer geëngageerd in het proces van voedsel produceren en bereiden. Hij nam initiatieven die mensen meer bewust moeten maken van wat ze eten, waar ze voedsel kopen en van de rol van de boeren en productiemogelijkheden. *"Ons hedendaags en toekomstgericht werken rond lokale graansoorten en lokale ambacht, sluit perfect aan bij Bokrijk, dat net groot respect toont voor dié traditie"*, zegt Kobe Desramaults. De Superette Bokrijk werkt met lokale telers zoals Pieter Coopmans. Immers 'de korte keten' bij de aanlevering van ingrediënten is een aandachtspunt. Concreet zal worden gewerkt met graansoorten zoals tarwe, rogge en spelt die eigen zijn aan de Kempen en die in de nabijgelegen graanwatermolen van Stevoort worden **gemalen op steen**. Bokrijk was reeds zelf vanuit zijn museale functie bezig met het telen van oude graansoorten. Maar de samenwerking met De Superette toont aan dat alle vakmanschap van het brood bakken uit het verleden, vandaag en ook voor de toekomst relevant zijn. Desramaults, Lemke en Bokrijk zijn hierin gelijkgestemden. In de landelijke en museale omgeving krijgt het vakmanschap een concrete en hedendaagse component waar de bezoeker deel van uit maakt. Het assortiment brood is daar en ook op diverse Limburgse markten te koop.

## Restauratie en hedendaagse architectuur

Als locatie voor De Superette werd gekozen voor de Kilbershoeve, afkomstig uit het Limburgse Meeuwen. Het erf bestond uit een woonhuis met typische potstal met een losstaande schuur en een bakhuis die dateren uit de 18<sup>de</sup> en de 19<sup>de</sup> eeuw. De gebouwen zijn opgetrokken uit traditioneel vakwerk en het huis met potstal en de schuur hebben een rieten dak. De inrichting van De Superette is de aanleiding voor de **restauratie van de schuur**. Die is in **eigen beheer van Bokrijk** uitgevoerd. Kennis van de **historische vakwerkbouw en technieken voor houtrestauratie** behoren nu eenmaal tot de **expertise** van de **eigen vaklui**.

De **nieuwe architectuur** met monumentale schouw is een **ontwerp van BC architecten & studies**. Hun keurmerk is het bouwen met **lokale en duurzame materialen**. Zij hebben als jong Brussels bureau reeds heel wat **onderzoek** en kennis over plaatselijke materialen en innovatieve bouwprocessen verzameld. Ze beschikken ondertussen ook over **uitgebreide praktijkervaring** in het **bouwen met aarde** in Ethiopië, Burundi, Marokko en Nigeria en in leem in België en Frankrijk. Voor De Superette bouwen ze een toog in stampleem (met leem en grind uit de Maas), binnenwanden met **kalkhennep en een ovengebouw uit baksteen geproduceerd in een traditionele ringoven in Maaseik**. Het ovengebouw sluit aan op de buitenzijde van de schuur en er worden **twee houtovens** op aangesloten: één hedendaagse houtoven voor productie en één authentieke houtoven voor demonstratie. Het verschil is dat in de authentieke houtoven gestookt en gebakken wordt in één ruimte. Bij de nieuwe oven zijn beide functies gescheiden en werkt men met stoom. Ook de verwarming van de bakkerij wordt gerecupereerd uit de ovens om de bakkerij bij te verwarmen. *"De bakkerij in Bokrijk is voor ons een belangrijk project. Een vakkundig, mooi en juist gebouw ontwerpen was de uitdaging, met hedendaagse materialen en oude bouwtechnieken. Ook omdat we bouwen met aannemers en vakmensen die deze kennis en kundigheid in de vingers hebben. De bakkerij is evengoed hun project. De idee dat iedereen zich dit gebouw 'toe-eigent' is belangrijk. Het is ook de enige manier om samen nieuwe oplossingen te testen en te vinden. In die zin zijn wij als architect alles verschuldigd aan de vakmannen van de Gebroeders Janssens, en vooral aan hun onderaannemer Het Leemniscaat."* licht Nicolas Coeckelbergs, projectarchitect toe.

## Museale ontsluiting

Het vakmanschap Brood wordt ook via een **museale presentatie** onder de aandacht gebracht. Hiervoor werd tentoonstellingsmaker **Katrien Vandermarliere** aangezocht. Uit de collectie van Bokrijk worden een 100-tal objecten geselecteerd. Zij stelt - op een voor Bokrijk ongekende manier - deze **collectiestukken** tentoon.

In een ongedwongen route op het boeren erf kan de bezoeker naar gelang zijn interesse en via diverse ingangen het onderwerp brood leren kennen. Een eerste presentatie in het woonhuis toont '**ambachtelijk bakkersgereedschap** uit de 19<sup>de</sup> en de 20<sup>ste</sup> eeuw'. In het bakhuis worden voorwerpen gepresenteerd die met '**thuis bakken en brood eten**' te maken hebben. Voor de scenografie werd samengewerkt met **architect Christian Kieckens**. Daarnaast is er een audiovisuele **kunstinstallatie van Bob Takes** die de vele **tradities, rituelen en de betekenis van brood in de wereld**, reveleert. Tot slot is er een korte **film** in het woonhuis die de betekenis van brood duidt: het economische en sociale belang ervan voor gemeenschappen. Maar ook hoe brood een industrieel voedselproduct wordt. En waarom we vandaag en ook in de toekomst brood zullen eten.

