

Je kunt er door water fietsen en de ontwerper van een heel bekend koffiekopje vinden. Maar Genk laat zich niet zomaar in de armen sluiten.

IMCO LANTING • BEELD IMCO LANTING

Een skyline van mijnschac



Het koffiekopje waar 75 procent van de Nederlanders weleens uit drinkt, de Sonja, vijftig jaar geleden ontworpen door Pieter Stockmans.

Zeg Genk en je denkt aan kolen. Het lijkt niet meteen de gezelligste associatie om een weekendje uitwaaien op te baseren. En al is de laatste van de drie kolenmijnen al dertig jaar dicht (we kunnen de mondkapjes thuislaten), de mijngeschiedenis stempelt nog altijd de sfeer in de stad.

Of de bewoners trots zijn op dat nogal vervuilde verleden, valt moeilijk te zeggen, maar ze hebben het ermee te doen. De meesten hebben direct of indirect met kolen te maken gehad en zijn in Genk blijven hangen en wat anders gaan doen, toen de laatste mijnwerker de deur achter zich sloot. Wat Genk alleen al daarom een bijzondere stad maakt in verhouding tot zijn formaat, is dat ruim 50 procent van de 65.000 inwoners een allochtone achtergrond heeft – Pools, Grieks, Marokkaans, Turks, Oekraïens en zo'n 12 procent van de Genkers heeft Italiaanse wortels; 85 nationaliteiten in totaal telt de stad. Een erfenis uit de gloriejijd van de kolenindustrie, die buitenlandse werknemers met duizenden tegelijk naar Genk lokte. Zonder de vondst van het 'zwarte goud' – in 1901 door een Luikse professor – was Genk vrijwel zeker het plattelandsdorp gebleven dat het daarvoor was.

uit eten

De bekendste straat van Genk ligt opvallend genoeg buiten het centrum: de Vennestraat. Die heette in de volksmond ooit 'straat van de mijnwerkers', maar is inmiddels omgedoopt tot 'straat van de zintuigen'. Aan de kop van de op het eerste gezicht nogal futloze allee steken de mijnschachten van Winterslag af tegen de

Zes keer per dag een donderpreek afsteken voor bezoekers.

grijze lucht. Maar toch, wie uit eten wil, gaat hierheen. Grote kans overigens dat je linksom of rechtsom bij een Italiaan belandt. Bij La Posta bijvoorbeeld, een combinatie van een trattoria, delicatessenwinkel en een uitgebreide enoteca, ofwel wijnwinkel. De tafels staan tussen de schappen, waardoor je in feite in een kruidenierswinkel dineert (zonder winkelwagentjes), maar sfeer heeft het. Elke dag pizza of pasta is ook zo wat, je wilt soms een bewuste fijnproever uithangen. Daarvoor ga je dan naar U, een naam die bijna net zo onzichtbaar is als het pandje waarin het sinds kort is gehuisvest. Het is uit eten 2.0, want niet alleen zit je in het gestripte voormalige Turkse bakkerijtje als gast aan een bar, je kijkt bovendien Jo, de kok en eigenaar van de zaak, op z'n vingers. Je ziet hoe hij het biologische vlees, de vis en de groenten in pan of oven doet en op de bar schikt hij de borden met voornamelijk lokale producten. De minimalistische setting nodigt in alles uit om zowel gezellig met hem als de andere gasten te babbelen. Zo horen we van onze buurman aan de bar over de ingrediëntentocht die je zelf of onder leiding van een gids al proevend van Turkse olijven en Italiaanse salami's langs allerlei exotische en smakelijke winkels, cafés en restaurants in de Vennestraat voert. Door dit soort suggesties gaan we ons eindelijk een beetje thuisvoelen in deze wat merkwaardige



Herberg Sint-Gummarus uit het Vlaamse Lier (ongeveer 1750) herleeft in het openluchtmuseum.



De electriciteitscentrale van de voormalige kolenmijn Winterslag is nu te huur voor feesten.

stad, die aanvoelt alsof het, zo kort na het kolentijdperk, nog bezig is een nieuwe identiteit te vinden.

boter mét

De gerechten van Jo zijn bijzonder, maar een speciale vermelding verdient de boter die hij bij het brood serveert. Die is zo lekker, dat we alleen maar willen bijbestellen. Het geheim: Jo voegt er anijs, venkel, kruidnagel en jeneverbes aan toe. Om je vingers bij af te likken. Het zuurdesembrood waar je het op smeert, komt uit de museumbakkerij van openluchtmuseum Bokrijk, waar we de volgende dag te gast zijn. Bokrijk was tussen de dertiende en achttiende eeuw in het bezit van de abdij van Herkenrode. De zusters cisterciënzer cultiveerden het beukenbos (Bok komt van beuk en rijk van rake, dat grond betekent) langzaam maar zeker. Daarna wisselde Bokrijk gedurende een paar honderd jaar geregeld van eigenaar, tot de provincie het gebied van 550 hectare in 1938 aankocht. In 1958, dit jaar zestig jaar geleden, opende het openluchtmuseum zijn poorten. Omdat een verzameling oude boerderijen, schuren en dorpskerken anno 2017 niet meer automatisch massa's bezoekers trekt, laat een gids ons graag zien dat Bokrijk heus met de tijd meegaat. Video-installaties in een oude stal, workshops waxkaarsen maken en leer bewer-

ken en historische acteurs 'on the spot' die eten koken, in de moestuin werken of, in het geval van de Kapel van Zepperen, als dominee zes keer per dag een donderpreek afsteken voor bezoekers. Geheel tegen de zin van de voormalige, enigszins behoudende museumdirecteur verhuisde ook een klein karakteristiek deel van oud-Antwerpen, dat op de nominatie stond afgebroken te worden, naar de bossen van Bokrijk. Het is een vreemd gezicht om tussen de bomen hoge trapgevelhuizen te zien staan, maar ach, na de vijftigste boerenhoeve vormt



Een stukje oud-Antwerpen staat tegenwoordig in de bossen van Bokrijk.



