

Kunststichting Fernand Huts koopt naakte 'tuinkabouter'

ANTWERPEN/MECHELEN

De Phoebus Foundation, de kunststichting van ondernemer Fernand Huts, heeft voor 12.000 euro een eeuwenoud beeldje van een naakt mannetje gekocht op een veiling

“Een Belgische kunstenaar was er eigenaar van. Zijn erfgenamen hebben het ons aangeboden”, zegt Nathalie Van de Wiele van de Wiele Auctions in Brugge. Het gaat om een Priapusbeeldje dat omstreeks 1900 werd opgegraven bij de werken om het Schepersinstituut in Mechelen uit te breiden. “Het gaat om een gehurkt oud mannetje met zijn falus bloot. In heidense tijden was het een symbool voor vruchtbaarheid. Het werd vooral vereerd op het platteland. Het heeft iets van de tuinkabouter die we vandaag kennen”, vertelt Van de Wiele.

“Helemaal dol”

Afgelopen weekend bood het veilinghuis het beeldje te koop aan. Het had de waarde op zo'n twee- tot drieduizend euro geschat, maar de uiteindelijke koper had er 11.875 euro voor over. Die koper is de kunststichting van Fernand Huts, de Antwerpse ondernemer en grote baas van Katoen Natie.

“Wij zijn helemaal dol op dit soort bijzondere objecten”, zegt

Katharina Van Cauteren, die de Phoebus Foundation leidt.

“Als je kijkt naar onze collectie, dan zie je natuurlijk dat we inzetten op de grote kunsthistorische topstukken. Maar tegelijk hebben we ook interesse in bijzondere objecten die een verhaal vertellen. Vaak openen ze de deur naar een vergeten geschiedenis en dat zijn de plezantste momenten”, vertelt Van Cauteren.

KATHARINA VAN CAUTEREN

PHOEBUS FOUNDATION

“Het is iets curieus en iets geestig. Het helpt om het publiek te kietelen om met een andere blik naar kunst te kijken”

De priapus sprak de kunsthistorica meteen aan. “Het is een object dat tot de verbeelding spreekt. Het is iets curieus en iets geestig. Het helpt om het publiek te kietelen om met een andere blik naar kunst te kijken.”

Op termijn wordt de 'tuinkabouter' mogelijk tentoongesteld in de Boerentoren. Maar de stichting is ook bereid om het uit te lenen aan Museum Hof van Busleyden in Mechelen. (svh)



■ De kunststichting van Fernand Huts kocht een beeld van een naakt mannetje.

Slagersleerlingen scoren op Meat Expo in Kortrijk

ANTWERPEN/MECHELEN/SHELLE

Op de jongste Meat Expo in Kortrijk, een vakwedstrijd voor leerling-slagers schreven de studenten van PIVA maar liefst zestien keer goud op hun naam. Ze wonnen ook de Junior Cup.

Meat Expo is een jaarlijks terugkerend event waar PIVA steevast aan deelneemt. “Ongeveer elke slagersschool van het land doet mee”, legt leraar Kris Dillen uit. “Door hen te laten deelnemen, kweken onze leerlingen beroepsfierheid. Het doet hen bovendien streven naar perfectionisme.”

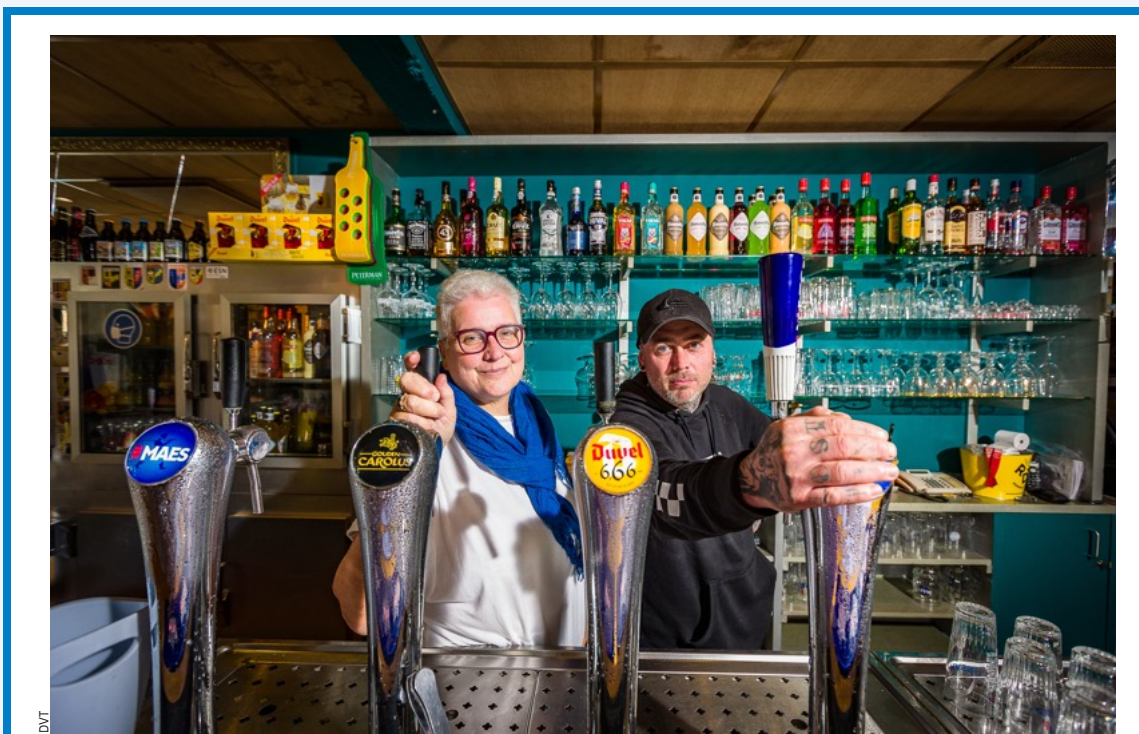
Zelf heeft Dillen zijn hele leven in het vak gestaan voordat

