nieuws

Suikermuseum in Tienen krijgt grondige metamorfose

nieuws

Het Suikermuseum in Tienen sluit op zondag 16 april definitief de deuren. Vijftien jaar na de oprichting willen de initiatiefnemers via een participatieproject komen tot een nieuwe invulling. Het innovatieve concept dat de naam Z.O.E.T kreeg, zal zowel binnen als buiten de muren van het museum uitgerold worden. “Landbouw, landschap, innovatie en erfgoed bevinden zich niet binnen de muren van een museum, zij moeten ter plaatse te zien, te bezoeken en te beleven zijn”, klinkt het.

31 MAART 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
akkerbouw
voedingsindustrie
marketing



Het Suikermuseum in Tienen sluit op zondag 16 april definitief de deuren. Vijftien jaar na de oprichting willen de initiatiefnemers via een participatieproject komen tot een nieuwe invulling. Het innovatieve concept dat de naam Z.O.E.T kreeg, zal zowel binnen als buiten de muren van het museum uitgerold worden. “Landbouw, landschap, innovatie en erfgoed bevinden zich niet binnen de muren van een museum, zij moeten ter plaatse te zien, te bezoeken en te beleven zijn”, klinkt het.

In september 2002 opende het Suikermuseum de deuren. Over drie verdiepingen van de vroegere stadshallen werden alle aspecten van suiker belicht: van de suikerbietteelt tot de verwerking ervan, het gebruik van suiker in voeding, over de invloed ervan op onze gezondheid, tot het gebruik van suiker in kunst. Ook de boeiende sociale geschiedenis tijdens de bietenoogst en alle mogelijke toepassingen van suiker komen aan bod. Maar na 16 april komt er een eind aan deze opstelling van het Suikermuseum.

Het museum startte in september 2015 een participatietraject om een nieuwe invulling voor het museum op poten te zetten. Veertig inwoners van Tienen en de regio’s, toeristische partners, erfgoedactoren en vertegenwoordigers van bedrijven, scholen en verenigingen werden betrokken bij dit project dat de naam Z.O.E.T kreeg. Vanaf 2018 moet het oude museum plaatsruimen voor een gloednieuw bezoekerscentrum met een cafetaria, een streekshop en een expertisecentrum.

In het nieuwe expertisecentrum krijgen zowel vaste als tijdelijke tentoonstellingen over landbouw, landschap, innovatie, erfgoed en consumptie een plaats. “Suiker blijft de rode draad”, vertelt Wim Bergé, schepen van Erfgoed in Tienen. “We schenken ook aandacht aan biotechnologie en kooktechnieken, aan verschillende producten zoals bietenzaad en aan de brede historische, politieke, economische en culturele context van het voedsel dat in Tienen en omgeving geproduceerd wordt.”

Nieuw is ook dat in het kader van Z.O.E.T niet alleen een aanbod binnen de museummuren wordt uitgewerkt, maar ook eentje erbuiten. “Zo kan informatie over de teelt en de verwerking van suikerbieten binnen de muren gecombineerd worden met een

bezoek aan een biotechnologisch bedrijf dat suikerbieten verwerkt. Of je kan een fietstocht langs de bietenvelden doen of deelnemen aan een kookworkshop", aldus Bergé. Daarnaast wordt er geïnvesteerd in een educatieve ruimte waar een Technieks- en Wetenschapsacademie als een vrijetijdsacademie in wordt gehuisvest.
In de loop van 2018 moet Z.O.E.T vorm krijgen. Het volledige traject zal wellicht pas afgerond zijn in 2020.

Bron: Het Nieuwsblad

Beeld: Toerisme Tienen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada