

schamper

Hét onafhankelijke studentenblad van de Universiteit Gent

A man with brown hair, wearing a maroon sweater, is shown from the chest up. He has a messy, joyful expression, with his eyes closed and tongue sticking out, licking a large burger. His face and hands are smeared with red sauce. The background is a solid blue color. The image has a white, torn-edge border.

UW BURGERPLICHT

COLOFON

Oplage

5000 exemplaren op gerecycleerd papier, gratis verspreid in alle faculteiten, resto's en homes van de UGent. Verschijnt tweewekelijks tijdens het academiejaar.

VU

Laura Massa
Hoveniersberg 24, 9000 Gent

Druk

Geers Offset
Eekhoutdriestraat 67, 9041 Gent

Hoofdredacteur

Laura Massa

Chef Eindredactie

Emilie Devreese

Coördinator

Pieterjan Schepens

Chef Cultuur

Shauni De Gussem

Chef Reclame & PR

Selin Bakistanli

Chef Wetenschap

Nicolas Van Laere

Chef Lay-out

Elisabeth Goethals

Chef IT

Maxim Lippeveld

Redacteurs

Elise 'Mozzarella' Bovendeur, Adel 'Berlouni' Mouchalleh, Nicolas 'Stinkkaasje' Van Laere, Laura 'Pecorino' Massa, Maxim 'Manchego' Lippeveld, Selin 'Brugse Blomme' Bakistanli, Wouter 'Raclette' De Rycke, Emilie 'Emmentaler' Devreese, Lieselot 'Ricotta' Le Comte, Arthur 'Gentse Keizer' Joos, Shauni 'Parmesan' De Gussem, Elisabeth 'Feta' Goethals, Loïs 'Brie' Savat, Aaricia 'Cantal' Lambrigts, Marie 'Mascarpone' Van Oost

Medewerkers

Timme 'La vache qui rit' Craeye, Joline 'Damse Mokke' Vermeulen, Tom 'Gruyère' Antonissen, Michelle 'Chavroux' De Baene, Eline 'Cheddar' Valk, Alexandra 'Havarti' Matthys, Axel 'Chaumes' De la Marche, Kasper 'Gorgonzola' Van Parys

Illustraties

Paulien 'Bonbel' van der Wel, Lorenz 'Camembert' Kempe-neers, Sophie 'Gouda' Staquet

Foto's

Arthur Joos, Shauni De Gussem, Marthe 'Vendôme' Thys

Eindredactie

Laura Massa, Pieterjan 'Parmigiano' Schepens, Olivier 'Caprice des dieux' Vander Bauwede, Emilie Devreese, Nicolas Van Laere, Wouter De Ryck, Shauni De Gussem, Maxim Lippeveld, Sofie 'Port Salut' Steenhaut, Elisabeth Goethals, Kasper Van Parys

Cover

Shauni De Gussem



EIN BISSCHEN FRIEDEN, EIN BISSCHEN FREUDE

DRANG NACH OSTEN

Alle feestdagen zijn loos. Ze hebben een vage naam en verwijzen in het beste geval naar een heilige Eulalie of Godfried, maar niemand weet nog wat ze betekenen. We zijn allang content met wat extra tijd waarin we ons kunnen beklagen dat er geen enkele winkel open is. In

het beste geval doen we gewoon het omgekeerde van wat de naam van de feestdag doet vermoeden. Ja, Dag van de Arbeid, ik heb het over jou. Zo zijn we er als samenleving niet geraakt hoor. Nog eentje: Onze-Lieve-Heer-Hemelveart. Een lieveheersbeestje tot daar aan toe. Vier dan even goed de Dag van de Kleinveugelige Kapitalistische Kolibrie. Pinksteren? Ene *dude* met een hallucinaties over vurige tongen.

Toch is er één feest dat mijn sympathie wegdraagt: het Feest van de Duitstalige Gemeenschap op 15 november. Want geloof het of niet. Duits is een landstaal. Je kan er zelfs de grondwet in lezen. En toch zal je weinig of nooit Duits tegenkomen in het straatbeeld, op verpakkingen, noch horen spreken. Hoe komt dat toch? In het beste geval weten mensen

dat er ergens in het oosten van ons land ongeveer 74.000 Duitssprekenden wonen. Compleet geïsoleerd. Voor wie nu een beetje in de schemer blijft zitten:

een significant deel van Oost-Wallonië spreekt Duits. Zo zijn bijvoorbeeld de Oostkantons een sympathiek lapje grond dat we van de Duitsers kregen als

compensatie voor de geleden oorlogsschade.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werden ze weer afgepakt door een man met een snorretje. Een paar oosterlingen mochten mee naar Rusland, waar de meerderheid helaas het leven liet. Na deze daad van hybris werd het gebied terug gewoon Belgisch. Maar België zou België niet zijn, mocht het nog complexer kunnen. Steden als Malmédy en Weismes kwamen bij de Franstalige Gemeenschap, maar erkenden een Duitstalige minderheid. De Oostkantons vallen dus niet samen met Duitstalig België.

Dus: knoop het in uw oren. 15 November. Vergeet Koningsdag. Draai een walsje. Eet zuurkool of augurken. Haal de beste **Helene Fischer** in u boven. Duits wordt stelselmatig gemarginaliseerd. Het is aan u om een vergeten feest te revitaliseren.

**“Duits in België
wordt stelselmatig
gemarginaliseerd.”**



ONDERWIJS

- 4 Kort en Cartoon
- 5 On The Origin Of: Louis Roelandt
- 6 Voedseloverschotten aan de UGent
- 9 Drank en Sporten
- 12 Eerste Hulp bij Alternatieve Voeding
- 14 Een boontje voor barista's
- 16 Studentenvereniging Moeder Theepot
- 19 Column
- 20 Internationaal
- 22 Lezersbrief
- 24 Middenpagina

WETENSCHAP

- Wetenschapskort 26
- Hoax jong! 27
- Schamperlab 28
- Don't reef me this way 30
- The Impossible Burger 32
- Moleculen à la Cartridge 34



CULTUUR

- 36 Cultuuragenda
- 38 Poëziewandeling door herfstig Gent
- 41 Gat in uw cultuur
- 42 Het succes van kookboeken
- 44 Het lijstje
- 45 Recensies

SATIRE

- 46 De Liegende Reporter
- 47 Strip

Stille waters hebben diepe gronden. Dat zei jij toen je het uitmaakte op de Theresianenbrug. We hadden daar afgesproken. Je noemde het neutrale grond. Onze adem vormde wolkjes en we waren stil. Jij rustte met je rug tegen de brugleuning, ik stond erover gebogen. Jouw woorden wogen zwaar op mijn ruggengraat. Het wateroppervlak onder ons was onroerend en glad en weerspiegelde de grijze lucht foutloos. Om de bittere smaak uit mijn mond te krijgen, spuwde ik naar beneden en zag hoe de rimpels zich eindeloos verder bewogen en de spiegel doorbraken. We hadden elkaar ontmoet op de **Election Night, Vlaamse Economische Kring, 8/11**. Tussen de Trumpmaskers en de Clintonvlagjes voelde ik jouw blik steeds vluchtig naar mij toe gaan. Ik wachtte op jou om iets te zeggen. Maar dat deed je niet. En toen ik je wilde zoeken, was je ineens weg. Alsof het lot het wilde, zagen we elkaar later terug in één van de cafés die ik bezocht met de **Kroegentocht, Kunsthistorische Kring, 10/11**. Je zei niet veel. Een stil type. Maar je had iets waar ik niet weg van kon blijven. We gingen op date. Het **gratis vat, Gentse Farma Kring, 14/11** stelde ik voor. Jij haalde je perfect gevormde neus op. **Jeneverkubb, Geografica, 14/11** dan maar. Jij ging voor het eerst mee naar mijn

kot na de **Gravensteenfeesten, 16/11** en ik was in een roes. Het leven was schoon. Jij was schoon. De seks was schoon. Dan ineens stonden we op die fucking brug en zei je dat je je bedenkingen had. Altijd al had gehad. Dat de seks niet fantastisch was. Dat het niet klikte. Dat je niet verder wilde. Ik kwam uit de lucht gevallen. Je leek gelukkig. "Stille waters hebben diepe gronden." Iemand fietste voorbij en reed over een verhoogje in de tegels. Het kleine ringelende tikje van de fietsbel verlengde zich tot een hoge toon in mijn hoofd. Je wilde weggaan. Alles was gezegd voor jou. Op het einde van de brug hield ik je tegen. Ik draaide je om en legde mijn handen teder op je nek. Je keek me verward aan. Vervolgens begon ik te duwen. Ik voelde je luchtpijp en dacht aan alle keren dat ik naar je hals gestaard had en hem geproefd en geroken had. Ik voelde je haar en je oorschelp en je schokkende rug en dacht aan die keren toen je klaarkwam. Ik voelde hoe je probeerde terug te vechten, maar door de verrassing restte je nog weinig energie. Ik stopte stenen van de waterkant in je zakken en duwde je het water in. Je zonk stilletjes weg, tot je te diep was om je nog te zien. Ik bleef kijken tot de rimpels aan het wateroppervlak uitgedijd waren. De grijze reflectie was terug. Geen briesje. Geen geluid. Geen jij. Stille waters hebben diepe gronden. Gelukkig maar.



