

Museumsschip op 14 oktober naar scheepswerf I.d.P. in Visserijdok

Museumsschip Mercator

Tocht naar scheepswerf normaal op 14 oktober

Grootse onderneming

■ **OOSTENDE** – Als het weer meezit, vertrekt de Mercator op dinsdag 14 oktober naar de scheepswerf I.d.P. Dat belooft nog een hele onderneming te worden.



Philippe De Vestele van I.d.P. inspecteert de masten, die voor de eerste keer uit het schip zullen worden gehaald. (Foto HH)

„Het manoeuvre is grondig voorbereid en vergt heel veel organisatie”, vertelt Jo Dielman. „De jachten uit de onmiddellijke omgeving zullen het Mercator dok tijdelijk moeten verlaten en ook de pontons gaan weg. De Mercator zal de havengeul oversteken – het scheepsverkeer zal daarvoor even geblokkeerd zijn – en via de Visserijsluis het Visserijdok bereiken. Twee sleepboten van de Marine zullen het museumsschip in goede banen leiden, maar de Mercator vaart wel op eigen kracht. De 75 jaar oude 500 PK-motor, gebouwd door Cockerill onder licentie van de Deense scheepswerf Burmeister & Wain, werkt nog altijd perfect. Enkele vroegere bemanningsleden komen hier nog altijd

elke donderdag vrijwillig onderhoud doen en zij laten nog altijd maandelijks eens de motor draaien.”

„De Mercator moest eigenlijk al op 30 september naar de scheepswerf verhuizen, maar dat kon niet omwille van onderhoudswerken aan de sluisdeuren die langer duren dan gepland”, aldus Jo Dielman. „Nu zal het 14 oktober worden, normaal tussen 9 en 10 uur. De trossen gaan los om 8.45 uur. We moeten ook rekening houden met de getijden. En het weer zal natuurlijk ook goed moeten zijn.”

„Niet doemdenken hé”, lacht Philippe De Vestele van I.d.P. „Doemdenken, dat doen we alleen nog als we over de beurs spreken!” (HH)

■ **OOSTENDE** – Als alles meezit, verlaat het voormalige opleidingsschip Mercator dinsdag zijn vaste stek. Het varende visitekaartje van Oostende verhuist naar de scheepswerf I.d.P. aan het Visserijdok voor de restauratie van masten, touwwerk en het ‘poopdek’.



Philippe De Vestele van scheepswerf I.d.P. (rechts) en afgevaardigd beheerder van de vzw Zeilschip Mercator Jo Dielman: „De Mercator wordt gerenoveerd volgens de allerstrengste normen ter zake.” (Foto HH)

Sinds 1 januari 2008 staat een Nieuwe vzw Zeilschip Mercator in voor het dagelijkse beheer van de Mercator, die eigendom is van het Vlaams Gewest. Afgevaardigd bestuurder van het AG Haven Oostende Paul Gerard is voorzitter, ceremoniemeester van de stad Jo Dielman fungeert als afgevaardigd bestuurder van de vzw Mercator. De restauratie gebeurt in opdracht van het Vlaams Gewest en kost 1 miljoen euro. Het wordt het eerste grote avontuur van de Mercator onder de nieuwe vzw. Mooi is dat Oostendse bedrijven de werken zullen uitvoeren. De renovatie van de masten

en het want – dat is het touwwerk – wordt uitgevoerd door de scheepswerf I.d.P. Shipyard Lowyck vernieuwt het poopdek, het buitenste, verhoogde achterdek. Ook de toeleveranciers en de kraanfirma komen allen uit Oostende.

„Een eerste fase bestaat uit het vernieuwen van de masten, de boegspriet door onze scheepswerf Lowyck om het poopdek te vernieuwen. Wij zullen hen bijstaan voor het staalwerk. De drie bemanningsleden van de Mercator gaan mee naar de scheepswerf en zullen ondertussen andere renovatie- en herstellingswerken uitvoe-

masten uit het schip tillen – een hele onderneming omdat ze doorlopen tot onderaan – en daarna zandstralen, inspecteren, waar nodig herstellen en herschilderen. We zullen de boegspriet eveneens verwijderen, en in de werkplaatstralen, herstellen waar nodig, en herschilderen. Vervolgens bouwen we alles weer op. Dan is het de beurt aan de scheepstimmerwerf Lowyck om het poopdek te vernieuwen. Wij zullen hen bijstaan voor het staalwerk. De drie bemanningsleden van de Mercator gaan mee naar de scheepswerf en zullen ondertussen andere renovatie- en herstellingswerken uitvoe-

voor grondige renovatie masten, touwwerk en ‘poopdek’

helemaal in het nieuw

ren.”

