

**BERINGEN**

# Mijnwerkerszoon opent brasserie van 1,6 miljoen euro op be-Mine

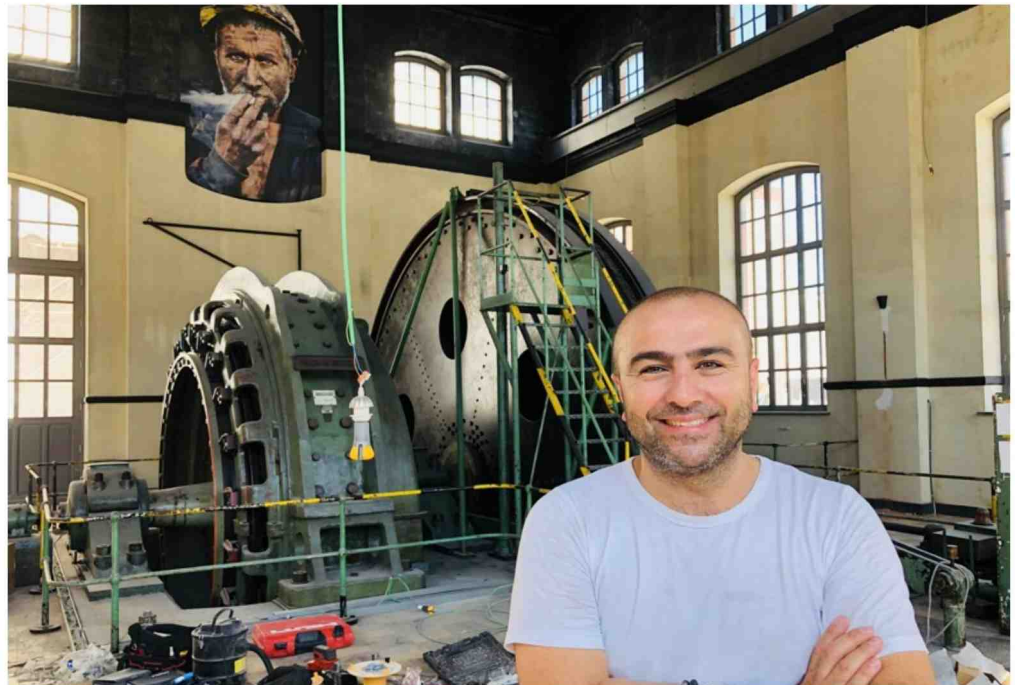
In één van de voormalige ophaalgebouwen op de voormalige mijnsite be-Mine opent de Beringse mijnwerkerszoon Orhan Gurbulak (42) in augustus een brasserie met ijssalon. De investering bedraagt 1,6 miljoen euro.

Zahra BOUFKER

Ophaalgebouw 4 van de zuidelijke schachtbok, waar het ijssalon komt, is door be-Mine gerestaureerd en verkocht aan de Gurbulak. Er is niet veel vrije ruimte omdat de oude ophaalmachines er nog staan, toch is hij erin geslaagd om er een horeca ruimte van te maken. Langs het gebouw heeft hij dan ook een glazen nieuwbouw opgetrokken die als brasserie wordt ingericht. Het glazen concept is hetzelfde als dat van be-Mine Boulevard.

## 30 jobs

Vanaf 9 augustus kan je in brasserie Mia Mensa terecht voor ontbijt, lunch en diner tussen het mijnwerfgoed, met een uniek uitzicht



Orhan Gurbulak in het statige ophaalgebouw, mét oude machinerie. "Ik was meteen verkocht." FOTO ZB

op het waterkasteel. Orhan Gurbulak is blij dat hij het mijnverleden kan terugbrengen. "Mijn vader heeft zijn hele leven in de mijn van Beringen gewerkt. Omdat ik

al even met het idee rondliep om een horecazaak te openen, ging ik op zoek naar een geschikt pand. Toen ik hoorde dat er hier mogelijkheden waren, was ik meteen verkocht. Met respect voor het erfgoed zijn we volop bezig met de werken. Vanaf 9 augustus is iedereen welkom. De investering bedraagt 1,6 miljoen euro. Dat is veel, maar als eerbetoon aan mijn vader en alle mijnwerkers is het mij dat waard. Onze brasserie kan 600 mensen ontvangen. En we zijn goed voor zo'n 30 jobs. We zijn nu volop gesprekken aan het voeren met geïnteresseerde medewerkers. Hopelijk lukt het ons om tijdig open te gaan."

## Multiculturele keuken

Een kok heeft hij al gevonden. "We gaan voor een multiculturele keuken, zoals dat vroeger ook het geval was in de mijn", zegt chefkok Lars Boeyen.

We gaan voor een multiculturele keuken, zoals dat vroeger ook het geval was in de mijn

Lars BOEYEN  
Chef-kok



Naast het ophaalgebouw is een glazen nieuwbouw neergezet. FOTO CN

De directie van be-Mine is tevreden met de komst van de nieuwe brasserie. "be-Mine is trots dat nu ook een voormalig ophaalgebouw in het hart van de site een nieuw leven krijgt in de vorm van een bijzondere brasserie", aldus Jeroen Huysmans, directeur bij be-Mine. "Dit is een versterking van het bestaande horeca-aanbod op be-Mine, maar meteen ook iets nieuws." De brasserie zal alle dagen open zijn.



Het Belang van Limburg/Hasselt 24/07/2019, bladzijden 20 & 21

All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever via Het Belang van Limburg/Hasselt