'T ZAL WEL GAAN

1826

1826

AULA ACADEMICA



200 JAAR



UNIVERSITEIT GENT

DOOR SELIN BAKISTANLI

In 1882 kwamen de eerste meisjes toe op onze universiteit. **Sidonie Verhelst** zorgde als eerste vrouwelijke student voor flink wat opschudding. Ze kreeg een plaats toegewezen op de eerste rij van het auditorium. Positieve discriminatie, *it's a thing*. Tijdens de lessen Psychologie was haar buurman ene jonheer **Van Geyt**. Op 12 december wilde de Roemeense student **Emile Buzerano** zich tussen beiden zetten om een plaatsje naast de schone deerne te bemachtigen. Nadat dit twee dagen op rij niet lukte, schoot Emile in colère met enkele gewonde studenten tot gevolg. In films zou dit geleid hebben tot een romantisch plot, in het Gent van de 19de eeuw niet. Emile moest zich verantwoorden voor de academieraad waar hij een gepaste straf kreeg voor zijn gedrag tegenover zijn medestudenten en -studente.



- ON THE ORIGIN OF -

DOOR SELIN BAKISTANLI

LOUIS ROELANDT

Grote kans dat Louis - Lodewijk voor de flaminganten onder ons - Roelandts naam geen belletje doet rinkelen. Toch is de kans zeer, zéér groot dat je zijn werk al bent tegengekomen. Roelandt was een overambitieuze architect en zijn creatieve nalatenschap kan je vandaag de dag nog op veel plaatsen bewonderen.

"Het Justitiepaleis is ontworpen door dezelfde persoon die de Aula heeft ontworpen. Of was het de Opera?", krijgen we te horen als we studenten op straat vragen wat ze weten over het imposante gebouw. Louis Roelandt zou zich omdraaien in zijn graf! Deze vlijtige kerel kan namelijk alle drie de gebouwen op zijn conto schrijven en daar eindigt zijn succesverhaal niet.

WEST-VLOAMS VO JE FRETTER

West-Vlamingen die in Oost-Vlaanderen komen studeren en blijven plakken, het is blijkbaar van alle tijden. Roelandt, geboren in Nieuwpoort in 1786, vat zijn hogere studies aan in Gent. Zijn Erasmus *avant la lettre* brengt hij door in Parijs, in die tijd werd Erasmus namelijk nog geassocieerd met een persoon, niet met een programma. Na zijn verblijf bij de fransozen keert Roelandt terug naar Gent. Meteen krijgt de nieuwbakken, beloftevolle en dertigjarige architect - inclusief aandoenlijke melkmuil - een prachtige opdracht in de schoot geworpen. De Rijksuniversiteit Gent is namelijk op zoek naar iemand die een prestigieus feestpaleis kan ontwerpen. Toen was er duidelijk helemaal geen sprake van besparingen op hoger onderwijs. Roelandts ontwerp voor de

Aula Academica wordt goedgekeurd en hierna verloopt zijn carrière als een trein: hij wordt benoemd tot stadsarchitect, waardoor hij het alleenrecht krijgt op het ontwerpen van publieke Gentse gebouwen. Het leven was immers te kort voor openbare aanbestedingen.

NALATENSCHAP

Onze student in het begin van deze geschiedenisles had geen ongelijk. De bekendste werken van Roelandt zijn inderdaad de Aula, het Justitiepaleis of het Oud Gerechtsgebouw en de Opera. Maar ook de Sint-Anakerk, ontworpen in *Rundbogenstil*, is een werk van zijn hand. Helaas werd het ontwerp maar in een vereenvoudigde vorm uitgevoerd. Je kan niet alles hebben. Verder is hij ook de man achter de uitbreiding

van de Emile Braunschul in classicistische stijl. Hier huist tegenwoordig een deel van de Faculteit Rechtsgeleerdheid. Ook de neoromaanse Arena Van Vleteren wordt aan hem toegeschreven. Roelandt had meer huizen dan een doorsnee speler bij Monopoly, maar zijn laatste levensadem blies hij uit in zijn nederig stulpje aan de Nederkouder. Dat gebouw staat er nog steeds, tegenwoordig kan je er Sanderus Antiquariaat terugvinden. *Fuck*, sluikreclame.



VOEDSELOVERSCHOTTEN AAN DE UGENT

GEEN HAPKLARE BROK

Ons land mag jaarlijks ongeveer 25.000 ton appels en peren vernietigen. Vorige maand veroorzaakte dit nog heel wat ophef: wat er gebeurt met overtollig voedsel is duidelijk een *hot topic*. Maar hoe zit dat met de boterberg van de Universiteit Gent?

DOOR ARTHUR JOOS, ADEL MOUCHALLEH, AARICIA LAMBRIGTS

Onze alma mater zet actief in op haar duurzaamheid, ook in de maaltijdvoorzieningen. Zo betalen we in de acht resto's die de universiteit telt – tot ergernis van velen – sinds vorig jaar tien cent indien je een bekertje wil, is de vis op je bord afkomstig van duurzame visvangst, en maakten de borden met voorbeeldmaaltijden er plaats voor tv's met het menu van de dag.

SMOS MET RUCOLA

Die kleine aanpassingen missen hun beoogde effect misschien niet, maar gaan volgens sommigen binnen de universiteit niet ver genoeg. De geruchten om de vegetarische resto Sint-Jansvest te sluiten, konden vorig jaar bijvoorbeeld op heel wat tegenwind rekenen. Tijdens de studentenverkiezingen op het einde van vorig academiejaar werd dan weer gepleit voor betere portionering, en vooral voor meer differentiatie in porties. Sommige studenten eten immers niet flink hun bordje leeg, met een aanzienlijke verkwisting tot gevolg.

Ook in de elf cafetaria's die de UGent rijk is, veranderde recent heel wat. De onnodig luid ritselende plastic verpak-



kingen van de broodjes maakten plaats voor meer duurzame, bruine zakjes. Je kan nu ook tijdens de les – helemaal *stealth* – van je lunch genieten zonder het halve auditorium op stang te jagen. Sinds vorig jaar liggen er ook vooraf klaargemaakte broodjes op hongerige studenten en personeelsleden te wachten. Wachttijden zouden op die manier significant ingekort worden, ondanks die ene belhamel die liever rucola op zijn smos wil, in plaats van gewone salade. “Oh, en terwijl ge toch bezig zijt, kan dat met eitjes, maar zonder eigeel?” Aangezien het niet makkelijk is om het aantal verkochte broodjes vooraf te voorspellen, zorgt deze maatregel echter niet zelden voor overschotten.

Kunnen de personeelsleden overgebleven broodjes dan niet gratis weggeven aan studenten, of doneren aan hulpbehoevenden? “Nee hoor, dat mag niet”, klinkt het eensgezind wanneer we enkele restomedewerkers over de praktijk aanspreken. “Ik nam wel al eens eerder broodjes en boterkoeken mee om uit te delen aan mensen van wie ik wist dat ze het goed konden gebruiken”, vertrouwt een voormalig medewerker in één van de resto's ons ook toe. “Ik weet dat het niet mag, maar ik kon al dat eten gewoon niet verloren zien gaan.”

VERBOD OP LIEFDADIGHEID

“Indien we overschotten zouden uitdelen aan medewerkers, studenten of derden, dan zouden we de voedseloverschotten beslist zien toenemen”, meent **Vera Putteman**, afdelingshoofd van de Dienst Maaltijdvoorzieningen van de UGent, “het gratis uitdelen van maaltijden zou immers snel een eigen leven kunnen leiden, en daarbovenop moeilijk controleerbaar zijn. Daarom hanteren we onze basisregel *'wat niet verkocht is, komt bij restafval terecht'*.”



ARTHUR JOOS

Putteman vreest bovendien dat mensen er misbruik van zouden maken: “Klanten zouden bewust kunnen wachten met het aankopen van een maaltijd tot na de sluitingsuren om vervolgens gebruik te kunnen maken van de gratis bedeling van overschotten. Binnen ons type van dienstverlening kunnen we afval niet vermijden, we kunnen ze echter wel zoveel mogelijk trachten te beperken. Voedseloverschotten beperken doen we liever preventief dan correctief.” **Marc Bracke**, directeur van de Dienst Studentenvoorzieningen, waar de afdeling van Vera Putteman onder valt, volgt haar hierin: “We moeten afval in eerste instantie natuurlijk zo veel mogelijk vermijden, zowel om ecologische als economische redenen.”

Studentenvertegenwoordiger voor
de Sociale Raad (SoRa) **Bakou**

"Ik weet dat het niet mag, maar ik kon al dat
eten gewoon niet verloren zien gaan"

Mertens weerlegt deze bewering: "Dit probleem wordt eigenlijk volledig vermeden als we de overschotten niet aan particulieren, maar aan voedselbanken zouden schenken. Aangezien ze het zelf komen ophalen, zou de UGent zelfs minder kosten hebben. Er is namelijk geen afvalverwerking nodig. Het is dus goed voor de portemonnee, de ecologische voetafdruk én de sociale hulpvaardigheid van onze universiteit."

Waarom het ook echt verboden is om

voedsel dat een halfuur ervoor nog te koop aangeboden werd, zomaar weg te geven? Kan de universiteit niet beter het voorbeeld van Frankrijk volgen, waar nog niet zo lang geleden een wet gestemd werd waardoor supermarkten hun voedselresten verplicht nuttig moeten besteden? "HACCP", klinkt het cryptisch bij Marc Bracke. Ook wel '*hazard analysis and critical control points*' genaamd: een verzameling van normen rond voedselveiligheid, opgelegd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. In *layman's terms*: de universiteit is verantwoordelijk als iemand

ziek wordt door een bacterie of schimmel die te verbinden valt aan voeding die uit één van haar resto's of cafetaria's komt.

