



FLANDERN GESCHICHTEN

aus dem Ehrengastland der
Frankfurter Buchmesse 2016



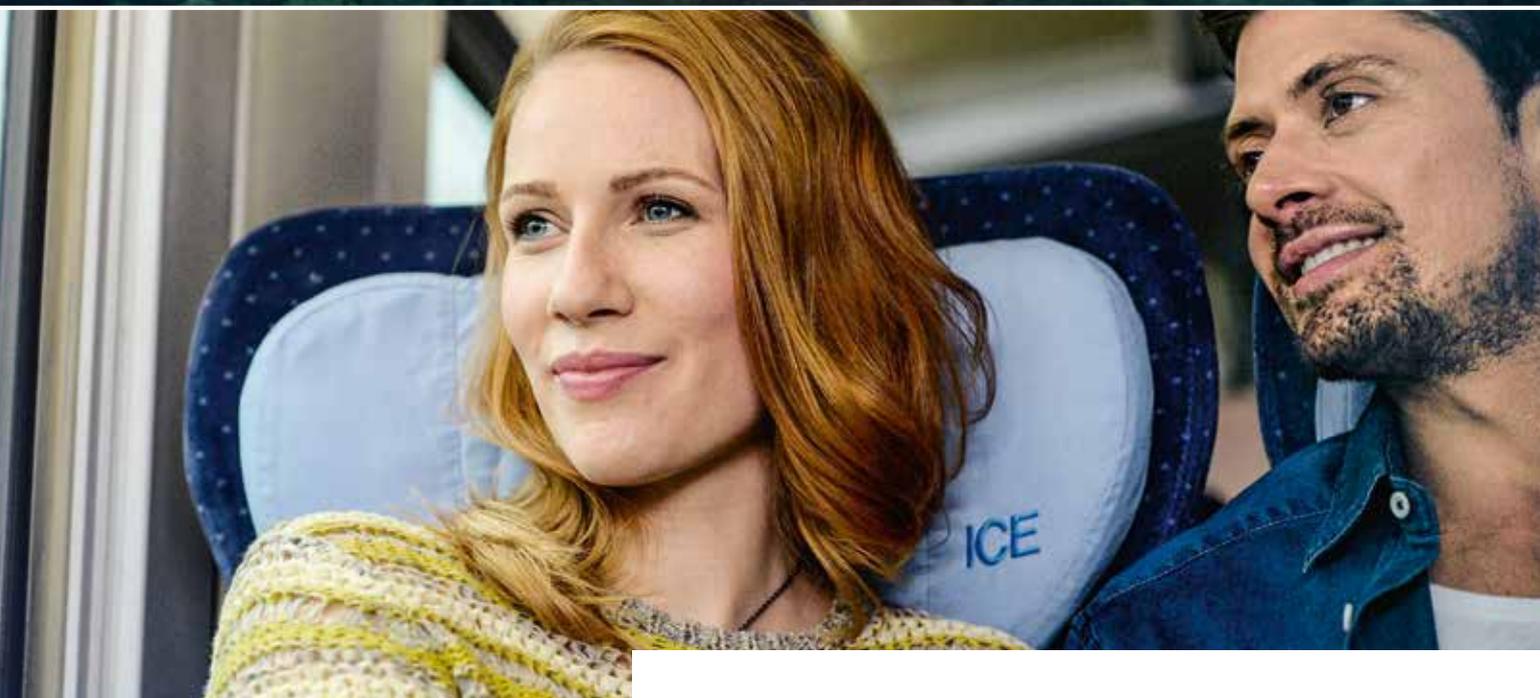
Flanders
State of the Art



Flandern. Direkt. Schnell. Im ICE.

ab
39
Euro

© Sabam 2011 - Alexandre Laurent (aerial)



Entdecken Sie Flanderns Städte!

Antwerpen, Brügge, Gent oder doch lieber eine Reise in die Hauptstadt Brüssel? Flandern steckt voller Attraktionen. Der ICE ist die schnelle und komfortable Verbindung aus Deutschland nach Flandern. Von Frankfurt können Sie in weniger als 3 Stunden nach Brüssel reisen. Steigen Sie in Köln ein, kommen Sie in 1¼ Stunden in die Hauptstadt und das bereits ab 19 Euro. Antwerpen, Brügge, Gent sind von dem Zwischenstopp in Brüssel sehr schnell zu erreichen.

Weitere Informationen finden Sie unter: bahn.de/flandern



In Kooperation mit:

Willkommen in Flandern!

Sicherlich wussten Sie bereits, dass Flandern in diesem Jahr Ehrengast auf der Frankfurter Buchmesse ist. Ein guter Grund, diese kleine, aber feine Region hier ausführlich vorzustellen, denn sie punktet mit genau den Dingen, die das Leben lebenswert machen: Kunst und Kultur im Überfluss, einem üppigen Lebensstil voll burgundischer Fülle und einer erfrischenden Eigensinnigkeit. Die Flamen sind fleißig und arbeitsam, jedoch gleichzeitig dickköpfig und eigenwillig mit einem ausgeprägten Sinn für das *savoir vivre*. Eine einzigartige, typisch flämische Kombination, die nur hier zu finden ist – sowohl bei den großen



Malern, als auch bei Küchenchefs, Chocolatiers, Bierbauern, Designern und Schriftstellern.

Nun reisen Sie gemeinsam mit einer Vielzahl von interessanten Flamen durch das Land, die Ihnen ihr ganz eigenes Flandern auf ihre ganz eigene Weise vorstellen. Der Zeichner Tom Schamp zeigt Ihnen die unentdeckten Seiten von Brüssel, Seppe Nobels (laut Kritikern einer der besten Gemüseköche Europas) gewährt

Ihnen Einblicke in sein Antwerpen, der Bestsellerautor Pieter Aspe entführt Sie nach Brügge, wo für ihn alles begann, und das gefeierte Designerduo Muller Van Severen verrät Ihnen seine Lieblingsorte in Gent. Inspirationen in Hülle und Fülle! Doch es gibt noch mehr zu erleben: In Antwerpen, das in Kürze von der UNESCO zur Weltbuchstadt ernannt wird, öffnet das *Museum Plantin-Moretus* wieder seine Pforten. Hier wird die Geschichte der Buchdruckkunst wieder lebendig. Leuven feiert 500 Jahre *Utopia* von Thomas Morus mit u. a. einer hochkarätigen Ausstellung. Wie Sie sehen – Flandern ist überraschend wie nie zuvor!



**AUF DEN GESCHMACK
GEKOMMEN?**

→ Unter www.flandern16.de lesen Sie noch viel mehr über Flandern!

Bart Moeyaert

über das, was ihn derzeit bewegt

Mit seinen Werken rührt der preisgekrönte Schriftsteller Bart Moeyaert die Herzen von Groß und Klein. Im Jahre 1998 gewann er für seinen Roman *Bloße Hände* den Deutschen Jugendbuchliteraturpreis und von 2006 bis 2007 war er Stadtdichter von Antwerpen. Bart Moeyaert ist künstlerischer Leiter des Gastlandauftritts von Flandern und den Niederlanden auf der Frankfurter Buchmesse 2016.

Über seine Wurzeln

„Ich wurde in Brügge geboren, habe meine Zeit als Student in Gent und Brüssel genossen und bin anschließend in dem für mich neuen Antwerpen gelandet. Mich zu verpflanzen, ist nicht schwer. Mittlerweile lebe ich bereits seit einunddreißig

Jahren in Antwerpen und habe festgestellt, dass persönliches Glück nicht davon abhängt, in welcher Stadt man wohnt, sondern davon, ob man seinen Lebensmittelpunkt selbst gewählt hat, seine vier Wände, seine Freunde, seine liebsten Menschen. Im Ausland werde ich häufig gefragt, welche Sprache ich spreche. Auf Englisch antworte ich jedes Mal „Dutch“, muss dann jedoch erklären, dass Antwerpen zwar nicht weit von Amsterdam entfernt ist, aber dennoch nicht in den Niederlanden liegt. Flandern und die Niederlande teilen sich nicht nur die Nordseeküste, sondern auch eine Sprache. Ich bin stolz auf das, was uns verbindet, und genau das möchte ich zeigen. Dem aufmerksamen Besucher der Buchmesse wird die leicht unterschiedliche Aussprache auffallen. Doch die geringfügigen Abweichungen sind schnell erklärt.“

Über die Frankfurter Buchmesse

„Als man mich fragte, ob ich künstlerischer Leiter des Gastlandauftritts sein wollte, habe ich sofort zugestimmt. Ich hatte zwar im

Vorfeld bereits geahnt, dass dies eine bedeutsame Aufgabe sein würde, doch der tatsächliche Umfang sprengt alle Erwartungen. Dieses Projekt hat mein Leben mehr als zwei Jahre lang dominiert. Von Anfang an ging es mir darum, eine breite Basis für eine Zusammenarbeit aufzubauen. Es sollte keine einmalige Aktion werden, die mit der Buchmesse beginnt und endet. Die Projekte sollten vielmehr eine tiefere Wirkung haben und länger nachklingen. Die Welle begann mit der Lit.cologne in Köln und nahm dann über Leipzig und Berlin Fahrt auf, bis sie im Herbst mit voller Wucht Frankfurt erreicht. Und sie wird auch danach noch weiterlaufen: Nach der Buchmesse findet in Karlsruhe eine weitere große Ausstellung statt. Ich bin und bleibe auch als künstlerischer Leiter ein Geschichtenerzähler. Der Gastlandauftritt hat eine gewisse Eigendynamik entwickelt, in der sämtliche Genres und auch andere Kunstformen beleuchtet werden. Ich finde es großartig, dass dadurch eine Übersetzungswave ins Deutsche ausgelöst wurde.“





Über flämische und niederländische Schriftsteller

„Als Flandern und die Niederlande im Jahre 1993 erstmals Ehrengast auf der Frankfurter Buchmesse waren, hatte das eine enorme Wirkung. Zahlreiche Fachbesucher und Lesebegeisterte machten zum ersten Mal Bekanntschaft mit unserer Literatur und bekamen Lust auf mehr. Heute, 25 Jahre später, zeigen wir: Wer glaubte, uns zu kennen, täuscht sich wahrscheinlich, denn die Zeit stand nicht still – ganz im Gegenteil. Neben Cees Noteboom und Hugo Claus sind inzwischen neue literarische Sterne am Firmament aufgestiegen: Saskia de Coster, Peter Verhelst, Arnon Grunberg, um nur einige zu nennen. Ich hoffe, dass die von Flandern und den Niederlanden gemeinsam erschaffene Literatur bald auch weit jenseits unserer Grenzen gelesen wird.“

→ Auf www.bartmoeyaert.com können Sie Bart Moeyaerts Abenteuer als Leiter des Buchmesse-Gastlandauftritts verfolgen.

BUCHDRUCKKUNST HAUTNAH ERLEBEN

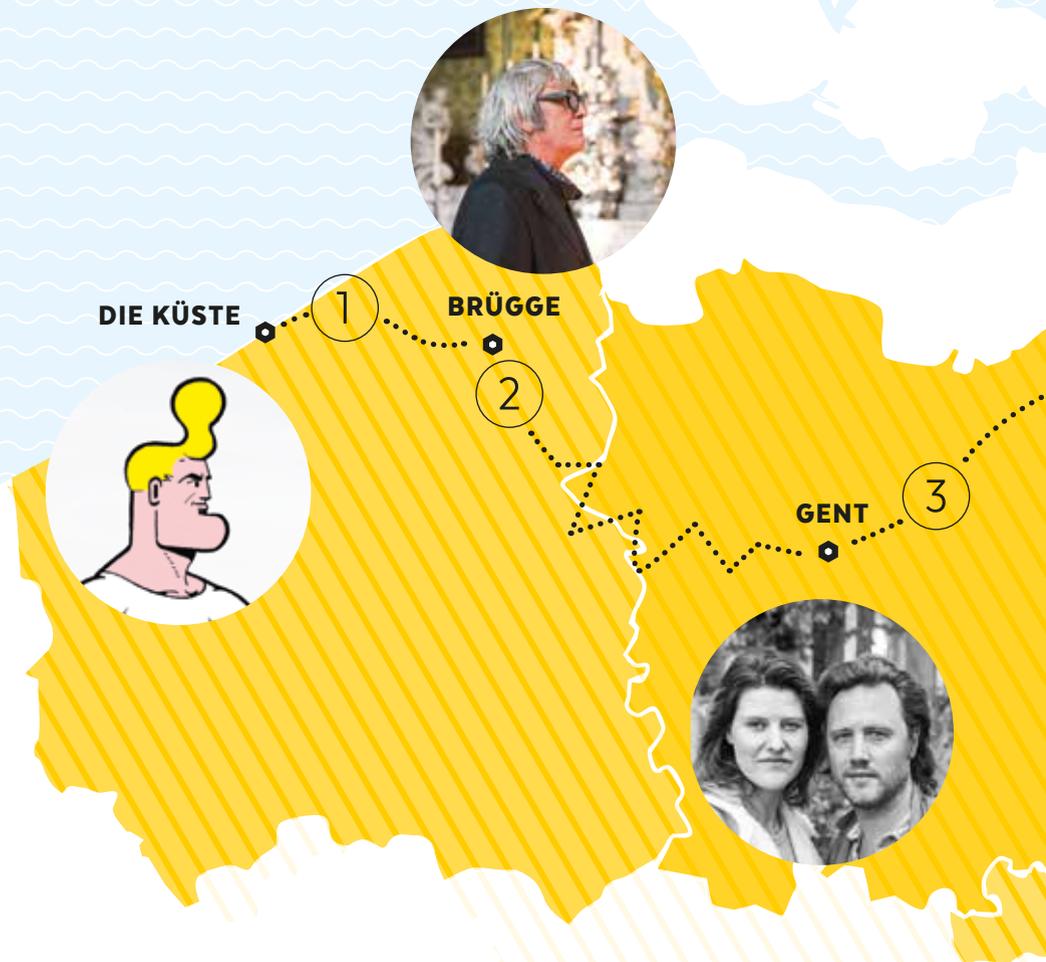
DAS MUSEUM PLANTIN-MORETUS FEIERT SEINE NEUERÖFFNUNG!

→ Im Jahre 2005 wurde das Haus von Christoffel Plantin als weltweit einziges Museum von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt – ein perfekter Zeitpunkt für eine grundlegende Überarbeitung. Nach einer umfassenden Restaurierung öffnet das Antwerpener Museum nun am 30. September 2016 wieder seine Pforten. Man renovierte das ursprüngliche Wohnhaus und die Werkstatt der Verlegerfamilie Plantin-Moretus und errichtete einen Neubau mit Holzfassade, inspiriert von alten Letternkästen und den Neorenaissance-Fassaden der umgebenden Häuser. Christoffel Plantin und sein Schwiegersohn Jan Moretus setzten seinerzeit neue Maßstäbe: Sie waren die ersten Drucker, die Bücher in industrieller Größenordnung produzierten, und damit sozusagen die Steve Jobs und Mark Zuckerbergs ihrer Zeit. Heute, 400 Jahre später, kann jedermann der Wohn- und Wirkstätte dieser hochgeschätzten Verleger für Wissenschaftler und Humanisten einen Besuch abstatten –

eine einzigartige historische Erfahrung. Hier stehen die ältesten Druckerpressen der Welt, und die Besucher erfahren alles über die Geschichte des Buchs und der Buchdruckerkunst. Im Lesesaal laden alte und moderne Bücher, Handschriften, Archive, Drucke und Zeichnungen zum Schmökern ein. Eine tolle Gelegenheit, in die Vergangenheit einzutauchen!



→ www.museumplantinmoretus.be



1 **DIE KÜSTE**
OSTENDE, SEELISCHE HEIMAT
DES HERRN SEELE **6**
Pur genießen – Pascale Naessens **12**

2 **BRÜGGE**
PIETER ASPE, KRIMI IN BRÜGGE **16**
Die Heimat der flämischen Meister **21**
*Peter De Clercq, der Mann, der seinem Volk
das Grillen beibrachte* **24**

3 **GENT**
DESIGNERDUO MULLER VAN SEVEREN
EROBERT DIE WELT **26**
Kaffee à volonté **32**

Autor Sophie Allegaert
Fotografie Stefanie Faveere
Layout Steven Theunis, Armée de Verre

Herausgeber
© Lannoo Publishers i.Z.m. VISITFLANDERS
www.lannoo.com - www.visitflanders.de

Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne
vorherige beim Verleger eingeholte schriftliche
Genehmigung durch Druck, Fotokopie, Mikrofilm
oder sonstige Verfahren vervielfältigt und/oder
veröffentlicht werden.

4

ANTWERPEN

KULINARISCHER PIONIER SEPPE NOBELS 34

Kochen wie die flämischen Meister 40

Glücklich werden mit Leo Bormans 42



ANTWERPEN

4

6

MECHELEN

5

BRÜSSEL

7

LEUVEN

5

BRÜSSEL

DIE WUNDERSAME WELT
VON TOM SCHAMP 44

Darf's noch ein Stückchen Schokolade sein? 50

MECHELEN

6

GLOCKENSPIEL - WELTKULTURERBE
MIT SPANNENDER GESCHICHTE 52

Handmade in Belgium 56

7

LEUVEN

PHILOSOPHIEREN MIT THOMAS MORUS 58

*Über belgisches Bier und seine
erstaunlichen Pioniere!* 61



Ostende

seelische Heimat des Herrn Seele

Herr Seele, das Alter Ego von Peter Van Heirsele, tanzt auf vielen Hochzeiten. Gemeinsam mit dem Cartoonisten Kamagurka ließ er „Cowboy Henk“ auf die Welt los, und wenn er nicht gerade malt oder seinem absurden Humor kreative Flügel verleiht, stimmt er Klaviere. Kaum jemand eignet sich besser dazu, dem Surrealen in der Seele Flanderns nachzuspüren. Eine Geschichte, die beweist, dass ein Kind der Küste immer ein Kind der Küste bleiben wird.

HERR SEELE ÜBER OSTENDE

„Hier verläuft die Grenze von Europa, hier ist Endstation. Die Abgeschlossenheit und Einsamkeit dieses Außenpostens wirken anziehend auf mich. Hier kann man wahrhaftig allein sein. Das brauche ich, um innerlich zur Ruhe zu kommen, um arbeiten zu können, genau wie der ebenfalls aus Ostende stammende Maler James Ensor. Van Gogh, Ensor, ich – wir sind alle im Zeichen des Widders geboren, das erste Sternzeichen im Tierkreis und das Zeichen, das für Erneuerung steht. Deshalb halte ich mich gerne von aller Betriebsamkeit fern. In Brüssel werde ich dauernd angesprochen, zumal ich mich allein schon durch meine markante Erscheinung von der

Menge abhebe. Dadurch komme ich kaum zum Arbeiten. Im Sommer herrscht bunter Trubel in Ostende, aber im Winter ist hier Ruhe, dann zeigt sich Ostende von seiner besten Seite. Die Einheimischen lieben diese einsamen Wintermonate, dann bringt das Meer seinen Charakter noch deutlicher zur Geltung. In Gent ist man ständig von coolen und hypercoolen Leuten umgeben – hier jedoch nicht. Zum Glück. Ich mag das nicht. Ich bevorzuge einen exzentrischen, durchgestalteten Surrealismus. Ich selbst bin ja quasi eine Fleischgewordene Comic-Figur. Schon als Kind trug ich Kniebundhose und Krawatte, wie ein echter Künstler. An diesem Ort kann man gar nicht mit beiden Füßen fest auf dem Boden bleiben – in losem Sand

klappt das einfach nicht. Studiert habe ich in Florenz, bin dann aber wieder zurückgekehrt, weil ich das Licht des Nordens vermisste. Das Licht ist hier anders, es zeichnet schärfere Konturen als im Rest des Landes. Vielleicht, weil es vom Meer reflektiert wird? Eigentlich hat diese Landschaft etwas Impressionistisches, eine Welt voller Pastelltöne. Ein paar Kilometer weiter im Houtland, der Gegend, in der ich geboren wurde, dominieren sattgrüne Wälder und hellgrüne Wiesen. Die haben eine tröstende Wirkung. Aber hier fließen die Jahreszeiten ineinander über, und das muss man aushalten können. Ich persönlich stehe eher auf satte Farben, wie sie die altniederländischen Meister, die „Flämischen Primitiven“, verwendet haben, aber solche Farbtöne findet man hier nicht. Allerdings gibt es genug, was diesen Mangel wieder wettmacht: einen unendlichen Horizont, rauschende Wogen und das imposante Meer. Und man muss den Wind aushalten können. Die kreativen Köpfe Kamagurka und Arno Hintjens sind

WER IST WER?

