

Favoriet trainingsparcours van Remco Evenepoel wordt fietsroute

SCHEPDAAL

In Schepdaal is gisterenmiddag de R.EV Cycling Route officieel voorgesteld. Helaas voor de initiatiefnemers en opgedaagde fans niet in aanwezigheid van Remco Evenepoel. Al was het wielertalent er toch ook wel een beetje bij.

Een gezellig fietsweertje was het allerminst vrijdagmiddag aan café In de Rustberg in Schepdaal. Maar de regen en wind stonden misschien wel symbool voor de nieuwe R.E.V. fietsroute die Toerisme Vlaams-Brabant er voorstelde, want de wegwijzers loodsen de sportievelingen die de uitdaging aangaan langs een stevig flandrien parcours van 94 km met onderweg pittige hellingen.

Videocall

De naam van het traject verwijst uiteraard niet zomaar naar wielertalent Remco Evenepoel. Het gaat om een van zijn favoriete trainingsritjes. "We geraken nooit uitgekeken op dit parcours. Elke wielrenner vindt hier zijn ding", aldus Remco Evenepoel die tijdens de voorstelling vanop training in het buitenland via videocall toch even de tijd nam om iedereen die meewerkte uitgebreid te bedanken. "De golvende wegen zijn echt een plezier om over te rijden. Maar vergis je niet, dit parcours is ook heel lastig met kuitenbijters als de Con-

goberg, de Muur en meerdere kasseistroken."

Nagenieten met streekbier

Toerisme Vlaams-Brabant kreeg voor het uittekenen van de route niet alleen hulp van Remco, maar ook van zijn vader Patrick Evenepoel die op het persmoment onder meer liet vallen dat het "een hele grote eer is voor de hele familie".

"Een fijne samenwerking waarbij we nog maar eens aantonen dat we in Vlaams-Brabant echt wel van koersen weten", zegt Gunther Coppens (N-VA), gedeputeerde voor toerisme. "Het prachtige landschap van Bruegel, geuze en het Brabantse trekpaard is een heerlijk fietsland. Met korte hellingen, pittige kasseistroken, soepel bochtenwerk en prachtige open vergezichten. Een must voor elke flandrien. Nagenieten kan hier in authentieke wielercafés met heerlijke streekbieren. Deze nieuwe route bevat het allemaal. We danken alle lokale besturen voor de medewerking."

Starten kan niet alleen in Schepdaal, maar ook in Gooik, aan het Paddenbroek of Sportcentrum Koornmolen. De cyclingroute voert vanuit Schepdaal onder meer via Lennik, Gooik en Galmaarden richting Geraardsbergen om dan via de Congoberg terug het Pajottenland in te duiken richting Pepingen, Sint-Pieters-Leeuw en Dilbeek. (jvi)



■ Café In de Rustberg in Schepdaal is een van de startpunten van de route.

HALLE

Oprit A8 in Hondzocht gaat nacht dicht

Het Agentschap Wegen en Verkeer voert werken uit op de A8. In de berm van de oprit Tubeke in Hondzocht worden de middenbermen en de zijbermen gecontroleerd. Stof en vuil raken er soms opgehoopt waardoor het water bij regenval niet goed weg kan. Er wordt geruimd en gemaaid om de snelweg veilig te houden.

De werken gebeuren in de nacht van maandag 29 november op dinsdag 30 november. De oprit Tubeke wordt daarom afgesloten van 22.30 uur 's avonds tot 8 uur 's morgens. Wie de A8 wil oprijden, wordt via een omleiding naar het Dassenveld gestuurd via de Edingensesteenweg. (idh)

Gemeente vervangt OCMW door traiteur voor levering van maaltijden aan huis

ZEMST

Inwoners van Zemst die gebruikmaken van de OCMW dienst 'maaltijden aan huis' krijgen vanaf woensdag een nieuwe leverancier aan de deur. De gemeente Zemst werkt daarvoor samen met traiteur André Claessens uit Zaventem. Het OCMW van Zemst stopt met de bereiding en de bedeling huis omdat het te complex wordt.

Vanaf woensdag zal de traiteur de koude maaltijden aan huis brengen. De gebruikers kunnen de maaltijd dan opwarmen in een microgolfoven op het moment dat ze dat wensen. Wie over geen microgolfoven beschikt kan er een aankopen bij de leverancier.

Die biedt 'één-knop'-microgolfovens' aan die zeer eenvoudig zijn in gebruik. Voor de klanten wordt het aanbod een stuk ruimer. Dagelijks is er een basismenu en een menu van de chef en de klanten kunnen supplementjes aan fruit, snacks en charcuterie vragen.

Steeds complexer

Schepen Rozita Vervoort (VLAM) legt uit waarom er met een traiteur samengewerkt wordt. "Het bereiden en leveren van maaltijden aan huis is de laatste jaren steeds complexer geworden. Er zijn de toenemende eisen op het vlak van hygiëne en voedselveiligheid, de vraag naar afwisseling in het aanbod en de

Sint-Pieters-Leeuw onteigent federale overheid om park aan te leggen...