„Strengste regels”

„De restauratie gebeurt volgens de allerstrengste normen ter zake, die vastgelegd zijn in het Handvest van Barcelona”, legt Philippe De Vestele uit. „Daar staat beschreven hoe historische schepen onderhouden en hersteld moeten worden. We gebruiken oude tech-

nieken, maar volgens moderne normen. Een voorbeeld: het touwwerk van het onderwant werd vroeger bekleed met manila, een soort natuurvezel. Nu gebruiken we kunststof, maar het geheel zal er wel uitzien zoals vroeger. We zullen de Mercator dus niet zomaar oplappen, maar wel grondig herstellen volgens strikte regels.” „Op 1 april 2009 komt de geres-

taureerde Mercator terug naar zijn vaste locatie in het Mercatordok”, vertelt Jo Dielman. „Naar aanleiding van de heiligverklaring van pater Damiaan organiseren we er in mei 2009 een eerste tentoonstelling over de overbrenging van Damiaans stoffelijke resten naar België in 1936. Dat gebeurde destijds met de Mercator. In een volgende fase zal het zeilschip nog eens naar het droogdok moeten voor een volledige renovatie van de romp. Wij wachten dan nog op Europese subsidies om het museum wat moderner en interactiever te maken. Maar het geld komt pas vrij in 2010.”

Naar droogdok

„De uiteindelijke bedoeling is om het schip onder te brengen in een droogdok op zijn huidige plaats. Er wordt als het ware een zwembad rondom de Mercator gebouwd, een beetje zoals met de Amandine. Maar dat wordt een immens project”, aldus Jo Dielman.

„Momenteel zit de uitbating in een overgangsfase, want we weten niet exact wanneer alle werken uitgevoerd worden. We denken wel aan regelmatige tentoonstellingen en nog meer zal de Mercator verhuurd worden voor ontvangsten en recepties. Na de volledige restauratie zullen we wellicht ook extra inkomsten putten uit partnerships met bedrijven.” „Hoewel de masten en het want eraan de restauratie goed genoeg voor zullen zijn, is het niet de bedoeling dat de Mercator nog zal varen”, zegt Dielman. „Het schip heeft geen zeebrief meer en is niet meer zeewaardig. De Mercator zal dus zijn definitieve thuishaven vinden in zijn eigen droogdok in Oostende.”

(Hannes Hosten)



„Het touwwerk van het onderwant zullen we nu met kunststof bekleden in plaats van met manila, de natuurvezel die vroeger werd gebruikt. Maar het zal er wel allemaal uitzien als vroeger”, legt Philippe De Vestele uit. (Foto HH)

Volgend jaar grote tentoonstelling

„Rondgevaren met Damiaan”

■ **OOSTENDE** – De Mercator kwam in 1932 in dienst als opleidingsschip voor de Belgische koopvaardij. Het schip ligt sinds 1964 in Oostende en heeft een rijke geschiedenis.



Philippe De Vestele (links) en Jo Dielman op het ‘poopdek’, dat ook helemaal vernieuwd wordt. (Foto HH)

„De overbrenging van de stoffelijke resten van pater Damiaan Molokai naar België in 1936 is een verhaal op zich”, aldus Jo Dielman. „Het lichaam van Damiaan werd eerst met een enorme luchtvaart naar Panama gebracht. De piloot en de hele bemanning van het vliegtuig dat de kist overvloog, verongelukte een week later. Vervolgens werden de stoffelijke resten per schip overgebracht van Panama naar San Francisco. Kort daarop verdween de kapitein van het schip spoorloos. In San Francisco werd de kist overgeladen op de Mercator. De speciale kapel waar de kist stond, is nog altijd te zien. Maar België

was nog niet klaar met de organisatie van het grootste evenement ter ere van Damiaan en daarom moest de Mercator drie maanden doen over een reis die eigenlijk maar één maand duurt. Ze hebben echt rondgevaren met die stoffelijke resten. De kist woog tonnen en is eens losgeslagen! Het schip kon daardoor zelfs zinken, maar bleef daarvan gelukkig gespaard. Volgend jaar wijden we onze eerste grote tentoonstelling aan de overbrenging van het lichaam van Damiaan. De pater wordt in 2009 heilig verklaard en Oostende wordt samen met zijn geboortedorp Tremelo, dé Damiaan-trekkpleister in België.” (HH)

