

2000 : 23 jaar na de klassering en 5 jaar na de eerste veiligheidswerken wordt eindelijk het begin gemaakt van de restauratie !

# Restauratie moet molen maalvaardig maken

## Brecht

Jan Vorsselmans

**De stenen windmolen van Brecht, in de volksmond bekend als de Bounke-Bounke, staat in de steigers. Bedoeling van de restauratie, die nu van start gaat, is dit beschermde gebouw opnieuw maalvaardig te maken. Zo krijgt de gemeente er een toeristisch-educatieve attractie bij.**

De molen in Brecht-centrum verkeert al tientallen jaren in erbarmelijke staat. De huidige eigenaars, met als stuwende kracht Luc Van Camp uit Boom, stelden een restauratie-dossier op. Na een lange administratieve weg kunnen de werkzaamheden eindelijk beginnen.

Niet enkel het monument zelf, maar de hele omgeving wordt aangepakt. De totale kostprijs bedraagt zestien miljoen. De helft van het bedrag betaalt de Vlaamse Gemeenschap. De provincie Antwerpen en de gemeente Brecht nemen elk nog eens 15% voor hun rekening. Die regeling werd zo uitgewerkt omdat het om een beschermd ZEN (Zonder Economisch Nut)-gebouw gaat.

"Na de restauratie, die in mei-juni van volgend jaar klaar moet zijn, wordt de Bounke-Bounke ingericht als toeristisch-educatieve attractie", zegt Luc Van Camp.

De benedenverdieping doet dan dienst als horecaruimte, waar oude streekgerechten kunnen worden geproefd. De tussenzolder is bestemd voor het op touw zetten van onder meer tentoonstellingen, voordrachten en seminars. "De meel- en steenzolders behouden hun eigen functie, want de molen moet weer draaien en malen. Nieuw daarbij is dat we naast graan ook mosterd gaan malen. We beschikken over twee koppels maalstenen".

In de molenberg komt een nieuwbouw, die voor het blote oog onzichtbaar is. Hierin bevinden zich een gedeelte voor de uitbating (tapkast, keuken, toiletten) en een privéruimte. Intussen zijn arbeiders begonnen met het bouwen van een bakhuis, dat het uitzicht van een lemen constructie krijgt. "In een met hout stokende oven gaan we hier brood bakken. Het molendomein wordt aangeplant met streekeigen gewassen, en op het speelterrein kunnen jong en oud volkssporten beoefenen", geeft Luc Van Camp nog mee.

*Arbeiders bouwen een stelling rond de vervallen molen in Brecht. De restauratie heeft als doel dit beschermde monument weer maalvaardig te maken, zodat het verder als toeristisch-educatieve attractie kan worden uitgebouwd.*

*(Foto Mia Uydens)*





AMK

BOUWMAATRIJAL  
BOUWMAATRIJAL

YTONG  
YTONG  
YTONG  
YTONG  
YTONG  
YTONG



augustus 2000.

foto's en documenten Jef Van Dyck











9 juni 2001.  
Nieuwe TANDKRANS.





# Mechanisme is klaar om in Bounke-Bounke te plaatsén

**Brecht**

Jan VórsseImans

De restauratie van de stenen windmolen in Brecht zit in haar eindfase. Zaterdagmiddag plaatsten werklíeden via een hijskraan de tandkrans op de romp. Later komen het eigenlijke mechanisme, de kap en de wíeken aan de beurt, zodat de molen eind augustus kan worden opengesteld voor het publiek.



Het is steeds de bedoeling van molenaar Luc Van Camp geweest om van de Bounke-Bounke - zo wordt de stenen molen in de volksmond nog altijd genoemd - een toeristisch-educatieve attractie te maken. Hij vond in notaris Luc Rochtus de ideale partner om het project te helpen financieren.

De restauratie van de molen ging begin september 2000 van start en moet einde augustus achter de rug zijn. De kostprijs bedraagt zowat zestien miljoen, maar de subsidies lopen op tot tachtig procent van het bedrag.

## Tandkrans

Zaterdag werd de tandkrans op de romp geplaatst. Dat is het mechanisch gedeelte waar de kap op draait. Intussen is het molenmechanisme ook klaar. Daar zorgde de firma van John de Jongh uit Veldhoven (Nederland) voor. "Dit houten gevaarte weegt twaalf tot dertien ton. Samen met de maalstenen moet dat nog in de molen worden aangebracht. Daarna komen de kap en de wíeken aan de beurt, maar dat duurt nog wel enkele weken", legt Luc Van Camp uit.