"Voedingswaren mogen maar een bepaalde tijd en in bepaalde tempera-

"Achter elke verwezenlijking schuilt een felle strijd"

- *Bakou Mertens*

turen bewaard worden om de voedselveiligheid te garanderen", verduidelijkt Vera Putteman. "Rauwe producten, zoals het beleg op broodjes, hebben geen hittebehandeling ondergaan en zijn dus des te meer belast met een zeer groot aantal bacteriën", vervolgt ze. Bakou Mertens wijst ons ook op de gebondenheid aan de strenge HACCP-normen: "Voedseloverschotten mogen niet via voedselbanken, noch op een andere manier worden herverdeeld wegens de fameuze HACCP-wetgeving. Bijgevolg worden in sommige cafetaria's dagelijks tientallen broodjes weggegooid, bijvoorbeeld op campus Ardoyen."

Zowel op die campus in Zwijnaarde als in de cafetaria van de Faculteit Diergeneeskunde worden broodjes dagelijks klaargemaakt afgeleverd, omwille van beperkte middelen. Volgens Vera Putteman gaat het in dit geval om een tijdelijke oplossing: "Deze oplossing is bovendien enkel van toepassing gedurende de piekperiodes van het academiejaar. In cijfers uitgedrukt betekent dit een verlies van circa 0,5% broodjes op de totale verkoop van belegde broodjes op jaarbasis." Dat zijn ruim 2150 broodjes, als je weet dat de teller in 2014 circa 430.000 bereikte, of meer dan tien broodjes per openingsdag.

BACK TO THE FUTURE

Hoe het verder moet met het duurzaamheidsbeleid van onze universiteit is het onderwerp van discussie, en die discussie loopt niet altijd even vlot. "Met UGent1010 ondervinden we vaak grote weerstand wanneer we de UGent proberen te verduurzamen. Achter elke verwezenlijking schuilt een felle strijd tussen verschillende actoren, en die strijd wordt soms heel vuil gespeeld. Het is pijnlijk om te ondervinden dat de UGent

zich telkens opnieuw heel duurzaam profileert," getuigt Bakou Mertens, "en op sommige vlakken is ze dat ook, zoals op het vlak van energie. Helaas blijft het echter vaak bij communicatie. Die discrepantie tussen daad en woord maakt dat het thema zo moeilijk ligt."

Volgens Mertens is de oplossing tweevoudig. "Ten eerste moeten we

proberen om de afvalberg verder te verkleinen." Hij wil hiervoor een voorstel doen in de Commissie Menu en Marketing, waar hij via de Sociale Raad in zetelt. "Dit kan door bijvoorbeeld twee verschillende porties aan te bieden: een kleinere, goedkopere portie. De normale portie blijft gewoon behouden, zonder prijsverhoging." Hij vervolgt: "Ten tweede kunnen we natuurlijk werken aan de bestemming van die overschotten." Hij ijvert voor een officieel standpunt van de UGent, om de huidige HACCP-wetgeving onder druk te zetten: "overschotten moeten naar voedselbanken kunnen, of tenminste gecomposeerd worden, in plaats van de verbranding die vandaag in de meeste resto's standaard gebeurt."

Vera Putteman ziet een andere optie: "Voor groenten en zetmeel, waar we dagelijks kunnen kiezen uit drie tot vijf

"Het is evident dat we met grote voedselverliezen te maken hebben"

- *Vera Putteman*

verschillende soorten, is het evident dat we met grotere voedselverliezen te maken hebben. We kunnen in de nabije toekomst nog verder inzetten op het beperken van voedseloverschotten door meer in te spelen op het aanbod zelf: aanbieden van een volledige maaltijd in plaats van de keuze van elke maaltijdcomponent bij de klant te laten." Mertens besluit: "Het is belangrijk om te benadrukken dat de commissie Menu en Marketing over het algemeen goed werk levert. We hebben nog een lange weg te gaan, maar het gaat stilaan de goede kant uit."



STIJN MARTENS

DRANK EN SPORTEN

OFTE HET INTERFACULTAIR TORNOOI

Bloed, zweet, tranen en bier. Op maandag 24 oktober was het naar goede jaarlijkse gewoonte weer tijd voor een potje sportieve rivaliteit tijdens het Interfacultair Tornooi. Wij blikten voor u even terug.

DOOR EMILIE DEVREESE, TOM ANTONISSEN

Elk academiejaar organiseert de sportdienst van de Universiteit Gent samen met het **Faculteitenkonvent (FK)** en zeventien studentenverenigingen die er lid van zijn enkele sportactiviteiten, zoals het Interfacultair Kampioenschap en het Interfacultair Tornooi. Dat laatste ging enkele weken geleden door in het GUSB aan de Watersportbaan. De studentenverenigingen namen het hierin tegen elkaar op in heel wat uiteenlopende disciplines. De uiteindelijke winnaars waren de mannen en vrouwen van **HILOK**, de vereniging

voor studenten Bewegings- en Sportwetenschappen en Revalidatie en Kinesithherapie. Ze behaalden met een knappe 1530 punten de hoogste score. **Vlaamse Landbouwkundige Kring (VLK)** volgde met 1460 punten en de burgies van **Vlaamse Technische Kring (VTK)** sluiten de top drie met 1410 punten. Wij vroegen de verenigingen die in de prijzen vielen om een korte commentaar.

HILOK KNALT UIT DE START-BLOKKEN

Op de vraag waaraan sportpraesessen **Alizée Quintens** en **Simon Vanneste** denken dat hun team de eindwinst te

danken heeft, benadrukken ze de sportieve sfeer die bij HILOK heerst. “Ik denk dat de overwinning vooral ligt aan het feit dat wij echt een sportieve vereniging zijn. We hebben zeer gemotiveerde sporters en we weten dan ook dat we een goede kans hebben om te winnen. Ook onze drie voorgangers die ons goed op het komende jaar als sportpraesessen hebben voorbereid en de hulp van onze sportmedewerker, **Gaelle Merlevelde**, hebben zeker een rol gespeeld.” En of ze dan ook voluit voor de winst gingen? “Bij HILOK



boodschap voor VLK, die tweede werden: "We wilden ook nog eens proficiat wensen aan het VLK. Ze hadden het zelf ook niet verwacht. En ja, het was van hen ook een heel mooie prestatie."

VLK EN VTK GAAN IN DE ACHTERVOLGING

Want als er één vereniging is die zichzelf wel op de borst mag kloppen, is dat VLK. Ze zorgden voor hun beste resultaat in jaren en zijn vanzelfsprekend behoorlijk tevreden met de tweede stek, al is dat misschien een understatement. "Verliezen van HILOK vinden wij geen vernedering", zegt **Sarah Vanbesien**, sportpraeses van

is de overwinning uiteindelijk altijd wel het doel, maar we weten wel dat we elk jaar opnieuw tegenstand zullen krijgen. Iedere kring heeft wel bepaalde sporten waar ze goed in zijn en bij wie we op voorhand weten dat het moeilijk wordt. Maar uiteindelijk wordt er ook wel lichtjes verwacht dat we winnen, en daarom doen we volop ons best om die overwinning binnen te halen", aldus Simon. Toch was het voor de vereniging niet nodig om het team extra voor te bereiden op het toernooi. Volgens Alizée was mondelinge reclame voor het evenement voldoende: "We proberen mensen vooral verbaal aan te moedigen om mee te doen. Het is niet

aan trainingen, kinesisten en andere legale prestatieverbeterende middelen, gaat volgens de twee sportpraesessen alvast niet op voor hun eigen vereniging. "We hebben eigenlijk geen speciale kosten gemaakt. We zorgden er vooral voor dat de sporters genoeg energie hadden met bijvoorbeeld een suikervafel, druivensuiker ... Of voor dingen die de sfeer bevorderen, zoals schmink voor op de gezichten. En natuurlijk ook drank als beloning achteraf. Gewoon zaken om de sporters gemotiveerd te houden dus." Ten slotte had HILOK nog een sportieve

"Proficiat aan het VLK. Het was een heel mooie prestatie."
- HILOK

de bio-ingenieurs. "We rekenden sowieso niet op de eerste plaats." Een probleem dat vaak terugkomt zijn de verplichte practica binnen de faculteit. "Vaak is het zo dat we

"We stellen vast dat de concurrentie gewoon beter wordt."

- VTK

zo dat we speciaal trainingen invoeren, want onze sporters zitten vaak zelf al op zo'n hoog niveau dat dat dan niet meer nodig is."

Het wilde gerucht dat sommige verenigingen handenvol geld uitgeven





STIJN MARTENS

een goede loper of een hooggeklasseerde volleybalster niet kunnen laten meespelen omdat ze er niet raken. Al is het niet zo dat we HILOK anders met gemak hadden afgemaakt", nuanceert ze bescheiden. "We dachten dat een bronzen plak er wel in zat, maar de euforie was des te groter toen we hoorden dat we tweede waren geworden."

Iets minder extase vinden we terug in het kamp van de burgies. VTK kon in 2014 nog de overwinning op hun naam schrijven en eindigde vorig jaar tweede, maar moet nu genoeg nemen met de derde plaats. "Wie naar de stand kijkt, zal opmerken dat de top vier op minder dan 150 punten van elkaar staat", stelt sportpraeses **Senne Antonissen** vast. "De voorbije jaren was die kloof wel een stuk groter, dus we stellen vast dat de concurrentie gewoon beter wordt. Het verschil tussen winnen en nipt verliezen zit gewoon in details."

