



Steen voor steen

Aan het einde van de wijk Hof Ter Duyst, bij de start van de Diepe Straten, vind je Steenbakkerij Hove. Els Meert houdt er met hart en ziel het eeuwenoude ambacht van handgemaakte stenen levend. Samen met haar team én met de monumentale ringoven produceert ze unieke stenen die hun weg vinden naar abdijen, kastelen en historische gebouwen in heel het land. Wij spraken met Els over haar bijzondere vak, haar koppige liefde voor de modder en de toekomst van een zeldzaam stukje erfgoed.



Dag Els, hoe ben jij in de steenbakkerij terechtgekomen?

“De steenbakkerij werd opgericht door de nonkel van mijn man, in 1951. De oven die hij toen bouwde, gebruiken we vandaag trouwens nog steeds. Later nam mijn schoonvader de zaak over. En in 1995 kwam de steenbakkerij in handen van mijn man en mij. Na ons huwelijk ben ik dus meteen mee in de zaak gestapt. Twaalf jaar geleden zijn we verhuisd naar hier, vlak naast de steenbakkerij. Helaas is mijn man in 2013 gestorven. Sindsdien run ik de zaak alleen. Mijn man was de echte steenbakker, maar gelukkig heb ik alles van hem mogen leren: het stoken, de grond, de hele stiel. Het personeel helpt natuurlijk mee, maar het eigenlijke bakproces kan je niet zomaar aan eender wie overlaten. Ik vergelijk het altijd met een gigantische kachel die je goed moet kunnen regelen.” (lacht)

Wat moeten mensen zich voorstellen bij een steenbakkerij vandaag?

“Artisanale steenbakkerijen zijn bijna uitgestorven. In Nederland is er nog eentje, in Noord-Frankrijk nog enkele, en dat is het zowat. In België waren er vroeger veel meer, zeker in de regio rond Boom of hier in de leemstreek. Dankzij de goeie leemgrond telde je hier vijftig jaar geleden nog talloze steenbakkerijen. Iedereen had wel familie die in het vak zat. Vandaag werken we vooral met grond die van werven wordt aangeleverd. Onze stenen bestaan enkel uit leem en water, puur natuur dus! En het klinkt misschien grappig, maar ik zit zelf eigenlijk helemaal niet graag in de modder. (lacht) Toch is dat onze basis: modder, niets meer en niets minder. En die vormen we met de hand tot een baksteen. Vele andere bedrijven zijn geautomatiseerd, maar wij houden vast aan het ambacht.”

Waarom blijven jullie alles met de hand maken?

“Dat was en is deels koppigheid. (lacht) In de jaren '50 werden alle stenen met de hand gemaakt, maar omdat dat te duur werd, schakelden alle steenbakkerijen over op persen. Zo'n 25 jaar geleden zijn wij opnieuw begonnen met handwerk, aanvankelijk voor de restauratie van de abdij van Villers-la-Ville. Daar hadden ze stenen nodig die niet meer te vinden waren, en de recuperatiestenen (losse stenen van oude gebouwen, red.) raakten op. Vanaf dat moment hebben wij weer uitsluitend handgemaakte stenen geproduceerd. Dat bleek een goeie beslissing: net omdat wij iets unieks aanbieden, hebben we kunnen overleven. Onze stenen lijken op die van 500 jaar geleden. Je vindt ze overal terug: in Ninove in de Abdijpoort of de Koepoort, op boerenerven in de streek, maar ook in Leuven, in het Begijnhof, of in de abdij van Averbode. Zelfs kastelen worden met onze stenen gerestaureerd. Onlangs zat er nog een hele groep paters bij mij aan tafel. Maar evengoed komen mensen van adel langs om stenen te kiezen voor hun kasteel. Dan zie je die chique wagens en deftige pakken, maar eenmaal hier trekken ze rubberlaarzen aan om de steenbakkerij te betreden. Ik voel me soms zelfs schuldig als ik onze stalen in hun propere auto's moet leggen.” (lacht)

Is het nog haalbaar om zo'n bedrijf draaiende te houden?

“Ik heb een vergunning, maar telkens moet ik bewijzen dat ik aan de voorwaarden voldoe, en dat terwijl onze ovens maar twee à drie keer per jaar branden. Onze uitstoot op jaarbasis ligt lager dan die van veel moderne bedrijven. Los daarvan vergt een steenbakkerij natuurlijk ook veel mankracht en ik merk dat het steeds moeilijker wordt om personeel te vinden. Straks beginnen we weer te bakken: drie weken lang, dag en nacht. We vullen onze ringoven met zo'n 250.000 stenen. Daarna steken we boven in de stookkamer kolen in de schachten om de hitte via kanalen te

regelen. In die drie weken gaat er 40 ton kolen door. Het is een zwaar en intensief proces. Bovendien werken we seizoensgebonden: in de winter kan je geen stenen vormen, die vriezen kapot. Dat maakt de job er niet eenvoudiger op.”

De steenbakkerij is intussen ook een stukje erfgoed. Krijgen jullie veel belangstelling?

“Zeker, al weet niet iedereen goed wat hier gebeurt. We hebben al meerdere keren meegedaan aan Open Monumentendag, en dat trok telkens veel volk. Ook de media hebben ons ontdekt: Arnout Hauben kwam hier langs voor De Lage Landen, we waren te zien in Binnenstebuiten in Nederland, en ook op PlattelandsTV. Mensen herkennen me er nog steeds van op straat. Daarnaast komen scholen regelmatig langs voor rondleidingen. Kinderen zijn altijd erg onder de indruk. Sommigen hebben nog nooit een stuk steenkool gezien. Ze zijn gewoon om aan een knop te draaien en warmte te voelen. Dan is het fantastisch om hun verwondering te zien, hun ogen gaan echt open.”

Hoe zie je de toekomst van de steenbakkerij?

“Ik ben nu 56 en ik wil doorgaan zolang mijn gezondheid het toelaat. Tijdens de stookperiodes werk ik makkelijk 17 à 18 uur per dag, dat is zwaar, maar ik doe het met passie. Na de dood van mijn man heb ik me alleen maar meer willen bewijzen. Ik ben fier op wat ik doe. Met onze stenen verbinden we verleden en toekomst, dat is een mooi gevoel.”