



## Walsend espressokopje wint keramiekwedstrijd Bokrijk Brandmerkt

DOOR DOMINIQUE VREVEN - 18 FEBRUARI 2016 - 3600 - CULTUUR

Stijn Schauwers uit Geel is met zijn creatie No-spoon, een walsend espressokopje, de winnaar geworden van de keramiekwedstrijd Bokrijk Brandmerkt van het Openluchtmuseum van Bokrijk. Tweede prijs was weggelegd voor de Genkse Liane Castermans die met haar taartenservies een brug slaat tussen de Belgische en Marokkaanse cultuur. Lees er meer over bij [LimburgActueel](#).



Met BKRK 'Bokrijk brandmerkt', zet het Openluchtmuseum gestaag verder in op hun vernieuwingsproject rond hedendaags design en ambachten onder leiding van designer-architect Bart Lens. Na de lanceringswedstrijd en creatie van voorwerpen rond lederbewerking, staat nu de keramiek volop centraal. Stijn Schauwers werd door een deskundige jury uitgeroepen tot laureaat. Zijn No-spoon, is een walsend espressokopje dat gekenmerkt wordt door een bolle onderkant en een dubbelwandig opzet met isolerende werking. Stijn is van opleiding interieurarchitect en is lector aan de Faculteit Architectuur en Kunst bij UHasselt.

### **Multiculti op kleine schaal**

De tweede prijs ging naar productdesigner Liliane Castermans uit Genk. Met Belmar verenigt zij de Belgische en Marokkaanse cultuur samen in één servies, geïnspireerd op de multiculturele stad Genk. Het ontvangen van gasten gaat in beide culturen gepaard met het presenteren van lekkers. Een tas koffie met een stukje Limburgse vlaai is van eenzelfde orde als de Marokkaanse thee met zoetigheden. De borden in de vorm van taartpunten zijn uitgewerkt in roodbakkende gietklei met gekartelde rand, referend aan Marokkaans keukengerei. 'Multiculti' op kleine schaal geserveerd.

### **Relevant vakmanschap**

De derde prijs was weggelegd voor kl(EI) van Sylvie Van de Walle met haar poëtische en verfijnde ei-helften als symbolisch omhulsel van datgene wat dierbaar is. "Bokrijk staat al jaren garant voor de expertiseontwikkeling van ambachten, technieken en de toepassingen ervan in het museum. Met BKRK willen ze ook de hedendaagse relevantie van al dat vakmanschap aantonen en steunen", aldus Gedeputeerde Igor Philtjens. "Met deze wedstrijd worden alweer designers, productontwikkelaars en andere creatieve talenten van eigen bodem gestimuleerd en gepromoot".

De voorwerpen zullen te koop worden aangeboden vanaf 26 maart in de vernieuwde museumshop als onderdeel van de BKRK-merchandisinglijn. Die dag is er ook de officiële lancering van het nieuwe seizoen en openstelling van de derde BKRK-wedstrijd rond houtbewerking.

**GENK**

## Laureaten ontwerpwedstrijd 'Bokrijk Brandmerkt' gehuldigd



Winnaar Stijn Schauwers, deputé Igor Philtjens, tweede plaats Liane Castermans en derde laureaat Sylvie Van de Walle.

Foto Borgerhoff

Drie jonge ontwerpers zijn gisteren in het kasteel van Bokrijk gelauwerd als winnaars van de tweede ontwerpwedstrijd in het kader van 'Bokrijk Brandmerkt'. Daarbij worden nieuwe producten vervaardigd door ambachtslieden uit het openluchtmuseum. Nadat een designer ze in een modern kleedje heeft gestoken, worden ze op de markt gebracht. Ditmaal werd gekozen voor keramiek als materiaal.

Doel van de actie is om het vakmanschap van de ambachtslui uit het openluchtmuseum in de verf te zetten én voorwerpen voor dagelijks gebruik te maken. De spullen worden gemaakt volgens oude ambachtstechnieken, maar krijgen wel een hippe en moderne look dankzij jonge, talentvolle ontwerpers. Om die te vinden werd er voor de tweede

keer een wedstrijd uitgeschreven. Bij de eerste wedstrijd vorig jaar stond de creatie van de lederen producten centraal.