HERR SEELE

→ Herr Seele, geboren in Torhout, ist ein flämischer Künstler, Fernsehmacher, Cartoonist, Klavierstimmer und vor allem bekannt als der Zeichner des absurden Comics Cowboy Henk, den er zusammen mit seinem Kameraden Kamagurka entwirft. Gemeinsam ersinnen sie absurden Humor von allerfeinster Güte. Er lebt in Ostende.

KAMAGURKA

→ Kamagurka, geboren in Ostende, ist ein flämischer Cartoonist, Fernsehmacher und Künstler. Er zeichnet und entwirft (mit und ohne Herrn Seele) absurde Comics und Fernsehprogramme. Darüber hinaus schreibt er die Texte für Cowboy Henk. Er lebt in Brügge.

JAMES ENSOR

→ James Ensor ist einer der berühmtesten flämischen Künstler. Er gilt als der Erneuerer der modernen Kunst in Belgien. Er lebte und arbeitete in Ostende, seine Werke sind in den renommiertesten Museen der Welt zu bewundern.

ARNO

→ Der flämische Avantgarde-Rocker Arno bereist Europa, wurde mit dem Orden „Ritter für Kunst und Literatur“ ausgezeichnet und singt mal auf Englisch, dann wieder auf Französisch oder im Dialekt Ostendes. Er ist in Ostende geboren und lebt in Brüssel.

mittlerweile aus Ostende weggezogen und ihr Fehlen ist noch heute spürbar. In gewisser Weise werden sie immer ein Teil dieses Ortes sein. Mittlerweile hat die Stadt ein wenig von ihrer Ungeschliffenheit verloren, sie wird zu angepasst und ordentlich, aber die Zeiten ändern sich. Ich werde auf jeden Fall bleiben. Mit einer Sammlung von 250 Klavieren ist ein Umzug schließlich kein Pappenstiel ...“

HERR SEELE ÜBER ENSOR

„James Ensor und ich sind am gleichen Tag geboren, allerdings liegen 99 Jahre dazwischen. Ich spüre eine starke Seelenverwandtschaft zu ihm, er ist mein großes Vorbild. Manchmal bin ich so eifersüchtig auf das, was er geleistet hat, dass ich mir seine Werke kaum anschauen kann. Was er geschaffen hat, ist von außergewöhnlicher Qualität. Ihn nachzuahmen, ist ein Leichtes, aber wer will schon ein zweitklassiger Ensor sein? Jeder Kunstschafter möchte natürlich seine ureigene künstlerische Identität entfalten. Arno hat einmal gesagt: „*James Ensor c'était un motherfucker avant la lettre.*“ Und das stimmt, er war ein Energiebündel, ein unverbesserlicher Einzelgänger, der nahezu sein gesamtes Leben in derselben Straße in Ostende wohnte und nie gereist ist. Nur so schafft man es, ein Oeuvre von so beeindruckendem Umfang zu malen. Natürlich gibt es Parallelen zwischen uns. Ich bin zwar nicht hierher gekommen, um in seine Fußstapfen zu treten, aber wir üben immerhin denselben Beruf aus. Er war ein wahrhaftiger Impressionist, nicht wenige deutsche





Impressionisten waren von ihm fasziniert. Ich hingegen habe auch eine klassisch-moderne Seite. Cowboy Henk ist ein schönes Beispiel dafür. Im 19. Jahrhundert, zu Ensors Zeiten, war Belgien die zweitgrößte Industrienation. Unter diesen Umständen konnte Ensor groß werden. Man kann der bürgerlichen Gesellschaft nur etwas auf die Mütze geben, wenn eine solche Gesellschaft vorhanden ist und funktioniert. Heutzutage setzen wir jene Tradition fort, avantgardistisch und mit aktuellem Zeitbezug, denn die bürgerliche Gesellschaft braucht immer Narren wie Ensor und mich.“

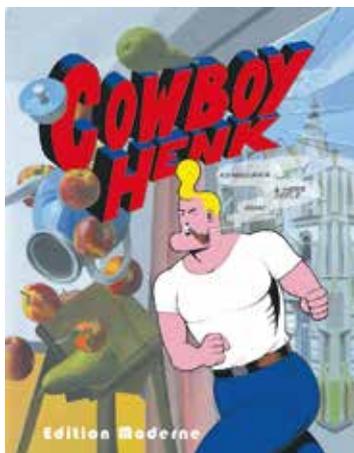
HERR SEELE ÜBER COWBOY HENK

„Kamagurka und ich haben uns im Zug kennen gelernt. Er sah mich und war sofort fasziniert. Er hat sich quasi in meinen Kopf verliebt, der hat einen hohen ‚Streichelfaktor‘. Ich sehe niemandem ähnlich, mich kann man nicht in eine bestimmte Typschublade zwingen und auch meine Nationalität lässt sich nicht auf Anhieb erkennen. Ich weiß auch nicht, woher das kommt, ich bin einfach ich selbst. Kamagurka ist großartig, ein

Phänomen, aber schwierig einzuordnen. Ihm fällt es leichter, mit der Außenwelt in Kontakt zu treten, er ruft beispielsweise bei den Zeitschriften an, für die wir arbeiten. Ich tue das nie. Ich bin ein wenig dummdreist. Bei Kama findet man das auch, und zwar in seiner Arbeit. Bei mir ist es Teil meiner Persönlichkeit. Ich lache immerzu, ich bin schon mein ganzes Leben lang fröhlich, geradezu manisch gut gelaunt. Selbst am Unglück habe ich Spaß. Ich träume von Langeweile. Ein Bürojob in einer Bank?

MEHR LESEN?

- Entdecke die urkomischen Abenteuer des absurden Comics Cowboy Henk.
- **Erschienen bei Edition Moderne**



Yes please, give me misery! Kama und ich sind die Erben des Surrealismus und Dadaismus und wir spüren auch eine Verbundenheit mit Brueghel, Magritte und den altniederländischen Meistern. Ein Comic ist das ideale Medium, die eigene Botschaft unters Volk zu bringen. Picasso war beispielsweise auch ein wirklich guter Zeichner. Hätte er Comics früher kennen gelernt, wäre er zweifellos Comiczeichner geworden. Wir liefern unverblümten Humor dort, wo Aggressivität noch eine Nische hat. Aggressivität und Humor sind untrennbar miteinander verbunden, schauen Sie sich nur *Dick & Doof* an. Cowboy Henk ist ein heimatverbundener Comic, flämischer geht's kaum. Wer sich in 200 Jahren in das Thema Flandern vertiefen will, sollte sich unser Material anschauen. Cowboy Henk ist quasi mein Alter Ego, unverstellt und Rock 'n Roll, sowohl fleißig als auch naiv, ein ehrlicher Junge, aber auch ein Draufgänger und ein Pläneschmieder, der in seiner eigenen Welt lebt. Eine zeitlose Figur, der Meister des schwarzen Humors. Alles, worüber man normalerweise in der Gesellschaft anderer nicht spricht, bringen wir auf den Tisch. Eine Gesellschaft braucht das, das

macht sie gesünder. Verborgene Unstimmigkeiten müssen offen gelegt werden. Aber wir liefern auch absurden Humor von allerfeinster Güte. Mir selbst lege ich die Latte immer höher, genau wie die altniederländischen Meister das taten. Darum führe ich auch ein derart stoisches, nüchternes und schlichtes Leben. Kein Computer, natürliches Licht – wer hier eintritt, wähnt sich im Mittelalter. Ohne diese Zurückgezogenheit geht es für mich einfach nicht.“

HERR SEELE ÜBER KUNST

„So lange ich denken kann, liebe ich die altniederländischen Meister. Als Zehnjähriger nahm ich jeden Mittwochnachmittag den Zug, um ins *Groeningemuseum* zu gehen und in das Brügge des 15. Jahrhunderts einzutauchen, das damalige Zentrum der Welt. Sämtliche großen Maler kamen hierher, um in die Lehre zu gehen. Meine Mutter war auch Künstlerin, mit dem Expressionismus bin ich also schon von klein auf vertraut. Und natürlich ist Belgien ein surrealistisches Land. Diese in nahezu religiöser Hingabe verehrte Kunstrichtung bewegt uns noch heute. An der Wiege dieser Bildsprache stand Magritte und in der Folgezeit entwickelte die ganze Nation eine fanatische Vorliebe für all deren Aspekte. Wir Belgier sind keine Großmacht, haben also auch keine Kriege geführt, die ein solches Imperium führen muss. Wir sind durch die Maschen der Weltpolitik geschlüpft und wurden so ein Volk, das es eigentlich nicht gibt. Surrealistisch bis auf die Knochen, und darauf sind wir stolz.“



COUP DE CŒURS IN OSTENDE

„Ostende ist reich an denkmalgeschützter Architektur, die für die Öffentlichkeit ganz normal zugänglich ist – ein historisches Erbe, das noch täglich in Benutzung ist. In der *Brasserie du Parc* serviert man mir den Kaffee mit edlem, silbernem Kaffeefilter aufgussfrisch am Platz, ein wenig Kultur schnuppere ich in der *Grote Post*, dem restaurierten Postamt, oder in *Vrijstaat O*, wo ich beim Blick aufs Meer Jazzmusik genieße. Zum Übernachten empfehle ich jedoch ein anderes Etablissement: im *Thermae Palace* findet man erlesene Pracht am Strand.“

→ www.brasserieDuparc.be

→ www.thermaepalace.be

→ www.degrotepost.be

→ www.visitoostende.be

→ www.vrijstaat-o.be



KUNSTORTE ENTDECKEN MIT HERRN SEELE

1 ENSOR →

Brüssel, Antwerpen und Oostende

„Die Ensor-Sammlungen in Brüssel und Antwerpen sind unglaublich gut, die sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen. Aber auch das Ensor-Haus ist einen Besuch wert. Dort hängen zwar keine Originale, doch man taucht komplett in Ensors Welt ein.“

→ www.fine-arts-museum.be

→ www.kmska.be

→ www.muzee.be

2 PERMEKE → Jabbeke

„Permeke kann man mit Picasso gleichsetzen. Ein Künstler von Weltrang, der hier in Ostende geboren wurde. Er schuf monumentale, gefühlsschwangere Gemälde, die sich auch heute noch, trotz ihrer Größe, behaupten können. Ein unterschätzter Künstler.“

→ www.muzee.be

3 DELVAUX → Sint-Idesbald

„Dieser surrealistische Künstler arbeitete und lebte hier in diesem Fischerhäuschen, in dem man auch heute noch seine nackten, einsamen Frauen, nächtlichen Bahnhöfe und ausdrucksvollen Skelette bewundern kann. An diesem Ort sind sie alle einst entstanden.“

→ www.delvauxmuseum.be

4 GROENINGE → Brügge

„Das im Volksmund schlicht ‚Groeninge‘ genannte Museum ist ein fantastischer Ort, an dem einem die Augen übergehen angesichts der Fülle an altniederländischen Meistern.“

→ www.museabrugge.be

5 MU.ZEE → Ostende

„Das Mu.Zee ist Ostendes ganzer Stolz. Hier hängen sechs Gemälde von Ensor und fast sein gesamtes grafisches Werk. Im Frühjahr wurde der neue Museumsflügel mit Werken von Ensor und Spilliaert eröffnet, – damit findet man zwei große Meister aus Ostende unter einem Dach vereint. Obwohl sie als Künstler sehr unterschiedlich arbeiteten, sind sie untrennbar mit Ostende und dadurch auch miteinander verbunden.“

→ www.muzee.be



6 MEMLING → Brügge

„Im Sint Janshospitaal pflegten die dort wohnenden Nonnen und Mönche einst Pilger, Reisende und Kranke. Die Krankensäle aus dem Mittelalter beherbergen eine beeindruckende Sammlung aus Archivmaterial, Kunstwerken, medizinischen Instrumenten und die wichtigsten Gemälde von Hans Memling.“

→ www.museabrugge.be

7 DEUTSCHER SOLDATEN-FRIEDHOF → Vladslo

„Auf diesem deutschen Soldatenfriedhof steht die Skulptur ‚Trauerndes Elternpaar‘ von Käthe Kollwitz, versteinerte Trauer, die direkt ins Herz trifft.“

→ toerisme.diksmuide.be



Pur genießen

Pascale Naessens

Sie schreibt ein Kochbuch nach dem anderen, brachte den Flamen gesunde und schmackhafte Ernährung bei und verwendet nur das Beste, das die belgische Küste zu bieten hat. Pascale Naessens setzt vor allem auf eines: Das Aroma und den Geschmack der einzelnen Zutaten so unverfälscht wie möglich zu erhalten – und die Welt genießt mit. Oder auch: wie aus Leidenschaft eine Erfolgsgeschichte wurde.

karriere und einer Reihe von Ausbildungen und damit verbundenen Erkenntnissen über die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung erwuchs hieraus letztendlich ihre Berufung: dem Volk beizubringen, wie man sich gesund ernährt. Kein komplizierter Küchenzauber, sondern leicht zuzubereitende, gesunde Kreationen mit echtem Nährwert, die auch noch gut schmecken. Pascale propagiert wenige einfache und einprägsame Grundregeln: mische nie Kohlenhydrate mit Eiweißen, verwende natürliche Zutaten und sei großzügig mit Olivenöl. Keine Diät also, sondern eine Lebensweise und ein durchschlagender Erfolg. In der belgischen Gesellschaft setzten die Kochbücher eine Umorientierung zu einem gesunden, schmackhaften und harmonischen Lebensstil in Gang. Zwei Bücher wurden auch schon ins Deutsche übersetzt: *Pur Genießen* und *Pur Genießen 2*.

Auch Pascale Naessens aktuelles Kochbuch „Puur Pascale“ ist erneut Flanderns meistverkauftes Buch (genau wie seine Vorgänger) und auch hier zeigt sich wieder Pascales enge Verbundenheit mit der Natur.

Pascale Naessens ist nicht nur ein Phänomen, sie wirkt wie eine nicht zu zügelnde Naturgewalt. Kein belgischer Schriftsteller verkauft mehr Bücher, sie ist die Galionsfigur der einfachen („puren“), gesunden Ernährung und wurde in Paris und Peking mit dem *Gourmand World Cookbook Award* ausgezeichnet. Dabei erfindet die Erfolgsautorin sämtliche Rezepte selbst, schreibt alle Texte und zeichnet auch für Styling und Layout ihrer Bücher verantwortlich. Darüber hinaus werden die Gerichte auf von ihr eigenhändig getöpfter Keramik serviert. Kurz: Ihre Kochbücher sind eine perfekte Verlängerung ihrer selbst und somit untrennbar mit ihrer Persönlichkeit verbunden. Bereits in ihrer Zeit als Model waren schlechte Ernährungsgewohnheiten für Pascale Naessens ein Thema und nach einer Fernseh-



Pascale Naessens: „Das Beste, was die Küste zu bieten hat, so pur wie möglich zubereitet.“



Dort, wo Festland und Wasser einander begegnen, zwischen Meer und Polder, macht sie ihre köstlichsten Funde, rein und unverfälscht. Von Fisch, Meeresfrüchten und Algen bis zu Schafen und Rindern auf den Poldern. Einfach das Beste, was die Küste zu bieten hat, so pur wie möglich zubereitet, um die vielfältigen Aromen zur Geltung kommen zu lassen. Das ist an sich nicht wirklich überraschend, denn echte „Foodies“ wissen schon lange, dass die Küste Belgiens eine Fundgrube für außergewöhnliche Qualitätsprodukte ist. Die Nord-

see ist eine Lebensquelle und liefert wohlschmeckende Fische und Meeresfrüchte, von den bekannten Klassikern wie Krabben, Thunfisch und Kabeljau bis zu den weniger bekannten, darum aber nicht weniger schmackhaften Arten. In den Poldern gibt man sich Mühe, diesen Nachbarn zu übertrumpfen: Die flache Landschaft mit ihren weiten Wiesen und Feldern bietet nicht nur Schafen, Rindern und Ziegen ein Zuhause, hier werden auch aromatische Polderkartoffeln und andere Ackerfrüchte angebaut und das alles auf einem Boden, der im Gegensatz zum Inland eine Spur mehr Salz enthält. Aus gutem Grund trägt diese Region deshalb auch den Beinamen „der leckere Westen“. Und wer mit Qualitätserzeugnissen arbeitet, braucht keine Schwächen zu übertünchen, weiß auch Pascale Naessens. „Bei mir gibt es keine langen Zutatenlisten, und um Überraschendes auf den Tisch zu zaubern, muss man nicht stundenlang in der Küche stehen, auch wenn es nach viel Arbeit aussieht. Stattdessen isst man nach meiner Methode nahrhafter und leckerer und hat am Ende der Woche sogar ein paar Kilo verloren und seiner Gesundheit etwas Gutes getan, ohne es richtig zu merken. Erst, wenn alle Faktoren zusammenwirken, zeigt sich der wahre Unterschied. Mir geht es um das „mehr“: mehr essen dürfen und vor allem das Leben mehr genießen.“

PUR GENIESSEN?

→ Die Kochbücher von Pascale Naessens führen die Bestsellerlisten Flanderns an – sie kreiert nicht nur köstliche Rezepte, die einfach und geschmackvoll zugleich sind, sie initiierte nach dem Motto „Pur genießen“ mit ihren Büchern geradezu eine neue Bewegung in ihrem Heimatland. Für zwei ihrer Bücher wurde ihr der „Gourmand World Cookbook Award“, die Auszeichnung für Weltklasse-Kochbücher, verliehen – 2013 in Paris und 2014 in Peking. Zwei ihrer Bücher wurden ins Deutsche übersetzt (Zabert Sandmann Verlag).



→ www.purepascale.com



PASCALE NAESSENS LIEBLINGSORTE IN DEN POLDERN UND AN DER KÜSTE

1 OSTENDE!

„Ich war schon oft in Ostende, von hier aus sind mein Mann und ich immer mit dem Segelboot rausgefahren. Der schönste Strandabschnitt liegt zweifelsohne zu Füßen des majestätischen Thermae Palace – würdevolle Eleganz aus verflossenen Zeiten.“

→ www.visitoostende.be

2 KNOKKE!

„Hier in der Nähe bin ich aufgewachsen und dadurch oft mit dem Fahrrad nach Knokke gefahren. Echte Kindheits-erinnerungen. Noch immer komme ich gerne hierher, der Ort bietet eine attraktive Mischung aus Strand, lokalem Flair, Boutiquen und guten Restaurants. Und wer sein Können auf dem Surfbrett trainieren möchte, der ist im Surfers Paradise an der richtigen Adresse.“

→ www.surfersparadise.be



3 DAMME!

„Erst am Kanal *Damse Vaart* entlang spazieren gehen, anschließend in dem mittelalterlichen Dörfchen genüsslich Kaffee trinken und zur Abrundung des Tages im legendären Restaurant *Siphon* dinieren, das bereits seit Generationen eine Institution ist.“

→ www.siphon.be



→ www.belgischekueste.be



Krimi in Brügge

PIETER ASPE, DER BEKANNTESTE
KRIMIAUTOR FLANDERNS

Pieter Aspe verbrachte nahezu die Hälfte seines Lebens in Brügge und bewohnte etliche bedeutende Gebäude im Herzen der mittelalterlichen Stadt. Diese geschichtsträchtigen Orte beeindruckten Pieter Aspe zutiefst und ließen aus dem Hausmeister schließlich einen Schriftsteller und Erfinder einer legendären Kriminalfigur mit mittlerweile mehr als 3 Millionen verkauften Büchern werden. In allen seinen Romanen spielt Brügge die Hauptrolle und wird den Lesern auf diese Weise unvergesslich. Grund genug, die Stadt auf den Spuren des Schriftstellers zu entdecken, oder auch: fünf ungewöhnliche Einblicke für wissbegierige Besucher.