Het is de bedoeling dat de molen opnieuw maalvaardig wordt. Boven wordt het graan gemalen, op de tussenverdieping komt een ruimte voor kleine activiteiten als tentoonstellingen en literaire salons, en de benedenverdieping wordt ingericht als streekgasthof. Buiten is plaats voor een openluchtgalerij en een terrein voor het beoefenen van volkssporten. In het zopas gebouwde bakhuís, dat nog in een lemen kleedje moet worden gestoken, eindigt het proces van graankorrel tot brood.



Molenaar Luc Van Camp komt even kijken. Op de grond bevindt zich het gigantische molenmechanisme dat over enkele weken in de romp wordt geplaatst. Daarna zijn de kap en de wíeken aan de beurt.

(Foto's Frederik Weeks)







11 juli 2001.





foto's en documenten Jef Van Dyck

Foto's van Theo Jacobs - toenmalige overbuur in Gasthuisstraat 39



voorjaar 2004

Aflevering 3 : molen zonder gerant!

# Molen zonder gerant



De STREEKKAANT

09/09/04

Mensen die op de benedenverdieping van De oude Stenen Molen in Brecht, bekend als Bounke Bounke, een pintje willen gaan drinken, komen van een kale reis terug. De man die de benedenverdieping uitbaatte, zat in slechte papieren en moest noodgedwongen stoppen. Maar de molen blijft draaien en is elke zondag van 13 tot 17 uur toegankelijk dankzij het molenaarskoppel Jef Verbraeken en Leen Roelen. (vdb)

ZONDAG 17 APRIL 2005

REGIONAAL

# Molen is nu buiten gevaar

## Erfgoedwandeling toont bedreigde gebouwen

BRECHT – De stenen molen in Brecht is één van de blikvangers die je vandaag, zondag 17 april, tijdens een erfgoedwandeling op je pad ontmoet. Je kan er verpozen bij een lekker Molenbiertje.

De stenen molen van Brecht dateert van 1842. Het gaat om één van de laatste drie kettingkruiers in Vlaanderen. Buiten, onder de kap, draait een groot wiel met twee stevige kettingen (in plaats van gewone koorden) de zeilen naar de wind. Vandaar de naam 'kettingkruier'. De molen had in de loop der jaren heel wat te lijden. Hij werd beschoten tijdens de Tweede Wereldoorlog in 1944, maar vier jaar later werd hij hersteld. In 1953 viel alle molenbedrijvigheid stil. Daarna knapten de eigenaars de molen weer op en verhuurden hem in de jaren '60 als dancing. Hij kreeg toen de naam Bounke Bounke. In 1977 werden het vervallen gebouw en het landschap beschermd, maar het duurde tot de ééntwintigste eeuw vooraleer de molen werd gerestaureerd. Nu kan je er gezellig verpozen bij een drankje en een hapje. Elke zondag draaien de wieden, maandag en dinsdag is de taverne gesloten. Vandaag kan je vanuit het GC



De stenen molen dateert van 1842.

Jan Vander Noot, waar een expo loopt over bedreigd erfgoed, om 13 en 15 uur een begeleide dorpswandeling maken. Je krijgt uitleg bij de expo en bij gebouwen die ooit in gevaar waren of

nog zijn : de Tramstratie, de Sint-Michielskerk, het oud gemeentehuis, het Kempisch Museum en... de stenen molen.

(JVs, foto Jan VORSELMANS)

# RECHTS INFORMATIEBLAD NIEUWS

29ste jaargang - juni 2005 - nr. 3





# Van Stadshuys naar Stenen Molen

## Nieuwe uitbaters pakken de zaken professioneel aan

De Stenen Molen in Brecht is voortaan een brasserie-restaurant. De nieuwe uitbaters, Mike Van de Vijver (30) en Vicky Deckx (31), willen er een bloeiende horecazaak van maken.

### Brecht

De windmolen van Brecht, aan de Molenstraat, werd enkele jaren geleden netjes gerestaureerd en kreeg een horecafunctie. Op dat laatste vlak liep het al eens mis, de vorige uitbaters haalden het niet.

Daar willen Mike en Vicky dankzij een professionele instelling verandering in brengen.

