



## Vlaggetjes fleuren straten op

**DEURNE** Het lijkt iets banaal, kleurrijke vlaggetjes die over de straat zijn gespannen. Maar in de Gallifortlei in Deurne zorgen ze toch voor een vrolijke noot in deze donkere winterdagen. Dertien kabels zijn over de winkelstraat gespannen, met vlaggen die verwijzen activiteiten die er in de Gallifortlei worden georganiseerd. En binnenkort komt daar voor het eerst in vijftien jaar, ook nog kerstverlichting bij, waarmee de winkelvereniging meer sfeer en gezelligheid wil creëren. “De start van een heropleving in Deurne-Dorp als je het mij vraagt”, zegt voorzitter Alain Hoeckx. (jaa)

## Kapelse straten krijgen er tachtig nieuwe bomen bij

### KAPELLEN

**Bomen die te oud, te ziek of zelfs dood zijn worden gekapt. De gemeente Kapellen houdt een prijsvraag om een tachtigtal gekapte bomen te vervangen.**

“Daar waar bomen door ouderdom of ziekte gekapt moeten worden, is het van belang dat we nieuwe exemplaren planten”, zegt Frederic van Haaren, schepen van Groen. “In functie van de heraanplanting van een tachtigtal bomen deden we een prijsaanvraag. Een groenaannemer moet voor ons de nodige bomen aankopen en uiteraard ook planten. We streven ernaar om in een straat zo veel mogelijk dezelfde boomsoort te gebruiken.”

In de Varenlaan, het gedeelte tussen de Corsicalaan en de Douglaslaan, worden de gekapte zieke Amerikaanse eiken vervangen door 28 esdoorns. In de Wiellewaallaan werden deze zomer een dertigtal oude en dode meidoorns geroid. In de plaats worden er 35 stuks prunis umineka geplant. Dat is een zuilvormige sierkers met een halfopen kroon. In de Kapellenboslei zijn er heel wat lege plekken in de bermen. Dat komt door de rioleeringswerken die er plaatsvonden. Hier komen elf stuks van de Noorse esdoorn. De Prinses Elisabethlei krijgt er dan weer Amelanchier arborea ‘Robin Hill’ bij. Dat is een boom waarvan de bast in de winter opvalt door de grijze kleur. De aanbesteding werd gegund tegen een prijs van 39.452,05 euro, inclusief 21% btw. (evdvw)



■ Noorse esdoorn

## 37ste dierenzegening voor goede doel

### SCHOTEN

**Na het coronasabbatjaar herneemt de Mastersclub op zaterdag 6 november de fijne traditie van de dierenzegening.**

Het in jachtmiddens populair ritueel vindt plaats voor de stemmige kerk Heilige Familie, in de bocht van de Villerslei. Pastoor Theo Wijnants gaat om 14u de mis voor met jachtoffer in de vorm van vers geschoten wild. Rond kwart voor drie zal de pater alle dieren die zich aanbieden besprekelen met wijwater en een Sint-Hubertusbroodje toestoppen.

De baasjes en hun gezelschap kunnen nadien op de gezondheid van de dieren een jenever, Jägermeister of andere borrel drinken, gezellig napraten en in de vooravond zelfs van soep en een boterham met spek en eieren smullen.



■ Wijlen pastoor Flor Stes zegende in 2015 zelfs de fret van jachthoornblazer Paul.

Jachthoornblazers maken het plaatje volledig. De Mastersclub organiseert deze dierenzegening al voor de 37ste keer.

