

Overleden



Marleen Van Ouytsel in het Antwerpse stadhuis, september 2006.
FOTO ARLETTE STUBBE

“Een fijne en moedige dame”

Ex-politica Marleen Van Ouytsel (52) verliest strijd tegen kanker

Marleen Van Ouytsel, voormalig politica voor Open Vld, is donderdag overleden. Naast de politiek was ze ook een bezieler van vele verenigingen. “Ze was een fijne dame”, zegt ondernemer Christian Leysen, een vriend en ex-collega.

• Marleen Van Ouytsel was 52 jaar. Ze laat een echtgenoot en twee kinderen na. De licentiate communicatiewetenschappen werkte bij het begin van haar loopbaan als verslaggever in het federale parlement, een job die ze combineerde met een betrekking als docente Nederlands aan anderstaligen.

Later ging ze aan de slag als adviseur op de kabinetten van de liberale ministers Marleen Vanderpoorten en Marino Keulen. Ze specialiseerde zich onder meer in onderwijs en integratie.

In 2000 werd ze namens VLD verkozen in de Antwerpse gemeenteraad. Bij de volgende lokale verkiezingen van 2006 hoopte ze op een uitvoerend mandaat als provinciale deputé, maar Open Vld gaf dat ambt aan Koen Helsens uit Kapellen. Van Ouytsel nam begin 2007 ontslag uit de provincieraad en stapte uit de politiek.

Maar Marleen Van Ouytsel is ook bekend van vele initiatieven buiten de politiek. Zo was ze stichter van de Zomerschool en voorzitter van vzw's als Schoolopbouwwerk, Meters & Peters en De Schoolbrug. Ze was ook directrice van het Vredescentrum en beheerder van verscheidene organisaties, waaronder Plantijn Hogeschool.

“Vreemde eenden”

Ondernemer Christian Leysen zat destijds samen met Marleen Van Ouytsel in de gemeenteraad. “Wij waren daar de vreemde een-

den in de bijt en hebben samen een mooi parcours afgelegd”, zegt hij. “Marleen was een fijne en gedreven dame die ging voor de inhoud en geen boodschap had aan politieke spelletjes. Een moedige vrouw ook, die de voorbije twee jaar met overtuiging en wilskracht heeft gevochten tegen haar ziekte. Voor mij persoonlijk is zij een illustratie van het feit dat vriendschap in de politiek wel degelijk mogelijk is en dat je ook zaken kunt realiseren buiten die politiek.”

Carolus Borromeus

Het afscheid van Marleen Van Ouytsel vindt plaats op donderdag 10 juli, de dag waarop ze 53 jaar zou zijn geworden. De plechtigheid in de Carolus Borromeuskerk begint om 11 uur. Daarna volgt de bijzetting in het familiegraf op de begraafplaats van Berchem.

LEX MOOLENAAR

Cafébaas Het Zand onverwachts overleden

Antwerpen

Thorwald Van Acker (34), uitbater van het bekende café Het Zand op de Sint-Jansvliet, is vrijdag onverwachts overleden.

• De dertiger is volgens vrienden bezweken aan een hartaanval. Hulpverleners hebben nog lang geprobeerd om hem te reanimeren, maar tevergeefs. De vele vrienden en stamgasten reageren op sociale media aangeslagen op het overlijden van Thorwald Van Acker, die een bekende figuur

was in het Antwerpse nachtleven. Voor hij herberg Het Zand overnam, was hij mede-eigenaar en barman in het (inmiddels gesloten) studentencafé Hill Diar. Hij studeerde rechten en zat drie jaar in het presidium van studentenvereniging Sofia.

De dood van de populaire horeca-

ondernemer komt totaal onverwachts. Thorwald Van Acker was een sportieve man. Eén dag voor zijn overlijden poste hij op Facebook nog trots de resultaten van een looptraining van 10 km door de stad.

Thorwald Van Acker laat een vrouw en een zoon achter. **VDAA**



Thorwald Van Acker. FOTO GVA

WAT ETEN WE VANDAAG?

Kalfslapje met gedroogde ham, mozzarella en salie

VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kalfslapjes
- 1 bakje (400 g) kerstomaten
- 4 sneetjes gedroogde ham
- 1 bol mozzarella, in plakjes
- 8 blaadjes salie
- 8 olijfolie
- 400 g pasta
- peper en zout

- rasp van ½ citroen
- 75 ml olijfolie
- peper en zout

Garnituur

- Salieblaadjes

Saliepesto

- 1 handvol salieblaadjes
- 2 handvol platte peterselie
- 100 g walnoten
- 2 knoflooktenen



Ontdek meer recepten op www.lekkervanbijons.be

BEREIDINGSWIJZE:

- Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast. Leg de kalfslapjes tussen 2 vellen versheidsfolie en klop ze met behulp van een deegrol tot een dun lapje.
- Verwijder de folie, kruid met peper en zout en beleg elk kalfslapje met een sneetje gedroogde ham, een plakje mozzarella en 2 blaadjes salie.
- Vouw het kalfslapje dicht en zet vast met prikkers. Bestrijk het vlees met een beetje olijfolie. Grill het vlees op de barbecue, zo'n 5 à 6 minuten aan elke kant. Leg de kerstomaten bij op de grill en rooster 3 à 4 minuten.
- Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Doe de salie, de peterselie, de noten, de knoflook, de citroenrasp, de olijfolie in een blender en mix. Kruid met peper en zout.
- Meng de pesto onder de pasta.