Het duo heeft ervaring in de horeca. "We baten al vijf jaar grand café Stadshuys uit op de Grote Markt in Antwerpen," zegt Vicky. "Hier in Brecht zien we veel mogelijkheden om brasserie De Stenen Molen tot een succes te laten uitgroeien. We hebben de bestaande infrastructuur uitgebreid met een groot buitenterras, gekoppeld aan een kindvriendelijke aanpak. Binnen bevindt zich een speciale speelkamer en buiten is er een speeltuin met een hok waarin konijntjes en cavia's zitten."

De molenzolders met hun specifieke mechanismen zijn bewaard. "Het is de bedoeling dat bezoekers hier geregeld worden rondgeleid door een molenaarskoppel", aldus Vicky. Buiten op het terras is plaats voor 110 personen. "Je kan

hier de hele dag door eten. Daarom is de zaak een restaurant, maar je mag hier gerust gewoon een frisse pint komen drinken na een leuke fietstocht", voegt Mike eraan toe.

Chef-kok Koen De Vocht bereidt zowel vlees- als visgerechten. "Ik probeer er altijd iets persoonlijks in te leggen. Zo ben ik een fan van mosselen in de wok, opgefleurd met Italiaanse kruiden. Ik maak ook graag verse vissoep met rouille, en als dessert een carpaccio van meloen met muntsorbet."

Jan VORSELMANS

■ info.stadshuys@pandora.be  
of 03-288.63.78

Vicky en Mike willen van De Stenen Molen een klant- en kindvriendelijke brasserie maken. Foto Bob VAN MOL



NIEUWE OPENING:

BRASSERIE  
DE STENEN MOLEN  
MOLENSTRAAT 21  
2960 BRECHT

VANAF ZATERDAG 12 AUGUSTUS 2006

NIEUWE OPENING:

**BRASSERIE  
DE STENEN MOLEN  
MOLENSTRAAT 21  
2960 BRECHT**

**VANAF ZATERDAG 12 AUGUSTUS 2006**

- \* GROOT TUINTERRAS
- \* GROTE SPEELRUIMTE BINNEN  
EN WELDRA EEN NIEUWE SPEELTUIN
- \* DIVERSE SNACKS
- \* UITGEBREIDE KAART VAN VIS EN VLEES
- \* APERITIEF RUIMTE
- \* VOOR AL UW FEESTEN GROOT EN KLEIN

Mike en Vicky Van de Vijver - Deckx  
heten U van harte welkom  
in hun nieuwe zaak.

[info.stadshuys@pandora.be](mailto:info.stadshuys@pandora.be)



13 august



13 augustus 2006 – eindelijk afgewerkt met mooie speeltuin

# Malen en eten in Stenen Molen

## Opstanding volgt op doodstrijd van 55 jaar

De Stenen Molen van Brecht, opgericht in 1842, kende een bewogen geschiedenis voordat het een horecazaak werd. Met de komst van de uitbaters Pascal Lejoly en Adelman Smet lijkt de toekomst verzekerd. Heemkundige Gust Van Minnebruggen schreef er een boek over.

### BRECHT

Het gemeentebestuur beschouwt Gust Van Minnebruggen als dé geschiedschrijver van Brecht-centrum, want hij kreeg eerder al de opdracht om het verleden van het gemeentepark, het domein Couvreur en van de OCMW-boerderij Het Sluisken uit te pluizen en in brochurevorm te gieten.

En nu kreeg hij heemkundige van eigenaar Luc Rochtus de kans om in het verleden van de Stenen Molen te grasduinen. "Het begon met een zekere Jan Frans Spruyt, die in 1842 de eerste vrije molen in de streek liet bouwen. Dat was ongewoon, want hij ging daarmee de concurrentie aan met burgemeester Jozef Frans Keysers, die twee banmolens bezat. Wat wil zeggen dat de pachters verplicht waren daar hun graan te laten malen", weet de auteur.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd de molen zwaar getroffen. Meteen het begin van een 55-jarige doodstrijd. "Eind jaren zestig, begin jaren zeventig deed het monument dienst als dancing onder de benaming 'Bounke Bounke', maar voor het overige leek niemand zich te bekommeren om het lot van dit stukje industrieel erfgoed. Ook de gemeente Brecht niet, want



Pascal (rechts) en Adelman (links) bieden het boek over de Stenen Molen op een presenteerblaadje aan aan auteur Gust Van Minnebruggen

GVA-foto Ludo MARIËN

die beriep zich op haar krappe financiële toestand om de aankoop af te wijzen", herinnert Van Minnebruggen zich levendig.

