

Maandag 8 november 2021

**PERSTEKST stad Bilzen**

## **Gastronomisch restaurant De Slagmolen opent tweede zaak in kasteel Edelhof in Bilzen**

Er werd al enkele maanden over gespeculeerd. Allerlei namen passeerden de revue. Velen waren nieuwsgierig naar dé toekomstige uitbater van kasteel Edelhof in Munsterbilzen. Stad Bilzen ging afgelopen zomer via een open marktraadpleging op zoek naar die uitbater. De keuze van de jury viel op Bert en zijn zonen Giel en Klaas Meewis van De Slagmolen. Morgen ligt hun voorstel voor de uitbating van een kwaliteitsvolle *bistronomie* ter goedkeuring voor aan de gemeenteraad.

**Schepen van toerisme en lokale economie Bruno Steegen:** “Wij zijn meer dan verheugd dat de prestigieuze horecazaak De Slagmolen zijn intrede zal doen in het majestueuze kasteel Edelhof. Stad Bilzen kiest hier voor een uitbater op niveau, die op zijn beurt bewust kiest voor een rasechte horecastad.”

De horecacijfers *boomen* de laatste jaren dan ook enorm. Momenteel telt groot-Bilzen 58 brasserieën of restaurants en daar komen er nog regelmatig bij. De terrassen in Bilzen zitten altijd vol, zowel in de zomer als in de winter.

“Bilzen en horeca zijn altijd hand in hand gegaan. Met de komst van de broers Meewis zetten we ons nu ook gastronomisch op de kaart. Het wordt de eerste *bistronomie* in Bilzen, een extra troef voor toeristen én inwoners. Via de open marktraadpleging kon iedereen zich kandidaat stellen. Na objectieve beoordeling van de jury, waaronder voorzitter van Horeca Vlaanderen Ludo Geurden, viel de keuze op De Slagmolen. Dat een restaurant van dat niveau bewust kiest voor een bijkomende vestiging in Bilzen, is een hele eer voor onze stad. De jonge garde van de familie zal hun goede naam hier verderzetten,” aldus **Bruno Steegen**.

De Slagmolen is niet van de minste. Met twee Michelinsterren en 18/20 in de Gault Millau, behoren ze tot de top van België. Bert Meewis en zijn echtgenote Karlijn startten in 1994 in het voormalige Opglabbeek restaurant De Slagmolen. De Limburgse gezelligheid en passie voor het vak gaf Bert door aan zijn zonen Klaas en Giel. Klaas studeerde hotelmanagement en zal fungeren als gastheer. Giel volgde een opleiding tot chef-kok aan de hotelschool van Koksijde en in De Groene Poorte. Het zijn deze twee gepassioneerde levensgenieters die de leiding hebben over de nieuwe zaak in kasteel Edelhof.

**Klaas Meewis:** “Mijn broer en ik droomden al langer van een tweede zaak waar we ons eigen ding kunnen doen. De historische sfeer en de grandeur van het kasteel, de groene omgeving, het toeristische karakter, de beleving in de buurt en de gezellige eigenheid van Bilzen, maakten dat we niet lang moesten nadenken om mee te doen aan de marktraadpleging. In kasteel Edelhof brengen we de filosofie van De Slagmolen in een fris en toegankelijk jasje. We gaan er voor het concept *bistronomie*: een bistro op gastronomische wijze. Op de eerste verdieping zal je kunnen genieten van een fusie tussen gastronomie en gezellig tafelen. Je zal er zowel

terecht kunnen voor een betere (zaken)lunch als een heerlijke avond uit of het vieren van een speciale gelegenheid. Kwaliteit en streekproducten staan centraal.”

“Ik zal zowel hedendaagse gerechten als klassiekers brengen. Ook lokale producten zullen een grote rol spelen in de totaalbeleving. Als rasechte Limburgers zijn wij immers enorm fier op wat onze provincie te bieden heeft. Op het gelijkvloers komt een trendy bar met twee indrukwekkende terrassen. Hier serveren we o.a. een lekker glas wijn, een heerlijke cocktail of een Limburgs streekbier met lokale *bites*. Het zonneterras zal in de zomermaanden dagelijks geopend zijn. We mikken niet alleen op culinaire liefhebbers, maar willen ook een ontmoetingsplaats creëren voor inwoners, gezinnen, vriendengroepen, wandelaars en toeristen. De zolderverdieping willen we graag omvormen tot multifunctionele vergaderzaal. Tot slot is er de ambitie om in de authentiek gewelfde kelder iets met wijnbeleving te doen.”

vult **Giel Meewis** aan.

Het duo speelt met hun denkwijze in op de toekomstvisie voor de gehele site. Met de aanstelling van de uitbater wordt nl. het startschot gegeven van de herbestemming van kasteelsite Edelhof als toeristische trekpleister. De binneninrichting en het voorste deel van het park zullen opgewaardeerd worden door architect Michel Janssen. De volledige omgeving zal ook fungeren als centrum van Munsterbilzen.

**Schepen Bruno Steegen:** “We kijken naar het totaalplaatje: het kasteel, de speeltuin, het omliggende park en de vijver. We kiezen niet voor massatoerisme, maar zetten in op kwaliteit: een plek waar toeristen en inwoners elkaar kunnen ontmoeten en waar unieke activiteiten georganiseerd worden. Het wordt ook de startplek voor wandelingen in het Munsterbos, onderdeel van het Nationaal Park Hoge Kempen. Er wordt eveneens nauw samengewerkt met Medisch Centrum Sint-Jozef. De Remise, het nieuwe restaurant in kasteel Edelhof en het

cafeteria aan de speeltuin zullen elkaar alleen maar versterken. Samen met de inwoners en de talrijke verenigingen uit Munsterbilzen brachten we tijdens een participatiemoment de noden en wensen in kaart. Zo werd er voor de verenigingen al beslist dat de Landschapsruiter in de Remise terug beschikbaar wordt als vergaderlokaal. Het boomgraf dat er nu staat, wordt begin volgend jaar verplaatst naar de kerk van Munsterbilzen.”

“Het participatiemoment was een groot succes, er ontstonden heel wat bruikbare ideeën. We gaan daar de komende periode intensief mee aan de slag en zullen de inwoners en verenigingen gedurende het hele traject blijven consulteren. Volgend jaar zal er ook een mobiliteitsstudie opgestart worden om de *flow* van bezoekers aan Edelhof, het Munsterbos en bij uitbreiding het hele Nationaal Park Hoge Kempen in goede banen te leiden,” vult burgemeester **Johan Sauwens** aan.

In 2022 wordt de aanbesteding voor de heraanleg van het park uitgeschreven. De opening van het restaurant en de inrichting van het voorste deel van het park staan gepland voor de zomer van 2023.

## **Info**

Stad Bilzen

Dienst MarCom

089 51 92 48

[marcom@bilzen.be](mailto:marcom@bilzen.be)

[www.bilzen.be/edelhof](http://www.bilzen.be/edelhof)