1 DE VETTE VISPOORT

Wenn der Geburtsort das Schicksal bestimmt, hat Pieter Aspe es wirklich gut getroffen. Er kam direkt neben der Siedlung *De Vette Vispoort* zur Welt, einem der vielen mittelalterlichen Wohngebäude Brügges, das mit einem lyrischen Namen gesegnet ist. Wenn das mal kein gutes Omen war! Vor Jahrhunderten errichteten wohlhabende Bürger solche Siedlungen, um mit dieser Mildtätigkeit armen Mitmenschen Obdach zu bieten und sich gleichzeitig einen Platz im Himmel zu sichern. Heute sind es weiß gekalkte Orte der Stille mitten in der Stadt. Hier wuchs der kleine Pieter auf. „Ich erledigte Einkäufe für die alten Damen, die dort wohnten und mich mit Pfannkuchen belohnten, hier lernte ich Radfahren und baute Verstecke. Das ist einer der wenigen Orte in Brügge, die im Laufe der Jahre unverändert blieben.“ Während der Arbeit



an seinem ersten Buch entschied er, Kommissar Pieter Van In, seine Hauptperson, in das Gebäude an den *Reien*, den Stadtkanälen, ein-

ziehen zu lassen. „Ich wusste noch so ungefähr, wie es darin aussah, doch um ganz sicher zu gehen, wollte ich das Haus noch einmal besichtigen. Also musste ich dort klingeln und erklären, dass ich ein Buch schreibe... glauben Sie mir, wenn man an seinem ersten Buch arbeitet, fühlt sich das ziemlich lächerlich an.“

2 HEMELRIJK

Wer das beliebte historische Herz der Stadt, in dem sich die meisten Touristen drängen, hinter sich lässt, entdeckt verborgene Schätze. *Hemelrijk*, einer der letzten Sand- und Kieswege in Brügge, ist ein solch' malerischer Ort, bezaubernd in seiner Schlichtheit. „Er wirkt geheimnisvoll und mysteriös, hohe Mauern versperren die Sicht, nur einige wenige Türme sind zu sehen. Selbst die Einwohner kommen selten hierher, der Weg ist zu uneben für Autos und Fahrräder. Vor vielen, vielen Jahren hatten ich und meine erste große Liebe, die heute meine Frau ist, einen weiten Schulweg. Getrennt natürlich. Und hier war unser fester Treffpunkt, hier konnten wir uns heimlich sehen und herumknutschen. In meinem letzten Buch zieht ein russischer Krimineller in eines der Häuser gleich um die Ecke. Das passt perfekt an diesen friedlichen, aber geheimnisvollen Ort.“

3 DIE HEILIG-BLUT-BASILIKA

Burg 13, www.holyblood.com

Es gibt wenige noch geheimnisvollere Orte als diese neugotische Basilika, wo die Reliquie mit dem Heiligen Blut Christi, das Kreuzritter 1150 vom zweiten Kreuzzug nach Brügge mitbrachten, verwahrt wird. Bereits seit 1291 wird diese Reliquie jedes Jahr am Himmelfahrtstag in der Heilignblutprozession durch die Stadt getragen, ein volkstümliches Ereignis, an dem die ganze Stadt Anteil nimmt. Hier war Pieter Aspe mehr als ein Jahrzehnt lang als Hausmeister beschäftigt und bewohnte mit seiner Familie dieses jahrhundertealte Labyrinth aus versteckten Innentreppe, geheimen Kammern und rätselhaften Räumen. Hier schrieb er sein erstes Buch, das das Ende seiner Hausmeistertätigkeit und den Beginn eines neuen Lebens einläutete. „Das Haus war sehr weitläufig, zwei Flügel und ein Garten. Meine Frau und meine Töchter gingen niemals

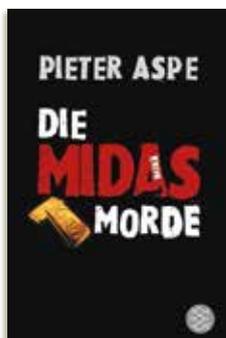


zur Messe und niemand verlangte das von ihnen, doch meine Anwesenheit wurde aus beruflichen Gründen drei Mal pro Woche erwartet. Ich habe genügend Segen fürs ganze Leben empfangen.“ Bis heute wird der Schriftsteller hier mit offenen Armen empfangen, wie ein guter Freund, der zu Besuch kommt. Der neue Hausmeister hat gerade sein vorletztes Buch durchgelesen, und mit dem Rektor hält Pieter Aspe ein kurzes Schwätzchen. Denn auch in jahrhundertealten Institutionen steht die Zeit niemals still.

4 JERUZALEMKAPEL

Peperstraat 3, www.adornes.org

„Die Jeruzalemkerk ist nicht nur die einzige private Kirche in Brügge, sondern auch die schönste. Eigentlich ist es nur eine Kapelle, aber das kümmert die ‚Bruggelingen‘ nicht.“ Einst ließ die Familie Adornes, ein Kaufmannsgeschlecht aus Genua, die Kapelle errichten. Vater Jacob Adornes und sein Sohn Pieter, eines von 16 Kindern, pilgerten nach Jerusalem, wo sie sich vom Grundriss der Grabeskirche inspirieren ließen. „Es bleibt ein geheimnisvoller Ort mit einem Hauch des Rätselhaften. Zugegeben, die Kapelle aus dem 15. Jahrhundert weist weder die Pracht der großen Kirchen wie der St.-Salvator-Kathedrale, der Liebfrauenkirche (*Onze-Lieve-Vrouwekerk*) oder der barocken St.-Walburgakirche, noch deren Besucherzahlen auf, dennoch macht genau diese Bescheidenheit den Ort zu etwas Besonderem. Und natürlich spielt diese Kapelle auch in einem meiner Bücher eine Rolle. Ich glaube,



ZAHLEN UND FAKTEN ZU PIETER ASPE

- Schrieb 38 Bücher, u.a. *Das Quadrat der Rache*, *Die Kinder des Chronos* und *Die Midas Morde* (Fischer Verlag)
- Verkaufte allein in Flandern und in den Niederlanden über drei Millionen Bücher
- Wurde in zehn Sprachen übersetzt (Französisch, Italienisch, Englisch, Deutsch, Spanisch, Russisch, Tschechisch, Polnisch, Portugiesisch und Afrikaans)

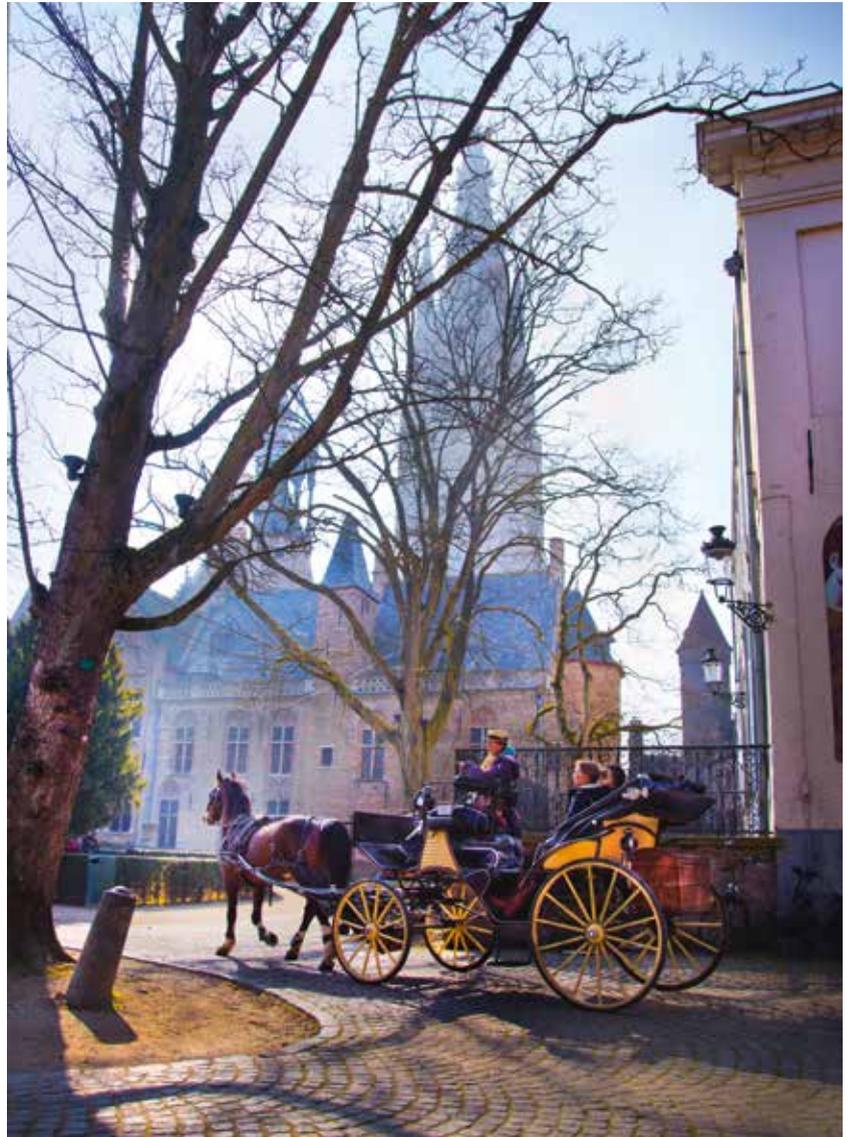


es gibt nur noch wenige Orte in Brügge, über die ich noch nicht geschrieben habe.“

5 MOZARTHUYS Huidevettersplein 1-2, www.mozarthuys.com

„Früher wohnte ich einmal gleich um die Ecke, daher konnte man mich hier oft antreffen. Obwohl das Innere mit Eichenbalken und typisch flämischen Farben gemütlich und authentisch wirkt, setze ich mich meist nach draußen. Direkt im Herzen der Stadt gelegen, laufen hier Gott und die Welt vorbei, und man kann die Künstler dabei beobachten, wie sie versuchen, die Touristen zum Kauf ihrer Werke zu bewegen. Mehr braucht es manchmal gar nicht.“ Einen Katzensprung entfernt liegen der Fischmarkt, der *Rozenhoedkaai* (der am häufigsten fotografierte Ort in Brügge), der Platz *De Burg* und etwas weiter der Marktplatz.

→ www.visitbruges.be



UNBEDINGT SEHENSWERT!

- Der Marktplace und der Belfried, Pracht und Glanz des Mittelalters
- Der Begijnenhof, Feminismus *avant la lettre*
- *De Burg*, ein Platz umgeben von zahlreichen Perlen der Architektur
- Die Kirche *Onze-Lieve-Vrouwekerk* mit der „Brügger Madonna“ von Michelangelo
- Die *Reien*, die Stadtkanäle sind die Lebensadern der Stadt
- Die altniederländische Malerei, weltberühmte Erinnerung an das Goldene Zeitalter Brügges
- Das Hanseviertel, das Manhattan des Mittelalters
- Das Konzertgebäude, eines der „1001 buildings you must see before you die“
- Der *Rozenhoedkaai*, fotogene Schönheit



Die Heimat der flämischen Meister

Van Eyck, Memling, Brueghel, Rubens – die Reihe flämischer Meister ist mehr als eindrucksvoll. Bewundern kann man ihre Werke in den großen Museen der Welt – und in Flandern, dort, wo diese Maler ihre Inspiration fanden und kultivierten. Mittlerweile sind viele ihrer Werke wieder in Flandern selbst zu sehen. Grund genug für den deutschen Kunsthistoriker Till-Holger Borchert, seine Heimatstadt Hamburg gegen das flämische Brügge einzutauschen. Dieser Experte für die Kunst der frühen Niederländer ist nun Direktor der städtischen Museen von Brügge, genau der Richtige also für interessante Kunstempfehlungen.

Seit wann leben Sie in Flandern?

„Ende der 1990er Jahren hat es mich hierher verschlagen, und ich bin einfach geblieben. Um die Wahrheit zu sagen, waren die flämischen Museen damals ziemlich heruntergekommen. Das änderte sich erst mit der großen Memling-Ausstellung im Jahre 1994, die ungemein erfolgreich war und eine enorme Wirkung hinterließ. Die Ausstellung löste in allen Museen einen Rundumschlag von Maßnahmen aus, die wie eine Frischzellenkur wirkten. Mittlerweile kann sich Flandern mit einer Reihe von Spitzenmuseen brüsten, die nicht nur bedeutende Sammlungen zeigen, sondern auch immer wieder mit Aufsehen erregenden, gut konzipierten Ausstellungen beeindrucken.“

Was muss man unbedingt gesehen haben, wenn man sich in dieser Gegend befindet?

„Natürlich gibt es da die üblichen Verdächtigen, um die man als echter Kunstliebhaber nicht herumkommt, beispielsweise das *Groeningemuseum* in Brügge sowie die Museen der Schönen Künste in Ant-



werpen, Brüssel und Gent. Damit ist man schon eine Weile beschäftigt. Aber es gibt noch so viel mehr! So ist in dem schmucklosen Dörfchen Watervliet in der Kirche *Onze Lieve Vrouwe Hemelvaart* das monumentale Triptychon ‚Die Not Gottes‘ aus dem Jahr 1520 zu sehen.

Dieses Meisterwerk seiner Epoche ist eines der ganz großen Gemälde und ein guter Anlass für einen Abstecher in diesen winzigen Ort, wobei sich zugleich auch ein wenig flämische Landluft schnuppern lässt.“



MEHR LESEN?

→ Das Buch *Meisterhaft* (Prestel Verlag) zeigt neben vierzig in Gänze abgebildeten, flämischen Meisterwerken auch Hunderte ganzseitige Vergrößerungen kleinster und teils verblüffender Details. Begleitet

werden sie von fachkundigen Erläuterungen von Till-Holger Borchert. Dieser Bildband lädt zu einer kunsthistorischen und ästhetisch höchst reizvollen Wanderung durch renommierte Museen in ganz Europa ein.



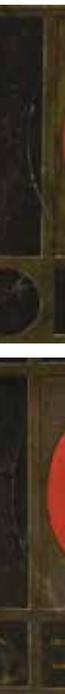
Erhält ein Werk eine zusätzliche Dimension, wenn man es in der Stadt betrachten kann, in der es entstanden ist?

„Manchmal kann man ein Werk an genau dem Ort bewundern, für den es geschaffen wurde, so z. B. in der St. Jakobskirche in Brügge. Das verleiht ihm einen einzigartigen Mehrwert, denn dadurch lässt sich besser begreifen, welche Bedeutung und Funktion das Kunstwerk in seiner Epoche hatte. In den Museen wiederum wird eine andere, nicht weniger faszinierende Geschichte erzählt. Wird ein Werk in einen bestimmten Kontext platziert, lassen sich plötzlich neue Aspekte herausstreichen, auch wenn man es schon zimal gesehen hat. Seite an Seite mit anderen Gemälden springen einzelne Details plötzlich deutlicher ins Auge. Deshalb sind Museen nach wie vor Orte, die

für Überraschungen sorgen können – genau wie ein Buch, das man irgendwann einmal gelesen hat und das zehn Jahre später ganz neue Erkenntnisse bieten kann. Dasselbe gilt für die Bildende Kunst. Unsere flämischen Meister werden uns auch in Zukunft immer wieder neu faszinieren und herausfordern, und genau das ist es, was Museumsbesuche jedes Mal aufs Neue wieder interessant macht.“

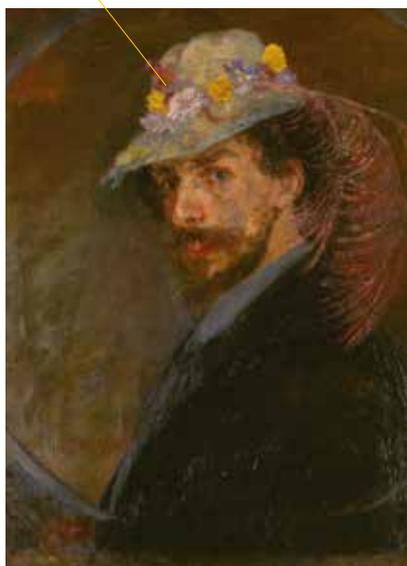
SEHENSWERTE AUSSTELLUNGEN! IM KALENDER VORMERKEN!

- Bruegel. Unseen Masterpieces, *Koninklijke Musea voor Schone Kunsten*, Brüssel, noch bis 16.03.2020 www.fine-arts-museum.be
- Im Umkreis von Pieter Pourbus, *Groeningemuseum*, Brügge, vom 13.10.2017 bis 21.01.2018 www.museabrugge.be
- Restaurierung des Genter Altars, *Museum voor Schone Kunsten*, Gent, noch bis 31.12.2017 www.mskgent.be



Till-Holger Borchert:

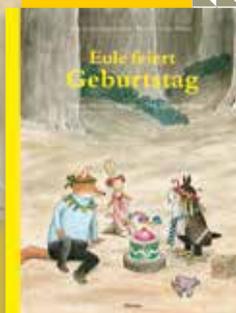
„Manchmal kann man ein Werk an genau dem Ort bewundern, für den es geschaffen wurde. Das verleiht ihm einen einzigartigen Mehrwert, denn dadurch lässt sich besser begreifen, welche Bedeutung und Funktion das Kunstwerk in seiner Epoche hatte.“



Sylvia Vanden Heede

Sylvia ist die Autorin der unglaublich erfolgreichen Kinderbücher *Fuchs und Hase* (Moritz Verlag), die schon in mehr als zehn Sprachen übersetzt wurden.

© Jonas Vlncken



„1985 verschlug es mich nach Brügge und ich fühlte mich hier sofort zu Hause. Ich wohne an der Damse Vaart, nur ein paar Gehminuten vom Marktplatz entfernt und dennoch im Grünen. Mit dem Rad bin ich schnell auf dem Land. Das Beste aus zwei Welten – auch als Naturliebhaberin könnte ich nicht ohne Stadt leben, und da alles so problemlos zu Fuß erreichbar ist, brauche ich mein Auto nur höchst selten. Gerne bummle ich durch Sint-Anna, ein typisches Viertel von Brügge, in dem man sich ohne viel Fantasie ins 18. Jahrhundert versetzt fühlt und wo man abends im *Lumière*, einem Kino für Independent-Filme, einen guten Film ansehen kann. Und natürlich liebe ich das mittelalterliche Zentrum.“

→ www.lumiere.be



Der Mann, der seinem Volk das Grillen beibrachte

Der aus dem einsamen Meetjesland zwischen Gent und Brügge stammende Peter De Clercq, Absolvent der berühmten Gastronomieschule *Ter Groene Poorte* in Brügge, eroberte die ganze Welt. Das ist wortwörtlich gemeint, denn der Barbecue-Meister gewann die Barbecue-Weltmeisterschaft und brachte seinem eigenen Volk bei, wie man richtig grillt. In seinem legendären Restaurant *Elckerlijc* serviert er Gemüse, Obst, Hühner, Schweine und Lämmer aus eigener Zucht sowie etwa zwanzig Rinderrassen von erstklassigen Fleischereien. Mit wenigen genialen Techniken zaubert er subtile Aromen und Texturen hervor – so wird Grillen zur Kunstform. Und mit den folgenden Tipps werden auch Sie zu einem Meister am Grill!

1 SPRITZEN STATT MARINIEREN

„Wenn Sie die Marinade direkt ins Fleisch, in den Fisch, das Gemüse oder das Obst spritzen, gewinnen Sie viel Zeit. Der Geschmack der Marinade kommt so auch besser zur Geltung, da sie tief ins Innere des Grillguts eindringt, das dadurch zarter und saftiger wird.“

2 AROMEN GEZIELT EINSETZEN

„Aromen sind eine verheißungsvolle Ankündigung dessen, was noch kommen wird. Wer Whisky liebt, setzt auf *Jack Daniel's Wood*, also auf Holzchips aus den Eichenfässern, in denen Whisky reifte. Oder wie wäre es mit Holzchips aus Weinreben, geröstetem Orangenholz und gemahlener Olivenkernen?“



4 KULINARISCHE COCKTAILS SERVIEREN

„Wie wäre es mit einem Bourbon-Cocktail mit Speck, Johnnie Walker mit einer Infusion aus Parmaschinken oder einem Martini mit kandiertem Bacon? Perfekte Cocktails für Fleischliebhaber.“

5 UND DAZU: KREATIVE SALATE

„Nehmen Sie das, was in Ihrem Gemüsegarten grünt und blüht, und servieren Sie einen frischen Salat aus dem eigenen Garten. Oder legen Sie Gemüse der Saison (Pastinaken, Kohlrabi, Sellerie, Süßkartoffeln usw.) direkt auf den Grill.“

3 NUR GEREIFTES FLEISCH GRILLEN

„Fleisch, das Zeit zum Reifen hatte, wird etwas trockener. Doch gerade dadurch erhalten Fleisch und Fett einen intensiveren Geschmack. Während des Reifungsprozesses werden zudem die natürlichen Enzyme im Fleisch abgebaut, sodass die Muskelfaserstruktur aufgebrochen wird. Zartes Fleisch mit viel mehr Geschmack.“



VORZUGSWEISE REGIONAL

Peter De Clerq nutzt am liebsten das, was sich ihm vor Ort bietet. Warum sollte man Fleisch einkaufen, das vom anderen Ende der Welt eingeflogen wird, wenn es gleich um die Ecke zwei hervorragende Fleischereien gibt? Darum arbeitet der Grillmeister bewusst mit dem bekanntesten Metzger Flanderns Hendrik Dierendonck (Sint-Idesbald) zusammen. Jedes einzelne Stück Fleisch, das hier auf dem Grill landet, konnte in aller Ruhe zwei bis acht Wochen lang fachkundig reifen, damit sich Geschmack und Textur optimal entwickeln können. Beim Grillen über Eichen- oder Buchenchips, über Holzchips von Bourbonfässern oder von Fässern der Brauerei Gueuze Timmermans in Itterbeek erhält jedes Fleischstück anschließend noch ein ganz subtiles Extra-Aroma. Den Käse wählt der international renommierte Käsemeister Van Tricht aus Antwerpen aus.