De laureaten van de tweede wedstrijd moesten met keramiek laten zien wat zij in hun mars hadden. Stijn Schauwers uit Geel sleepte de eerste prijs in de wacht met 'No Spoon', een espressokopje. Hij ging met 1.000 euro naar huis. Liane Castermans (25) kreeg 750 euro voor haar servies 'Belmar'. «Genk is een multiculturele stad, ik verenig met Belmar de Belgische en Marokkaanse cultuur in één servies», vertelt de ontwerpster. «Het ontvangen van gasten gaat in beide culturen gepaard met iets lekkers, dus ik maakte een taartlegger.» Sylvie Van de Walle uit Waarschoot werd derde met haar creatie KI (EI), twee eihelften. (LXB)

**GENK**

**Bokrijk brengt keramiekambacht in beeld met ontwerpwedstrijd**

# “Nood aan producten met geschiedenis”

De tweede editie van de ontwerpwedstrijd BKRK Bokrijk Brandmerkt is gewonnen door Stijn Schrauwers. De wedstrijd stond dit maal in het teken van keramiek en het ontwerp moet op de één of andere manier bruikbaar zijn in de hedendaagse samenleving. “We zoeken relevante producten die in hun essentie een geschiedenis meedragen”, zegt Igor Philtjens, gedeputeerde en voorzitter van Bokrijk. De werken van de winnaars worden in serie gemaakt en verkocht in de shop van Bokrijk. Bovendien krijgen de eerste drie een geldprijs van respectievelijk 1.000, 750 en 500 euro. Wij stellen ze even aan u voor.

Chris NELIS



**→ Stijn Schrauwers**

## “Espresso roeren zonder lepeltje”

Een lekkere espresso, maar je hebt geen lepeltje om te roeren. Interieurarchitect Stijn Schrauwers (39) uit Geel heeft er wat op gevonden zonder dat hij de pen van een collega moet lenen. “Mijn kopje onderscheidt zich van een klassiek espressokopje door de bolle onderkant en de dubbele wand”, zegt Schrauwers. “Door met het kopje te walsen, meng je

melk of suiker met de koffie zonder dat er een lepeltje aan te pas komt. Bovendien kan je door die dubbele wand je vingers niet verbranden.” De mosterd hiervoor haalde Schrauwers in Italië waar het een traditioneel koffieritueel is om rechtstaand aan een bar snel een espresso te drinken en waar het lepeltje soms als storend wordt ervaren.

**→ Liane Castermans**

## “Borden als taartpunten”

Productdesigner Liane Castermans (26) uit Genk heeft een werkje ontworpen dat de verschillende culturen uit haar gemeente verbindt, namelijk bordjes in de vorm van een taartpunt die in hun geheel de vorm van een taart of pizza aannemen. “Je kan er de typisch Limburgse vlaai mee opdienen”, zegt Castermans. “Maar ook pizza of andere gerechten met een gelijkaardige



vorm. Elke taartpunt is een bordje op zich waar je van kan eten. Ze zijn uitgewerkt in roodgebakken gietklei met een gekartelde rand. Dat heeft veel weg van Marokkaans keukengerel. Het is ook iets waarmee je de

dialogo tussen gemeenschappen mee op gang kan trekken. En dat kan nog best aan tafel waar de verbinding al voor een stuk wordt uitgemaakt door het eetgerel.”

**→ Sylvie Van de Walle**

## “Ei bewaart dierbaar kleinood”

Sylvie Van de Walle (38) uit Waarschoot zocht het op symbolisch vlak met een ei als omhulsel ter bescherming van kleine dierbare spullen. “Het is afgeleid van de Japanse kunstvorm ‘kintsugi’”, zegt Van de Walle. “Die symboliek is ontstaan vanuit de gedachte van het lijmen van brokken. Ik breng twee volmaakte helften samen die met een goudkleurig mengsel aan elkaar worden gelijmd. Het is de eindgebruiker die bepaalt waarvoor het kan dienen. Die geeft er betekenis aan door de twee helften samen te brengen tot een geheel en het nadien weer te breken en weer aan elkaar te lijmen als hij dat wil.” Van de Walle vertrekt vanuit de filosofie dat breuken sporen nalaten, maar dat die steeds weer gelijmd en zelfs gekoesterd kunnen worden.