### Goed doel

De opbrengst gaat al even traditioneel naar lokale goede

doelen. Dat is ook het geval met de inschrijvingsgelden van de Nacht van de Masters, die voorzitter Ren Hesters en zijn bestuur op zaterdag 20 november organiseert in de E10 Hoeve in Brecht. (jaa)

**INFO** masters.schoten@skynet.be

## Oudste Chinees restaurant van Antwerpen viert honderdste verjaardag

# “Van heinde en ver komen ze voor onze curry”

### ANTWERPEN

**Chinees restaurant Wah Kel op de Verversrui in Antwerpen is op weg naar een wel heel speciale verjaardag. Honderd jaar geleden opende het als eerste Chinees restaurant in Antwerpen, en waarschijnlijk ook in het land. Van een trendsetter gesproken.**

SASKIA CASTELYNYS

Het restaurant opende in 1923, maar een andere Chinese familie stond aanvankelijk achter de potten en pannen. Het etablissement werd in 1946 overgenomen door de grootvader van de huidige eigenaar Yu Siu-Kan (65), kort na de Tweede Wereldoorlog. Yu Siu-Kan vertegenwoordigt de derde generatie van de familie die het restaurant toen overnam. Een familie China ontvluchtte, weg van dictatuur en op zoek naar een nieuw leven en een mooie toekomst. Ze vonden hun stek op de Verversrui en leerden Antwerpen iets nieuws kennen. De Antwerpenaar stond eerst ietwat afwachtend tegenover die nieuwe keuken. Wat was dit voor eten? Maar de belangstelling groeide en sindsdien is Wah Kel een vaste waarde in de stad.

“Wah Kel zijn twee verschillende woorden in het Chinees”, legt Yu Siu-Kan uit. “Wah betekent Chinees en Kel staat voor immigranten. Samen betekent dat dus ‘Chinees immigranten’ die zich permanent in ons land vestigden.”

Echtgenote Sabina Begier (59) is het gezicht van de zaak en Yu Siu-Kan blijft koken, hoewel hij eigenlijk met pensioen is. “Ik werk voor mijn vrouw nu. Zonder haar zou ik dat niet zo lang kunnen vol-



■ Het restaurant is het oudste van Antwerpen, maar of het eerste van België was is niet duidelijk.

houden”, lacht hij.

### Eerste in Antwerpen

Dat Wah Kel het eerste Chinese restaurant was in Antwerpen, staat buiten kijf. Maar was het ook het eerste Belgische? “Daar is door het MAS onderzoek naar gedaan, maar er is niets teruggevonden van voor de Tweede Wereldoorlog”, vertelt Sabina. “We vermoeden het dus, maar we zijn niet helemaal zeker.”

De klassiekers blijven na al die jaren immens populair: nasi goreng, groenten en rijst gekookt in (kippen)bouillon, en bami goreng, een variant op nasi goreng maar dan met noedels. En kip met curry, natuurlijk. De laatste jaren is het eigenlijk kip met madrascurry, dat is een kip met een hele speciale, pikante curry. “Ze komen van heinde en verre voor dit pittige klassieke Chinese gerecht.”

### YU SIU-KAN

CHEF-KOK

**“Het oude menu van mijn vader werd door mij aangevuld, waardoor we nu al zo'n honderd gerechten serveren”**

In het interieur van het restaurant zelf is er niet veel veranderd. Maar de kaart, daar is wel wat aan gesleuteld. “Want het oude menu van mijn grootvader had misschien maar twintig à dertig gerechten, soepen enzovoort, maar nu hebben we al bijna honderd gerechten. Mijn vader heeft stevig zijn stempel gedrukt”, lacht hij. “En daar zijn ook mijn recepten bijgekomen. Dan kom je aan zo'n aantal”, schaterlacht Yu Siu-Kan.

Wah Kel is ook erg populair bij grote groepen. Is het een verjaardag of organiseer je een teambuilding met je collega's, dan kan je bij hen terecht. “Voor dat soort bijeenkomsten hebben we speciale rijsttafels gecreëerd. Dit zijn gecombineerde maaltijden, door ons gekozen.”

### Corona?

Het restaurant is de zwaarste coronaperiodes goed doorgekomen met take-away, maar juni en augustus waren ook heel goed. “Nu is iedereen weer op zijn hoede”, gaat Sabina verder. “We hopen dat de klanten zich met de coronapas veiliger zullen voelen. Iedereen – en zeker onze vaste klanten – zijn meer dan welkom. We ontvangen hen met open armen.”

**INFO** Wah Kel, Verversrui 32, Antwerpen