

SHOPPEN
ZA 17/10

Extraatjes tijdens Dag van de Kringwinkel

Met coole workshops en leuke acties worden klanten zaterdag feestelijk ontvangen tijdens de Dag van de Kringwinkel. De kringwinkels leggen eigen accenten. In de Kringwinkel in Heist-op-den-Berg kan u een kijkje achter de schermen nemen. De winkel in Balen zet in op houten speelgoed en vintage porselein. Muziekfanaten reppen zich naar Herentals voor extra veel cd's, vinyl en instrumenten. De kringwinkel in Puurs heeft vintage kostuums in de aanbieding. Fan van het Wilde Westen? In Kapellen spitsen ze zich toe op een aanbod 'countrystyle'. (id)
 • www.dekringwinkel.be



FOTO KAREL HEMERICKX

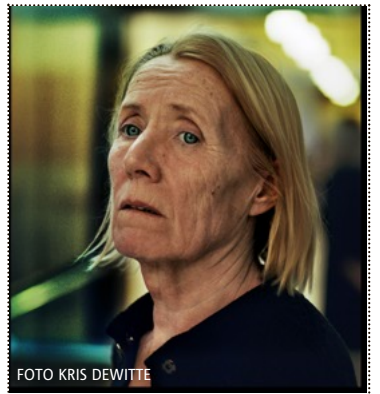


FOTO KRIS DEWITTE

AL GEZIEN
NOG TOT 19/12

Babbelen tot in de dood

"Ziet em daar nu zitten. Met zijn angsten. En zijn gevoelens." Ziehier, een van de zeldzame momenten dat de moeder in *Wit is altijd schoon* rechtuit spreekt over haar zoon. In een regie van Stefan Perceval zet Sien Eggers deze klassieker van Leo Pleysier nu met veel glans op de planken.

De toeschouwer hoort een pas overleden Kempense volkswrouw babbelen over de dood heen. Althans, het is haar zoon die tot kort na haar begrafenis de stem van zijn moeder in zijn hoofd hoort. Ze commentarieert hoe ze ligt opgebaard: "Ik heb geen purperen lijkwade nodig. Ik lig veel beter en schoner in mijn eigen lakens." Vraagt - licht verwijtend - waarom hij het doodsprentje niet zelf schrijft: "Gij hebt toch een goeie pen?" Ze babbelt en babbelt maar, over alle zorgen heen. Niet dat de moeder zozeer iets wil meedelen, nee. Ze beaamt waar anderen zich vragen over stellen. Verontschuldigt zich, zodat niemand zich schuldig hoeft te voelen. Ze stuurt aan op harmonie, opdat de kinderen zich niet zouden brouilleren. En zo blijft de moeder maar zalven en repareren, over de dood heen, terwijl de zoon beseft dat hij haar langzaam los moeten laten.

In dit stuk zit alles goed. Stefan Perceval bewees al in andere producties dat hij een zwak heeft voor sterke moeders. En als er iemand donker en licht kan doseren, dan Sien Eggers wel. In deze productie is ook een mooie rol weggelegd voor Kwinten Van Heden. Dat die ook in het echte leven de zoon van Eggers is, zet de kroon op het werk. (id)
 • Nog tot 24/10 in HetPaleis (uitverkocht), daarna op tournee tot 19/12. www.hetgevolg.be

Geniet u mee?

Genieten. Dát is wat wij u met deze bijlage vol uit-tips graag laten doen. Genieten van het weekend, dat voor u toch ook op vrijdag begint? Tips, opmerkingen en/of vragen mailen naar vrijdag@concentra.be

COLOFON

Hoofdredactie

Kris Vanmarsenille
Rudy Collier

Coördinatie

Ilse Dewever

TAFEL VAN MORGEN (17/10)

Wie? De Stad Antwerpen en Stadslab2050, het stedelijke labo dat de omslag naar een duurzame stad wil versnellen.

Wat? Eén week per jaar gaan Antwerpenaars met elkaar in gesprek over een bepaald thema tijdens de zogeheten Week van de Dialoog, nu van 17 tot 24 oktober. "Bij vorige edities werd gepraat over de verdichting van de stad, het klimaatplan, Antwerpen Europese Sporthoofdstad en de Scheldekaaien", vertelt Gert Vandermosten. "Nu wordt er nagedacht over de toekomst van voedsel in deze stad. Vandaar de naam Tafel van Morgen. Ook als stad kunnen we onze stempel op duurzame voeding drukken, want op een relatief kleine oppervlakte leven hier 500.000 consumenten. Kunnen we een duurzamer aankoopgedrag promoten? En hoe gaan we voedselverspilling tegen?"