Ook VTK heeft last van hardnekkige roddels die beweren dat de vereniging sporters zou betalen. "Ik ben blij dat ik formeel kan zeggen dat dat niet klopt", aldus Senne. "We zorgen er uiteraard wel

voor dat ze niets te kort komen vóór, tijdens en na de wedstrijden."

In Leuven vond diezelfde week trouwens de befaamde 24urenloop plaats. Sommige loyale Gentenaars gingen ook daar de longen uit hun lijf lopen voor de collega's uit Vlaams-Brabant.

"Een rondje lopen voor die 20.000 bezoekers is fenomenaal", zegt Senne. "In Gent kunnen we nog iets leren van de ambiance die daar hangt." We hebben alvast weer wat te bewijzen op de **12urenloop** in april!

ACHTER KLAP!

HE4SHE

Op 10 november lanceert de UGent haar eigen HeForShe-campagne in de Aula Academica. Wereldwijd gingen dertien universiteiten ons voor. De UGent is voor deze campagne dus een koploper in België. Het is een campagne die gedragen wordt door mannen in leidinggevende posities, ideaal voor de UGent dus: mannen in hoge posities genoeg! De videoboodschappen van alle decanen, toevallig van het mannelijke geslacht, kan je vinden op de site van de universiteit.

JUSTICE4BLANDIJN

Het is algemeen geweten dat de Blandijn niet het schoonste – in alle betekenissen van het woord – universiteitsgebouw is. Toch proberen ze eraan te werken. Dit academiejaar werd alle graffiti op de wc-deuren en muren eraf gehaald. Dat ontaarde in een protest bij de blandino's, die blijkbaar gehecht zijn aan lectuur, zelfs tot in het kleinste kamertje. Tegenwoordig kan je er op de net gepoetste deuren graffiti terugvinden waarmee gevraagd wordt om de oude graffiti terug te halen. *Graffitiption*.

PARTY4ZEUS

Zeus WPI, de werkgroep informatica – *basically* de vereniging voor de studenten die geïnteresseerd zijn in computers – is 25 jaar oud en dat werd gevierd met een gala-avond in het Maaltebruggekasteel. Zoals het een informaticavereniging betaamt, was de muziek open source. Althans, dat was zo tot de gasten zin kregen in goede muziek. Ondergetekende was ook van de partij. Ik had speciaal mijn informatica-achtige woordenschat opgefrest (Ruby on Rails! Python! CSS! API!), maar uiteindelijk bleek het toch niet nodig: meer dan de helft van de tijd bracht ik door met het helpen van een arme anonieme informaticaboy die te veel had gedronken. Wie dacht dat nerds niet hard konden gaan?

DOOR SELIN BAKISTANLI

EERSTE HULP BIJ ALTERNATIEVE VOEDING

Het blikveld van de gemiddelde kotstudent reikt misschien niet verder dan het opvallende logo van de Albert Heijn. Richt hij echter eens zijn aandacht op subtielere uithangborden, dan verschijnen Gents uniekere en even kwaliteitsvolle voedingsparels.

DOOR JOLINE VERMEULEN, TIMME CRAEYE

CARTOON DOOR SOFIE STAQUET,

FOTO'S DOOR MARTHE THYS

Van hartje Gent tot aan de Dampoort deden wij het werk voor u en we ontdekten de wereld van alternatieve voeding. Enkele adresjes.



TAVONTUUR (BURGSTRAAT)

Tavontuur is de ideale winkel voor studenten die lokale producten op prijs stellen. De aangeboden groentenpakketten komen rechtstreeks van een biologisch tuinbouwbedrijf, waardoor ze best voordelig zijn. Bovendien heerst in dit bioparadijs een gezellige huiselijke sfeer die u zonder twijfel een buurtwinkel-vibe bezorgt. P.S.: de sympathieke verkoopster liet ons weten dat studenten vijf procent korting krijgen als ze hun studentenkaart tonen.



MOOR&MOOR (JAKOBIJNENSTRAAT)

De Moor&Moor biedt een betaalbaar assortiment aan biologische en veganistische producten aan. Deze bestaan in kleine maten en u kan de producten zelfs per gram kopen. Aanraders voor

studenten zijn de “*nieuwe juicekes*” en de “alternatieven voor Snickers en andere vetigheden.” Voor koffie of dagsoep kan u 7/7 in het restaurantgedeelte terecht. Met uitzondering van de vleesdag op donderdag en visdag op vrijdag schaft de pot enkel vegetarische en veganistische gerechten.



CASA DEL CAPRICCIO (SINT-JACOBSNIEUWSTRAAT)

De omnivoren onder ons kunnen hier hun favoriete *piatto Italiano* afhalen. De vers bereide lasagnes en pasta's worden gemaakt met de producten die er ook verkocht worden. Aangezien ze zowel gezond als betaalbaar zijn (6,5 euro voor een ruime portie pasta), vallen ze in de smaak bij kotstudenten die liever niet zelf koken. De culinair ambitieuzere studenten kunnen zich er ook laten adviseren over de Italiaanse keuken.



FOREIGN SHOP (DAMPOORTSTRAAT)

Voor typisch Afrikaanse gerechten kunt u hier naar hartenlust ingrediënten shoppen. De winkel staat nu vooral bekend bij Afrikaanse studenten die verlangen naar de smaak van thuis, maar ook voor andere klanten staan de deuren wagenwijd open. De uitbater geeft korting waar mogelijk, dus waarom niet eens binnenspringen? Neem zeker ook een kijkje op foreignshop.be, waar u Afrikaanse haute cuisine leert bereiden.

EEN BOONTJE VOOR BARISTA'S

Koffie is hemels, dat is een feit. Zo hemels zelfs, dat sommigen er hun beroep van maken. Zij kunnen dan het label 'barista' toevoegen aan hun cv. Maar wat kun je zoal met koffie doen? Enkele barista's verklapten ons hun zwartste koffiegeheimen.

DOOR MARIE VAN OOST, TIMME CRAEYE

FOTO'S DOOR ARTHUR JOOS

Als doorsnee student zie je koffie waarschijnlijk als een broodnodig wekmiddel, of misschien heb je er wel drie vierde van je behaalde studiepunten aan te danken. De meesten kiezen gewoon voor zwart, en halen hun neus op voor die dure cappuccino's van de betere Thermanal-ganger. Vier euro voor een koffie, zijn die gek geworden? Toch schuilt er nog een hele wereld achter die (Instagram)filters.

DON'T BE FOOLED BY THE LUNGO THAT I GOT

De term 'barista' is letterlijk Italiaans voor 'barman/-vrouw' en het woord onstond in het begin van de jaren 2000. Het is een verzamelnaam geworden voor werknemers van een koffiebar, maar het heeft ook enkele fancy implicaties: zo worden er bijvoorbeeld jaarlijkse barista-kampioenschappen georganiseerd. Als barista moet je alles weten over koffie, van de boon tot het eindproduct. Net als een kok moet je de verschillende technieken en terminologie die aan koffiezetten verbonden zijn perfect onder de knie hebben. Aan Syntra kan je een barista-opleiding van drie maanden volgen, waarin je alles leert over koffie. Daar leer je ook het onderscheid maken tussen de

verschillende termen die de baristawereld rijk is. Ristretto, americano, lungo ... wij houden het toch gewoon bij koffie. Wist je trouwens dat een lungo - fancy term voor een gewone filterkoffie - niet thuishoort in een koffiebar? Iets met extractie, temperatuur en doorlooptijd. Meer snappen we er zelf ook niet van.

USED TO HAVE A LITTLE NOW I HAVE A LOT

Laura, barista bij koffiebar Or, vertelt hoe zij in de koffiewereld is gerold. "Ik werkte eigenlijk eerst gewoon in de Ikea, maar ik vond dat echt *fucking* saai. Ik wou gewoon iets doen dat ik leuk vond. Zonder dat ik eigenlijk iets wist van koffie, ben ik dan begonnen bij Or en zij hebben mij de kans gegeven om mij te verdiepen in de koffiewereld." Je hoeft dus geen koffievirtuoos te zijn om barista te worden, enkele trainingen kunnen je al een heel eind verder helpen. Laura kreeg haar opleidingen intern in de branderij van Or. In 2016 werd ze zelfs *Belgian Slow Brew Champion* voor filterkoffie. Dat gebeurde niet zomaar. Nadat ze ontdekte dat ze een neus had voor smaak, verdiepte ze zich in haar vak en schreef ze zich in voor verschillende koffieregelateerde wedstrijden. "Door veel te oefenen en nieuwsgierig te blijven, ben ik gegroeid in het vak." Laura staat dan ook sceptisch tegenover te doorgedreven theoretische onzin: "Toen ik net in de wereld

terecht kwam, overweldde iedereen mij met moeilijke termen en begrippen. Uiteindelijk zag ik in dat mensen mij gewoon wilden *impressen*. Als het erop aankwam, konden ze niet het verschil

“Er is ook veel bullshit in de koffiebusiness”

- Laura

tussen twee espresso's merken. Er is dus ook veel *bullshit* in de koffiebusiness.” Lang niet elke barista is dus overtuigd van het nut van speciale cursussen zoals onder andere Syntra die aanbiedt. Het komt erop aan om een voeling te hebben met het product waardoor je gepassioneerd bent en intellectueel snobisme te vermijden.