Gemüse, Obst, Kräuter, Hühner, Schweine und Lämmer stammen wiederum aus eigener Zucht – und davon können sich Restaurantgäste bei einem Spaziergang vor oder nach dem Lunch oder Dinner selbst überzeugen: Der Chefkoch persönlich ließ einen Rundgang durch das Meetjesland ausarbeiten, der den Gästen die Pracht der wunderschönen Natur ringsum vor Augen führt. Am Empfang des Restaurants ist ein kostenloser Lageplan erhältlich. Noch ein Tipp: Warten Sie mit der Verkostung des Elckerlijc Gin „25 Silver Edition“ bis zu Ihrer Rückkehr. Vielleicht entdecken Sie beim Spazierengehen einige der vielen Wildkräuter und Beeren aus der direkten Umgebung des Restaurants, die für diesen Gin verwendet werden. Sensible Zungen schmecken unter anderem Schlehe, Heidekraut, Holunderblüten, Stechpalmenfrüchte, Wasserpfeffer, Giersch und Mispel

heraus. Im seinen Buch *BBQ – Die Outdoor Cooking Bibel* (Heel Verlag) – offenbart er seine köstlichsten Rezepte.

- www.elckerlijcfarm.be
- www.dierendonck.be
- brtimmermans.be
- www.kaasaffineurs-vantricht.be



GEWINNSPIEL

Werde Teil der Flandern-Geschichte!

Zeige uns einen Schnappschuss deiner letzten Flandern-Reise oder deine Begegnung mit einem flämischen Meister. Liebst du belgische Pralinen oder belgisches Bier? Wir freuen uns auf deine Bilder!

Alle bis zum 31. Oktober 2016 eingesendeten Flandern-Momente nehmen an der Verlosung teil. **Zu gewinnen gibt es jeweils eine Genussreise nach Brügge, Gent oder Mechelen für zwei Personen.** Darüber hinaus verlosen wir monatlich zehn Flandern-Pakete mit Spezialbier der flämischen Brauerei Duvel-Moortgat, belgischen Pralinen und einem Buch eines flämischen Autors (auf Deutsch natürlich).

Und so geht's:

Flandern-Moment mit [@flandern16](https://twitter.com/flandern16) und [#meinflandern16](https://twitter.com/meinflandern16) bei Twitter oder Instagram hochladen – schon bist du dabei. Du kannst uns deinen Flandern-Moment auch per Mail senden: flandern16@projekt2508.de



GEMEINSAM STARK

→ Hannes ist Bildhauer und der Sohn des früh verstorbenen und international gefeierten Designers Maarten Van Severen. Ab 1996 arbeitete Maarten Van Severen mit Vitra zusammen, es entstand die Van Severen Collection. Zu dieser Kollektion zählt u. a. der weltberühmte Stuhl .03, der Inbegriff des Konzepts „weniger ist mehr“. Fien machte ihren Master in Fotografie und studierte Bildhauerei an der LUCA School of Arts.



DAS BEEINDRUCKENDE KÜNSTLERDUO AUS GENT

Muller Van Severen erobert die Welt

Wenn sich zwei bildende Künstler zusammentun, um gemeinsam Möbel zu gestalten, kommt etwas Besonderes dabei heraus: funktionelle Objekte, die ebenso gut Skulpturen sein könnten – zum Ausspannen, Träumen, Hineinlegen oder einfach nur Bewundern. Fien Muller und Hannes Van Severen sind Wanderer zwischen den Welten, kehren jedoch stets wieder in ihr Atelier zurück.

Dass es schnell aufwärts ging für Fien Muller und Hannes Van Severen, die sich zusammen Muller Van Severen nennen, ist schlichte Untertreibung. Vor fünf Jahren organisierten die beiden Künstler aus Gent ihre erste Ausstellung, und seitdem wurden sie zu Designern des Jahres gewählt, werden auf der ganzen Welt gefeiert, stellen ihre Arbeiten sowohl in Berlin und London als auch in New York aus und ziehen die prestigeträchtigsten Projekte an Land. Das gelingt ihnen scheinbar mühelos. Jahrelang verfolgten die beiden bildenden Künstler, die auch privat ein Paar sind, ihren individuellen Weg und waren damit recht erfolgreich. Doch als sie ihre Kräfte bündelten, erwies sich die Summe als deutlich stärker als die einzelnen Teile. Gemeinsam waren sie noch erfolg-

reicher, doch mit einem derartig fliegenden Start hatten sie wirklich nicht gerechnet. „Wir hatten sofort das Gefühl, dass alles stimmte. Wir waren rundum zufrieden mit unseren Werken und wollten sie auch der Öffentlichkeit zeigen. Aber ob wir damit Anklang finden würden, darüber dachten wir nicht nach. Wir kannten uns in dieser Welt auch nicht aus, wussten nichts über Designtrends, wodurch wir völlig unbefangen an die Sache herangingen.“ Und das Ergebnis schlug ein wie eine Bombe. „Bei unserem ersten Messeauftritt auf der Möbelmesse in Mailand waren wir völlig überwältigt. Wir hätten niemals gedacht, dass wir auf so viel Interesse stoßen würden, und die Hälfte der Zeit wussten wir auch gar nicht, wen wir vor uns hatten. Nur wenn jemand in Begleitung von Assisten-

ten kam, lag die Vermutung nahe, dass es sich um jemand Bedeutendes handeln musste.“ Und sehr schnell zeigte sich, dass es nicht bei der einen Messe bleiben sollte, wie die beiden eigentlich erwartet hatten. „Wir waren sicher, dass wir beide schnell wieder zu unserer bisherigen Arbeit zurückkehren würden.“ Ein kleiner Irrtum, wie sich herausstellen sollte: Seit dieser Zeit arbeiten Fien Muller und Hannes Van Severen ausschließlich gemeinsam. Für Solo-Projekte bleibt vorerst keine Zeit mehr. Doch ist die jetzige Arbeitsweise womöglich noch erfüllender. „Zuvor schufen wir jeder für sich Welten aus Stillleben und Skulpturen, jetzt tun wir das gemeinsam und mit unseren Möbeln.“ Jeder Entwurf scheint eine funktionelle Skulptur und dabei gleichermaßen für Wohn-

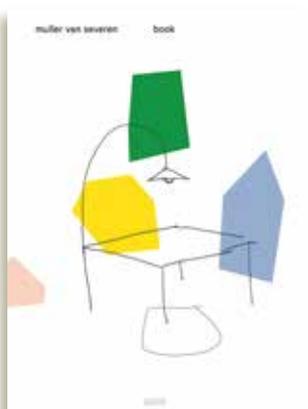


räume wie für Galerien geeignet zu sein. „Unser grundlegendes Gefühl hat sich nicht verändert. Wir möchten einfach Dinge erschaffen. Enge Freunde staunen immer wieder, dass sie in unseren Werken so viel von uns beiden, von jedem einzeln wiedererkennen. Und das ist vielleicht das größte Kompliment. Mit unseren Werken bleiben wir uns selbst ganz nah.“

Gemeinsam leben ist das eine, doch gemeinsam arbeiten ist etwas ganz anderes. Aber auch das klappt hervorragend. „Wir sind seit 15 Jahren zusammen, wir sind ein Stück zusammen erwachsen geworden, und obwohl wir uns

natürlich voneinander unterscheiden, haben wir großes Vertrauen in den Geschmack des jeweils anderen. Es wird also nicht erbittert diskutiert, wir akzeptieren

gegenseitig die Kritik des jeweils anderen und wissen diese zu schätzen.“ Es gibt kein festes Arbeitsschema. „Meist beginnt alles mit einer kleinen Zeichnung, mal vom einen, mal vom anderen, und darauf bauen wir auf. Wir spielen uns gegenseitig die Bälle zu, ganz organisch, einer gibt den Anstoß und der Stein kommt ins Rollen.“ Eine feste Aufgabenverteilung gibt es bei diesem Paar nicht. „Wir teilen nichts auf, alles ergibt sich wie von selbst. Hannes ist von Natur aus etwas technischer, ich musste das erst lernen, aber bei ihm kommt es wirklich von innen und dadurch



MEHR LESEN?

→ Das *Muller Van Severen Book* präsentiert das Werk von Fien Muller und Hannes Van Severen und zeigt neben Skizzen auch Fotos ihrer Werkstatt mit dem Schwerpunkt auf ihren Objekten.

→ **Erschienen bei Luster**
www.lusterweb.com

erkennt er sofort, ob etwas möglich und machbar ist.“ Und natürlich wird auch das Unmögliche versucht. „Wir sind stets davon überzeugt, dass wir es doch schaffen, und deshalb probieren wir immer weiter. Und das macht Spaß. Außer wenn man nach so langem Herumprobieren letztendlich aufgeben muss, wenn man feststellt, dass es leider unmöglich ist, das macht natürlich weniger Spaß. Doch es führt dann wieder zu etwas anderem.“ Das Paar arbeitet am liebsten im eigenen Atelier. „Plötzlich kann sich eine Welt für dich öffnen und zahllose Ideen schießen einem durch den Kopf. Dann fangen wir an, alles ganz schnell zu skizzieren – wir sind ziemlich ungeduldig – und können im Atelier gar nicht schnell genug damit anfangen, die einzelnen Formen und Proportionen in Lebensgröße zu sehen und ihre Wirkung zu erleben. Man erlebt den Schaffungsprozess von etwas Neuem und meist sieht man vor seinen Augen genau das entstehen, was man im Kopf hatte. Und das ist fantastisch. Die besten Ergebnisse erzielen wir in unserem Atelier.“

DESIGN-HOTSPOTS IN GENT!

DESIGN MUSEUM GENT

→ www.designmuseumgent.be

Das Design Museum ist hinter einer Fassade aus dem 18. Jahrhundert verborgen und präsentiert Design von 1860 bis heute.

DIE STADTHALLE

→ Die polyvalente, offene Stadthalle ist eine architektonische Meisterleistung der Architekten Robbrecht & Daem / Marie-José Van Hee. Unter der markanten Dachstruktur ist Raum für Konzerte, Tanzaufführungen und Märkte.

ZWEMBAD VAN EYCK

→ Das älteste Hallenbad Belgiens wurde umfassend restauriert, dabei wurde die herrliche Art-Déco-Einrichtung wiederhergestellt.

FREDERIC HOOFT

→ www.frederichooft.be

Wer sich für Muller Van Severen begeistert, kommt bei Frederic Hooft voll und ganz auf seine Kosten. Willkommen im Eldorado für Inneneinrichtungen!

I/OBJECT

→ www.clouds9000.com

Eine angesagte Kaffeebar, ein herrliches Bed & Breakfast und ein Einrichtungsgeschäft: Das „Clouds-Team“ kennt sich in vielen Bereichen aus. Im Shop finden Sie eine exquisite Auswahl an Keramik, Leuchten, Vintage-Möbeln und vielen anderen schönen Dingen.

→ www.visitgent.be

AUF DER SUCHE NACH SCHÖNHEIT IN UND UM GENT MIT FIEN MULLER UND HANNES VAN SEVEREN



1 WONING VAN WASSENHOVE
„Ein wunderschönes Gebäude von Juliaan Lampens und ein Meisterwerk der Architektur. Es scheint fast eine Skulptur zu sein. Ein Mix aus rohen, unbearbeiteten Materialien, viel Beton und Glas, der sich merkwürdigerweise dennoch warm anfühlt. Vor kurzem wurde das restaurierte Haus als Bed & Breakfast neu eröffnet – zu Gast sein in einem modernistischen Juwel.“

→ www.museumdd.be/en/woning-van-wassenhove

2 MUSEUM DHONDT-DHAENENS
„Dieses Museum befindet sich in einem modernistischen Gebäude und präsentiert Arbeiten von u. a. James Ensor, Constant Permeke und Raoul De Keyser. Ein Museum im menschlichen Maßstab, das vom gefeierten Architekturbüro Robbrecht & Daem renoviert und vergrößert wurde. Eine vorzügliche Art und Weise, Kunst zu betrachten.“

→ www.museumdd.be



3 DIE KAPELLE VON KERSELARE
„Auch die beeindruckende Beton-Kapelle von Kerselare ist ein Entwurf von Juliaan Lampens. Leicht in die Jahre gekommen, jedoch noch immer ein Wallfahrtsort – für Gläubige und für Architekturfans.“

4 S.M.A.K.
„Das Museum für zeitgenössische Kunst besitzt eine Sammlung herausragender Werke von nationalem und internationalem Renommee und organisiert zudem gewagte Ausstellungen, die wir regelmäßig besuchen. Es ist zweifellos unser Lieblingsmuseum.“

→ www.smak.be



5 ROGER RAVEEL MUSEUM
„Noch ein wunderschöner Ort. Der Architekt Stéphane Beel entwarf dieses befremdliche Gebäude, das auf unauffällige Weise auffällig ist. Offen und geschlossen, klar und gleichzeitig unergründlich – diesen Ort muss man einfach erleben.“

→ www.rogerraveelmuseum.be





Griet Op de Beeck

Das erste Buch von Griet Op de Beeck, *Viele Himmel über dem siebten*, erschien 2013 und erhielt von Lesern und in Rezensionen enormen Zuspruch. Mittlerweile wird dieser Debütroman in der 39. Auflage verkauft, und der zweite Roman, *Komm her und lass dich küssen* (btb Verlag), wird derzeit verfilmt.

„Ich liebe die Stadt Gent wirklich sehr, ganz besonders wegen ihres wilden, poetischen Flairs. Es liegt förmlich in der Luft, man spürt es in allen Dingen. Auch das kulturelle Leben spielt dabei eine sehr wichtige Rolle. Das *Kunstencentrum Campo*,

eines der am besten organisierten Zentren für Kunst und Kultur, zeigt immer wieder fantastische Aufführungen und mit den Filmen, die in den Kinos *Sphinx Cinema* und *Studio Skoop* gezeigt werden, nimmt es auch im Independentbereich eine einzigartige Stellung ein. Mittlerweile setzt Gent auch in gastronomischer Hinsicht Maßstäbe: Im *Oak* werden unprätentiöse, aber höchst delikate Speisen serviert, begleitet von hervorragenden Weinen – eine echte Entdeckung! Um

einen Tisch zu bekommen, muss man natürlich frühzeitig reservieren. Das *Ona* ist eine exquisite, kleine aber feine Weinbar, deren sehr sympathischen Betreibern es immer wieder gelingt, genau den Wein zu kredenzen, der dem Gast zur Offenbarung wird. Und wer einen köstlichen Cappuccino genießen, ein Fahrrad reparieren lassen, in der Zeitung schmökern und dabei seinen Blick ungeniert über Passanten schweifen lassen möchte, für den ist die *Bar Bidon* der perfekte Ort.“

© Koen Broos



- www.campo.nu
- www.oakgent.be
- www.sphinx-cinema.be
- www.ona.gent
- www.studioskoop.be
- www.barbidon.be



Kaffee à volonté

Hippe Kaffeehäuser, traditionsreiche Kaffeeröstereien oder kleinere Kaffeemanufakturen und ein gewisser köstlicher, schwarzer Trunk im Überfluss – der Kaffee ist wieder da, und zwar mit Macht!

Zwar mag Flandern flächenmäßig eher bescheidene Ausmaße haben, doch selbst hier gibt es regionale Unterschiede in der Zubereitung: Jede Region hat ihre eigenen, charakteristischen Röstmethoden. Der Osten des Landes bevorzugt eine leichtere Röstung und die reiche Palette der Arabica-Bohnen mit ihrer subtilen Säure, denn hier neigen Kaffeeliebhaber eher zur niederländischen und deutschen Kaffeetradition. Im Westen hingegen tendiert man zu dunkleren Röstungen und guckt hinsichtlich der Zubereitung beim französischen Nachbarn über den Zaun. Darum schmeckt Kaffee in Löwen anders als in Brügge. Fast im ganzen Land findet man große und kleine Kaffeeröstereien, aber Antwerpen kann sich mit der größten Gesamtzahl brüsten, denn schon seit Jahrhunderten laufen Schiffe mit Rohkaffee den Hafen von Antwerpen an. Dabei wuchs im Laufe der Zeit die Nachfrage nach den besseren Qualitäten, den sogenannten Arabica-Sorten, was zur Folge hatte, dass man in Flandern alsbald von einem „Arabica-Gürtel“ sprechen konnte, wobei die Geschmacksnuancen je nach Gegend variieren: mal mild, mal kräftig oder mit dem besonderen Aroma einer lokalen Spezialröstung.

Heutzutage hat die Kaffeekultur den Status einer Kunstform erlangt. Es gibt kaum eine Stadt ohne eine eigene Rösterei und ohne eine blühende, hippe Kaffeehauszene, in



© Wim Kempenaers

der die klassischen Traditionshäuser mit jahrhundertealtem Stammbaum Konkurrenz von Einsteigern bekommen, die ihre Leidenschaft zum Beruf machen. Manche Röstereien kaufen ihren Rohkaffee direkt beim Erzeuger ein, andere schwören auf geheime Familienrezepte. Allen gemeinsam ist: Das Handwerk steht im Mittelpunkt. Und gleiches gilt auch für die zahlreichen Kaffeehäuser. Geschulte „Baristas“ widmen sich mit hingebungsvoller Präzision jedem einzelnen Schritt der Kaffe Zubereitung und erheben so ihr Café zu einem Ort, der viel mehr als nur einen perfekten Espresso zu bieten hat. Manche Kaffeehäuser zeichnen sich durch Hausröstereien aus, andere werben mit der heutzutage „Slow Coffee“ genannten Zubereitung nach Großmutter Art: die einfache Filtermethode mit frisch gemahlenem Kaffee. Und dabei sind die unzähligen Extras noch gar nicht erwähnt, denn der Kaffeegenuss lässt sich wunderbar mit anderen Dingen kombinieren: Beim Schlürfen eines aromatisierten Cappuccinos, eines flämischen Spezialkaffees (mit einem Schuss Wacholderschnaps) oder eines Kaffees mit Limettenaroma kann man beispielsweise sein Fahrrad reparieren lassen, in einem CD-Laden oder einer Buchhandlung stöbern, eine Galerie besuchen, beim Juwelier ein Schmuckstück anpassen lassen oder auch seiner Strickleidenschaft frönen. Kaffeehäuser im Jahre 2016 sind Oasen, in denen man sich eine Auszeit nehmen und sich verwöhnen lassen kann, um für kurze Zeit dem Alltag zu entfliehen.

© Wim Kempenaers



5 KAFFEEHÄUSER

MIT DEM GEWISSEN EXTRA!

- 1 CAFFÈNATION** → **Antwerpen**
Ein zweites Zuhause für Kaffeeliebhaber und ein Ort der Inspiration für zukünftige Baristas.
→ www.caffenation.be
- 2 MOK** → **Leuven**
Das herrlich duftende MOK ist eine Mikro-Kaffeebrennerei mit Café – der kürzestmögliche Weg von der Röstung zum Aufguss. Hier werden unter anderem ein perfekter Espresso und zum Mitnehmen ein himmlischer Latte serviert.
→ www.mokleuven.be
- 3 OR** → **Gent, Brussel und Etterbeek**
Drei Espresso-bars, eine eigene Rösterei und ein Kaffeeschulungszentrum. Der Rohkaffee stammt direkt vom Erzeuger.
→ www.orcoffee.be
- 4 CAFÉ LABATH** → **Gent**
Hier zelebriert man den „Slow Coffee“ mit Bohnen aus der hauseigenen Labath-Rösterei, auf Wunsch mit frisch gemolkener Bauernmilch.
→ www.cafelabath.be
- 5 DE FAMILIE JANSEN** → **Oostende**
Diese Adresse wurde zum besten Kaffeehaus des Landes gekürt. Empfehlenswert ist die Spezialität „Kokoslimoentje“, ein Kaffee mit Limette, Kakao und Kokosmilch.
→  **De familie Jansen**



ÜBER SEPPE NOBELS

Für Kenner und Gastronomieführer gilt Seppe Nobels als einer der 25 besten Gemüseköche der Welt. Der junge Spitzenkoch verwendet ausschließlich exquisite lokale Spitzenerzeugnisse, die er in kulinarische Höhepunkte verwandelt. Unter seiner Führung ist sein Restaurant *Graanmarkt 13* zum Mekka für Liebhaber der unverfälschten, leichten, gesunden und kreativen Küche geworden.

