

Afrikamuseum bestaat honderd jaar

Van propaganda naar coö

Het Afrikamuseum in Tervuren viert feest. Het gebouw van het Koninklijk Museum voor Midden-Afrika bestaat honderd jaar. Het jubileumfeest valt samen met de vijftigste verjaardag van de onafhankelijkheid van Congo.

TEKST Gerard Hautekeur • FOTO Filip Claessens

Dit jaar gaan ook grondige renovatiewerken van start. Volgens directeur Guido Gryseels wordt het een echte metamorfose van het museum. 'De tentoonstellingen en de workshops zijn een belangrijk uithangbord van het Afrikamuseum. Weinig mensen beseffen dat we in de eerste plaats een wetenschappelijke instelling zijn. Bij de opening van het museumgebouw in 1910, door koning Albert I, was het gebouw bedoeld als een propagandamiddel voor de koloniale activiteiten in Congo. Maar na de Congolese onafhankelijkheid in 1960 veranderde het museum van naam en als Koninklijk Museum voor Midden-Afrika (KMMA) kreeg het een veel ruimere opdracht. Weet je dat we momenteel met meer dan twintig Afrikaanse landen samenwerken op heel verschillende terreinen?' verduidelijkt de directeur. Gryseels werkte zelf acht jaar in Ethiopië en was nadien verbonden met de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties.

'Naast het sensibiliseren van de eigen bevolking verrichten we samen met Afrikaanse partners direct toepasbaar wetenschappelijk onderzoek. Dankzij het geologisch onderzoek zijn we bijvoorbeeld in staat vulkaanuitbarstingen te voorspellen. We doen ook onderzoek naar aanwezige mineralen, bedreigde diersoorten, Afrikaanse talen en geschiedenis.'

Virtueel museum

'Met onze workshops bereiken we jaarlijks dertig tot veertigduizend kinderen. Voor de meeste kinderen is dit hun eerste contact met Afrika. Met de tentoonstellingen en workshops bereiken we bijna 200.000 mensen per jaar. Met de vernieuwing van het museum mikken we op een verdubbeling van het aantal bezoekers,' benadrukt Guido Gryseels. 'Via de tentoonstellingen krijg je slechts één procent van onze uitgebreide collectie te zien. Om je een idee te geven: we beschikken over ongeveer 4 km aan archiefmateriaal. Ons doel is om een groot deel van de collectie op onze website te plaatsen.'

Op die manier krijg je een virtueel museum en met de digitale ontsluiting geven we het Afrikaans patrimonium terug aan Afrika.'

Nieuw paviljoen

'Bij de oprichting van het Afrikamuseum liet men zich inspireren door de koloniale visie van voor de onafhankelijkheid. Nu is er een multidisciplinair team aan de slag dat actief is op heel verschillende domeinen. De nieuwe visie op de uitbouw van het KMMA komt goed tot uiting in het zopas goedgekeurde *masterplan* voor het geheel van de gebouwen en de afstemming van de verschillende functies. Het KMMA bestaat uit zeven gebouwen, gespreid over 50.000 vierkante meter. Alle wetenschappelijk onderzoek willen we in één gebouw centraliseren. Daarnaast moet op termijn het Koloniënpaleis uitgebouwd worden tot documentatiecentrum over Afrika, conferentiecentrum en opleidingscentrum.'

Volledig nieuw is het onthaalpaviljoen waarin verschillende publieksfuncties worden gegroepeerd: onthaal, ticketverkoop, shop, restaurant en de opvang van groepen. Via een ondergrondse galerij met zalen voor tijdelijke tentoonstellingen krijg je toegang tot het huidige museum dat volledig wordt gerestaureerd. Directeur Gryseels geeft toe dat er eerst wat deining ontstond rond dit paviljoen. Maar de petitie van de burens was



peratie

gebaseerd op achterhaalde plannen. In het aangepaste ontwerp is het paviljoengebouw kleiner en wordt er rekening gehouden met de adviezen van de betrokken instanties.

Optimisme

Ondanks de crisis weigert Guido Gryseels mee te gaan met het doemdenken over het Afrikaanse continent. 'Ik zie ook heel positieve ontwikkelingen op het terrein. Er zijn enorme mogelijkheden. De groei en heropleving van Azië kan zich op termijn even goed in Afrika manifesteren. In het kader van een duurzame ontwikkeling van Afrika spelen we een belangrijke rol. Zo geven we jaarlijks 150 Afrikanen een gerichte opleiding. Op tien jaar tijd zijn dit dus 1500 mensen die zich wetenschappelijk dienstelijk maken voor hun land. We bouwen goede vormen van samenwerking uit met partners en nationale instituten ter plaatse. Door de combinatie van tentoonstellingen, workshops, multidisciplinair wetenschappelijk onderzoek, opleiding en ontwikkelingssamenwerking is het Koninklijk Museum voor Midden-Afrika uniek in de wereld,' besluit Guido Gryseels.

i Vanaf april hebben heel wat activiteiten aandacht voor het feest van honderd jaar Afrikamuseum. www.afrikamuseum.be