Het tij begon te keren toen notaris Luc Rochtus uit Antwerpen in 1998 de molen aankocht. Daarop volgde een grondige restauratie waarbij de molen niet alleen opnieuw maalvaardig werd gemaakt, maar tevens werd uitgebouwd als taverne-restaurant.

De huidige uitbaters zijn Pascal Lejoly en Adelman Smet. Molenaar Jef Verbraeken uit Rijkevorschel laat de wieken elke zondagnamiddag draaien.

De twee uitbaters geloven in hun horecaproject. "We opteren voor een traditionele Frans-Belgische keuken met een goede verhouding prijs-kwaliteit. In de zomer mikken we op de recreatieve fietsers, die hier gezellig kunnen verpozen.

Jan VORSSSELMANS

**i** "Brecht. Het verhaal van onze stenen molen" door Gust Van Minnebruggen, Antwerpen, uitgeverij TYR, 67 blz. 10 euro. Te verkrijgen in de Stenen Molen, Molenstraat 21, in de dagbladhandels aan de Biezen en de Gemeentepark en in het gemeentehuis.



## Suggestiemenu aspergeseizoen

### Voorgerecht

Carpaccio van kalifornië met witte asperges en salsa tonato (10,50 €)

### Hoofdgerecht

Kalfsrib-eye met gebraden asperges, kalfsijus en mintomaatjes (22,50 €)

### Dessert

Duo van huisbereide witte en zwarte chocolademousse (5,95 €)



## Daar bij die molen...

In de bakstenen windmolen van Brecht wordt niet alleen graan gemalen, hij herbergt ook een elegant restaurant. En in de tuin is een ruim terras annex kinderspeelplaats ingericht.

"De speelduin was een idee van onze voorgangers," zeggen Pascal Leply en Ralf Smet, die de zaak twee jaar geleden overnamen. Sindsdien onderging de molen zelf wel een grondige metamorfose. Vooral als eropgevoerd koning de molen veel meer allure. "Eerder was het veel meer een cafe-terras. Daarvoor zithaars hadden het al opgegeven. Wij waren op zoek naar een geschikte plek om een eigen horecazaak te starten, vonden de molen op internet en zagen er niet een het potentieel van in. Om er een bloeiende zaak van te maken hielden we ons strikt aan: principieel uitgangspunten: respect voor de opbouw, een goede verhouding prijs-kwaliteit en een duidelijke keuze voor verse producten en eigen accoetsen."

Ralf en Pascal waren al jarenlang vrienden. Ze hadden een hele tijd samen gewerkt in de Lindenbergh in 'Wienemolens en daarna verhuizing opdoeken in diverse bekende

zaken in de Vlaamse Noordvlietkanten. Pascal volgde les in het Spil in Brugge, maar vindt dat hij vooral veel leerde uit zijn samenwerking met de Franse chef Albert van de Ruffels (Aanwezende op zaterdagmiddag in 't Groenewortel. Ralf is afkomstig van Stella Maris (Merksem). Hun vaste stel bestaat uit vier mensen, een ploeg die tijdens de weekends verder wordt aangevuld.

Het terras is goed voor zowat 120 zitplaatsen, de molen zelf voor een vijftigtal covers. "Het is een typisch zomerterras, sterk afhankelijk van mooi weer. Januarijs gewoon ligt de molen niet langa een specifieke fles- of wandelroute."

Wie hier van een terrasje komt genieten, heeft bewust deze richting gekozen. We moeten onze aantrekkingskracht helemaal zelf

opbouwen." Dat geldt ook voor het restaurant. "Maar Brecht is geen stedelijke kern en vlakbij vind je ook geen grote bedrijven. Tijdens de voorbije twee jaar zijn we er alvast in geslaagd om ons als vaste waarde te positioneren bij de mensen uit de omgeving. We hebben nog veel groei-

Wie hier van een terrasje komt genieten, heeft bewust deze richting gekozen.

mogelijkheden, bij een publiek dat van verder moet komen."