## Verdieping en participatie

Bokrijk voorziet **bijkomende initiatieven** rond het thema: voor **groepen** en **schoolbezoeken** is er een aangepaste **atelierroute** 'van graan tot brood'. Hierin komen verschillende aspecten van het productieproces aan bod. **Individuele bezoekers** kunnen dagelijks aan de slag met brooddeeg in één van de atelierschuren. En via een gloednieuw **Atelier+ Brood** kunnen geïnteresseerden vanaf dit najaar een verdiepende workshop volgen: Sarah Lemke geeft één- en meerdaagse opleidingen zuurdesembrood of -pizza's bakken. Deze Ateliers+ vinden op vaste dagen plaats na sluitingstijd en zijn op individuele basis te reserveren via [www.bokrijk.be/BKRKbrood](http://www.bokrijk.be/BKRKbrood).

Ieder jaar reikt Bokrijk ook een **BKRK-award** uit voor een **innovatief product** dat de brug slaat tussen eigentijdse vormgeving en innovatief vakmanschap. In navolging van de BKRK-awards Leder, Keramiek en Hout wordt nu een wedstrijd rond brood gelanceerd. De laureaten zijn bekend in het voorjaar van 2018.

## Samenwerking met partners

Bokrijk zoekt in een dergelijk project ook bewust de samenwerking op met derden zoals erfgoedpartners of onderwijsinstellingen. Zo is er een opleiding voor hotelscholen waarbij studenten op een boeiende manier kennismaken met de geschiedenis en de praktijk van het historisch broodbakken. Dit gebeurt in samenwerking met De Superette Bokrijk en de vereniging Bakkers Vlaanderen Limburg. En er gebeurt kennisuitwisseling tussen Bokrijk en musea zoals het MOT (Museum voor de Oudere Technieken in Grimbergen) en het Bakkerijmuseum in Veurne over bakovens en aanverwante objecten en over historisch onderzoek naar dit vakmanschap.

## Bijkomende informatie

### **Kobe Desramaults**

Na een leercontract en stages bij een aantal grote chefs, nam hij op zijn 24<sup>ste</sup> het restaurant In De Wulf over van zijn moeder. Desramaults evolueerde daar van een jonge chef die zijn kunnen toonde met moleculaire hoogstandjes tot een chef die radicaal kiest voor sobere puurheid, met een heel persoonlijke en unieke keuken. Hij kookt heel intuïtief. Bereidt wat de natuur in de omgeving brengt. De beperkingen die dit met zich meebrengt, ziet hij als de grootste uitdaging. Lokale producten gebruiken, lokale samenwerkingen met gepassioneerde kwekers en telers, daar draait het om. In 2016 beslist hij om zijn legendarische restaurant 'In de Wulf' stop te zetten en nieuwe uitdagingen aan te gaan. Hij was ook chef en eigenaar van De Vitrine (in Gent) / La Chaparrita (Pop-up tot mei 2017). In juni 2017 opent hij 'De Suprette Bokrijk' én een nieuw restaurant op de gelijkvloerse verdieping van de oude Belgacomtoren in Gent.

### **Sarah Lemke**

Sarah Lemke werkte een tijdje in restaurants in New York en San Francisco, waar haar liefde voor koken en bakken met open vuur werd aangewakkerd. Ze rolde in de bakkerswereld en werkte bij de besten. Eén ding hadden haar mentors allen gemeen: brood bakken gaat om ambacht, goed graan, meel in een molen op steen gemalen en het gebruik van oude technieken. Ook het bouwen van een houtoven kent voor Sarah geen geheimen. Ze werkte samen in het team van Kobe Desramaults in 'In de Wulf' en werd er de bakker. De samenwerking klikte en werd verzegeld met de opening van 'De Superette' in Gent in 2014. De eigenhandig gebouwde houtoven werd het kloppend hart van de ruimte. Sarahs Lemke's brood in ondertussen een begrip.

### **Bart Lens, Bokrijk Bouwmeester en initiator van 'bokrijk brandmerkt' (BKRK)**

Bart Lens is architect en productontwikkelaar. Afgestudeerd in 1982 werkt hij aanvankelijk bij verschillende architectenbureaus. In 1995 start hij met een ontwerppraktijk LENS°ASS. Tot zijn realisaties behoren interieurinrichtingen, woningen, winkels, galleries, industriële complexen en woonerven. Hij ontwierp reeds tal van gebruiksvoorwerpen waarvan er diverse in productie en op de markt verkrijgbaar zijn. De ontwerpen, architectuur maar ook de objecten, getuigen steeds van een pragmatische, realistische aanpak van de opgave gekoppeld aan een grote aandacht voor het materialiseren. Sinds 2014 is Bart Lens gastcurator van Bokrijk. Zijn ambitie is om vakmanschap opnieuw te honoreren en het maatschappelijk relevant te maken. In samenwerking met hedendaagse vakmensen wordt een vakmanschap inzet van een nieuwe museale beleving, nieuwe ontwerpen, hedendaagse architectuur, eerlijk voedsel en een andersoortige communicatie.

