

De plaats die de jouwe is

Lode VAN HECKE, abt van Orval, wordt nieuwe bisschop van Gent

- ▶ Van Hecke is eerste trappist die in België bisschop wordt
- ▶ Abtsleuze 'In de vreugde van de Geest' wordt ook bisschopsleuze
- ▶ Vertrouwt op Gods roeping bij nieuwe taak

Luk VANMAERCKE

Hij had al stevig geworsteld met zijn roeping, toen hij als zeventwintigjarige intrad in de abdij van Orval. Op zijn zestiende had hij zelfs gezworen nooit monnik te worden. „Op kamp in Frankrijk ontmoette ik monniken uit een trappistenabdij en ik vond die mannen te gek om los te lopen.” Maar de Geest trok harder dan zijn vooroordelen. Dankzij een vriend ontdekte hij Orval en wist hij dat hij zijn plek had gevonden.

Tot nu dus, want op 23 februari 2020 wordt Lode Van Hecke, inmiddels al bijna dertien jaar abt van Orval, gewijd tot nieuwe bisschop van Gent. Meteen een priemeur voor ons land, want nooit eerder werd een Belgische trappistenmonnik bisschop. „Het is niet gebruikelijk dat een bisschop uit de monastieke wereld komt,” beaamt kardinaal Jozef De Kesel, „maar het past bij deze tijd, want we zoeken naar spirituele vernieuwing en verdieping. Lode Van Hecke is beslist geen wereldvreemde monnik. Hij kent niet enkel het gebed en de gehoorzaamheid aan het evangelie, maar weet als abt ook wat be-



Lode Van Hecke, binnenkort niet langer de 63ste abt van Orval, maar de 31ste bisschop van Gent. © Frank Bahn Müller

sturen is. Hij is een man met een open geest, die het gewoon is gehoor te geven aan zijn broeders.”

Een bisschopsleuze moet Van Hecke niet zoeken, hij heeft al een abtsleuze: „In de vreugde van de Geest”. Op die Geest vertrouwt hij ook nu. „Het telefoontje van de pauselijke nuntius kwam echt als een slag”, zegt de nieuwe bisschop. „Ik ben geen monnik geworden om te eindigen op een bisschopstroom. Toch heb ik ja gezegd. Er kwam zelfs een gevoel van rust over me. Toen ik destijds intrad, zei ik aan mijn ouders: 'Ik blijf tot het einde van mijn dagen in Orval, alleen de paus kan me er weghalen.' Dat is dus nu gebeurd. Gelukkig reageerden mijn medebroeders allen positief. Dat had ik nooit durven te hopen.”

De nieuwe bisschop kijkt met openheid van geest naar zijn

nieuwe taak. „Ik wil vooral niet doen alsof ik het allemaal weet. Gaandeweg zal ik de uitdagingen ontdekken. Ik hou van spontane contacten, van mensen en hun vragen, veeleer dan van ideologieën en theorieën. Ik ben niet enkele een biddende, maar ook een sociale mens. In elk geval wil ik geen tijd verliezen met bijkomstigheden, het geloof duwt ons naar de essentie.”

Lode Van Hecke blijft ook als bisschop monnik en lid van de gemeenschap van Orval. Hij hoopt er ook ooit terug te keren. „Een medebroeder zei me: 'Je bent ingetreden voor God en nu ga je weg voor God.' Lang geleden, tijdens een kamp met de Bouworde, leerde ik van een Zwitserse metsers dat je je moet verzoenen met de plaats die de jouwe is.” Gedurende 43 jaar was dat Orval, binnenkort dus Gent.

Zonnige, aardse en vrolijke spreads

Met De Vegetarische Zuster promoten de clarissen uit Megen de vleesloze keuken

Ilse VAN HALST

Niet lekker. Eentonig. Een versterving. Dat alles wordt wel eens gezegd van de vegetarische keuken. „Vooroordelen”, zegt Jopie van Dronghelen die een vegetarische kookcursus volgde bij de clarissen in Megen in Nederland. „De Vegetarische Zuster leerde me hoe verrassend, lekker en gevarieerd de vleesloze keuken kan zijn. Ik kookte al geregeld vegetarisch, maar was op zoek naar wat meer creativiteit. De Vega-challenge bood achtergrond en menusuggesties.”