I KNOW WHERE IT CAME FROM

Bovendien is respect en fascinatie voor je product een noodzakelijke eigenschap. Daarom krijgt jaarlijks telkens één barista de kans krijgt om naar een verafgelegen koffieplantage te reizen. Uit eerste hand wordt daar van boon tot tas het koffieproces uit de doeken gedaan. Laura kreeg



“Door alles daar te hebben gezien, en zelfs geroken, en ook door kennis te maken met de mensen die daar werken, heb ik wel meteen meer respect gekregen voor koffie.”

– Laura

de kans om naar Rwanda te reizen en daar haar zintuigen een onvergetelijke ervaring te bezorgen, zoals men dat zo poëtisch verwoordt. “Door alles daar te hebben gezien, en zelfs te hebben geroken, en ook door kennis te maken met de mensen die daar werken, heb ik wel meteen meer respect gekregen voor koffie. Nu zal ik bijvoorbeeld veel minder snel iets weggieten, gewoon omdat ik weet hoe *fucking* veel tijd de mensen daar allemaal nodig hebben om kwalitatieve bonen te selecteren. Ook de geuren van Rwanda vind je terug in de koffie, dus dat zorgt voor nog extra bewondering voor het product zelf.” Als het van Laura afhing, zou elke barista de kans moeten krijgen om zo’n reis te ondernemen. In dezelfde afkomstbewuste spirit koopt Or als keten vandaag 70% van haar koffiebonen rechtstreeks van de boeren met wie ze samenwerkt. Het doel is om op termijn, zonder coffee traders, 100% van de bonen zonder omweg in te kopen om hun koffie écht te kennen.

DE DRIE GEBODEN VOOR DE PERFECTE KOFFIE

Voor een ritueel zo heilig als koffie drinken, is het logisch dat er enkele gouden regels bestaan. Drie geboden liet Hij ons na en elke barista prevelt ‘s ochtends, ‘s middags en ‘s avonds snel een gebedje om de Heer zeker niet te verloochenen.

☞ GIJ ZULT KWALITEIT SCHENKEN

Voor een barista is de kwaliteit van de koffie van het hoogste belang. De juiste bonen in combinatie met een gemasterde techniek resulteren in een onvergetelijke ervaring. De eventuele latte *art* is een extra teken van appreciatie naar de klant toe.

☞ GIJ ZULT CONSISTENT WEZEN

Het is belangrijk dat de koffie vandaag goed is, maar dat moet hij morgen ook zijn. Een klant verwacht dat zijn bakje troost kan tippen aan datgene waarmee hij de dag ervoor ook wakker geworden is.

☞ GIJ ZULT SFEER SCHEPPEN

De omkadering en de context zijn even belangrijk als de koffie zelf. Hoe goed de koffie ook mag zijn, klanten keren liever terug naar een gezellige koffiebar dan naar een kille bunker. Ook klantvriendelijkheid zorgt voor een warme sfeer, want wie wil een verkoopster met een *air*?

'CAUSE A TEA PARTY NEVER KILLED NOBODY

OP SLOK MET MOEDER THEEPOT

't Gentse studenten- en verenigingsleven is zwaar: het ene feestje na het andere, vergezeld van de ene pint na de andere. En alsof dat nog niet genoeg is, moet je de volgende dag nog productief zijn ook.

Studentenclub Moeder Theepot biedt een uitweg.

DOOR ELISE BOVENDEUR

Moeder Theepot is een studentenclub die tot de verbeelding van heel wat studenten spreekt. Velen willen er stiekem lid van zijn, maar behoeden zich voor verontwaardigde reacties van vrienden. In je studententijd dien je immers pinten te heffen en dan wel nog het liefst in groten getale. En daar komt geen thee bij kijken. Maar bij mij won de nieuwsgierigheid het van mijn waardigheid. Dus ik trok mijn stoute schoenen aan en ging naar hun Halloweenevenement.

THEEKOPJES

Het begon als grap, maar het is uitgegroeid tot een fenomeen van ongekennde proporties. Neen, we hebben het niet over de presidentskandidatuurstelling van Trump, maar over Moeder Theepot. Dit jaar gaat de studentenclub haar vierde jaar in en zijn de theekopjes - zo worden leden genoemd - met een ongezien aantal van 150. De vereniging voor theeslurpers boekt dus duidelijk succes, maar waarom?

In de eerste plaats komt dat door de laagdrempelige toetreding. Je hoeft je enkel een lidkaart aan te schaffen, waar je elk evenement wel een gratis theetje of taartje me kunt scoren. En dat zijn geen zelfgebakken misbaksels: niemand minder dan **Julie's House** nam bij dit evenement de catering op zich. Hoe Moeder Theepot deze *overpriced* taarten aan minder dan een euro kan aanbieden is een raadsel, maar over de smaak valt niet te twisten.

Het enige wat Moeder Theepot met een klassieke studentenclub gemeenschappelijk heeft, is het lint. En dat is niet zomaar een lint, maar het fameuze bloemetjeslint! En daarvoor moet je je niet laten dopen, je niet laten ontgroenen en geen theetjes *atten*. Je krijgt het gewoon voor twee euro. Je hebt er nog geen pint voor. De club kreeg door deze ongewone werking wel weerstand van andere Gentse studentenclubs. Zij vonden Moeder Theepot een parodie, een bekritisering van het echte studentenleven. Daarnaast hadden velen het er moeilijk mee dat de universiteit de club zo snel erkende. Hierdoor werd als tegenoffensief **Vader Koffiezet** opgericht, die geen lang leven beschoren was. In de tussentijd zijn de andere studentenclubs de eigenheid van Moeder Theepot beginnen appreciëren en heeft deze club haar plek in het Gentse verenigingsleven verdiend.



"De focus ligt op sociaal zijn."

EXPONENTIËLE GROEI

Het ledenaantal wordt gekenmerkt door een exponentiële groei, wat enkele problemen met zich meebrengt. Zo groeit Theepot uit haar vaste stek, de plenaire vergaderzaal in de Thermanal. Voor dit evenement werd er gewerkt met voorinschrijvingen, die last minute werden opgegeven. Op het allerlaatste moment kon de club immers over de Turbinezaal beschikken. Dat goede nieuws werd nog via het Facebook-evenement rondgedeeld, maar wist nog maar enkele mensen te bereiken. Dat is jammer, maar het ligt uiteraard buiten de macht van het bestuur. Het is iets waar elke studentenclub mee geconfronteerd wordt. "De podiumzaal is immers altijd volzet", aldus voorzitter **Mai Linh Verdonck**. "We zouden eerst de podiumzaal hebben, maar dat is met reserveringen. Het is dan altijd zo'n strijd om die als eerste te pakken te krijgen." In de toekomst wordt het dus uitkijken naar andere locaties. Misschien kunnen ze in de lente eens een heuse *high tea* in het Citadel organiseren? Theetjes *sur l'herbe*, daar zit nog wel iets in.

MAATSCHAPPELIJKE DOEL?

U, als kritische student, kan zich misschien de vraag stellen waarin het maatschappelijke doel van Moeder Theepot schuilt. Er zijn immers studentenclubs die prangendere zaken behandelen dan 't verenigen van theeslurpers, maar die niet erkend raken. Wanneer je op één van hun evenementen ronddwaalt, dringt dit echter snel door. Het doel van Moeder Theepot is het verenigen van studenten



in een gezellig kader. Hier word je geacht te praten met je medestudent. Effectief praten, geen duimpjes, geen encrypties bestaande uit 140 tekens en dit allemaal dan nog wel zonder alcohol (help!). Aangezien ik toch mijn stoute schoenen aanhad, stap ik uit mijn comfortzone en knoopte een gesprek aan. Wist je dat WVK-voorzitter **Feliciaan de Palmenaers** Harry Potterpatronus een *Kingfisher* is? Ik werd overweldigd door een warm gevoel, en ik die dacht dat mijn *Ibizan hound* stom was ... Het kan dus wel degelijk erger. Zie je wel, praten is leuk! Sociaal zijn is leuk! Wat ook **Adel Mouchalleh**, die instaat voor de events van Moeder Theepot, beaamt: "Sommige studenten zijn heel timide als ze hier voor het eerst toekomen, maar dan zie je hen door de evenementen heen echt openbloeien."

Dat de focus ligt op sociaal zijn, blijkt ook uit de evenementen. Zo was het vorige evenement een speeddate en gebeurde er nu een geënceneerde bloederige moord die de theekopjes samen moesten oplossen. Het verhaal ging als volgt: er kwam een jongen op bezoek die onterecht beticht werd van de moord op zijn ouders en hierdoor jarenlang in een instelling gezeten had. In functie van zijn maatschappelijke reïntegratie, woonde hij dus het evenement bij. Een uur later

werden we echter geconfronteerd met het vreselijke nieuws dat die jongen zelf het slachtoffer geworden was van een brutale moord. De vijf moordenaars waren nog steeds aanwezig op het evenement en moesten dus zo snel mogelijk gevonden worden. Hiervoor schakelde Moeder Theepot de aanwezigen in en probeerde

"Voor sommigen is er misschien wel een drempel, maar we hebben ook drie jongens in ons bestuur. Op deze manier proberen we toch wel voor iedereen iets aan te bieden."

hen aan de hand van enkele tips naar de schuldigen te leiden. Eén van deze tips bevond zich in een kastruimte die voor de gelegenheid verduisterd was. Je moest erin plaatsnemen en kreeg een koptelefoon op. Ik weet niet wat er gezegd werd, maar het moet klaarblijkelijk eng zijn geweest. Eén

van de aanwezigen wist heel de ruimte bijeen te krijgen.