...maar betaalt daarvoor met Vlaamse subsidies: "Pure Kafka"

SINT-PIETERS-LEEUEW

De gemeente Sint-Pieters-Leeuw gaat na mislukte onderhandelingen over tot de definitieve onteigening van zes hectare weiland in het Ruysbroekveld in Zuun. Die lap grond wil het omvormen tot een openbaar park. Opmerkelijk: om het project te kunnen realiseren, onteigent de gemeente de federale overheid.

INGRID DEPRAETERE

"Het Ruysveld wordt momenteel groen gehouden door landbouwers. Het ligt strategisch tussen de Bergensesteenweg, het kanaal, de industriezone in de Groot-Bijgaardenstraat en de woonwijken van het Wilderveld", vertelt schepen van Ruimtelijke Ordening Bart Keymolen (CD&V). "Eigenaar is de Regie der Gebouwen, de federale overheid dus."

Al vier jaar is de gemeente in onderhandeling met de Regie der Gebouwen over de aankoop van het Ruysbroekveld. "De zone staat planologisch al ingekleurd als parkgebied, met goedkeuring van de Vlaamse overheid, het moet een mooie groene buffer worden", gaat burgemeester Jan Desmeth (N-VA) verder.

Openbare verkoop

"Groot was dan ook onze verbazing toen de federale overheid plots vanuit het niets een procedure lanceerde om het gebied openbaar te verkopen. Alhoewel we denken dat er niet zoveel kapers op de kust zijn voor de aankoop van een parkzone, hebben we toch het zekere voor het onzekere genomen. Enkel via een onteigening zijn we zeker dat het park er ook echt zal komen. Eigenlijk is dit pure Kafka", zegt de burgemeester nog. "Een lokale overheid onteigent de federale overheid met subsidies van de Vlaamse overheid."



■ Jan Desmeth en Bart Keymolen: "We willen van het Ruysbroekveld absoluut een groene buffer maken tussen de industriezone en de woonwijken."

ning zijn we zeker dat het park er ook echt zal komen. Eigenlijk is dit pure Kafka", zegt de burgemeester nog. "Een lokale overheid onteigent de federale overheid met subsidies van de Vlaamse overheid."

JAN DESMETH

BURGEMEESTER

"We hadden echt gehoopt dat dit eenvoudiger had gekund. Het dossier wordt nu door de rechtbank behandeld"

In januari van dit jaar keurde de Leeuwse gemeenteraad het voorlopige onteigeningsbesluit goed. De procedure voorziet vervolgens een verzoeningsgesprek. "Maar die gesprekken met de Regie der Gebouwen hebben tot niets geleid", zegt burgemeester Jan Desmeth. "De volgende stap is overgaan tot de definitieve onteigeningsprocedure.

We hebben 370.000 euro ingeschreven in de begroting om deze percelen aan te kopen. We hadden echt gehoopt dat dit eenvoudiger had gekund. Het dossier gaat nu naar de rechtbank die de onteigeningsprijs zal vastleggen."

Plannen worden opgemaakt

"We willen dat dit nieuwe park er absoluut komt", zegt schepen Bart Keymolen. "Om geen tijd te verliezen, zullen de medewerkers van het strategisch project Zennevallei en de provincie Vlaams-Brabant reeds de inrichtingsplannen opmaken, zodat na een definitieve uitspraak van de rechtbank snel kan overgegaan worden tot de aanleg. In de ontwerpen worden de suggesties van de eerdere publieke bevraging meegenomen."

Het ziet er dus naar uit dat de gemeente vrij zeker is van zijn stuk om de procedure te winnen. "We verwachten niet dat de overheid zijn eigen Ruimtelijk Uitvoeringsplan zal afkeuren. Enkel de opgelegde kostprijs is nog een onzekerheid", besluit Jan Desmeth.



■ Chauffeur Jens levert de maaltijd af bij Greta, die het gerecht in de microgolfoven kan opwarmen.

vraag naar meer soorten diëten die het OCMW niet kan voorzien. In het nieuwe aanbod kan men omgaan met zoutarm, lactosevrij, maag-darmparend, vetarm, jicht en diabetes."

Voor het louter op peil houden van de dienstverlening zou het OCMW ook veel moeten investeren. Het aanbod uitbreiden, of ook voor het weekend in maaltijden voorzien, zou deze investe-

ringen nog verhogen. "We willen ons meer focussen op de residenten van het woonzorgcentrum Relegghem, koken op de afdeling en het uitscheppen van de maaltijden aan tafel. Dat past in onze visie van de huiselijke sfeer", geeft de schepen mee. De klant betaalt een tarief per maaltijd dat berekend wordt op basis van het inkomen tussen 3,24 en 8,10 euro per maaltijd. (jdw)