Programma? Tijdens Tafel van Morgen kan de Antwerpenaar zaterdag rond den Bell (Francis Wellensplein 1) tussen 13 en 17.30u via lezingen en workshops kennismaken met projecten rond duurzame voeding. "Bedrijven als Delhaize, Smartmat en Colruyt geven uitleg over hoe zij met duurzaamheid bezig zijn. Stadslab2050 werkte daarnaast enkele vernieuwende concepten uit voor een breed publiek. Die

worden op het startevent ook getoetst."

Gasten? Zowel projecten in de dop als stevig uitgebouwde initiatieven komen aan bod. "Zo presenteert Universiteit Antwerpen Ferme Pekes. Bij dit experiment rond het fermenteren van wortelsap worden de voordelen van fermenteren belicht. Er wordt ook gepeild naar de belangstelling voor een 'gedeelde keuken'. Daarbij zouden op één plek bijzondere keukenmaterialen en -producten verzameld worden. Een breed publiek zou het 'lab' dan kunnen huren.

Er wordt ook nagegaan in hoeverre een 'spilvarken' in Antwerpen aan zou kunnen slaan. In Gent gedijden er al eerder drie varkens die gevoederd werden met restjes van bewoners. Zijn er consumenten die zich hiervoor willen engageren, en waar in de stad kan zo'n varken dan 'resideren'?"

Workshops? Per jaar gooien we per persoon gemiddeld 15 tot 23 kilo voedsel weg. "De koks van Met Sense kopen overschotten bij boeren en verwerken restjes op een creatieve manier. Tijdens kookworkshops tonen ze hoe frigorestjes te verwerken."

Proeven? Het binnenplein van den Bell verandert in een boerenmarkt vol eten dat dicht bij de stad duurzaam geproduceerd wordt. Tijdens biobabbels serveert Velt biologische hapjes.

• Gratis toegang. Info: www.antwerpen.be/tafelvanmorgen

KRACHTVOER (18/10)

Wie? Kunstencentrum Villanel-la en culinair projectbureau Alle Dagen Honger.

Wat? Derde editie van Krachtvoer, een festival over eten in De Studio. Na de thema's 'grond' en 'schaarste/overvloed' staat zondag vanaf 10u aan het Mechelseplein 'het varken' centraal. "De varkensindustrie verkeert in crisis", vertelt Johanna Goyvaerts. "De boeren krijgen geen waardige prijs voor het vlees en ze weten niet waarheen met hun mest. Wij belichten nieuwe initiatieven."

Programma? Een excursie leidt 's zondags naar een industriële en een kleinschalige varkenskwekerij. "Een terugkeer naar de oorsprong: varkensvlees wordt massaal gegeten, terwijl je de beestjes nergens nog ziet lopen." Tijdens De Grote Varkensshow met presentator Kobe Ilsen passeert in De Studio een bonte stoet varkenskenner van de revue.

"Zo is er een kweker van het mangalica-varken. Waar in de grootindustrie maar met één soort gekweekt wordt, breekt hij een lans om meer rassen te cultiveren. Alleen zo kan de kwaliteit van het vlees erop vooruitgaan." Het varken wordt ook benaderd vanuit artistieke hoek. "Kinderen gaan à la Wim Delvoye met varkentjes aan de slag, en in een lezing wordt het varken in de kunst belicht."

Gasten? Mannen uit de voe-

dingsbranche - zowel slagers als koks - zijn van de partij. "Filip Rondou uit Leuven is nog een van de weinige slagers die dieren uit één stuk aankoopt. Groenjournalist Wim Lybaert modereert een gesprek tussen de slager, zijn artisanale kweker en een kok van Jeroen Meus' vroegere restaurant Luzine. Wegens de slechte kwaliteit heeft Rondou lang geen varkensvlees meer verkocht. Tijdens Krachtvoer zal hij echter live een varken uitbenen en verwerken."

Workshops? De Nederlandse kokkin Nel Schellekens houdt de kookdemo Mannen in de Pan. "Zij kookt met vlees van mannelijke dieren. In de vleesindustrie worden mannetjes vaak geliquideerd, omdat zij geen jongen werpen. Nel kookt in De Studio met beer, het mannetjesvarken, dat vaak uit de keuken geweerd wordt vanwege zijn uitgesproken smaak." Tegelijk kunt u potjesvlees leren maken tijdens de workshop van Margaux Lisabeth. "Zij ontfantelde haar oma het recept voor de verwerking van restvlees."

Proeven? "Nu er zoveel foodtrucks en -festivals opduiken, spitst Krachtvoer zich liever toe op informatie. Toch kan je ook bij ons bijzondere hapjes proeven, zoals 'varkenscocktails'. Wat dacht u van een whisky geïnfuseerd met spek?"

Tickets: 10 euro.
Info: www.krachtvoer.be

ILSE DEWEVER

FOTO'S SENNE VAN DER VEN,
AIKON PRODUCTIONS