

# ‘Een abdij is geen eiland’

Abdij Averbode lanceert nieuwe economische activiteiten met verkoop van kaas en bier

- ▶ Norbertijnen sluiten contract met brouwerij en zuivelcoöperatie
- ▶ Royalty's gaan naar caritatieve en educatieve projecten
- ▶ Op de plek van de drukkerij komt een ontmoetingscentrum

## Erik DE SMET

Een abdij is vaak meer dan een klooster-met-kerk en Averbode is geen uitzondering op die regel. Je vindt er een boekhandel, een boerderij, een wasserij, een (inmiddels gesloten) drukkerij en tal van dienstgebouwen. Uit dat alles valt af te lezen dat de norbertijnenabdij in de loop der eeuwen een centrum van economische activiteit was, van ambacht en van nijverheid.

Dezer dagen hopen de norbertijnen de gebouwen en terreinen van de voormalige drukkerij te mogen omvormen tot een onthaal- en belevingscentrum waarin ambacht centraal staat. Ze willen er een kaasrijperij en een microbrouwerij onderbrengen. In samenwerking met het bedrijfsleven wil de abdij vanaf de lente van 2014 onder de merknaam *Abdij van Averbode* typische producten op de markt brengen, meer bepaald kaas en bier.

Abt Jos Wouters, provisor Marc Fierens en econoom Eric Seghers lichten graag de lang gerijpte beslissing toe om een deel van de abdijsite te herbestemmen en een merknaam te lanceren. Abt Wouters: „Met deze initiatieven knopen we opnieuw aan met onze traditie. Vóór de Franse Revolu-

tie was Averbode een grote landbouwonderneming. Marktonderzoek toont aan dat mensen tegenwoordig een abdij associëren met gezonde en ambachtelijke producten. Op die trend willen we inspelen, maar niet zonder de ‘merknaam’ van onze abdij te beschermen. We investeren ook zelf fors in de modernisering van onze boerderij en in de abdijsite als poort tot het omliggende natuurdomein De Merode.”

Gaven andere abdijen al hun naam in bruikleen aan brouwerijen of kaasmakers, de norbertijnen van Averbode deden dat nog niet. „Toch zijn we geen laatkomers. Reeds in de zeventiende eeuw werd hier kaas gemaakt”, verduidelijkt Eric Seghers. „Ook verkopen we onze naam niet, wel willen we die verbinden met kwalitatief hoogstaande producten. Daartoe zochten we een partner, de zuivelcoöperatie Milcobel, om kaas te ontwikkelen en te produceren. Tot die coöperatie treedt ook onze boerderij met haar melkvee toe.”

**„Wij sluiten aan bij de traditie. Eeuwenlang was de abdij een grote landbouwonderneming”**

Marc Fierens: „Wilden we onze boerderij behouden, dan moest er wat gebeuren. Ze behoort tot het abdiyleven en de band met de natuur en voedselproductie is voor ons belangrijk. Sinds de twaalfde eeuw immers bewerken norbertijnen deze grond. Maar om te overleven, moet de boerderij rendabel en meer diervriendelijk worden gemaakt. Voortaan leveren we onze hoefemelk dus

aan Milcobel, die ze verwerkt tot onze abdijskaas en die verdeelt in het hele land. De kaas die we in onze abdijswinkel of in ons ontmoetingscentrum zullen verkopen, zal hier hebben gerijpt.”

En het bier? In het rijke gamma abdijsbieren, zelfs met de naam van al lang opgeheven abdijen, ontbrak tot heden een ‘Averbode’. Daar komt dus verandering in. Abt Wouters: „Tot Wereldoorlog I werd in Averbode voor eigen gebruik gebrouwen. Ook hier sluiten we dus aan bij de traditie, maar we moesten ook iets specifiek doen, want op louter een nieuw etiket zitten mensen niet te wachten. We zochten contact met brouwerij Huyghe uit Melle, een familiale ondernemer met een stevige reputatie die ook fairtradebier produceert. Huyghe brouwt straks dus ook in onze naam, maar op de abdijsite installeren we een kleine brouwerij die een lichter bier van 5,7 graden zal brouwen dat we voor plaatselijk gebruik aanbieden.”