De Vegetarische Zuster is geen zuster van – vergeef ons de uitdrukking – vlees en bloed, maar een project van de clarissegemeenschap. Zuster Emmanuël, een van de drie zusters achter het initiatief: „Het is de naam en het logo waarmee we de vegetarische keuken promoten.” In 2016-2017 volgde ze een opleiding tot volwaardig vegetarische kok. „Dat wil zeggen dat je de maaltijd zo samenstelt dat je alle voedingsstoffen binnenkrijgt die je dagelijks nodig hebt, zonder vlees. Om anderen te inspireren, besloot ik kookworkshops te geven.”

„Koken met een mix van zeewier? Dat krijg je best even uitgelegd”

Op www.devegetarischezuster.nl delen de zusters elke maand een recept en een menusuggestie. „Vaak menen mensen dat vegetarisch koken ingewikkeld of tijdrovend is, maar het is niet moeilijker dan gewoon koken”, klinkt het overtuigd. Jopie van Dronghelen beaamt: „Uiteraard vergt het wat aanpassing. Neem zeewiermix. Dat gebruikte ik nooit en dat krijg je dan best even uitgelegd. Voorts is het vooral een kwestie van oefenen. Workshops en menusuggesties helpen je variëren. Soms duik ik nog wel eens in mijn notities, want welke groenten kon je nu weer goed combineren? Inmiddels heb ik het zo goed onder de knie dat ik zelf durf te experimenteren.”

Het initiatief komt niet uit de lucht vallen. „Momenteel brain-

stormen we als gemeenschap over onze toekomst”, legt zuster Emmanuël uit. „Een belangrijke factor daarin is het financiële plaatje. De onderhoudskosten voor ons klooster zijn hoog. Daarom ontwikkelden we een visie met vier pijlers: ons gastenverblijf, onze producten waarmee we met arbeid een inkomen verdienen, duurzaamheid en De Tafel van de Heer. Dat laatste is wezenlijk voor onze spiritualiteit. Het betekent zoveel als een beroep mogen doen op de goedheid van mensen. Het is een uitdrukking van ons besef dat we als schepselen afhankelijk zijn van God en van de medemens.”

De Vegetarische Zuster werd in het leven geroepen om bij te dragen aan het onderhoud van de zusters. „Ik bedenkt spreads en jams en bereid ze voor eigen gebruik. De bereiding van grote hoeveelheden voor de verkoop besteden we uit aan de zorgboerderij De Laarhoeve in Dissen. Voor de benaming van onze spreads lieten we ons inspireren door het Zonnelied van Franciscus van Assisi: 'zonnige' wortelspread, 'aardse' kapucijnerspread, 'vrolijke' groentespread.”

Vegetarisch koken sluit dan ook naadloos aan bij de spiritualiteit van de clarissen. „Tot zo'n driekwart eeuw geleden aten we vegetarisch. Omdat het voedsel toen eenzijdiger was dan nu, hadden sommige zusters tekort aan voedingsstoffen en moesten ze op doktersadvies vlees eten”, blikt zuster Emmanuël terug. „Op een bepaald moment besloten we enkele dagen per week vegetarisch te eten, sinds 2011 eten we uitsluitend vegetarisch. Vooral vanuit het besef dat er zo veel grond nodig is om hoogwaardig voedsel te verbouwen om er vee mee te voeden dat bestemd is voor consumptie, terwijl zo veel mensen voldoende voedsel ontberen. Later kwam daar het aspect duurzaamheid bij. Vegetarisch eten is voor ons een uiting van solidariteit met de armen en van zorg voor de aarde, Gods schepping en 'ons gemeenschappelijke huis' zoals paus Franciscus zegt in *Laudato si'*.”



Zuster Emmanuël Maas leert dat vegetarisch koken niet moeilijker is dan een reguliere maaltijd bereiden. © Clarissen Megen

Advertentie



Een kerstgeschenk voor de wereldkerk

In deze tijd van het jaar denken we na over wie we wat gaan schenken. Wist u dat u een notariële schenking of een handgift kan doen voor de toekomst van de Kerk wereldwijd?

Vraag vrijblijvend meer informatie via legaten@kerkin nood.be of 016 39 50 50.



Kerk in Nood
Aide à l'Église en Détresse
Kirche in Not

ACN BELGIË BELGIQUE BELGIEN
LUXEMBOURG LUXEMBURG

PONTIFICAL
FOUNDATION