Wovon der kulinarische Pionier Seppe Nobels ins Schwärmen gerät

Seppe Nobels hat bereits in französischen Sternerestaurants, brasilianischen Favelas und russischen Palästen gekocht. In seiner Freizeit ist er ein führender Kopf der kulinarischen Avantgarde Flanderns und bezieht seine Zutaten sowohl

ÜBER WOHLSCHECKENDEN
HONIG, GERECHTES TEILEN UND
DAS KUNSTLAND BELGIEN

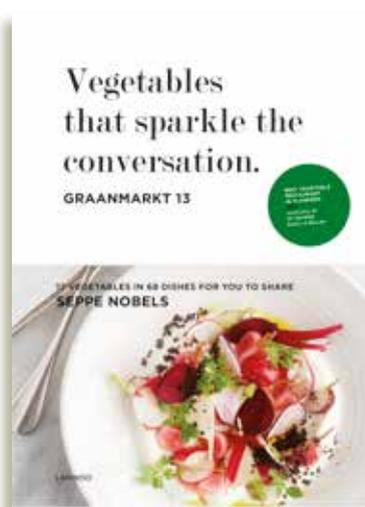
aus *Urban Farming*-Projekten als auch von Biobauern aus der Region. „Wenn ich in New York koche, muss ich immer flämischen Rosenkohl mitbringen, denn das Gemüse aus Flandern ist von einzigartiger Qualität – eine Tatsache, auf die wir durchaus stolz sein dürfen. Flämische Kochkunst zeichnet sich durch besondere Kreativität und Innovationskraft aus, daher gehört sie kulinarisch gesehen aus gutem Grund zur Weltspitze.“ Der Mann muss es wissen, immerhin zählt der *Gault Millau* sein Restaurant zu den 25 besten Gemüserestaurants der Welt.

Wie würde Sie Ihren Kochstil beschreiben?

Seppe Nobels: „Bei uns im Restaurant *Graanmarkt 13* landet vorwiegend Gemüse auf dem Tisch, und unsere wichtigsten Grundregeln sind Natürlichkeit und Authentizität. Unsere Speisekarte spiegelt den Vegetationsrhythmus der Jahreszeiten wider und bleibt dabei immer lokal. Was wir nicht selbst anbauen, holen wir aus der Region. Bei uns landen keine Lebensmittel auf dem Teller, die 10.000 Flugkilometer zurückgelegt haben, stattdessen gibt es Fisch aus der Nordsee, Gemüse aus unserem eigenen Dachgarten, Fleisch von Biohöfen und Honig von unseren eigenen Bienen. Auf unserer Terrasse stehen zwei Bienenkörbe und auch

MEHR LESEN?

→ In seinem Buch *Vegetables that sparkle the conversation* (Lannoo Publishers) finden sich zahlreiche Beispiele von Seppes Originalität.



auf dem Dach der Flämischen Oper arbeiten mehrere fleißige Völker an der Honigproduktion. Unsere Anfänge waren bescheiden, nur die Küchenkräuter zogen wir selbst. Mittlerweile verfügen wir über einen weitläufigen Gemüsegarten und ab diesem Sommer werden wir stolze sechzehn Bienenstöcke besitzen, aus denen wir rund 800 kg Honig gewinnen. Dieser ‚Stadthonig‘ schmeckt wirklich phänomenal gut. Wissenschaftliche Studien haben nachgewiesen, dass sich Bienenvölker in der freien Natur bei der Nektarsuche auf etwa 20 Blütenarten beschränken, in der Stadt hingegen statten sie bis zu 80 verschiedenen Arten einen Besuch ab. Dadurch wird der Honig zu einer wahren Aromabombe.“

Ihre Speisekarte weist bewusst nur ein einziges Menü auf.

Seppé Nobels: „Das Restaurant ist jeden Mittag und jeden Abend bis auf den letzten Platz belegt. Abends rufe ich direkt bei meinen Lieferanten an und gebe die Bestellungen für den nächsten Tag durch. Wenn mir mein Fischer mitteilt, dass er an diesem Tag außergewöhnlich viel Roten Knurrhahn gefangen hat, steht anderntags Roter Knurrhahn auf der Speisekarte. Und wenn wir Feierabend machen, ist alles aufgegessen, und wir fangen wieder von vorne an. Eventuelle Reste verspeisen wir am nächsten Tag zusammen mit unse-

ren Mitarbeitern. Dass wir jeden Tag alles auf Null zurückstellen, treibt uns immer wieder an. Außerdem ist bei uns Gemüse nicht einfach Gemüse. Es wird gepökelt, geröstet, gegrillt, gepufft, fermentiert oder in einer Salzkruste gebacken.“

Und gemeinsam speisen heißt bei Ihnen wirklich, dass alle Gäste an einem Tisch essen?

Seppé Nobels: „Genau darum geht es uns. Der Gast hat einen Teller vor sich und darauf wird ein Stück Fleisch oder Fisch serviert. Aber die Schalen mit dem Gemüse stellen wir in die Mitte des Tisches. Gerade

das Weiterreichen und sich selbst Auftun macht ja großen Spaß und schafft ein Gefühl von Verbundenheit. Bei uns teilen sich langhaarige Umweltaktivisten die Gemüseschüsseln mit todschicken Damen und modischen Hipstern. Heutzutage leben stets mehr Leute mit immer weniger zwischenmenschlichen Kontakten, aber bei uns lernen auch eingefleischte Einzelgänger wieder das Teilen. Das passt auch großartig zu Antwerpen, denn diese Stadt ist ebenfalls ein Ort, der alle willkommen heißt.“

→ www.graanmarkt13.be

FLANDERS KITCHEN REBELS!



Seppé Nobels ist Mitglied bei den *Flanders Kitchen Rebels*. Unter diesem Namen haben sich 25 Spitzenköche unter 35 Jahren zusammengeschlossen, die eine unbändige Leidenschaft für die flämische Gastronomie und möglichst naturbelassene Produkte haben. Innovation, Kreativität und ein Hauch Rock 'n Roll sind die charakteristischen Zutaten dieser eigenwilligen Küchenchefs. Sie sind die Erneuerer der Gastronomie. Ohne vorgefasste Meinungen und immer offen für Neues, sind sie ständig auf der Suche nach den gelungensten Geschmackskombinationen. Dabei treibt sie die Liebe zum Detail und ein enormer Wille an, die reine Essenz der Produkte zu ihrem Recht kommen zu lassen. Das macht Lust auf mehr ...



→ www.visitflanders.de



DER KULINARISCHE STECKBRIEF VON SEPPE NOBELS

Der Chef des Restaurants *Granmarkt 13* ist berühmt für seine einfallsreiche und gesunde Küche. An seiner Wirkungsstätte gehen gastronomische Avantgarde und raffinierte, erlesene Mode, Hand in Hand. Damit verkörpert dieser *Concept Store* zugleich die ultimative Essenz der Stadt Antwerpen unter einer einzigen Adresse.

LIEBLINGSZUTAT?

→ „Ich bin verrückt nach unserem selbst geschleuderten Honig. Im Stadtgebiet ist es schon lange verboten, Pestizide einzusetzen, deshalb sind die Blumen und Pflanzen hier sehr robust und liefern gesunden Nektar und dadurch auch gesunden Honig.“

LIEBLINGSRESTAURANT?

→ „Antwerpen ist in kulinarischer Hinsicht ausgezeichnet aufgestellt. Eine Handvoll leidenschaftlicher, junger Wilder hat mit ihrer Küche sich selbst und damit auch die Stadt ins gastronomische Rampenlicht gerückt. Ich gehe sehr gerne ins *l'Épicerie du Cirque* (www.lepicerieducirque.be) und ins *Veranda* (www.restaurantveranda.be).

LIEBLINGSLEBENSMITTEL?

→ „Ich liebe Spargel, freue mich aber auch stets auf die Rosenkohlsaison. Wenn man einem bestimmten saisonalen Gemüse entgegenfiebert, ist am Ende der Genuss doppelt so groß.“

LIEBLINGSGERICHTE?

→ „Belgische Spezialitäten wie Hopfensprossen aus Poperinge, Spargel aus Mechelen, Trauben aus Limburg, Rosenkohl natürlich, Erdbeeren aus Hoogstraten, und nicht zu vergessen all die Köstlichkeiten, die die Nordsee zu bieten hat.“

LIEBLINGSADRESSE FÜR DEN LEBENSMITTEL- EINKAUF?

→ „Im Herzen von Chinatown versteckt sich die *Crée*, eine jahrhundertalte, überdachte Markthalle, wo man die besten Fleischer der Stadt findet. Auf der *Handelsstraat* reihen sich die Gemüseläden aneinander, geführt von unter anderem Nordafrikanern, Marokkanern, Libanesen. Für „Foodies“ zwei echte *Musts*.



„ANTWERPEN IST EINE DER INNOVATIVSTEN MODEMETROPOLEN EUROPAS.“

→ www.fashioninantwerp.be



Shoppern mit Seppe

1 DAS A UND O IN SACHEN MODE

„In Antwerpen ist Mode sozusagen der Normalzustand. Hier befindet sich eine der ältesten Modeakademien der Welt, deren zahlreiche preisgekrönte Absolventen internationale Erfolge feiern. Das Modemuseum beleuchtet ausführlich die historischen Hintergründe und zeigt ausgefallene Objekte.“

→ www.momu.be

4 KREDITKARTE GRIFFBEREIT HABEN

„Das *Cocodrillo* führt besonderes Schuhwerk für besondere Anlässe mit einer Mischung aus jungen, viel versprechenden Talenten und großen Designernamen.“

→ www.cocodrillo.be

2 ANTWERP SIX

„Zu sechst lösten sie Begeisterungstürme aus und zwei von ihnen, Ann Demeulemeester und Dries Van Noten, führen noch immer beeindruckende Boutiquen. Ein absolutes Muss, auch wenn es bei einem Schaufensterbummel bleibt.“

→ www.anndemeulemeester.be

→ www.driesvannoten.be

3 BLUMEN FÜR RAF SIMONS

„Direkt gegenüber dem Restaurant *Graanmarkt 13* betreibt der Florist Mark Colle sein blühendes Geschäft, – wenn er nicht gerade im Auftrag von Dries Van Nooten oder Raf Simons unterwegs ist.“

→ www.baltimorebloemen.be

→ www.visitantwerp.be

5 IM VINTAGE-HANDSCHUH-PARADIES

„Bereits seit über 120 Jahren fertigt *Huis A. Boon* exklusive Handschuhe an, und in all den Jahrzehnten hat sich das Geschäft kaum verändert. Eine wahre Perle der Nostalgie.“

→ **Lombardenvest 2**



6 WAS HIER GLÄNZT, IST GOLD

„Die Juweliere *Wouters & Hendrix* sind seit langem eine beliebte Adresse für Schmuck. Seit 1984 sind Katrin und Karen im Geschäft und waren von Anfang an ein fester Bestandteil der Antwerpener Modeszene.“

→ www.wouters-hendrix.com

DAS DÜRFEN SIE UM KEINEN PREIS VERPASSEN!





Ingrid Godon

Illustratorin von zahlreichen Kinderbüchern wie *Etwas ganz Großes*, *Ich wünschte, Ich denke* (Mixtvision Verlag) und *Der Bus nach Hawaii*.

„Ich bin in der Umgebung von Antwerpen aufgewachsen, später weggezogen, doch ich komme immer wieder nach Antwerpen zurück. Hier fühle ich mich zu Hause und nehme jeden kleinen Grund zum Anlass, dorthin zu fahren. Morgens tigere ich unschlüssig um meinen Zeichentisch herum, dann brauche ich ganz unbedingt neue Farbe aus dem Laden mit Künstlerbedarf und kehre erst Stunden später heim. Denn nach dem Ladenbesuch verspricht es mich noch zu einer Ausstellung ins Fotomuseum, oder ich schaue mir einen Kinofilm im *Cartoons* oder im *Cinema Zuid* an. Vielleicht schlendere ich noch durch die Kloosterstraat und verabrede mich spontan mit Freunden zum Abendessen oder auf einen Drink. Und schon habe ich meine Arbeit wieder erfolgreich um einen Tag verschoben. So wirkt Antwerpen.“

7 AUCH FÜR KINDER

„Für die echt coolen Kids ist *Kid* das Geschäft der Wahl. Hier findet sich alles, was die angesagtesten Marken der Welt zu bieten haben.

→ www.iamkid.be

8 IN DER KUNST ZU HAUSE

„In Antwerpen scheut man sich nicht, Mode, Kunst und Design neben- und miteinander zu präsentieren. In dieser Galerie/Wohnung wird das Beste gezeigt, was die belgische Designwelt zu bieten hat.

→ www.valerietraan.be

9 DIE INSTITUTION

„Die Galerie *De Zwarte Panter* ist eine Antwerpener Institution. Hier gibt sich die Crème de la Crème der belgischen Kunstszene die Klinke in die Hand und das an einem zauberhaft schönen Ort, der niemanden unberührt lassen wird.“

→ www.dezwartepanter.com

10 FLANIERROUTE

„Die *Kloosterstraat* ist ein Must für alle, die Antiquitätengeschäfte und Trödeläden lieben und nach Herzenslust Bummeln wollen. Einmal hin und wieder zurück – ein Genuss!“

→ www.kloosterstraat.com



→ www.fotomuseum.be

→ www.cinemazuid.be

→ www.cinemacartoons.be

Kochen wie die flämischen Meister

WENN „EINFACH“ EIN SYNONYM FÜR „EXQUISIT“ IST

Vorzügliches Essen war schon immer ein unverzichtbarer Bestandteil flämischer Lebenskunst, eine tief verwurzelte kulturelle Tradition, die aller Wahrscheinlichkeit nach mit der Ansiedlung der Herzöge von Burgund ihren Anfang nahm.

Heutzutage überwiegt ein Kochstil, der mit einfachen Mitteln Großartiges zustande bringt, mag das Herz nun für die Sterneküche oder eher für eine Neuinterpretation des Hotdogs, den „Haute Dog“ schlagen. Küchenchefs in Flandern besinnen sich zurück auf ihre heimischen Wurzeln und lokale Produkte. Daraus entstehen himmlische Diners in alten Scheunen, Imbisse, die Verblüffendes aus Wurst und Hackfleisch servieren und ein Holzofenbrot, das ewig im Gedächtnis bleibt.

In Flandern gibt es aktuell eine Rekordzahl an Spitzenrestaurants. In keiner Region findet man mehr Michelinsterne als hier. Und dabei reden wir noch nicht einmal von den etablierten Namen, die sich auf ihren kulinarischen Lorbeeren ausruhen können. Die gastronomische Spitzenklasse setzt immer wieder neue Trends. So legten die kulinarischen Seelenverwandten Gert De Mangleer und Joachim Boudens vom „Hertog Jan“ (drei Sterne) schon vor Jahren



einen weitläufigen Kräuter- und Gemüsegarten an. Die riesigen Fenster ihrer schnörkellos restaurierten, jahrhundertealten Restaurantscheune öffnen sich auf diese grüne Fülle und die damit einhergehende geschäftige Betriebsamkeit. Essen mit Blick auf das, was man isst. Oder mit den Worten des Küchenchefs: „Einfachheit ist nicht einfach.“ Machen Sie sich auf bodenständige gastronomische Höhenflüge gefasst, für die Ihnen die Worte fehlen werden.

Auch wer es bescheidener mag, hat Auswahl im Überfluss, denn allerorten entstehen Initiativen mit diesem in der heimatlichen Küchentradition verwurzelten Charakter. So gründete der Fernsehkoch Wim Ballieu quasi über Nacht eine eigene Restaurantkette: „Balls & Glory, handcrafted meatballs“. Dazu wird Biohackfleisch von Hand geformt und mit einer köstlichen, sämigen Füllung versehen, so dass sie zum Weltbesten, Allerallerallerleckersten werden, was man aus Hackfleisch herstellen kann. Genießen kann man diese Meatballs in Gent, Brüssel, Leuven sowie in Antwerpen, und auch im Supermarkt sind sie zu finden. In diese Reihe fügt sich auch der mit seiner Kochshow ganz Flandern inspirierende Jeroen Meus, der irgendwann der Küche seines Restaurants den Rücken kehrte und seine Eigenkreation „Würst“ prä-

© VISITFLANDERS



sentierte: sogenannte „Haute Dogs“, die mit einem gewöhnlichen Hotdog nichts mehr gemein haben. Auf der Zutatenliste des „Hangover“ finden sich beispielsweise Blutwurst, weiße Bohnen, Ketchup und Piccolo, der „Argentina“ vereint Artischocke, Tomate, Wurst, Chimichurri, Aioli, Chorizo und Chiabatta. Insgesamt gibt es zwölf Variationen zum Thema, wobei sämtliche Haute Dogs auch glutenfrei oder vegetarisch zubereitet werden können. Diese Erfolgsgeschichte nahm in Löwen ihren Anfang, erobert demnächst Gent und wird zweifelsohne schon bald den Rest von Flandern begeistern. Kulinarische Einfachheit ist Trumpf. Kobe Desramaults vom „In De Wulf“ (1 Stern) wird sich in Kürze von seinem Sternerestaurant verabschieden, um sich neuen Projekten zu widmen, beispielsweise

dem „Superette“, das im Jahr 2015 als bestes Restaurantkonzept prämiert wurde. Der Name steht nicht für ausgeklügeltes Brimborium, sondern im Gegenteil für im Holzofen gebackenes Sauerteigbrot aus Biogetreide und ist damit eine rustikale Adresse für Frühstück, Brunch, Mittags- oder Abendmenü, aber auch für das tägliche Brot auf die Schnelle. Denn in dieser Bäckerei mit ihrem Holzofen schlägt nach wie vor das Herz der „Superette“ und zeigt, wie eine perfekte Scheibe Brot sogar für einen Sternechef den Gipfel des Glücks bedeuten kann. „Back to the Basics“ hat noch nie so gut geschmeckt.

→ www.hertog-jan.com

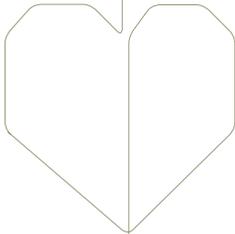
→ www.ballsglory.be

→ www.wurst.be

→ www.indewulf.be

Glücklich werden

mit Leo Bormans



Glück wohnt in der kleinsten Hütte, so heißt es in einem Sprichwort. Wie das jedoch genau funktioniert und was dazu beiträgt, Glück zu mehren, blieb lange Zeit ein Mysterium. Deshalb holte sich Leo Bormans Rat bei 100 Glücksforschern (Ökonomen, Soziologen, Anthropologen und Psychologen) aus aller Welt – von Island über Südafrika bis China. Seine Ergebnisse fasste er in seinem ersten Buch zusammen: „The World Book of Happiness“. Das Buch wurde über Nacht ein Bestseller, der weltweit die Gemüter bewegte und mittlerweile in zwölf Sprachen übersetzt wurde. Sein Ziel: Die Glücksbotschaft bestmöglich zu verbreiten und so viele Menschen wie möglich damit anzu- stecken. Zweihundert führende Politiker und Persönlichkeiten der Welt bekamen das Buch geschenkt, verbunden mit der Aufforderung, Glück zu einem Hauptanliegen zu machen. Unlängst hat beispielsweise der belgische Senat beschlossen, Glücksindikatoren in den Geschäftsbericht der Nationalbank aufzunehmen. Ein Beweis dafür,

Leo Bormans schrieb die Bücher „The World Book of Happiness“, „The World Book of Love“ und „The World Book of Hope“ (Dumont) und wurde über Nacht zu einer Art Botschafter des Glücks. Heute reist er um die ganze Welt, um der Menschheit mehr Glück, Liebe und Hoffnung zu bringen. Mal trinkt er mit führenden Persönlichkeiten und Politikern Kaffee, mal bemüht er sich, einem Drogenabhängigen wieder neuen Lebensmut zu vermitteln.

dass ein einzelner Mensch tatsächlich etwas bewegen kann.