KRIS DILLEN

LEREER PIVA

“De slagerswereld is enorm geëvolueerd. Er komt veel meer creativiteit bij kijken”

hij les begon te geven, vertelt hij. “De laatste tien jaar is de slagerswereld enorm geëvolueerd. Vandaag komt er veel meer creativiteit bij kijken.” Dat zijn studenten toch al behoorlijk goed mee zijn met de kneepjes van het vak, bewezen ze op de jongste editie van Meat Expo.



DVT

■ Mieke Buelens en haar man laten hun zaak over aan Jorgo Kattenburg en zijn vennoot.

Mieke en Thanasis laten café De Planeet na 25 jaar over “De bel uit het café gaat later mee naar Griekenland”

MECHELEN/KONTICH

Mieke Buelens (58) en haar man Thanasis Kyriakopoulos (59) laten hun café De Planeet in Mechelen over. Met Jorgo Kattenburg (44) hebben ze een overnemer gevonden.

SVEN VAN HAEZENDONCK

Al sinds 1996 is De Planeet voor het studentenpubliek een vertrouwd adres op de Zandpoortvest. Mieke is voor veel studenten een beetje een tweede mama. Het café is haar leven, maar de fysiek wil niet meer mee. “Mijn rug en mijn knieën zijn op. Het is tijd om nog wat te genieten van het leven”, vertelt ze. Samen met haar echtgenoot ging ze op zoek naar een overnemer.

“Toen we eind augustus kwamen kijken, waren we meteen verliefd op het pand. Het is een mooie zaak die uitnodigt om hier iets te komen

drinken. Twee dagen later hebben we ons akkoord gegeven”, zegt Jorgo. Al heel zijn carrière is hij actief in de horeca.

JORGO KATTENBURG

NIEUWE UITBATER

“Als je achttien jaar wil worden, duurt dat lang. Maar op een dag sta je voor de spiegel en ben je 44”

Samen met zijn vennoot Dimitri De Bondt nam hij verschillende horecazaken over: Café café 2.0 in Aartselaar, café 't Pleintje in Niel en pizzeria Den Houtoven in zijn home town Kontich. “Het is het moment om te investeren”, zegt hij.

De overname van De Planeet

is voorlopig de laatste in het rijtje. “Als je achttien jaar wil worden, duurt dat lang. Maar op een dag sta je voor de spiegel en ben je 44. Ik voel me nog te jong om rustig door te gaan. Ik wil nog even knallen”, vertelt Jorgo.

“In goede handen”

In de opstartfase kan hij sowieso nog rekenen op de helpende hand en ervaring van Mieke. “Ik ben hier nog niet weg. Het pand blijft onze eigendom, maar we hebben het in goede handen gegeven. Daarvoor hebben de mensen van Brouwerij De Valk erg hun best gedaan”, zegt ze. Alleen de bel uit haar café neemt ze mee. “Die verhuist op termijn mee naar Griekenland, maar voorlopig blijven we nog in Mechelen wonen. Zolang de kinderen niet afgestudeerd zijn, blijft mama Mieke thuis.”



NATTIDA-JAYNE KANYACHALAO

■ Nick, Niels en Natan bezorgden PIVA goud op Meat Expo in Kortrijk.

Mechelaar Niels Haiverlain (18) is een van die studenten waar PIVA trots op mag zijn. Hij won het goud voor creatiefste vleesschotel. “Ik zit in mijn zevende jaar”, vertelt hij. “Ik volg nog een specialisatiejaar traiteur.”

Voor zijn vleesschotel werkte hij voornamelijk met varkensvlees. “Maar eigenlijk werk ik het liefst met paard. Al moet je daar wel heel voorzichtig mee zijn.”

Nick Van Hoof (17) won ook goud. “Met mijn natuurham”,

zegt hij. Wat hij daarvoor precies allemaal moest doen? “Uitbenen, afpellen, zouten, pekelen, opkuisen, invormen, afkoken.” Hij zegt het alsof het de eenvoudigste handelingen ter wereld zijn.

Knelpuntberoep

Maar het was Natan Marschang (16) uit Schelle die de Junior Cup in de wacht sleepte. De hoofdvogel van de prijzen zeg maar. Daarvoor werd hij geciteerd op een reeks producten van zijn hand waaronder konijnenpaté, pastrami en duroc de Kempen. “Ik ben best trots”, zegt de jonge student. “Ik ben in het derde middelbaar ingestapt in de slagerijopleiding. Er zijn maar weinig mensen die voor dit beroep willen gaan, maar ik doe het graag. Je kan er verschillende kanten mee op.” (evw)