LET'S HEAR IT FOR THE BOYS

Onze Schamperjongens gingen echter niet zo enthousiast in het spel op. Eén van hen was duidelijk teleurgesteld dat hij niet het voorwerp van de moord was en mompelde

"Intussen heeft Moeder Theepot haar eigen plek in het Gentse verenigingsleven verdiend."

binnensmonds: "Ik wou dat ik in café Video zat, met een pint en een sigaret." Enkele minuten later sloeg hij de aanwezigen nog eens gade en concludeerde hij: "Zelfs ik voel mij de coolste hier." Dit is natuurlijk maar de mening van één cynisch Schamperlid, wat op zich verwaarloosbaar is. Maar het brengt ons wel bij het verstoorde genderevenwicht, waar men niet naast kan kijken op dit evenement. De formule "Thee + taart = (gezelligheid)²" lijkt heel wat meer vrouwen aan te spreken dan mannen. Wat eigenaardig is, aangezien Moeder Theepot opgericht is door vier jongens. Na een rondvraag in mijn omgeving blijkt dat laatstgenoemden wegblijven omdat ze bang zijn voor de reacties van hun vrienden. Mai Linh beaamt dit: "Voor sommigen is er misschien wel een drempel, maar we hebben ook drie jongens in ons bestuur. Op die manier proberen we toch wel voor iedereen iets aan te bieden. Bij een quiz zijn er bijvoorbeeld veel meer jongens aanwezig." Een andere vaak aangehaalde reden, en dit zowel door vrouwen als mannen, is dat ze geen thee lusten. Dat is niets meer dan een drogreden. Op de evenementen van Moeder Theepot wordt naast thee ook koffie of warme chocomelk aangeboden. Al giet je een scheut whiskey in je thee of koffie, ze gaan je hierom niet scheef aankijken. Want daar gaat het bij de alternatieve studentenclub Moeder Theepot om, dat iedereen anders is en dit ook mag zijn.

tickets & info  @nachtvrijdenker
facebook.com/nachtvandeenvrijdenker

www.nachtvandeenvrijdenker.be

ZEBRASTRAAT GENT



**19:30
DEUREN
19:00**

**26/11
2016**

**NACHT
VAN
DE
VRIJ
DENKER**

**een
avond vol
hersenkrakend
plezier**

Met
Rutger Bregman, Johan Braeckman,
Richard Wilkinson, Tinneke
Beeckman, Farah Focquaert,
Darya Safai, Ignaas Devisch
en vele anderen

**Meer dan 20 denkers uit
binnen- en buitenland**
lezingen, gesprekken, debat,
powertalks - filocafé - op de
filosofa - relaxlounge
met food & drinks

column

DOOR AARICIA LAMBRIGTS



JE BENT WAT JE EET, ZEGGEN ZE WELEENS. ZIJN WE OOK WAT WE WEGGOOIEN?

Ik sta bij de Panos te wachten, tijd genoeg om de Metro door te nemen. De obesitascijfers zijn verontrustend, staat er. Rond de 50% van de Europese volwassenen

is gewoon te zwaar. Hier in België doen we het niet slecht, 'slechts' 14%. Maar de jongeren in ons land gaan dan wel de gewichtige kant op. "Phoe", denk ik, terwijl ik mijn bruin broodje wil gaan betalen. "Hoe komt dat toch?" Ik leg gepast geld neer, de prijs die ik had zien staan toen ik een broodje meegrabbelde. "Euhm, mevrouw, u heeft 20 cent te kort", spreekt de verkoopster mij schoorvoetend aan. Blijkbaar betaal ik meer wanneer ik de gezonde keuze wil maken. Is dat geen discriminatie, bruine en witte broodjes een andere prijs geven?

Een paar dagen later ben ik met een vriendin op zoek naar een gezondere snack. Nu ja, niet dat die bestaan, maar toch iets zonder chocolade. Eén euro en vijf cent. Die gaat mee. Nootjes. *We go nuts*. Vooral wanneer we de prijs van de heerlijke Snickers en andere repen aan de kassa zien. Mijn maag knort. 75 Cent. Tja, hoe was het ook weer gesteld met de obesitas in Europa? Dat ze aan de kassa liggen, of beter nog, op weg naar de kassa, vergroot alleen maar het probleem. *Pun intended*. Voor een paar cent snel even wat binnen stoppen. Maar wie gaat achteraf betalen, wanneer we met zijn allen te dik zijn? Ziektekosten gelinkt aan overgewicht zijn enorm hoog. En beslist geen pretje. Het gaat van gewichtsproblemen tot hartfalen. Ik weet het, u eet ook al eens een pizza, een pak friet, een hamburger ... wie niet? Maar waarom is een hamburger zo belachelijk goedkoop (één euro als je de McDonalds binnenloopt), terwijl ik voor dezelfde prijs geen gezondere variant kan vinden. Of meer nog, ik kan mij volstoppen met chips en koekjes, en voor dat geld mijn bakje verse groenten nog niet betalen.

"We zouden allemaal gezond moeten kunnen leven wanneer we dat willen."

Het klinkt allemaal misschien wat overdreven wat ik hier schrijf, maar wat als je het geld niet hebt om die extra 20 cent neer te leggen? Als je anderen te eten moet geven, en twee euro toch twee euro blijft? Of als je snel een zak chips opentrekt om de honger tegen te gaan? Het lijkt ver weg wanneer je op de kosten van mama en papa leeft. Maar voor anderen is de gezonde keuze maken soms gewoon onmogelijk. Dat zou niet mogen. We zouden allemaal gezond moeten kunnen leven wanneer we dat willen. Ondertussen smijten we bakken vol eten weg. Elke dag opnieuw. Groenten, brood, koekjes, vlees, kaas ... We gaan verre van verstandig om met ons voedsel. Misschien moeten we daar een beetje beter over leren nadenken. Want wat doet voedsel met je lichaam? En waarom dumpen we zoveel voedsel dat nog gewoon eetbaar zou zijn? Alternatieven zijn er gelukkig wel, we moeten ze alleen durven uitvoeren. En leren nadenken, zoals ik al zei, over wat we eigenlijk aan het doen zijn. Want misschien kunnen we zo toch nog die grote hoop verkleinen en het niet oké vinden wanneer voedsel dat de vuilbak ingaat overgoten wordt met javel. Dat was in het nieuws weet u, een hele tijd terug. Maar het gebeurt nog steeds. Dus als u volgende keer de met liefde bereide maaltijd van mama de vuilbak in wil kieperen om een pizza te gaan halen: misschien kan iemand anders er nog iets mee.

PIRATEN TEGEN ESTABLISHMENT

Altijd geweten dat er nog een restje viking in het DNA van die IJslanders zat. De piratenpartij is de derde grootste geworden in IJsland. Toch is dat resultaat minder dan in eerder aangekondigde peilingen. Is IJsland dan toch minder revolutionair dan gehoopt?

DOOR LAURA MASSA

AFSÖGN TAKKI!

Met spanning werd er uitgekeken naar de verkiezingen op de laatste zaterdag van oktober. Piratár zou immers de grootste partij kunnen worden en het hele traditionele politieke scala van IJsland wegvegen. Voor een gidsland voor vele Europese landen kan dat wel tellen. Toch werd de verwachte 22,6% naar beneden gehaald tot 'slechts' 14,5%. Hoe is het zover kunnen komen?

We horen het steeds vaker: IJsland heeft een zeer hoge levensstandaard, de beste *gender equality*, weinig werkloosheid... En toch tekent zich op het land van gletsjers en vulkanen ook een donkere schaduwzijde af: haar politiek en diens invloed in de bankenwereld. De afgelopen jaren kende IJsland namelijk heel wat financiële malaise - zoals in 2008 - en corruptieschandalen rond de Panama Papers, waardoor premier **Sigmundur David Gunnlaugsson** zelfs moest aftreden. Iedereen herinnert zich het filmpje wel van Gunnlaugsson die - alles ontkennend - de journalist heel onbeholpen buitenbonjourde. Dat naast de minister ook een groot deel van het kabinet bij de Panama Papers betrokken was, werd door de buitenlandse media minder in de aandacht gebracht. De woede van het IJslandse volk kolkte tot nooit geziene hoogte. De IJslanders gingen massaal de straat op tegen de corruptie.





PIRATÁR

In tegenstelling tot in heel wat Europese landen werden de IJslandse banken zeer streng ter verantwoording opgeroepen. Uit de naweeën van die hervormingen kristalliseerden zich protesten als tegenreactie. In 2012 richtten internetactivisten, waaronder **Smári McCarthy**, Piratár op. Een belangrijk wapenfeit van de piraten bestond in het voorstel om **Edward Snowden** asiel te verlenen.

"De woede van het IJslandse volk kolkte tot nooit geziene hoogte."

Volgens experts is een stem voor de piraten vooral een stem tegen het establishment. De partij heeft als voornaamste partijpunten vrije toegang tot informatie, minder centrale macht voor de overheid, het recht op eigen privacy, en de absolute bescherming van vrije meningsuiting. Het *Social Science Research* van de Universiteit van IJsland voorspelde in de laatste week voor de verkiezingen dat Piratár maar liefst

22,6% van de stemmen zou halen. Dat bleek nu toch ferm overdreven te zijn. De centrumrechtse Onafhankelijkheidspartij blijft met 30% de grootste, gevolgd door de Groenen met 16,2%.