### Brunch

Een van de pijlers van het toenemende succes van De Stenen Molen is de uitgebreide zondag brunch. "Met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Vooral families spelen hierop in. We organiseren deze brunch op de tweede en vierde zondag van elke maand. Reserveren is hiervoor wel noodzakelijk. Ook op andere dagen bieden we brunches aan, maar dan uitsluitend aan privégroepen." Voor lunch en diner is reserveren niet absoluut noodzakelijk, maar toch wel aangeraaden.

Het wettelijk beschermde molensgebouw heeft zowel plus- als

minpunten. Pluspunten zijn de indrukwekkende historische architectuur en het molenschaakspel. Elk zondag draaien de wielen en geeft een gediplomeerd molenaar molendemonstraties.

Maar de minpunten van de molensloop maakt dat de keuken en de toegelaten in een ronding zijn.

### Experimenten

De horeca zit vol experimenten, de wijnkaart verandert regelmatig. "We passen niet bij steeds dezelfde bekende namen, maar trachten wijzen te vinden die passen bij ons aanbod. De sterrenlijst wordt overvloedig, want we spelen graag in op het seizoenaanbod," aldus Pascal. "Ik maak er een erzaak van om tijdens het winterseizoen een uitgebreide wildkaart te kunnen samenstellen, ook al is dit aanbod erg arbeidsintensief." Ralf en hij zijn al lang sterk op elkaar ingespeeld. "Pascal is degene die op culinair vlak het voortouw neemt," merkt Ralf op. "Hij experimenteert graag en stelde op basis van zijn intuïtie en ervaring al heel wat verrassende combinaties samen, zoals een vanillestus voor bij de vis." Maar ondanks zijn experimenten blijf ik Boucke en Escalier als vaste waarden beschouwen," aldus Pascal aan. "Daarnaast houd ik er van zelf de inkopen te doen, zodat ik het verstaanbaar met eigen ogen kan evalueren. Onze kaart is in essentie samengesteld op basis van het seizoenaanbod. Van de uitgebreide waaier aan mogelijke combinaties presenteren we er één tot 'maandmenu'. Dat bieden we aan voor slechts 14,50 euro, met gerecht, hoofdgerecht, dessert en een soepje inbegrepen. Op die manier kunnen we de vraag in lijn brengen met het aanbod, zonder risico's te moeten nemen bij de keuze."

"De eerste verdieping gebruiken we niet. Beneden ligt vloerverwarming, maar de verdieping is onmogelijk op een degelijke manier te verwarmen." Het malen vindt nog een verdieping hoger plaats.

Het omvormen van de tussenverdieping tot rookkamer was geen optie. "Uitgesloten," reageren Pascal en Ralf. "De brandweer en de verzekering verbieden dit ten stelligste, omdat het risico te groot is in een molen waarin nog graan - en meel liggen opgeslagen."

## Boucke-Boucke

De bakstenen windmolen dateert uit 1842. Hij werd aanvankelijk vooral gebruikt om het boomschors mee te maken, voor gebruik in leerlooierijen. Later diende hij vooral voor het vermalen van lijkkoken. Tijdens de eerste helft van de twintigste eeuw raakte het gebruik van windmolen uit de mode. De molen raakte in verviel. Diverse jaren was er ook een bar-discotheek gevestigd, met de huidige naam Boucke-Boucke. Sinds de grondige restauratie, in 2001, is het een horecazaak. De huidige bestemming is niet alleen aangenaam voor de smakpapillen, maar ook voor de toeristen van de omgeving.



## Molenbrood

In De Stenen Molen krijg je authentiek Molenbrood geserveerd. Niet volgens één of andere periodele streektraditie, maar op basis van een eigen recept van Pascal Leply. "Het resultaat van heel wat experimenten, tot ik de ideale combinatie had gevonden. De gebruikte granen worden wel allemaal in onze molen gemalen. We bieden dit brood niet aan in losse verkoop, daarvoor is het bakken een te arbeidsintensief proces."

Voor acht broden:  
500 g spelt 4 eieren  
500 g rogge 20 g suiker  
2.200 g witte spelt 150 g verse gist  
800 g tarwe 1,5 l water  
60 g zout 1 l volle melk



### Informatie

DE STENEN MOLEN  
Molenstraat 21  
2960 Brecht  
stenenmolen@telenet.be  
www.stenenmolen.be  
Tel. 03-288.63.78  
Open do-d, vanaf 11 uur  
(sluiten van 11.30 tot 21.30 uur)



foto's en documenten Jef Van Dyck

9 januari 2009