Wir können unser Glück zwar nicht zu hundert Prozent aus eigener Kraft zuwege bringen, aber ein kleiner Teil liegt durchaus in unserer eigenen Hand

Der Glücksbotschafter selbst notiert bereits seit zwanzig Jahren in einem kleinen Heft jeden Abend drei positive Dinge über den gerade vergangenen Tag. Drei Momente des Glücks, zu denen er selbst beigetragen hat. Einfach nur zu vermerken: „Die Sonne schien“ reicht also nicht aus, erlaubt ist hingegen die Notiz: „Ich habe eine halbe Stunde die Sonne genossen.“ Schließlich geht es darum, des eigenen Glückes Schmied zu werden – allerdings ohne universelle Einheitslösung. „Es gibt nicht einen einzigen Weg, nein, viele Wege

führen zum Ziel“, so Leo Bormans. „Und wer etwas anderes behauptet, ist ein Quacksalber.“ Jeder muss also seinen eigenen, individuellen Weg finden. Eine feste Größe ist dabei immerhin, dass diejenigen, die ihre Gefühle in Worte fassen, ihr Handeln reflektieren und die Unwägbarkeiten des Lebens aushalten können, einen gewissen Vorsprung haben. „Und das ist eine gute Nachricht“, verrät der Glücksautor, „denn das sind alles erlernbare Fähigkeiten. Wir können unser Glück zwar nicht zu hundert Prozent aus eigener Kraft zuwege bringen, aber ein kleiner Teil liegt durchaus in unserer eigenen Hand, und dafür brauchen wir noch nicht einmal Pillen einzunehmen. Denn immer, wenn wir reflexiv, aktiv und positiv handeln – wenn auch nur in geringem Umfang –, beeinflusst dieses Verhalten uns und die Menschen, mit denen wir leben und arbeiten.“ Man darf also hoffen, noch zu Lebzeiten glücklich zu werden, und wer dieses Ziel bislang nicht erreicht hat, der kann es immer noch schaffen.



ZWEI GLÜCKSTIPPS

VON LEO BORMANS

1 LÄCHELN!

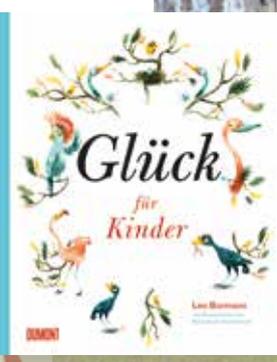
„Wenn man lächelt, ist es sehr schwierig, innerlich negativen Gedanken nachzuhängen. Lächeln ist wie ein Signal unseres Körpers an unser Gehirn: „Alles sicher, alles ruhig, keine Gefahr“. Und dann bleibt kein Raum mehr für negative Gedanken. Natürlich ist es nicht das Ziel, als Clown oder Spaßmacher durchs Leben zu gehen, aber einige kleine Veränderungen unseres gewohnten Verhaltens im Alltag können sehr wohl große Auswirkungen haben.“

2 STILL SEIN!

„Kaum etwas ist so wichtig wie Stille. Gönnen Sie sich also regelmäßig etwas Zeit, in der Sie Stille einkehren lassen, indem Sie beispielsweise eine Stunde lang in einem Unterstand zur Vogelbeobachtung sitzen.“

→ www.theworldbookofhappiness.com

→ www.leobormans.be



Die wundersame Welt von Tom Schamp



In Brüssel, der Geburtsstadt von u. a. Tim & Struppi und Spirou, erblickten zahllose Comic-Helden das Licht der Welt: von den Schlümpfen über Lucky Luke bis zu Blake & Mortimer. Als sogenannte „Klare Linie“ hinterließ diese Comic-Stilrichtung ihre Spuren in der gesamten Stadt. Im Gegenzug geht die Stadt jedoch auch den Zeichnern unter die Haut. Der gefeierte Illustrator Tom Schamp zeigt uns drei verschiedene Orte in der Stadt, an denen das Bild überwiegt – nicht perfekt und gerade deshalb so interessant.

Etwa zwei Mal pro Woche radelt Tom Schamp in sein Atelier in Brüssel, um an den Werken weiterzuarbeiten, die für sein bescheidenes Gartenatelier zu groß sind. Als Farbmischpalette verwendet er stets den Verpackungskarton einer Tafel Côte d'Or, des beliebtesten Schokoladenherstellers Belgiens seit 1883. „Ich muss mindestens eine Packung pro Woche verputzen, und deshalb komme ich wohl nie von meiner Schokoladensucht los.“ Dieser Satz drückt dezent aus, wie sich Brüssel fast unbemerkt in seine Arbeit einschleicht. „Ein Zeichner aus Wien liebt zweifelsohne klare, waagrechte Linien. Aber ich wohne und arbeite in Brüssel, an einem chaotischen Ort, für den es keine Stadtplanung zu geben scheint, und das schlägt sich in meiner Arbeit nieder. Ich sortiere nicht, ich überhäufe meine Bilder.“ Das Ergebnis sind überbordende Zeichnungen, die mehrere Geschichten gleichzeitig erzählen, Schicht für Schicht, voller zahllo-

ser Details, wie um sicher zu gehen, dass kleine wie große Betrachter den Blick nicht mehr abwenden können. „In Brüssel liegt etwas in der Luft, das eine Bildkultur zur Folge hat, die ganz typisch für Brüssel ist. Das Phänomen findet man häufig an Orten, an denen Sprache

NOCH MEHR BEKANNTE BRÜSSELER

→ Jacques Brel, Stromae, Toots Thielemans, Jean-Claude Van Damme, Eddy Merckx... Das sind nur einige wenige der vielen bekannten Brüsseler. Obwohl sie aus den unterschiedlichsten Generationen stammen, in den verschiedensten Bereichen herausragende Leistungen erbrachten und scheinbar wenig gemeinsam haben, ist ihnen doch allen dieselbe charakteristische, eigensinnige Einstellung aller Brüsseler gemein: beide Füße auf dem Boden und stur dem eigenen, surrealistischen Weg folgen.

manchmal ein Hindernis darstellt: In einer mehrsprachigen Stadt wie Brüssel verbinden Bilder Menschen miteinander, die vorhandene Sprache wird damit zum Bild. In meinen Zeichnungen ist das nicht anders, ich mische immer wieder Sprache und Bilder miteinander. Genauso wie Brüssel nicht nur durch seine Architektur, sondern auch durch seine eigenen Schriftbilder geformt wird. Von hässlichen Slogans zu verwitterten Aufschriften, so alt, dass sie schon wieder schön werden.“ Tom bleibt, auch nach jenen Tagen voller Furcht, ein überzeugter Brüsseler. „Hier gibt es unglaublich viel zu erleben, von Ausstellungen bis zu Konzerten. In Brüssel ist einfach immer etwas los. Die Stadt Genf beispielsweise mag auf den ersten Blick verlockender sein: der See, die Berge, doch wenn wir ehrlich sind, dort kann man nichts erleben. Nein, dann lieber Brüssel, komplett mit seiner ramponierten Schönheit. Nicht ohne Fehler, aber ungeniert authentisch.“

„BRÜSSEL IST WIE EIN MEER VOLLER INSELN. EINE INSEL BEZAUBERT SOFORT, BEI EINER ANDEREN MUSS MAN SICH SCHON MEHR ANSTRENGEN. DOCH JEDE EINZELNE IST EINE ENTDECKUNG WERT.“



Die Bilderinseln von

1 ZUIDSTATION

„Vom Bahnhof Zuid kann man nicht nur in einer guten Stunde nach Paris fahren, hier ist auch eine Zeichnung von Tim & Struppi zu bewundern. Diese riesige, unfertige Skizze zeigt deutlich, dass der Zeichner Hergé zweifelte, wie groß Tims Haartolle genau sein sollte. An dem karierten Hemd ist zu erkennen, dass die Skizze aus dem Band ‚Tim in Amerika‘ stammt. Wenn man das Bahnhofsgebäude vom *Hortaplein* aus betritt, kann man die Zeichnung nicht übersehen.“

DER TIPP VON TOM!

Wer außer Tim auch noch Struppi und Kapitän Haddock sehen möchte, geht weiter in die *Stoofstraat*, hier zieren die drei eine Fassade zwischen der *Eikstraat* (dort wohnt *Manneken Pis*) und der *Lombardstraat*.

2 AKENKAAI

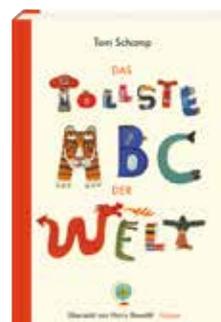
„Direkt gegenüber von *Tour & Taxis*, dem pikfeinen restaurierten *Koninklijke pakhuis* und einer der schönsten Stellen von Brüssel hat Comic-Zeichner Hugo Pratt über vier Wände eine Geschichte seiner Figur ‚Corto Maltese‘ verewigt. Ich bin mit Corto Maltese aufgewachsen und natürlich ein Fan von ihm. Dieses Viertel erfindet sich derzeit neu, jedoch in dem gemächlichen Tempo, das ganz Brüssel eigen ist. In Kürze entstehen dort 270 Wohneinheiten, und am Kanal wird dann ausgiebig geradelt und gejoggt.“



DER TIPP VON TOM!

Vom 1. Juli bis zum 8. August beherrscht Brussel Bad wieder den *Akenkaai*. Ein Strand mitten in der Stadt, mit Sand und Muscheln, Lesecken, Filmen und Konzerten und ... sommerlichem Ambiente.

→ www.brusselbad.be



Tom Schamp

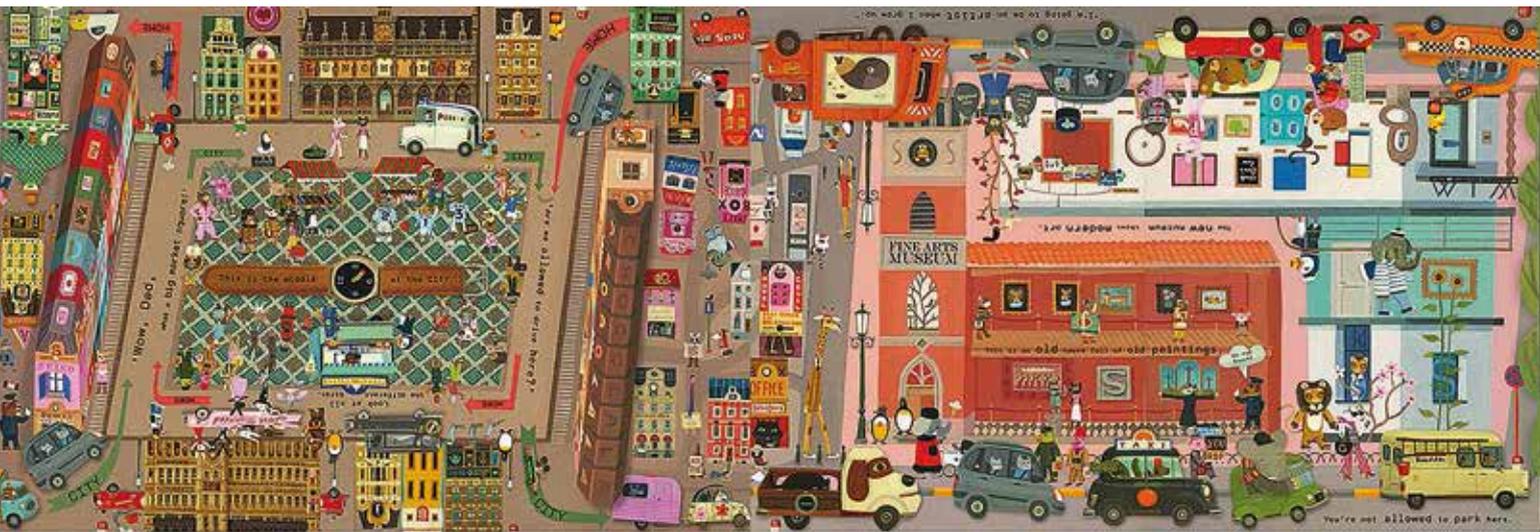
3 MIMA-MUSEUM

„Am Kanal entlang geht es weiter zum brandneuen Mima-Museum oder *Urban Art Museum*, das ein faszinierendes Design präsentiert. Es ist das erste Museum Europas, das sich auf Urban Art konzentriert, und befindet sich in den Gemäuern der ehemaligen Belle-Vue-Brauerei. So wurde Schönheit dort geschaffen, wo Brüssel vielleicht am hässlichsten war. Am gegenüberliegenden Ufer sind auf den Kaimauern über die gesamte Länge sich wiederholende, korallenartige Zeichnungen zu entdecken, ein langgestreckter Korallenbehang. Wahrscheinlich illegal und in einer einzigen Nacht entstanden. Mittlerweile findet sich auf diesen Korallen wieder neues Graffiti und so entwickelt sich die Bildsprache der Stadt unablässig weiter.“ www.mimamuseum.eu

DER TIPP VON TOM!

Ganz in der Nähe befindet sich das Café Walvis, diese Institution ist der stilvolle Auftakt der *Antoine Dansaertstraat* - der hippesten Straße in Brüssel Downtown, eine Aneinanderreihung von belgischen Designern, einzigartigen Vintage-Shops, opulenten Cafés und coolen Lunchrestaurants.





NOCH MEHR FÜR COMIC-FANS FÜR KLEINE UND WENIGER KLEINE!



DAS BELGISCHE COMIC-ZENTRUM

Langzeit- und Sonderausstellungen geben Einblicke in alle Facetten des Comics. Das Museum befindet sich in einem wunderschönen Jugendstilgebäude von Victor Horta, einem Traum für Ästheten. Jeden Tag geöffnet!

→ www.stripmuseum.be

DER TIPP VON TOM!

„Direkt beim Museum werden im Restaurant *Le Meyboom* die besten Spaghetti von ganz Brüssel serviert.“

DER COMIC-RUNDGANG

In Brüssel gibt es über 50 große Fassadenmalereien, riesengroße Liebeserklärungen an den Comic. Bei Visit Brussels finden Sie eine Broschüre mit dem gesamten Spaziergang sowie zusätzliche Texte und Erläuterungen.

→ www.visitbrussels.be

DER TIPP VON TOM!

„Die Fassade mit Tim & Struppi in der *Stoofstraat* gehört zu *Elisabeth*, einem Laden voller handwerklich hergestellter belgischer Schokolade und anderen Süßigkeiten. Die bunten Blechdosen für diese Leckereien habe ich entworfen.“

COMICFEST!

Vom 2. bis 4. September feiert Brüssel seine Comics. Um die 100.000 Besucher kommen jedes Jahr zu diesem Festival. Im Warandepark gibt es Comic-Museen, Comic-Läden, kleine Verlage und Dutzende Ausstellungen zu entdecken, gleichzeitig werden Lesungen, Workshops und Autogrammstunden organisiert. Hinzu kommen noch geführte Rundgänge, die Auto-Rallye, die Nocturne und die Balloons Day Parade! Das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen!

DER TIPP VON TOM!

„Besonders fahrradfreundlich ist Brüssel noch nicht, aber es wird daran gearbeitet. Ich bin jeden Tag auf dem Rad unterwegs, und wer große Events wie das Comicfest mit dem Fahrrad besucht, findet ganz bestimmt einen Parkplatz und kommt entspannt an.“





© Johan Jacobs

Saskia Decoster

Die Autorin des Romans „Wir und ich“ (Klett-Cotta) über Brüssel.

„Brüssel ist und bleibt die Stadt, für die mein Herz schlägt. Eine Stadt, die auf vielerlei Arten sehr viel spannender ist

als jede andere. Die meisten flämischen Städte sind ordentlich, effizient und sauber, Brüssel ist deutlich launhafter. Ein wenig so, als würde man die Treppe nehmen und nicht den Aufzug. Da kann man unterwegs abbiegen, jemanden treffen ... Wer moderne Kunst liebt, dem geht in den Kunstzentren *Wiels* und *Bozar* das Herz auf, wer gerne bummelt, dem gefallen die imposanten Boulevards oder die neue, riesige Fußgängerzone, und auf dem autofreien Sint-Gillis-Voorplein werden schon seit 1865 gut besuchte Märkte abgehalten. Mehr Grün gibt's im

Josaphatpark mit seinen grasenden Eseln oder im herrlichen Park van Vorst.“

→ www.wiels.org

→ www.bozar.be



Darf's noch ein Stückchen Schokolade sein?

Wer Belgien sagt, denkt spontan an Schokolade: Hier gibt es 2000 Chocolatiers mit einer jährlichen Gesamtproduktion von 172.000 Tonnen, die Einwohner naschen pro Person und Jahr durchschnittlich 10 kg Schokolade und Belgien kann mit zahllosen renommierten

Schokoladenhäusern aufwarten, wie z. B. Neuhaus (1857), Godiva (1926), Leonidas (1913), Guylian (1960), Wittamer (1910). Wer in der Welt der Schokolade Rang und Namen hat, stammt aus Belgien. Zusätzlich zu diesen großen und beliebten Häusern hat jedes Dorf seinen eigenen Pâtissier, der natürlich selbstgemachte Pralinen anbietet.

ÜBER BELGISCHE
SCHOKOLADE, STERNE FÜR
CHOCOLATIERS UND
UNGEAHNTEN KAKAOGEHALT



Schokolade in Hülle und Fülle. Um es noch deutlicher zu sagen: Belgier könnten problemlos ohne Kalender durchs Leben gehen, sie bräuchten sich lediglich an den Schaufenstern der Chocolatiers zu orientieren: Weihnachten, Valentinstag, Ostern, Muttertag, Vatertag, Halloween oder Fußball-EM – zu jedem bedeutenden Ereignis muss es Schokolade und die entsprechenden Schaufensterdekorationen geben. Schließlich gehört Schokolade zu jedem Fest dazu.

einer Creme aus Kaffee, Nüssen oder Früchten gefüllt werden konnte. Die Praline war geboren! Dieses technologische Kunststück gab den Anstoß zu ungeahnten Genüssen und einer wahren Schokoladenrevolution, denn das kommt dabei heraus, wenn leiden-



Das Geheimnis der berühmten belgischen Schokolade liegt im hohen Kakaogehalt. Im Rest der Welt begnügt man sich mit 20 %, in Belgien hat man sich 43 % zum Ziel gesetzt. 1894 wurde sogar gesetzlich vorgeschrieben, dass belgische Schokolade mindestens 35 % reinen Kakao enthalten muss. Darüber hinaus sind Pralinen eine belgische Erfindung. 1912 gelang es Jean Neuhaus, eine Schokoladenhülle zu entwickeln, die mit Nougat, noch mehr Schokolade oder



schaftliche Chocolatiers versuchen, sich gegenseitig zu übertrumpfen. Genau dieses Streben nach Perfektion im Angesicht der Konkurrenz ist es, was die Qualität belgischer Schokolade seit Jahr und Tag in ungeahnte Höhen treibt, und so gibt es nirgendwo auf der Welt bessere Schokolade als hierzulande.

Einige Chocolatiers avancieren gar zu echten Stars: So zählen beispielsweise Dominique Persoone von *The Chocolate Line* oder Pierre Marcolini vom *Maison Pierre Marcolini* zu diesem illustren Kreis. Letzterer wurde von einem handwerklich arbeitenden Chocolatier zum Botschafter der „Haute

© Rina Nurra

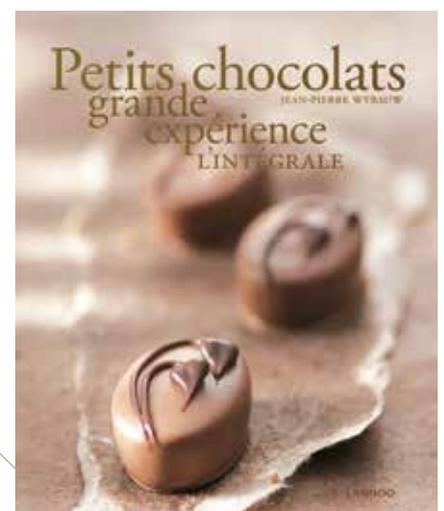


Chocolaterie“ und das *Maison Pierre Marcolini* zählt derzeit etwa dreißig Verkaufsstellen weltweit, davon 14 in Belgien, die anderen in Japan, Kuwait und Monaco. *The Chocolate Line* von Dominique Persoone ist wiederum eines von nur drei Schokoladengeschäften, die im *Guide Michelin* aufgeführt sind. Dieser Chocolatier liefert Pralinen an die besten Köche der Welt, lehrte die *Rolling Stones*, was echter Schokoladengenuss ist, und verblüfft alle Welt mit seinen gewagten und scheinbar unmöglichen Geschmackskombinationen. Wenn sich Persoone gerade keine neuen Pralinenkreationen ausdenkt, reist der innovative Schokoladenvirtuose durch die Welt oder prüft die Kakaoernte auf seiner Plantage in Mexiko. Schokolade mit einem Hauch von Rock'n'Roll...