In de bakkerij van het openluchtmuseum wordt met brioche, noten, gestoofde peren en chocola een zondags feestgerecht gemaakt.



In het dorpschooltje Hoeselt maken kinderen mee hoe leeftijdsgenoten honderd jaar geleden les kregen.



hten



De skyline van Genk, de twee mijnschachten van Winterslag.

FIETSEN DOOR WATER

Bokrijk is, net als het nabijgelegen Nationaal Park de Hoge Kempen, populair onder fietsers en wandelaars. Die worden tegenwoordig net zo goed graag verrast met nieuwigheden. Daarom snijdt er dwars door de vijvers van De Wijers sinds kort een diepe goot van een paar honderd meter waar je te voet of op de fiets doorheen kunt. Met het water aan weerszijden op ooghoogte is het effect onmiskenbaar komisch en bevreedend.

Nieuwsgierige zwanen volgen dobberend de voorbijkomende mensenhoofden van een afstandje. Voor mensen staan er bankjes op beide oevers om het tafereel rustig in zich op te nemen. Het voert de gedachten naar het bijbelverhaal over de doorgang door de Rode Zee. Kikkers, padden en salamanders zwemmen onder de zwevende vloer van de goot van de ene naar de andere kant van de vijver; de attractie heeft daardoor nauwelijks impact op hun leefomgeving. Belgen in de wijde omtrek verkozen de route door het water meteen na de opening tot de beste hotspot van fietsland Limburg.

het een welkome afwisseling. En de permanente tentoonstelling over de zestiger jaren die er is ingericht, inclusief provo-pamfletten, klassieke auto's, interieurs van huizen, een café en een kapsalon, is amusant, al blijft onduidelijk waarom juist dit decennium centraal staat.

van kool naar cultuur

Terug in Genk gaan we door de lange Venne straat op weg naar de mijnschachten die als een soort Eiffeltorens boven de bebouwing ste-

ken. Daar waar gedurende vele decennia miljoenen tonnen kolen uit de grond werden gehaald, is nu het kloppende culturele hart van Genk, C-Mine, te vinden. In het hoofdgebouw, waar de directie van de mijn zetelde, kunnen film liefhebbers terecht in tien bioscoopzalen. Cabaretiers en andere artiesten staan week in week uit geprogrammeerd in het theater van het gigantische energiegebouw, waar de elektriciteitscentrale nog vol staat met schakelborden, hoogspanningsschakelaars en andere ap-

paratuur; de ruimte is te huur voor feesten en recepties.

De sfeer van het harde, ongezonde en geregeld riskante werk in de mijn ervaren bezoekers tijdens een (virtual reality) mijnexpeditie. Maar in een gebouw aan de rand van het terrein van de kolenmijn staan we plotseling tussen stellingen vol sierlijke borden, kopjes en kommen: het woon- en werkdomein van de porseleinontwerper Pieter Stockmans, die zelf ook aanwezig is. Zijn serviezen worden door beroemde chef-koks geprezen omdat de gerechten er zo mooi op uitkomen en ook prins Albert van Monaco eet van door Stockmans ontworpen borden. Ze kosten met gemak 100 euro per stuk. Grappig genoeg is zijn bekendste ontwerp juist spotgoedkoop. Precies vijftig jaar geleden maakte hij een koffiekopje dat zo degelijk en praktisch bleek, dat het gemeengoed werd in horeca, ziekenhuizen en andere openbare gebouwen in binnen- en buitenland. Tot op de dag van vandaag drinken we allemaal geregeld uit een Sonja, zoals Stockmans het kopje inder tijd noemde. Tussen alle verfijnde en dure ontwerpen in zijn atelier staat een exemplaar onder een stolpje. Prijs: nog geen 3 euro. Van de vijftig miljoen kopjes die er in omloop zijn, is dit ongetwijfeld het enige dat als een schat wordt gekoesterd. Robuust en onopvallend, maar als je beter kijkt best bijzonder. Een beetje zoals Genk. ♦



- ▶ ▶ www.toerismelimburg.be/nl/genk
- ▶ www.laminecolline.be een charmante, perfect verzorgde B&B in een voormalige directeurswoning
- ▶ www.c-mine.be
- ▶ www.pietstockmans.com
- ▶ www.lapostagenk.be
- ▶ www.restaurant-u.be



Animatie geprojecteerd op de honderd jaar oude machines in de smidse van het openluchtmuseum.



De kerk uit Erpekom (twaalfde eeuw) werd in 1959 afgebroken en in Bokrijk op basis van zesduizend foto's steen voor steen opgebouwd.