DE BERNIE SANDERS VAN IJSLAND

Qua oriëntering is het moeilijk Piratár op een politieke links-rechtsschaal te zetten, daar ze stemmen kapen van zowat alle traditionele partijen die genoeg hebben van 'het' systeem. Wie interviews van hen leest, krijgt vooral een linkse, soms anarchistische indruk. Dat laatste is een speelbal die vaak door tegenstanders gebruikt wordt om hen te marginaliseren. Daarnaast lijkt ook hun machtsstructuur op losse schroeven te staan: zo is er bijvoorbeeld geen vastbenoemde voorzitter, omdat de organisatie zo weinig mogelijk hiërarchie wil. Degene die hetmeest praat in de media en de rol deels claimt is **Birgitta Jónsdóttir**. Zij is zeker geen typische politica. Naast dichteres was ze ook de voormalige woordvoerster van WikiLeaks. Die combinatie omschrijft ze op haar Twitter-account als 'poetician'. Volgens de krant Morgunbladid is zij het gezicht van de weerstand tegen de corrupte politici. "Zij is de **Bernie Sanders** van IJsland", klinkt het dan weer bij Washington Post. Fun fact: ze heeft al blauw haar gehad – stel u dat bij **Joke Schauvliege** eens voor.

ALÞINGI

Wat de piraten nu gaan doen, is nog niet helemaal duidelijk. Wel staat vast dat de piraten negen zitjes in de Alþingi – het oudste nog bestaande parlement – hebben gekaapt. Het eenkamersysteem werd

"De peilingen bleken ferm overdreven te zijn."

er pas in 1991 ingevoerd. Een coalitie vormen zou nog 'op z'n Belgisch' kunnen verlopen. De piraten hebben zich immers al meermaals van de traditionele partijen gedistantieerd. Een mogelijkheid bestaat er nog in dat de jonge pro-Europese, liberale partij Viðreisn zich op zal werpen als coalitiepartner. Een van de taken waar de nieuwe coalitie zich sterk mee zal moeten bezighouden is het toerisme, dat zich sterk begint te exploderen op IJsland. Volgens **Martijn Grimmerius**, verslaggever voor NPO Radio, komen er inmiddels zes keer méér toeristen dan dat er mensen op het eiland wonen.

DE GLEUF

DRIE LESSEN UIT DE 'CETA-SAGA'

ACTIEVOEREN HAALT WÉL IETS UIT

U dacht toch niet écht dat alle Walen plots communisten zijn geworden, zoals eurocommissaris **Günther Oettinger** uitkraamde? **Paul Magnette** en **Elio Di Rupo** zaten al aan de knoppen bij de PS toen die partij mee de onderhandelingen opstartte voor CETA, het vrijhandelssakkoord tussen de EU en Canada. Tegenstanders van dat soort vrijhandelsverdragen vrezen dat ze onbeperkte macht geven aan multinationals. Dus protesteren ze. Een Europese petitie met meer drie miljoen handtekeningen werd opgehaald. Honderden gemeenteraden namen een resolutie tegen TTIP en CETA aan onder druk van lokale actiegroepen. Massabetogingen vonden plaats in alle grote Europese steden. In België vond het protest vooral plaats in Brussel en Wallonië. Zoveel zelfs, dat de minister-president niet anders kon dan zich verzetten tegen CETA, om de geloofwaardigheid van zijn 'socialistische' partij te redden.

DEMOCRATIE ZONDER DEBAT, IS GEEN DEMOCRATIE

In het Vlaams parlement is er geen debat geweest over CETA. De Vlaamse Regering vond dat niet nodig. Dankzij Paul Magnette is er in het Waals parlement wél over gediscussieerd, en langs alle kanten rezen grote vraagtekens en bezorgdheden bij de tekst. De voorzitter van de Europese Commissie vond het niet genoeg dat Wallonië uiteindelijk mooi in de pas is gaan lopen, hij wil zo'n democratisch debat nooit meer zien en desnoods moet België daarvoor haar grondwet aanpassen. Is het geen verbijsterende tegenspraak, dat CETA volgens voorstanders welvaart en voorspoed voor allen brengt, maar dat diezelfde voorstanders in alle talen zwijgen

over de inhoud ervan en elk debat erover in de kiem willen smoren? Wie de 'CETA-saga' een beetje gevolgd heeft, maakt zich geen illusies meer over de 'democratische waarden' van de Europese leiders. Zij lijken meer bezig te zijn met het solliciteren naar bestuurszitjes bij multinationals voor na hun politieke carrière dan met het vertegenwoordigen van de Europese burger.

'LE NOUVEAU CETA' = DE OUDE CETA

Beweren dat "het verzet van Ma-njet" niets heeft uitgehaald, is onzin. Nog nooit werd zoveel debat gevoerd over een vrijhandelsverdrag, dat op zich is al een overwinning. In het fameuze intra-Belgische akkoord staat ook dat de Waalse regering de stekker uit CETA kan trekken indien de ICS, die speciale rechtbanken voor multinationals, niet anders worden samengesteld. Ook dat is mooi. Maar **Geert Bourgeois** (N-VA) had geen ongelijk toen hij triomfantelijk stelde dat "aan de tekst van CETA geen letter is gewijzigd." Want toen de druk te zwaar werd, heeft Magnette geplooid. Wat moeten wij, de bezorgde burgers, nu aanvangen? Eerst en vooral moeten we deze drie lessen trekken en daarnaar handelen. We moeten onszelf de vraag stellen of we wel *free trade* willen, die enkel goed is voor grote multinationals, of eerder *fair trade* op maat van mens en milieu. Daarna moeten we die vraag gaan stellen op zoveel mogelijk plaatsen aan zoveel mogelijk mensen. Tot slot moeten we op straat komen voor onze rechten en blijven doorgaan tot niet enkel Magnette het heeft gehoord, maar zelfs **De Gucht** en **Juncker**. Hoe mooi de democratie toch kan zijn, als we haar niet zomaar overlaten aan politici.

DOOR OLIVIER GOESSENS

Zelf een lezersbrief schrijven? Stuur dan een mail met als onderwerp "lezersbrief" naar schamper@schamper.ugent.be of een brief naar Schamper.



Laat je stem horen bij de Gentse Studentenraad

Ideeën over onderwijs? Een mening over het internationaal beleid van je faculteit? Opinie over een van de studentenvoorzieningen? Kom naar een van de werkgroepen om 19u00 in de Thermanal

Werkgroep onderwijs	8/11
Werkgroep sociaal	9/11
Werkgroep internationalisering	21/11
Algemene vergadering	22/11



INQUIZITIE

FACULTEIT INGENIEURSWETENSCHAPPEN EN ARCHITECTUUR

Al eens afgevraagd of die sandalendragende burgies en hun modellenmakende vriendjes al eens een gazet openslaan? In de Faculteit Ingenieurswetenschappen en Architectuur namen **Michiel Haegeman**, studenten-vertegenwoordiger in de Raad van Bestuur, en professor **Gert "Ioterij is een belasting op domme mensen" de Cooman**, onderwijsdirecteur, het op tegen elkaar.

door Selin Bakistanli en Kasper Van Parys

lay-out door Selin Bakistanli

HET GETAL VAN DE WEEK: 1903,5

De middenpagina kan niet altijd gaan over de bollebozen die meedoen aan de InQuizitie. Er zijn nog andere quizen in het leven, de Schamperquiz bijvoorbeeld. Woensdag 26 november was het namelijk weer zover! Er deden 27 ploegen mee en in totaal behaalden zij 1903,5 punten. Het chaotisch begin van de avond kon de sfeer niet verpesten. Bij dezen willen we ook de ploeg bedanken die zelf voor een tafel heeft gezorgd omdat er niet genoeg plaatsen waren. Een andere ploeg heeft hun eigen stoelen meegebracht naar de quiz, helden. Een quiz kent natuurlijk winnaars en verliezers. De ploeg Shimon behaalde de eerste plaats met 84 punten, zij mogen met z'n allen gaan eten in Club Het Pand. Fancy. Goedeles Hijgers ft. Zoë eindigden op de laatste plaats met 52. Proficiat, jullie maken ons trots. Volgend semester zijn we terug met weer een zalige editie, tot dan!

door Selin Bakistanli

cartoon door Paulien van der Wel



Oplossingen:

Oplossingen: Michelangelo - Leo
Bakeland - Peshmerga - Tim Cook
- Antonio Gutierrez - Salah Abde-
slam - Stromae - First Lady of the
United States/Michelle Obama -
Comprehensive



Prof Gert de Cooman

Michiel Haegeman



Wie is de voornaamste schilder van de Sixtijnse kapel?

"Michelangelo."



"Michelangelo?"

Wie is de uitvinder van bakeliet?

"Leo Baekeland?"



"Baekeland."

Geef de verzamelnaam van de Koerdische strijdkrachten die in Syrië actief zijn.

"Oef. Is dat niet Peshmerga? Ik weet het niet. Ik denk Peshmerga."



"Fuck. Als je het gaat zeggen ga ik zeggen 'fuck, dat wist ik!'"

Wie is de CEO van Apple?

"Tim Cook."



"Tim Cook?"

Wie is de volgende Secretaris-Generaal van de Verenigde Naties?

"Oef. Ik zou spontaan Ban Ki-Moon zeggen, maar het zal waarschijnlijk hem niet zijn."



"Ik heb het zien passeren in een artikel, maar ik heb zijn naam niet onthouden."

Waarvoor staat het acroniem B.R.U.G.?

"Ik wist niet eens dat het een acroniem was. 'UG' zal Universiteit Gent zijn, 'R' van restaurant neem ik aan. En dan heb ik nog een B ... Geen idee."