- www.marcolini.com
- www.thechocolateline.be
- www.visitflanders.de

ALLES ÜBER SCHOKOLADE!

- Jean-Pierre Wybauw arbeitete viele Jahre als Ratgeber bei u.a. Barry-Callebaut und Altinmarka. Er reist ständig um die Welt, um Fachleute alles über Schokolade zu lernen. Er schrieb eine Reihe von Büchern über Pralinen (Lannoo Publishers), die den 'Best Chocolate Book in the World' Award erhielt. *Fine Chocolates Complete* ist sein letztes Buch.



A man with short brown hair and glasses, wearing a dark green polo shirt, stands in front of a large, ornate carillon instrument. The instrument features numerous vertical metal rods and wooden components. The background is slightly blurred, showing more of the instrument's structure.

WER IST LUC ROMBOUITS?

→ Luc Rombouts ist klassischer Philologe, Master of Business Administration und zudem ... Carillonneur. Er studierte an der berühmten Glockenspielschule in Mechelen und ist fester Spieler der Glockenspiele an der KU Leuven und in der Stadt Tienen. Luc gab Carillon-Konzerte in den meisten europäischen Glockenspielländern und in den USA. Gemeinsam mit seinem Kollegen Twan Bearde bildet er das vierhändige Duo *The Bells' Angels*. Sein Buch *Zingend brons. Vijf eeuwen beiaardmuziek in de Lage Landen in de Nieuwe Wereld* wurde mehrfach ausgezeichnet und ins Englische übersetzt (erschieden unter dem Titel: *Singing Bronze. A History of Carillon Music*).

Glockenspiel

Weltkulturerbe mit spannender Geschichte

Zu jeder flämischen Stadt gehört ein Glockenspiel, ein Carillon. Und der Carillonneur der Universität von Leuven, Luc Rombouts, kennt sich genauestens damit aus. Schließlich hat er sein Handwerk in der berühmten Glockenspielschule in Mechelen gelernt. „Das flämische Carillon ist der mittelalterliche Vorläufer von Spotify und kann heutzutage, 500 Jahre später, noch immer die Herzen einer ganzen Stadt anrühren.“

Die allerersten Glocken entstanden in China, rund 2000 Jahre vor Christi Geburt. In Westeuropa begannen Klöster und Abteien um das 6. Jahrhundert, Läutglocken zu entwickeln, die bald dazu verwendet wurden, Gläubige und Bürger zum Gottesdienst zu rufen. Gegen Ende des 8. Jahrhunderts ordnete Karl der Große an, alle Kirchtürme mit Glocken auszustatten, und ab dem 14. Jahrhundert koppelte man Glocken mit mechanischen Uhrwerken. Eine kurze Tonfolge, die nur auf zwei oder drei Glocken gespielt wurde, leitete den Stundenschlag ein. Im Laufe der Zeit entstanden so kleine Melodien, die zwei oder vier Mal pro Stunde erklangen und auch von Hand gespielt werden konnten. Aus Archiven weiß man, dass die Turmglocken vor etwa 500 Jahren von reinen Signalgebern zu Musikinstrumenten

wurden – zunächst in Flandern und Französisch-Flandern, später auch in den Niederlanden. Jede Stadt hatte mindestens ein Carillon, einige jedoch auch sechs oder sieben. Im gesamten Stadtgebiet gab es keinen Bereich, in dem man sie nicht hören konnte. Das Carillon war eine Art Vorläufer von Spotify, ein musikalisches Massedium, dessen Klang die gesamte Stadt durchdrang: musikalische Spitzentechnologie aus dem 16. Jahrhundert.

Während des Ersten Weltkriegs wurden in Belgien dreizehn Carillons zerstört oder erbeutet, was die öffentliche Meinung in der westlichen Welt beeinflusste. „Vor allem in Amerika wurde das belgische Volk daher als noch heldenhafter erlebt, und dieser Eindruck wirkte noch lange nach. So wurden nach dem Krieg in verschie-

denen angelsächsischen Ländern wie England, Kanada, Südafrika, Neuseeland, Australien und den USA so genannte Friedenscarillons errichtet. Damit wurde die flämische Glockenspielkultur auf der ganzen Welt bekannt. In Amerika verselbständigte sich diese Kultur sogar, daher sind die bedeutendsten Carillons derzeit auf den Geländen von Universitäten zu finden: Berkeley, Yale, Princeton und viele andere haben jeweils ihr eigenes Carillon.“ Dass in Mechelen die Carillonschule *Koninklijke Beiaardschool Jef Denyn* gegründet wurde, hat Flandern in gewisser Weise Amerika zu verdanken. „Diese Schule, an der ich selbst gelernt habe, ist die älteste Carillonschule der Welt und war lange Zeit auch die weltweit einzige. Sie wurde 1922 u. a. mit Unterstützung von John D. Rockefeller jr. gegründet. Er ließ später in Chicago und New York zwei Glockenspieltürme errichten, für die er Carillonneur anwarb, die in Mechelen ausgebildet worden waren. Bis heute ist Mechelen das Zentrum der Carillonkultur.“



Luc Rombouts:

Glauben Sie mir, wenn man einmal am großen Carillon-Cantus teilgenommen hat, hört man dieses Carillon sozusagen mit anderen Ohren.“



GLOCKENTÜRME ZUM BESICHTIGEN

- Belfried in Brügge
bezoekers.brugge.be/de/belfort-belfried
- Belfried in Gent
www.belfortgent.be
- Turm der Sint-Rombouts-Kirche
in Mechelen
sintromboutstoren.mechelen.be
- Bibliotheksturm in Leuven
www.bibliotheektoren.be

Luc Rombouts erlag in seiner Studienstadt Leuven der Faszination des Carillons. „Die Universitätsbibliothek Leuven wurde im Ersten Weltkrieg zerstört. Amerikanische Universitäten sammelten Geld für die Errichtung einer neuen Bibliothek und amerikanische Ingenieure taten dasselbe für ein Glockenspiel im Bibliotheksturm. Dieser Turm überstand den Zweiten Weltkrieg, war jedoch dann dem Verfall preisgegeben, bis in den 70er-Jahren die kalifornische Carilloneurin Margo Halsted das große, wunderschöne Carillon wiederentdeckte und über ein Fundraising versuchte, eine umfassende Restaurierung zu finanzieren.“ Schließlich drohte unter dem verfallenden Glockenturm ein Instrument der Spitzenklasse verloren zu gehen. 1983 wurde die Restaurierung des Carillons in Angriff genommen, und auf Wunsch konnten Studenten in Leuven Carillon-Unterricht nehmen. „Damals spielte ich bereits Klavier, doch ich hatte Lust auf etwas anderes. Und ein Carillon ist schon etwas ganz Besonderes. Deshalb meldete ich mich bei der Carillon-Klasse in Leuven an und wechselte im zweiten Studienjahr nach Mechelen, wo ich mein Glockenspiel-Diplom bestand.“ Luc wurde nicht nur Universitätscarilloneur und Carilloneur in Tienen, sondern schrieb auch mehrere Bücher und wurde zu einem anerkannten und passionierten Glockenspiel-

Fachmann – für eines der größten Instrumente weltweit. „Ein Carillon spielen zu dürfen, ist ein großes Privileg. Dabei bringt man Menschen zusammen und kann eine große Zuhörerschaft im Herzen berühren. Mit der Musik greift man das auf, was eine Gemeinschaft aktuell bewegt, und so kann ein Carillon Menschen miteinander verbinden. Die Musik eines Carillons zu hören, ist eine Erfahrung, die man mit den anwesenden Zuhörern teilt, und das stärkt das Gemeinschaftsgefühl.“

Obwohl Luc über sein Carillon mit der gesamten Stadt in Verbindung steht, sitzt er alleine hoch oben in seinem Turm. Eigentlich ein Widerspruch: „Meine Musik schallt durch die ganze Stadt, aber ich selbst sitze einsam und allein weit über der Stadt. Und das ist wirklich ein zwiespältiges Gefühl.“ Um mehr Kontakt zu seinem Publikum aufzubauen, sind ihm neugierige Besucher jederzeit willkommen. „Ich nehme jedes Mal, wenn ich spiele, 15 bis 20 Personen mit nach oben. Wir steigen gemeinsam die 300 Stufen hoch, unterwegs erläutere ich ein paar Dinge, oben genießen meine Zuhörer eine herrliche Aussicht und sitzen in der ersten Reihe, wenn ich anfangen zu spielen.“ Musikfans dürfen über Twitter oder Facebook auch Titel vorschlagen – von Bach bis Lady Gaga. „So können die neuen sozialen Medien



dieses uralte soziale Medium unterstützen.“ Auch wenn die flämischen Carillons mittlerweile auf eine 500-jährige Geschichte zurückblicken können, sind sie auch heute noch aktuell. „In Leuven spürt man – auch da oben ganz allein im Glockenturm – die Energie dieses dynamischen Studentenlebens. Alle drei Jahre wird ein großer Carillon-Cantus organisiert, an dem sich gut 3000 Studenten beteiligen. Glauben Sie mir, wenn man einmal daran teilgenommen hat, hört man dieses Carillon sozu-

sagen mit anderen Ohren.“ Aber dabei werden nicht nur flämische Klassiker zu Gehör gebracht, ganz im Gegenteil: „Ich spiele Musik aus verschiedenen Kulturen, dazu zählen auch südamerikanische und arabische Stücke. Das Carillon mag ein Kulturerbe sein, doch wir ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus.“ So ist es nur logisch, dass die UNESCO die belgische Glockenspielkultur im Jahre 2014 als Weltkulturerbe anerkannt hat. Damit ist auch die Zukunft des Carillons in Flandern gesichert.

ERLEBEN SIE GLOCKENSPIELE IN MECHELEN, DER STADT DER CARILLONS!

Carillon- und Musikliebhaber fühlen sich in Mechelen ganz wie zu Hause, schließlich beherbergt diese Stadt nicht ganz zufällig die berühmteste Carillonschule der Welt (kann in Gruppen besucht werden). Bereits seit 1892 wird hier zudem jeden Montagabend von Juni bis Ende September ein kostenloses Glockenspielkonzert gegeben. Wer Mechelen in seiner ganzen Schönheit bewundern möchte, muss den Turm

der Sint-Rombouts-Kirche besteigen: Weltkulturerbe, 1452 errichtet, zählt 538 Stufen bis ganz oben und genauso viele wieder nach unten, ist 97 Meter hoch und das Symbol der Stadt. Aber auch uralte Schätze müssen mit der Zeit gehen, darum erhielt der Turm einen beeindruckenden Skywalk – von hier aus liegt Ihnen die gesamte Stadt zu Füßen.

→ www.visitmechelen.be

GENIESSEN IN MECHELEN

→ **LILY - LIFE'S LITTLE LUXURIES,**
www.shoplily.be

Bei Lily finden Sie coole Mode im schlichten Stil Skandinaviens und französisches Flair zu bezahlbaren Preisen. Hip und trendig, ohne dass Sie ein Vermögen investieren müssen.

→ **GOLDFISH, www.goldfish.be**

Goldfish direkt neben Lily ist Traum und Alptraum für alle Eltern: Ein Laden voller wunderschöner Kindermarken, die sich perfekt mixen lassen und optimal zusammenpassen. Und wer sich nicht sicher ist, kann abends noch online bestellen.

→ **IL CARDINALE, www.ilcardinale.be**

Wer es herzlich liebt, muss einfach die Burgerbar Il Cardinale besuchen. Veggies entscheiden sich für die „Saintly Mushrooms“: große Champignons, gegrilltes Gemüse, Kräuterbutter, Tapenade aus getrockneten Tomaten, perfekte Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise.

→ **TECHNOPOLIS, www.technopolis.be**

Dieses flämische Mitmachzentrum für Wissenschaft und Technologie lädt jedermann zum Experimentieren ein – und nebenbei lernt man auch noch jede Menge. Getestet und für gut befunden von großen und kleinen Forschern.

→ **KAZERNE DOSSIN,**

www.kazernedossin.eu

Hier geht es deutlich verhaltener zu. In der Kaserne Dossin wird die Geschichte des Holocaust in Belgien erzählt. Ein beklemmendes Museum, Gedenkstätte und Dokumentationszentrum, gestaltet vom flämischen Architekten bOb Van Reeth.

→ **BAR POPULAR, www.facebook.com/barpopular**

In jeder Stadt gibt es mindestens eine legendäre Kneipe, die unvergessliche Abende garantiert und in der man stets viel zu lange bleibt, obwohl das gar nicht geplant war. In Mechelen ist das die Bar Popular – sagen Sie nicht, wir hätten Sie nicht gewarnt...

Handmade **in Belgium**

SELBSTGEMACHT IST EINFACH BESSER!

In Flandern wird fleißig gehäkelt, gestrickt, genäht, gekocht, gebacken, gestaltet... Es gibt nichts Gutes, außer man tut es - und zwar selbst!

Die Geschichte des Selbermachens beginnt bei den vielen Handwerkern, die seit Jahr und Tag die Produkte ihrer Hände Arbeit verkaufen: von einfach aufgebrühtem Filterkaffee über Schuhe und maßgeschneiderte Handtaschen bis zu Keramik, Bleiglasarbeiten.... und Ukulelen. Solche handgemachten Dinge berühren und verzaubern uns in unserem digitalen Zeitalter ganz besonders. In praktisch allen Städten entstehen Pop-up-Läden, dauerhafte Geschäfte und Märkte, wo kleine Unternehmer aus der Region ihre selbstgemachten Produkte präsentieren können. Um diese kreative Handwerkskunst zu würdigen und ihr zu mehr Renommee zu verhelfen, wurde ein neues Label entwickelt: *Handmade in Belgium*. Jede Stadt hebt damit stolz ihre Künstler hervor, die sich vor anderen besonders auszeichnen und einer Stadt ihren Charakter verleihen. Und das ist ohne Frage eine gute Nachricht! Auf diese Weise bleiben die Handwerkskünste erhalten, werden weiter entwickelt und an moderne Zeiten angepasst - und so entsteht lokaler Handel ohne teure Zwischenschritte: keine umfangreichen Werbebudgets, sondern der Kunde bekommt einfach die Ware für sein Geld und der Hersteller wird angemessen bezahlt. Alle sind zufrieden, und Handwerkskunst



Bleiglasarbeiten Veerle Verschooren, © Cedric Verhelst



und Kreativität blühen auf wie nie zuvor.

In Antwerpen bietet LN Knits wunderbar weiche Pullover aus fair gehandelter Alpakawolle aus den Anden an, während Veronique Leysen (bis vor kurzem ein TV-Gesicht, heute passionierte Unternehmerin) Kaffee mit selbstgestrickten Pullovern und Mützen zu kombinieren weiß. In Gent gibt es bei Bennie junges Möbeldesign aus Belgien, und bei Paarl werden einmalige selbstgemachte Handtaschen verkauft. In Brügge verwebt Ilse Acke unterschiedliche Materialien und fantasievolle Farben zu einzigartigen Schals, Kissenbezügen und Wandteppichen in komplexen geometrischen Mustern, zudem werben zahllose Steinmetze um Kunden. Genug Inspiration, um sich selbst an die Arbeit zu machen. Wer keinen Kurs oder Workshop besucht, nimmt ein Buch zur Hand und bildet sich selbst im stillen Kämmerlein fort. Und auch hier ist das Angebot riesig und ebenso vielseitig wie in den vielen originellen Mini-Boutiquen. Von Julie Jaeken, die seit Jahren begeistert strickt

und jedem Strick-, Häkel- und Nähfan ein Begriff ist, sind mittlerweile schon drei Bücher erschienen (zwei Bücher wurden ins Deutsche übersetzt: *Mama strickt* und *Stricken für Jungs und Mädels* – Südwest Verlag). Auch die Näherin Astrid-Fia De Craecker (*Mini Couture* – Edition Fischer), Elke Vanelderen (*Willst du mit mir nähen* – Topf Verlag) und Catharine Deweerdt (*Selbstgenähte Kleider* – Lannoo Publishers) haben schon so manchen Leser mit ihren hübschen Schnittmustern und Nähanleitungen verzaubert.



Paarl Handtaschen

LN Andes, Big Bertha



WER IST ERIK DE BOM?

→ Erik De Bom ist Wissenschaftler und forscht in den Bereichen Geschichtswissenschaft und Politiktheorie am Philosophischen Institut an der Katholischen Universität Leuven. Seine Schwerpunkte sind die politische Ideengeschichte des 16. und 17. Jahrhunderts sowie die normativen Theorien des europäischen Projekts der heutigen Zeit. Er verfasste u. a. das Buch „Utopianism vs Realism. The Problem of the Prince in the Early Modern Netherlands“. Er ist der Kurator der Ausstellung „Auf der Suche nach Utopia“ im Museum M.

WER IST THOMAS MORUS?

→ Thomas Morus wurde 1487 in London geboren und machte eine Karriere als Jurist, Philosoph, Staatsmann, Humanist und Schriftsteller. Im Jahre 1516 erschien sein berühmtestes Werk *Utopia*. Morus unterhielt eine intensive Freundschaft mit dem Philosophen Erasmus von Rotterdam, gehörte dem englischen Unterhaus an und hielt sich als Gesandter des englischen Königs Heinrich VIII. in Flandern auf. Als sich Heinrich VIII. von der römisch-katholischen Kirche abwandte, reichte der tiefgläubige Thomas Morus seinen Abschied ein. Später weigerte er sich, die Kinder von Anne Boleyn als legitime Nachkommen anzuerkennen. Das war der Anfang seines Endes: Am 6. Juli 1535 wurde Thomas Morus auf dem Tower Hill enthauptet. Jahrhunderte später sprach man ihn im Jahr 1935 heilig.



Philosophieren mit Thomas Morus

Utopia, das Buch, das Thomas Morus vor vielen hundert Jahren schrieb, fasziniert Gegner und Befürworter bis auf den heutigen Tag. Das ist ein schönes Beispiel dafür, wie ein 1516 in Leuven gedrucktes Buch auch heute noch die Gemüter bewegen kann. Erik De Bom vom Philosophischen Institut der Katholischen Universität Leuven verfasste einige Artikel über Thomas Morus und gab darüber hinaus zusammen mit Kollegen zwei Bücher über Utopia und die utopische Denktradition heraus. Thomas Morus und Leuven – über die Jahrhunderte miteinander verknüpft. Eine Gesprächsrunde über Thomas Morus und eine Ausstellung, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten: „Auf der Suche nach Utopia“ im Museum M.

Welche Bedeutung hat Thomas Morus für Leuven?

Erik De Bom: „Thomas Morus und Erasmus von Rotterdam waren sehr enge Freunde. Erasmus widmete seinem Bruder im Geiste das Werk *Lob der Torheit*, woraufhin dieser als eine Art Dankeschön *Utopia* verfasste. Das Buch wurde in Leuven von Dirk Martens gedruckt, einem der wichtigsten Drucker der damaligen Zeit. Da *Utopia* in Leuven gedruckt wurde, erschien das Buch in einer Stadt, in der der für jene Epoche kennzeichnende Humanismus seine vielleicht wichtigste Blütezeit erlebte. Für Museum M folglich Grund genug, seine Besucher mit Thomas Morus und seinen Zeitgenossen bekannt zu machen. Meister der Kunst des 15. und 16. Jahrhunderts zeigen, wie sie sich mit grenzenloser Fantasie die ideale Welt ausmalen.“

Utopia mag zwar bereits 1516 erschienen sein, aber sein Inhalt fasziniert bis zum heutigen Tag. Woran liegt das?

