

Vandaag opent Gastrobar Desiderata in de Stationstraat in Zolder de deuren. **De horecazaak is een project van Patrick Breugelmans, wiens dochter Desiré in 2018 uit het leven stapte.** Zij stond bij het grote publiek bekend als Prinses Roos uit de Studio 100-reeks Prinsessia. Het hele restaurant zit vol speelse details en subtiele verwijzingen.



*“Ik heb voor de bloesemende kerselaar gekozen. Als hij in bloei staat is hij prachtig, maar naar de winter toe sterven de bloesems af. Onze bloesems blijven altijd bestaan”, zegt Patrick Breugelmans. FOTO ZB*

## “Liefde wil ik mijn klanten geven”

**HORECA**  
**HEUSDEN-ZOLDER**  
Zahra Boufker

“Een plaats waar passie, smaak, beleving en vooral ontmoeting centraal staan”, dat is wat Patrick Breugelmans voor ogen heeft met Desiderata. Voor de eerste keer in 36 jaar was zijn zomer niet gevuld met de organisatie van Pukkel-pop. Zo kon hij de werken aan zijn nieuwe zaak van a tot z opvolgen. Tijdens de rondleiding straalt Patrick van tevredenheid. Hij gebruikte vooral hout en ijzer in combinatie met gerecycleerde materialen. “Het pand was oorspronkelijk opgedeeld in verschil-

lende kamers. We hebben er eerst voor gezorgd dat de ruimte één geheel werd door de deuren eruit te halen en in de voorgevel een raam te plaatsen. We hebben massief hout gebruikt en de nerven bedekt met een laagje gouden verf. Goud was samen met roze één van Desirés lievelingskleuren. Door die techniek blijft de natuurlijke nerf van het hout bewaard.”

### Koeienvel

Wie door de bar wandelt, ziet nog meer subtiele verwijzingen naar dochter Desiré, tot in het kleinste kamertje toe. Op het damestoilet hangt een roze muur vol spiegels. Achter de wc-pot hangen roosjes. “Aan de deur van het mannentoilet zie je een partituur van Johnny Cash, van wie ik fan ben. Ook een koeienvel achter de wc-pot verwijst naar de ranch van Cash.

Maar ook hier is er een link naar Desiré. Ze hield van koeien en verzamelde alles wat met koeien te maken had. Ze heeft wellicht de grootste collectie ter wereld over koeien.”

### Kersenbloesems

Wie bij Desiderata wat afscheidend wil zitten, kan terecht in de kersenbloesemkamer. “De kersenbloesems kunnen inspirerend werken voor klanten die in een leuke setting willen vergaderen”, zegt Patrick. “Ik heb voor deze boom gekozen omwille van de pracht die hij uitstraalt. Als hij in bloei staat is hij prachtig, maar naar de winter toe sterven de bloesems af. Onze bloesems blijven altijd bestaan. De roze kleur verwijst opnieuw naar Prinses Roos. Zo ook de kleine roze stip die je op verschillende plaatsen in de gastrobar kan terugvinden, zoals op de muur aan de ingang van de kersenbloesemkamer, onder het gedicht van Desiderata.”

### Zon

In de inkomhal hangt een kunstwerk met houten lepels dat Patrick zelf maakte. “Die lepels moeten zonnestrallen voorstellen. Er zijn oude en nieuwere bij. Ik heb ze gekregen van vrienden en burens. Klanten die binnenkomen en hun lepel zien hangen: dat creëert verbondenheid. Maar het beeldt ook de warme zon uit, warmte die je bij ons altijd kan vinden.” De resterende lepels hebben een plaatsje gekregen op één van de zijgevels van het kleurrijke terras van de bar. “Er kunnen er altijd bij, zo wordt Desiderata een beetje van iedereen.” Opvallend

zijn ook de quotes met wijze woorden overal op de muren. “Liefde wil ik mijn klanten geven.”

### Smørrebrød

“Mensen kunnen hier komen genieten en praten met een lekker glas en een hap”, vertelt Breugelmans. “Dat is waar Desiderata voor staat. Geen restaurantformule maar wel genieten en delen. *Sharing is caring.* We hebben gekozen voor simpele gerechten. Mensen die geen vlees eten krijgen ook speciale aandacht. Onze Deense kok bereidt niet alleen heerlijk smørrebrød, maar ook hummus, opgelegde groentjes en sardienen die in het blik worden geserveerd. Voor onze bereidingen werken we zo veel mogelijk met streekproducten als basis”, luidt het nog.



*Het koeienvel op het mannentoilet verwijst naar Johnny Cash en naar Desirés koeienverzameling. FOTO ZB*



*“Ik heb de lepels voor dit kunstwerk gekregen van vrienden en burens. Klanten die binnenkomen en hun lepel zien hangen: dat creëert verbondenheid”, zegt Patrick. FOTO ZB*

## Limburg experimenteert met slimme fruitteelt

### LANDBOUW

#### HASSELT

Miranda Gijsen

Het Proefcentrum Fruit uit Sint-Truiden is een van de negen onderzoekscentra die meewerken aan een experiment rond slimme landbouw in de fruitteelt. Het grensoverschrijdend project kost 1,9 miljoen euro.

Smart Farming of slimme landbouw staat vandaag nog in zijn kinderschoenen in Europa. Slechts 1 op de 4 land- en tuinbouwers maakt vandaag gebruik van slimme technologie. Toch is het meer dan ooit belangrijk, tegen 2050 zijn we volgens de Verenigde Naties met 10 miljard mensen. Om al die monden te kunnen voeden, zal ook de voedselproductie drastisch omhoog moeten.

Een alternatief is meer oogst halen uit dezelfde hoeveelheid grond. “Door het inzetten van slimme technologie kan een land- of tuinbouwer cruciale informatie verzamelen over het gewas, de opbrengst, de bodem en het klimaat”, zegt Dany Bylemans, directeur van pc fruit. “Maar die data hebben enkel een meerwaarde als ze ook worden omgezet in bruikbaar teeltadvies.”

Pc fruit zal daarom samen met acht Vlaamse en Nederlandse onderzoekscentra 1,9 miljoen euro investeren in het verfijnen van drie slimme technieken: een automatisch onkruidbestrijdingssysteem op basis van beeldherkenning en een zelfrijdend platform dat enkel spuit waar nodig, een intelligent irrigatie- en bemestingssysteem dat op de juiste plaats zorgt voor voldoende vocht en mest en technologie om vroegtijdig gewasproblemen zoals afwijkingen op te sporen. Deze technieken kunnen worden ingezet voor de teelt van asperges, blauwe bessen en laanbomen. “De laatste jaren stellen de klimaatverandering en de opeenvolgende droogteperiodes de fruitteelt voor grote uitdagingen. Met innovatieve technologieën kan de sector weerbaarder worden”, aldus Inge Moors (CD&V), gedeputeerde van Landbouw en voorzitter van pc fruit. Het project van bijna 2 miljoen euro kan rekenen op 950.000 euro Europese subsidies, 250.000 euro vloeit daarvan naar Limburg. “De provincie Limburg zorgt voor nog eens 107.000 euro. Op die manier zorgen we voor innovatie, sterker ondernemerschap en een goede positie op de exportmarkt. Bovendien creëert het ook kansen voor startups die hoogtechnologische producten voor de fruitteelt maken”, besluit gedeputeerde van Economie Tom Vandeput (CD&V).