„We willen de uitstraling van de abdij behouden in de stijl van die producten”, benadrukt Eric Seghers. „Het gaat ons om het ambachtelijke en om respect. Bovendien willen we sociale werkgelegenheid bieden. De royalty's die de abdij ontvangt voor het gebruik van ons merk zullen worden besteed aan de ondersteuning van caritatieve projecten, van educatieve en religieuze publicaties met een sociale meerwaarde en van erfgoedrestauraties in Averbode.”

Abt Wouters besluit: „Een abdij is geen eiland, ze is verbonden met de hele samenleving. De abdij neemt een aanzienlijke sociale rol op, al brengt de kern van ons abdiyleven – ons gebed en samenleven – materieel niets op.”



CURSIEFJE

Jozefien VAN HUFFEL

## Vriendschap is soms een bodempje limonade

„*Todos os Santos in het Braziliaanse bisdom Ruy Barbosa. Een kluit huizen, verbonden door onverharde wegen. Ze staat in de deuropening, deze vrouw van minstens tachtig. Of we echt niets te drinken willen? Wij staan op het erf, waar de kippen scharrelen. Net nog waren we binnen. Net nog schoof ze een plastic stoel bij en gingen we zitten. Nu schud ik automatisch het hoofd. Het is niet nodig, ik heb geen dorst, we gaan. Maar de priester met wie ik op pad ben, draait zich om en loopt opnieuw het huis in. Hij schenkt in, voor zichzelf en voor mij, een bodempje slechts. Twee centimeter Guarana, typisch Braziliaanse limonade. We drinken. En pas na die drie slokken vertrekken we.*

Vraag gelijk welke deelnemer aan de voorbije Wereldjongerendagen in Brazilië naar zijn of haar ervaringen en het gesprek zal minstens even over gastvrijheid tijdens de inleefweek gaan, over gastgezinnen als tweede families en over de warmste mensen van de hele wereld. Want als we een ding leerden, dan wel dat voor een Braziliaan iedere gast een gunst is.

In de dorpen van Ruy Barbosa trokken we in naam van de parochies van deur tot deur, met niet meer dan een paar gebeden en liederen op zak. Lag Ruy Barbosa in België, dan waren we wellicht niet vaak verder geraakt dan die deur. Maar het bisdom is uiteraard op en top Braziliaans en dus kregen wij, wildvreemden met een belabberd Portugees, overal een stoel, een knabbel en een drankje. Het deed ons beseffen dat gastvrijheid in onze streken vaak niet meer is dan een vorm van beleefdheid, terwijl het voor een Braziliaan een oprechte uiting van vreugde is. Kwamen wij echt van de andere kant van de oceaan? Helemaal tot in hun dorp? De mensen leken bijna vereerd met onze komst.

„Een uitnodiging is in Brazilië heilig en een gast mogen ontvangen, is een soort cadeau”, knikte bisschop André De Witte tijdens een gesprek in zijn bisdom. Hij vertelde hoe dat net zo goed voor vergaderingen geldt. Net zoals alle andere Brazilianen zegt de bisschop nooit ronduit dat hij niet komt. Om een uitnodiging af te slaan, zegt hij dat hij het een belangrijke bijeenkomst vindt en dat hij alles zal doen om er te geraken. Dan weten de Brazilianen genoeg. „Het duurde even voor ik die manier van communiceren begreep”, herinnert mgr. De Witte zich. „Dan verbaasde ik me over iemands afwezigheid, omdat die toch gezegd had dat hij of zij zou komen. Maar een uitnodiging rechtstreeks afwijzen, is in Brazilië een heuse belediging.”

Brazilianen doen er overigens ook alles aan om het de gasten naar hun zin te maken. Aten we in onze gastgezinnen de ene dag smakelijk van een bepaald gerecht, dan stond dat de volgende dag niet zelden opnieuw op tafel. Legden we uit dat we thuis veel groenten eten, dan verdubbelde de schotel rauwkost. „We leerden dat we op het vlak van gastvrijheid en wederzijds respect echt maar sukkelaars zijn in België”, vatte een van de deelnemers, gevraagd naar zijn ervaringen, het samen. Van de Brazilianen zul je dat echter niet horen. Zij vertelden ons dat ze veel van ons hadden geleerd. Dat onze vriendschap in hun hart zou blijven. En dat we vooral altijd welkom waren. We waren immers gekomen. We dronken een bodempje limonade. In Brazilië is dat genoeg.”



Het terrein van de drukkerij (onderaan) wordt een ambachtelijk onthaalcentrum. © Chris Belen