Erik De Bom: „Das Buch ist nicht besonders umfangreich, es jedoch in seiner Tiefe zu durchdringen, ist eine echte Herausforderung. Durchaus zu Recht zählt es zusammen mit der Schrift *Lob der Torheit* von Erasmus zum literarischen Kanon der westlichen Welt. *Utopia* ist ein erstaunlich vielschichtiges und doppeldeutiges Buch, das es einem nicht leicht macht zu verstehen, welche Botschaft Thomas Morus eigentlich genau vermitteln wollte. Zeichnet er hier sein Bild einer idealen Gesellschaftsordnung – oder doch nicht? Auf den ersten Blick erscheinen uns die gesellschaftlichen Zustände als paradisisch: Jeder ist glücklich, niemand leidet Mangel, und es bleibt genügend

Raum für Freizeit. Aber die Insel hat auch ihre Merkwürdigkeiten: Sklaverei ist ein Fakt, die Menschen werden strikt überwacht, und wer reisen will, muss um Erlaubnis fragen. Wer das unterlässt, muss im schlimmsten Fall mit dem Tod rechnen. Allerdings ist es möglich, dass Thomas Morus hiermit insgeheim Erasmus und andere Humanisten kritisieren wollte. Wenn man die politischen Implikationen humanistischer Prinzipien in ihrer Grundbedeutung zu Ende denkt, landet man unausweichlich bei einer Gesellschaftsordnung, die – um es vorsichtig auszudrücken – weniger angenehme Seiten hat. Das ist eine der vielen möglichen Interpretationen von Thomas Morus‘ ‚goldenem Büchlein‘, und gerade die vielen Auslegungsvarianten und Interpretationsmöglichkeiten machen dieses Werk so interessant. Ebenso wie die Tatsache, dass Morus in genialer Art und Weise sein Spiel treibt mit dem Verhältnis zwischen Fiktivem und Realem, zwischen „wirklich“ und „ausgedacht“. Diesen Kunstgriff wendet er an, um bei seinen Lesern den Eindruck zu erwecken, dass es diese Insel tatsächlich gibt. Er fügt sogar eine Karte und ein Alphabet hinzu, sät jedoch zugleich subtile Zweifel, die es deutlich erschweren, herauszufinden, was denn nun der Wahrheit entspricht und was nicht. Aus dieser Doppeldeutigkeit entsteht

so eine einzigartige Mischung. Das Werk markiert sogar die Geburt eines eigenen literarischen Genres.“

Das Buch behandelt eine Vielzahl von Themen, die auch heute noch aktuell sind.

Erik De Bom: „Euthanasie, Scheidung, weibliche Priester – all diese Themen spricht Thomas Morus an. Und gleichzeitig muss man sich die Frage stellen, wie ernst es ihm damit ist. Morus wollte zeigen, dass es zwar möglich ist, die ideale Gesellschaftsordnung zu erfinden, dass aber die Menschen in einer solchen Gemeinschaft nicht notwendigerweise glücklich sind. Wirkliches Glück können nur diejenigen finden, die nicht nur ein Leben als Christen führen, sondern sich auch der Offenbarung bewusst sind. Ersteres findet sich durchaus in Utopia, aber das Zweite absolut nicht.“

Wie sind Sie selbst zum Thomas-Morus-Fan geworden?

Erik De Bom: „Ich habe mich unter anderem auf den politischen Diskurs der Frühmoderne spezialisiert und viele der sogenannten ‚Fürstenspiegel‘ gelesen, das sind belehrende Schriften für Herrschende. Auch Erasmus verfasste einen solchen Fürstenspiegel. Er glaubte, dass man, um das Staatswohl zu sichern und dafür zu sorgen, dass das Volk glücklich ist, den Herrscher erziehen muss. Morus weist in diesem Punkt mehr Gemeinsamkeiten mit Machiavelli auf, denn für ihn ist der Ausgangspunkt nicht der Mensch, wie er idealerweise sein könnte, sondern der Mensch, wie er tatsächlich ist. Er findet es naiv und riskant, das Wohl der Gemeinschaft von der Willkür eines Einzelnen oder einer kleinen Gruppe

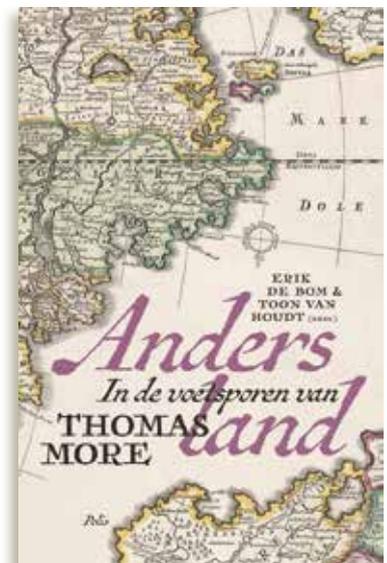
abhängig zu machen. Stattdessen hält er es für erforderlich, ein System einzuführen, das nicht in erster Linie auf die Erziehung des Einzelnen abzielt, sondern auf die Neuordnung der gesamten Gesellschaft mit all ihren Einrichtungen und Institutionen. Da Morus von einem realistischeren Menschenbild ausgeht, bietet er neue und andersartige Lösungen an. Die perfekte Gesellschaftsordnung lässt sich ihm zufolge offensichtlich nur mit gewissen Opfern realisieren, und deshalb gibt es in Utopia kein Kurzweil, nur staatliche Kontrolle. Dadurch macht Thomas Morus seinen Lesern klar, dass eine derartige Gesellschaftsordnung durchaus ihren Preis hat.“

Birgt das Buch auch für Sie selbst immer noch Überraschendes?

Erik De Bom: „Ich habe *Utopia* mittlerweile etliche Male gelesen und gewinne jedes Mal wieder neue Erkenntnisse. Auf der einen Seite ist *Utopia* ein Werk, das seiner Zeit weit voraus ist, auf der anderen Seite ist es auch deutlich in seiner Epoche verhaftet, und das macht es zu einer ausnehmend spannenden Lektüre. Darüber hinaus bietet es einen radikal neuen Ansatz, die gesellschaftliche Ordnung zu betrachten – ein Freidenkertum, das es unbedingt zu schützen gilt. Vieles mag als nicht durchsetzbar erscheinen, aber das galt seinerzeit auch für das allgemeine Stimmrecht. Wir müssen uns also unsere utopischen Visionen bewahren und bestehende Zustände immer wieder infrage stellen, ohne uns um traditionsbedingte Grenzen zu scheren. Was heute noch unmöglich und verrückt erscheint, kann morgen bereits machbar sein.“

AUF DER SUCHE NACH UTOPIA IN LEUVEN

- Ausstellung ‘Auf der Suche nach Utopia’ im Museum M (www.mleuven.be) und in der Zentralbibliothek von Leuven, deren Mitkurator Erik De Bom ist (www.utopialeuven.be). Das Werk, die Ideal- und Traumvorstellungen von Thomas Morus und seinen Zeitgenossen wird uns in wunderschönen Gemälden aus dem 15. und 16. Jahrhundert nahegebracht, geschaffen von solch herausragenden Malern wie Metsijs, Holbein und Dürer. Mit unerschöpflicher Vorstellungskraft entführen sie uns in eine ideale Welt.
- Sämtliche Angebote rundum *Utopia* in Leuven (www.utopialeuven.be) sowie die Aktivitäten, bei denen Erik De Bom involviert ist (www.erikdebom.net/utopia).
- Informationen über das von Erik De Bom und Toon Van Houdt verfasste Buch *Andersland*. Auf den Spuren von Thomas Morus (www.polis.be).



→ www.visitleuven.be

Über belgisches Bier und seine erstaunlichen Pioniere!

Mit seinen riesigen Brauereien und der längsten Theke der Welt mag Leuven sicherlich die Bierstadt schlechthin sein, doch Flandern hat noch deutlich mehr Pilgerziele für Bierfanatiker zu bieten – zum Beispiel Oudenaarde. Man braucht kein Bierkenner, noch nicht einmal ein Biertrinker zu sein, um Rosa Merckx zu bewundern. Sie war nicht nur die erste und lange Zeit auch die einzige Braumeisterin in Belgien, sie arbeitete auch über 40 Jahre lang in der Brauerei *Liefmans* und entwickelte den einmaligen Geschmack des Biers *Liefmans Goudenband*. Ach, und haben wir schon erwähnt, dass sie mittlerweile 92 Jahre zählt?

Die Geschichte der Brauerei *Liefmans* beginnt zwar bereits im 17. Jahrhundert, doch erst viele Jahrzehnte später sollte Rosa Merckx darin eine Rolle spielen. In der Brauerei wurde damals eine Sekretärin gesucht, die nicht nur perfekt Französisch und Niederländisch sprach, sondern auch noch Englisch konnte. „Heute ist das normal, doch 1946 war das etwas Besonderes. Sie fragten mich sofort, ob ich bleiben wollte, und ehrlich gesagt, wusste ich gar nicht, ob ich wirklich Lust dazu hatte. Ich interessierte mich mehr für Theater und Ballett, mit Bierbrauen hatte ich gar nichts am Hut. Also habe ich erst einmal einen Monat dort gearbeitet, auf Probe sozusagen. Und letztendlich bin ich 46 Jahre lang geblieben.“ Der oberste Chef ließ seine Sekretärin von dem neuen, frisch gebrauten Bier probieren, und diese gab sofort unumwunden ihren Senf dazu. Und das wusste man zu schätzen. Rosa durfte die Feinabstimmung des Biers übernehmen





Rosa Merckx:

„Wohlschmeckendes Bier hat einen Hauch Malve. Schlechtes Bier schmeckt blau.“

und erfand auch gleich den Namen *Liefmans Goudenband*. „Meine Sinneswahrnehmungen waren schon immer sehr fein nuanciert, und zudem gebe ich niemals auf. Ich bin wirklich eine Kämpferin. Sogar heute noch sehe, schmecke und rieche ich noch immer sehr gut. Und um Bier zu beurteilen, muss man riechen und schmecken können. Ich braute nach Hausmacherart und ich wusste genau, ob das Bier gut oder schlecht war, ob die Gerste auf den Punkt gemälzt war, ob das Bier gut reifen würde. Wenn ich den Hopfen zwischen den Fingern zerrieb, konnte ich beinahe riechen, wie das Bier später schmecken würde.“ So gelang es Rosa, das einst saure, bittere Bier in ein wohlschmeckendes Erfolgsbier zu verwandeln, indem sie es nach ihrem eigenen Geschmack entwickelte. „Noch im vergangenen Jahr wurde *Liefmans Goudenband* von einer internationalen Jury zum besten belgischen Bier gewählt – aus über 800 Bieren. Darauf bin ich sehr stolz, es ist und bleibt doch ein bisschen mein Baby.“

Schon bald übernahm Rosa die Leitung der Brauerei, die einzige

Frau in einer Männerwelt. „Das war niemals mein Ziel, doch plötzlich stand ich einer Brauerei vor, und 40 Arbeiter sahen zu mir auf. Ich wurde einfach ins kalte Wasser geworfen. Und dann muss man schwimmen. Also beschloss ich, weiterzumachen und es zu versuchen. Und das hat geklappt. Wenn man wirklich will, kann man vieles erreichen.“ En passant bekam sie zwei Söhne. „Sie kamen fast in der Brauerei auf die Welt. Ich arbeitete bis Freitagabend und beide kamen dann am Samstagmorgen. Und eine Woche später ging ich schon wieder arbeiten. Heute ist vieles anders.“ Die Mitarbeiter wissen den Arbeitseifer von *Madame Rose* zu schätzen. „Man mochte mich, alle Mitarbeiter haben mir immer zur Seite gestanden und viel für mich getan. Und hier gab es nie einen Streik.“ Im Laufe der Jahre traf Rosa sowohl Könige und Königinnen als auch Professoren und mehr oder weniger einflussreiche Braumeister. „Eines Tages kam ein französischer Professor und erklärte, dass man einen Geschmack mit einer Farbe verknüpfen kann. Die meisten Braumeister nahmen ihn nicht ernst,

ALLES ÜBER BELGISCHE BIERE!

→ *The Belgian Beer Book*, das zwei renommierte Bierkenner, Erik Verdonck und Luc De Raedemaeker geschrieben haben (Lannoo Publishers), stellt die besten belgischen Brauereien und die besten Bierlokale auf der ganzen Welt vor. Alle bekannten Spitzenbiere werden beschrieben und auch neue, moderne Biere von Mikrobrauereien finden Erwähnung in diesem Standardwerk übers Brauen, Zapfen, Einschenken, Verkosten und Lagern. Mit Tipps, welches Bier zu welchem Gericht passt.





doch ich verstand sofort, was er meinte. Wenn ich etwas trinke, kann ich mir gleich eine Farbe dazu vorstellen. Bier hat schließlich eine Seele. Wohlschmeckendes Bier hat einen Hauch Malve. Schlechtes Bier schmeckt blau. Hart und kalt. *Liefmans* braut natürlich nur ‚Malven-Biere‘.“

Dass die belgischen Biere so beliebt und berühmt wurden, erstaunt Rosa nicht. „Belgien grenzt an die Niederlande und Deutschland, wo es ebenfalls viele Brauereien gibt, doch die brauen in erster Linie helle Biere wie Pils. Dort herrscht also kaum Vielfalt. In unserem Land gab es hingegen Tausende verschiedene Brauereien. In jedem Dorf gab es einen Brauer, der sein selbstgebrautes Bier in den drei Wirt-

schaften am Kirchplatz verkaufte – so entstand eine unglaubliche Vielfalt an Bieren. Jeder braute auf seine eigene Weise und hatte seine Geheimrezepte. Genau aus diesem Grund verkaufen sich unsere belgischen Biere bis heute so gut.“ Die ehemalige Sekretärin und Geschäftsführerin bleibt natürlich ihrem *Liefmans Goudenband* treu. „Wenn man in der Brauerei weiß, dass ich vorbeikomme, stellt man mir ein Glas hin. Natürlich ist das eigene Kind immer das schönste, doch glauben Sie mir, alle, die das Bier verkosten, geben mir recht. Es ist wirklich ein gutes, solides Bier.“ Brauen ist das eine, Exportieren ist etwas ganz anderes. „Früher gab es zehn Brauereien, die Biere ins Ausland verkauften, doch heute

probieren es alle. Aber das ist nicht einfach. In meiner Zeit lieferte ich in die Niederlande und nach Schweden oder auch mal in die USA, aber das echte Exportgeschäft ist von einem anderen Kaliber. Das muss man im großen Maßstab organisieren können und das Unternehmen muss stark und stabil genug sein. Heute klappt das gut. Da *Liefmans* mittlerweile zu *Duvel Moortgat* gehört, erobern wir Schritt für Schritt, Schluck für Schluck die ganze Welt.“

Mittlerweile hat Rosa die Leitung der Brauerei abgegeben. „Ich bin gerade 92 geworden. Das kann ich selbst fast nicht glauben. Wenn man sich gut fühlt und gesund ist, ist 92 eigentlich genauso wie 42.“

Da gibt's kaum einen Unterschied. Ich habe mich sowieso nie sehr um mein Alter gekümmert. Einige Menschen tun sich schwer damit, 50 zu werden, aber bei mir war das nie so. Das Leben geht weiter und die Alternative, also nicht mehr älter werden, ist viel schlimmer.“ Ganz abgeschlossen ist das Brauereikapitel jedoch nicht. Noch lange nicht! Und wenn auch nur aus dem Grund, dass die ehemalige Geschäftsführerin noch immer direkt neben der Brauerei wohnt. „Es kommen Besucher aus der ganzen Welt und ich spreche vier Sprachen, also ruft man mich immer wieder dazu. Ich befasse mich mehr mit der Brauerei als jemals zuvor! Und das ist prima, denn neue Menschen kennenzulernen, erweitert den Horizont.“ Die Hälfte ihres Lebens hat *Madame Rose* dem Bier gewidmet. Doch diese Jahre hat sie nicht gezählt. „Das, was man macht, muss Freude machen, dann macht man es so gut wie möglich. Ich wusste nichts über Bier, aber es lebt und hat eine Seele. Und das hat mich immer fasziniert. Ich habe Bier und Menschen immer geliebt.“ Der Rest ist Geschichte.



LERNEN SIE MEHR ÜBER DIE WELT DER BIERE UND ÜBER BIERVERKOSTUNG!

→ **BRAUEREI DE KONINCK**

www.dekoninck.be

Natürlich können Sie in die erstbeste Wirtschaft gehen, doch wer mehr erfahren möchte, muss die Brauerei *De Koninck* besuchen. Hier wird bereits seit 1833 Bier gebraut, und die brandneue, interaktive Brauereitour führt Besucher durch die Welt qualitativ hochwertiger Biere. Die Themenräume erzählen von Antwerpen als Bierstadt, von den belgischen Bieren und dem Brauprozess, während interaktive und audiovisuelle Effekte für ein faszinierendes Gesamterlebnis sorgen. Eventuell auftretender Durst wird fachkundig mit einem perfekt gezapften Hausbier im *Bolleke*, dem typischen Bierkelch, gelöscht.

Einführung ins Biereinschenken und 2 Getränke zum Preis von 9,- €.

→ **DUVEL, www.duvel.com**

Brouwerij Duvel Moortgat bietet drei unterschiedliche Brauereierlebnistouren für seine Gäste an – von absoluten Laien bis hin zu Experten: vom klassischen Brauereibesuch über eine ausführliche, beschreibende Bierdegustation unter Leitung eines Bier-Sommeliers bis hin zum Luxuspaket. Ab 9,- €.

→ **INBEV**

Mögen Sie Hoegaarden, Jupiler oder Stella Artois? Dann nichts wie ab nach Leuven! Auf www.brouwerijbezoeken.be können Sie mit einem Mausklick einen Brauereibesuch reservieren und so entdecken, worauf ganz Belgien stolz ist.

→ **BROUWERIJ LIEFMANS**

www.liefmans.be

In der alten, von Grund auf sanierten Brauerei wird jedem Besucher klar, wie vielschichtig das Bierbrauen ist. Bei schönem Wetter lässt sich auf den Freisitzen am Ufer der Schelde das neueste Fruchtbeer probieren. Eine Führung dauert zwei Stunden inklusive

→ In Belgien gibt es 168 aktive Brauereien und die meisten öffnen gerne ihre Türen, um Besucher probieren zu lassen. Auf www.belgianbrewers.be finden Sie eine vollständige Übersicht und viele praktische Informationen!

www.visitflanders.de

Flandern entdecken

Zwischen Schokolade und Shopping

Ob ein Shopping-Bummel durch Antwerpens Modesezene oder eine Grachtenfahrt – in den flämischen Kunststädten erleben Sie Außergewöhnliches. Brügge sprüht nur so vor Romantik, während Gent noch als trendiger Geheimtipp gilt. Genuss steht in Flandern an erster Stelle: sei es die Versuchung bei einem der Chocolatiers, die Bierspezialitäten oder die besten Fritten der Welt. Familien zieht es ins grüne Molenheide und Aktive auf kombinierte Rad-/Schiffstouren. Entdecken Sie los!

BELGIEN · FLANDERN, ANTWERPEN

Lindner Hotel & City Lounge Antwerpen ◆◆◆

Elegantes City-Hotel mit herzlichem Service am Hauptbahnhof im Diamantenviertel.

» 1 Nacht inkl. Frühstück

Pro Person im DZ ab € 55

BELGIEN · FLANDERN, BRÜSSEL

Novotel Brussels Centre Tour Noire ◆◆◆

Sympathisches Hotel mit moderner Einrichtung direkt am Place Ste. Catherine gelegen.

» 1 Nacht inkl. Frühstück

Pro Person im DZ ab € 66

BELGIEN · FLANDERN, GENT

Monasterium Poortackere ◆◆

Ehemaliges Kloster mit Garten im Innenhof und authentischem Flair in der Altstadt.

» 1 Nacht inkl. Frühstück

Pro Person im DZ ab € 60

BELGIEN · FLANDERN, BRÜGGE

Hotel Heritage Relais & Châteaux ◆◆◆

Charmantes kleines Boutique-Hotel mit luxuriösem Flair und Gourmet-Restaurant im Herzen der Altstadt.

» 1 Nacht inkl. Frühstück, 2-stündige Stadtführung (Mo-Fr)

Pro Person im DZ ab € 111

Die ganze Welt von DERTOUR in Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de



Pieter | Bruegel, Fall of the Rebel Angels, 1562 © KMSKB

EINFACH MEISTERLICH

Flandern hat über 250 Jahre lang die schönsten Kunstwerke Westeuropas hervorgebracht und die berühmtesten Kunstströmungen etwa die Renaissance und den Barock geprägt. Heute kann man in zahlreichen Museen in Flandern die hochkarätigen Kunstwerke von van Eyck, Rubens, Bruegel und Co bestaunen und den Spuren der flämischen Meister folgen.



Flanders
State of the Art

**Diese und mehr Flandern-Geschichten auf
www.flanders16.de**