AUTOCARREIZEN

HERMAN & VANDAMME

25

1983-2008

Lic. cat. A 1951

Ontdek onze miniski en skireizen voor winter 2009: www.hervan.be

Miniski vanaf € 188,40 per pers. 5 dagen/halfpension - Ski vanaf € 347,60 per pers. 8 dagen/halfpension

VRAAG GRATIS
BROCHURE
WINTER
LENTE
2009

056411111

€ 1,00 VOOR 2^{DE} PERSOON

COSTA DORADA - CAMBRILS

Hotel Cesar August***+

Data: 12/04 - 14/04 - 17/04 - 19/04 - 22/04 - 24/04 - 27/04 - 29/04 - 02/05 - 04/05 - 06/05 - 09/05 - 11/05 - 14/05 - 16/05 - 19/05 - 21/05 - 24/05 - 26/05 - 29/05 - 31/05 - 02/06/2009

WATER & WIJN INCLUSIEF BIJ DE WARME MAALTIJDEN

€ 378,80*

voor 1ste pers. 8 dagen/volpension
+ € 1,00 voor 2de pers.

Barcelona

Hotel Rialto****

Data: 24/11 - 01/12 - 08/12 - 15/12/2008

€ 338,20*

voor 1ste pers. 5 dagen/halfpension
+ € 1,00 voor 2de pers.



Ski Kranjska Gora - Slovenië

Data: 14/02 - 21/02 - 28/02/2009

Hotel Alpina***

vanaf € 373,10*
per persoon / halfpension / 8 dagenHotel

Kompas****

vanaf € 427,40*
per persoon / halfpension / 8 dagen

*op basis van 2 pers.kamer

VOOR INFO EN ANDERE BESTEMMINGEN:

BRUGGESTRAAT 517-519, 8930 MENEN • 056411111 • WWW.HERVAN.BE • INFO@HERVAN.BE

Niveau op je kaasplateau

Schotel uw gasten de rijke smaak voor van Oud-Brugge, Brugs Goud, Brugse Blomme,... want voor grensverleggende kaasdelicatessen hoeft u echt de grens niet over. Ontdek op www.brugsekazen.be met welke variatie aan uitzonderlijke kazen u altijd weer een voetje voor hebt.



Je ideale kaasplateau

Enkele tips voor de samenstelling van een Belgische kaasschotel:

- Voor een voldoende gevarieerde kaasschotel neem je best 6 à 7 verschillende soorten kaas.
- Per persoon reken je 250g à 300g.
- Proef eerst de kazen met de minst uitgesproken smaak. Bouw zo op tot de pikantste kaas.
- Als je van een kaassoort naar de andere overgaat, nuttig je best wat brood om de smaak opnieuw wat te neutraliseren.
- Je kan een kaasschotel combineren met wijn of, waarom niet, met een typisch Belgisch bierje.

Het welslagen van de kaasschotel hangt van een stuk af van de presentatie.

- Versier met wat stukjes fruit, of gedroogde vruchten, wat noten.
- Voorzie enkele soorten brood: notenbrood of rozijnenbrood, volkorenbrood, bruin brood, fantasiebrood of individuele broodjes of stokbrood.
- Neem de kaas bij voorkeur een halfuurje tot een uurje op voorhand al uit de koelkast. Zo kan hij op kamertemperatuur komen en zijn smaak ten volle ontwikkelen.

Voorbeeld van een Belgische kaasschotel:

- Halfharde kaas: Brigand, Watou Special of Herve (zachte of pikante smaak)
- Grootgatenkaas met zoete smaak: Nazareth Classic of ook Brugs Goud
- Zachte of halfzachte kaas: Brugse Blomme
- Witschimmelkaas: Bouquet des Moines
- Harde kaas: Oud-Brugge
- Blauwgeaderde kaas: Bleu des Moines

Oud-Brugge

Brugse Kazen... uw smaak, onze passie!