### **BC architects & studies, ontwerpers bakkerij 'De Superette Bokrijk'**

BC architects & studies is een groep die architectuur beoefent vanuit een creatieve en geëngageerde invalshoek. BC architects bvba werkt nauw samen met de bouwheer en de betrokken aannemers om op maat gemaakte, gezonde en mooie gebouwen neer te zetten. Daarbij verkiezen ze om te werken met ecologische materialen zoals hout, stobalen, aarde, baksteen en natuursteen - en dit voor hedendaagse ontwerpen. Omdat mensen het meeste van hun tijd doorbrengen met het leven en slapen in gebouwen voelen zij zich als architect er verantwoordelijk voor om mooie en gezonde ruimtes te ontwerpen. Ze kiezen dan ook met een nauwgezette aandacht bouwmaterialen en -technieken en kennen hun effecten op de gezondheid. Naast nieuwbouw en verbouwingen werken zij ook graag samen met zelfbouwers. BC studies, het tweede luik van dit bureau, doet onderzoek naar de ecologische impact van lokale materialen. BC architects & studies werkt samen met een netwerk van externe experts waar nodig, maar de vaste kern bestaat uit de architecten Ken De Cooman, Wes Degreef, Laurens Bekemans en Nicolas Coeckelberghs. Deze laatste was ook de projectarchitect voor 'De Superette Bokrijk.'

### **BC architecten, ontwerpers bakkerij 'De Superette Bokrijk'**

BC architecten & studies is een groep die architectuur beoefent vanuit een creatieve en geëngageerde invalshoek. BC architecten bvba werkt nauw samen met de bouwheer en de betrokken aannemers om op maat gemaakte, gezonde en mooie gebouwen neer te zetten. Daarbij verkiezen ze om te werken met ecologische materialen zoals hout, stobalen, aarde, baksteen en natuursteen - en dit voor hedendaagse ontwerpen. Omdat mensen het meeste van hun tijd doorbrengen met het leven en slapen in gebouwen voelen zij zich als architect er verantwoordelijk voor om mooie en gezonde ruimtes te ontwerpen. Ze kiezen dan ook met een nauwgezette aandacht bouwmaterialen en -technieken en kennen hun effecten op de gezondheid. Naast nieuwbouw en verbouwingen werken zij ook graag samen met zelfbouwers. BC studies, het tweede luik van dit bureau, doet onderzoek naar de ecologische impact van lokale materialen. BC architecten werkt samen met een netwerk van externe experts waar nodig, maar de vaste kern bestaat uit de architecten Ken De Cooman, Wes Degreef, Laurens Bekemans en Nicolas Coeckelberghs. Deze laatste was ook de projectarchitect voor 'De Superette Bokrijk.'

### **Katrien Vandermarliere, tentoonstellingsmaker museale ontsluiting Brood**

Katrien Vandermarliere is kunsthistoricus en was verantwoordelijk voor het architectuurprogramma van het Internationaal Kunstcentrum deSingel van 1991 tot 2002. Zij was curator van meer dan 70 tentoonstellingen met internationale en Belgische architecten, stedenbouwkundigen en kunstenaars. Ze was jarenlang betrokken bij de inrichting van een architectuurbeleid in Vlaanderen. Als eerste directeur van het Vlaams Architectuurinstituut werkte zij, naast tentoonstellingen en publicaties, diverse formats uit voor

publiekswerking van gespecialiseerd tot groot publiek. Sinds 2014 werkt zij als freelance tentoonstellingsmaker en editor voor diverse opdrachtgevers en projecten.



## **PRAKTISCHE INFO OPENLUCHTMUSEUM**

**Het vakmanschap brood is uitgewerkt in en rond het erf van de Kilbershoeve Meeuwen, gelegen in museumdeel Kempen. Geopend voor het grote publiek vanaf zondag 25 juni 2017.**

### **Openingsuren:**

Het Openluchtmuseum is geopend t.e.m. 22 oktober 2017, van 10u tot 18u. Maandag gesloten, behalve op feestdagen en de maandagen van juli en augustus.

### **Toegangsprijzen:**

Vanaf 13 jaar: €12,5

Groepen (vanaf 15 personen), 60+, andersvaliden: €10,5

Kinderen van 3 t.e.m. 12 jaar: €2

Kinderen tot 3 jaar: gratis

Parking: €5

Het Domein Bokrijk

Bokrijklaan 1

3600 Genk

Tel.: 011 26 53 00

E-mail: [infobokrijk@limburg.be](mailto:infobokrijk@limburg.be)

[www.bokrijk.be](http://www.bokrijk.be)



*Niet voor publicatie:*

### **Perscontact voor het Domein Bokrijk**

Miet Feytons

Tel: 011 26 53 18

GSM: 0496 48 32 58

[miet.feytons@limburg.be](mailto:miet.feytons@limburg.be)