DE Von Propaganda zu Kooperation

Das Afrika-Museum in Tervuren feiert Jubiläum. Das Gebäude des Königlichen Museums für Zentral-Afrika besteht seit hundert Jahren. Die Jubiläumsfeier fällt mit dem fünfzigsten Jahrestag der Unabhängigkeit des Kongos zusammen. Dieses Jahr beginnen die umfassenden Renovierungsarbeiten. 'Eine echte Metamorphose des Museums' laut Direktor Guido Gryseels. 'Bei der Eröffnung des Museumsgebäudes im Jahre 1910 durch König Albert I. war das Gebäude als Propagandamittel für die kolonialen Aktivitäten im Kongo gedacht. Doch nach der kongolesischen Unabhängigkeit im Jahre 1960 wechselte das Museum den Namen und erhielt als Königliches Museum für Zentral-Afrika (KMZA) einen viel breiter gesteckten Auftrag. Nur wenigen ist bewusst, dass wir an erster Stelle eine wissenschaftliche Einrichtung sind. Wir arbeiten derzeit mit mehr als zwanzig afrikanischen Ländern zusammen. Die Ausstellungen und Workshops sind ein bedeutendes Aushängeschild des Afrika-Museums.' Dank der Erneuerung hofft das Museum die Besucherzahlen verdoppeln zu können.



Hoed af

Pal in het centrum van Meise ligt restaurant **Koen Van Loven**, al jaren een gevestigde waarde die zijn naam nog steeds hoog weet te houden.

Wie een bezoekje aan de Nationale Plantentuin brengt, trekt best nog wat tijd uit voor een diner in dit kleine kasteeltje. Koen Van Loven staat er nog steeds zelf achter het fornuis en laat je kennis maken met een uitstekende cocktail van prijs/kwaliteit gekoppeld aan verfijning. Het pand werd gebouwd in opdracht van Koning Leopold III, maar het was pas in 1989 dat Koen Van Loven besloot om het om te toveren tot restaurant en feestzaal. De prachtige buitengevel werd behouden, maar van het toenmalige interieur blijft weinig over. Koen koos voor een hedendaags en stijlvol interieur, met een romantische en intieme toets. Wat meteen opvalt, is de vriendelijkheid waarmee we door de twee obers ontvangen worden. Zij bewijzen dat je klanten nog professioneel en met een glimlach kunt bedienen. Iets wat ook zakenlui uit de buurt waarderen.

Smaakvol

Als we naar de feestmogelijkheden vragen, worden we uitgenodigd om een kijkje te nemen in de banketzalen. Deze bieden plaats aan 20 tot 150 personen en worden vooral gebruikt voor vergaderingen, seminars en banketten, recepties en feesten. Recepties kunnen bij mooi weer eventueel ook in de kleine tuin gehouden worden. Helaas is deze niet echt kindvriendelijk; dus een communie is eerder uitgesloten. Spijtig.

We hebben er honger van gekregen en besluiten de kaart te bestuderen. We kunnen klassiek à la carte eten of kiezen uit drie zorgvuldig samengestelde menu's. Ik ga voor het seizoensgebonden marktmenu met aangepaste wijnen, waarbij ik de vrije keuze heb

tussen drie voorgerechten, hoofdgerechten en desserts (€ 42). Ik kies een heerlijke *piccata van Schotse zalm met spekreepjes, pijnboompitjes en balsamicodressing*. Ik krijg er een lekker glaasje jonge Chardonnay Oude Kaap uit Zuid-Afrika bij. De *rundcarpaccio met verse wokgroentjes* (€ 15,75) valt dan weer wat tegen. Het vlees is iets te dik gesneden en de groentjes te zout. Bij de hoofdgerechten gaat onze voorkeur uit naar het *Argentijns tusenribstuk met boscaiola kaas, spekreepjes en korstjes*. Een heerlijk gerecht dat tot de laatste hap charmeert en naar meer doet snakken. Doorspoelen doen we met een Franse bekende Saint Emilion uit 2004. Het *Brugs tongetje met asperges* (€ 24,50) van mijn partner ontgoochelt dan weer een beetje door de zure smaak van de tomaatjes.

Als afsluiter is het genieten van een *assortiment van gerijpte kazen* geserveerd met notenbrood. Helaas, zoals zo vaak gebeurt, krijg ik ook schimmelkaas voorgeschoteld; kaas met een zeer specifieke smaak die niet iedereen weet te appreciëren. Opletten dus voor de selectie kazen die je voor je klanten op tafel zet. Niettemin, hoed af voor de chef en de borden die hij op tafel tovert. Stuk voor stuk verfijnde, weliswaar eerder traditionele gerechten waar we met smaak van hebben gegeten.

TEKST Sandra Szondi ■ FOTO Kris Mouchaers

i Restaurant Koen Van Loven

Brusselsesteenweg 11, 1860 Meise,
02 270 05 77, www.koenvanloven.be
Sluitingsdagen: maandag en dinsdag

WIN het boek *100 lekkere restaurants in Halle-Vilvoorde* van Dirk De Mesmaeker door een mail te sturen naar randkrant@derand.be. We geven er 10 van weg!