"Begunstigers van de Rijksuniversiteit Gent."

Welke terrorist hield zich na de aanslagen in Parijs schuil in Molenbeek?

"Hm. Het gaat niet komen. Ik weet wie maar het komt er niet uit."



"Is dat Abdeslam?"

Wat is de artiestennaam van Paul van Haver?

"Geen idee."



"DJ ... Lost Frequencies?"

Wie zit er achter het Twitter-account FLOTUS?

"First Lady of the ... United States. In ieder geval op dit moment Michelle Obama."



"Ik heb geen Twitter en ben daar dus totaal niet actief op, maar ik heb weer iets bijgeleerd."

Waarvoor staat de C in CETA?

"Canadian of Canada? Nee?"



"Comprehensive."



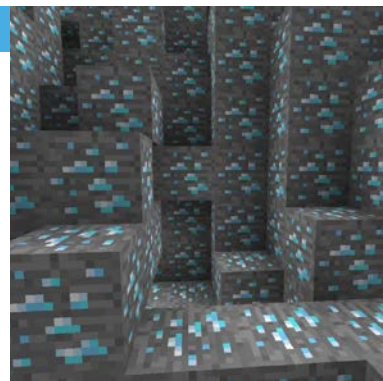
DOOR MAXIM LIPPEVELD

WETENSCHAPSKORT

ALIENS ONDER DE AARDKORST

Na een recente ontdekking van een groep wetenschappers werd eens te meer duidelijk dat we niet per se omhoog hoeven te kijken om buitenaardse levensvormen te ontdekken. Diep onder de aardkorst zit namelijk ook heel wat interessants. De wetenschappers ontdekten microbiële levensvormen in opgeborreld water in een grot in Noord-Ontario in Canada. Dat water zat al meer dan 2,7 miljard jaar

lang afgesloten onder de grond, ver weg van zonlicht, zuurstof of andere levensvormen. De organismen ontwikkelden er een eigen ecosysteem om er te overleven op water, zwavel en enkele radioactieve elementen. De kans is dan ook groot dat dit fenomeen zich niet alleen op aarde voordoet, maar ook op andere planeten. En dat maakt het natuurlijk een pak interessanter.



"TETRIS FOR PRO'S"



"DIT STEEKT EEN BEETJE
TEGEN"

Een volgende episode in de zoektocht naar méér opslag op minder ruimte. Na DNA of atomen is nu diamant aan de beurt. Wetenschappers van het **City College of New York** hebben een manier gevonden om data op te slaan in artificieel gekweekte diamanten. Ze doen dit door gebruik te maken van een foutje in de atoomstructuur van de diamanten. De structuren vertonen gaten die normaal gevuld moeten zijn

met een koolstofatoom. De gaten vullen zich in plaats daarvan met negatieve elektronen. De wetenschappers hebben ontdekt dat wanneer deze elektronen met lasers geraakt worden er zich een neutrale lading vormt. Zo kunnen ze per gat in de structuur een nul of één opslaan. Neutrale lading is bijvoorbeeld nul en negatieve lading één. En dat is de basis voor eender welk opslagmedium. Missie geslaagd dus!

EEN DIAMANTEN USB-STICK

MUGGEN MET MUGGEN BESTREIDEN

Muggen verspreiden vele tropische ziektes. Eén daarvan is dengue-koorts. Jaarlijks worden er tot 390 miljoen mensen geïnfecteerd met dit virus en belandt 25% van de besmette personen in het ziekenhuis. Het stadsbestuur van het Braziliaanse Piracicaba wil daar iets aan veranderen. Vuur moet je met vuur bestrijden, dus muggen ook met muggen. Meer bepaald met genetisch gemodificeerde muggen. De genen van

deze muggen zijn aangepast waardoor hun levensduur drastisch ingekort wordt. Wetenschappers hebben miljoenen muggen gekweekt die ze zullen loslaten om ze te laten voortplanten met de muggen die het dengue-virus dragen. De nakomelingen van dat paar zullen het genetische defect van de gemodificeerde muggen ook dragen waardoor de muggen die het dengue-virus verspreiden snel zullen uitsterven. Alweer missie geslaagd!



"TOCHT NAAR MEKKA"

HOAX JONG!

Iedereen heeft in zijn of haar vriendengroep wel die ene *duts* die zowat alles voor zoete koek slikt. Misschien bent u het zelf wel. Geen nood, hier hebt u drie voorbeelden van "wetenschappelijke" mopjes waar zelfs u niet in zou trappen. Of toch?

DOOR EMILIE DEVREESE

MANNETJE MAAN EN ZIJN PONY

In 1835 wist een klein New Yorks krantje genaamd The Sun – niet te verwarren met The New York Sun en het Britse gelijknamige tabloid – wel heel sensationeel nieuws te brengen: wetenschappers zouden namelijk via een telescoop leven, en meer nog, civilisatie op de maan ontdekt hebben. Zo zouden er niet alleen gebouwen, stranden en oceanen te zien geweest zijn, maar ook mensen met vleermuisvleugels en eenhoorns! U leest het goed: enkele weken lang waren de New Yorkers ervan overtuigd dat er eenhoorns op de maan leefden. Na een zestal weken bleek het uiteindelijk om een publiciteitsstunt van The Sun te gaan. Dr. **Andrew Grant**, die zogezegde auteur van de artikelen en een medewerker van de in die tijd beroemde astronoom **John Herschel**, aan wie de ontdekkingen toegeschreven werden, was een door de redactie verzonden personage. Toch heeft dit stukje riooljournalistiek The Sun geen windeieren gelegd, ook niet nadat het bedrog aan het licht kwam. Het blad hield er een permanent grotere oplage aan over.

SPAGHETTIBOMEN

Geld groeit dan wel niet aan bomen, maar spaghetti gelukkig wel. Of dat is toch de boodschap die BBC op 1 april 1957 aan zijn kijkers meegaf met een drie

minuten durende documentaire tijdens het programma 'Panorama'. In het filmpje was te zien hoe een Zwitserse boerenfamilie tijdens een "oogstfeest" gekookte spaghetti'sliertjes van de bomen oogst. In die tijd werd echte spaghetti nog als een exotisch luxeproduct beschouwd en was het gerecht bij het plebs vooral gekend als blikvoer. Geen wonder dus



dat honderden mensen de dag nadien de zender opbelden met de vraag hoe ook zij zo'n spaghetti-boom konden planten. In plaats van meteen toe te geven dat het om een grap ging, lieten de telefonisten de arme stumpers nog even in hun eigen sop koken en maakten zij de bellers wijs dat ze gewoon "een stokje spaghetti in een potje tomatensaus moesten planten en

voor het beste moesten hopen." De grap werd verzonden door **Charles de Jaeger**, de cameraman van het programma, die zich herinnerde hoe zijn vroegere schoolmeesters hem en zijn klasgenoten altijd verweten "zo dom te zijn, dat ze het zelfs zouden geloven wanneer iemand hen wijsmaakte dat spaghetti aan de bomen groeide."

WAR OF THE WORLDS

Eén van de meest gekende hoaxes aller tijden is natuurlijk die uit 1938 waarbij een halloweenaflevering van het Amerikaanse radioprogramma 'The Mercury Theatre on the Air' voor massahysterie zorgde. Acteur en toekomstig filmmaker **Orson Welles** speelde zijn rol als verteller van een hoorspel gebaseerd op **H.G. Wells'** roman 'War of the Worlds' uit 1898 namelijk zo goed dat enkele nietsvermoedende luisteraars, die pas na de waarschuwing dat het over een fictief verhaal ging op het programma afstemden, dachten dat de 'nieuwsberichten' over invallende marsmannetjes in ufo's echt waren. De zender kreeg zelfs meldingen binnen van mensen die 'lichtflitsen' en 'hittestralen' gezien of gevoeld hadden die afkomstig zouden zijn van de inval, waardoor Welles genoodzaakt was het publiek nog eens duidelijk te maken dat het om fictie ging.



VAN MOND TOT KONT: EEN ODYSSEE

Eten, we doen het allemaal. Kakjes leggen, we doen het ook allemaal. Wat gebeurt er in je geliefde darmpjes tussen begin en einde? Een zeer grafische reconstructie. Als testvoedsel gebruiken we, assorti met de tijd van het jaar, een schachtenpapje.

DOOR MARTHE THYS, AXEL DE LA MARCHE, NICOLAS VAN LAERE

FOTO'S DOOR NICOLAS VAN LAERE EN MARTHE THYS

Zoals menig schachtentemmer en doopmeester wel kan beamen, start een goede doop met een goede schachtenpap. Een simpel samenraapsel van vochtig kattenvoer, droge brokken, wat mosterd, een augurkje, een zilveruitje en – vanzelfsprekend – enkele teentjes look vormde onze basis. Met enkel en alleen simpele producten die in elke keuken te vinden zijn, proberen we te tonen hoe een menselijk schachtelijk spijsverteringsstelsel precies ineens zit.

DE MOND

De eerste stop voor onze pap is natuurlijk de mond. Hier gebeuren twee zaken:

het voedsel wordt in kleine stukken vermorzeld – door het plebs wordt dit ook wel “kauwen” genoemd – en een slijmerig goedje (“speeksel”) mengt zich tussen de brokken door. Hoewel het speeksel eigenlijk wel een aantal stoffen bevat die het eten afbreken (zoals de enzymen lipase en amylase, die respectievelijk vetten en zetmeel afbreken), is het nut hiervan ten opzichte van het totaalplaatje verwaarloosbaar: de belangrijkste functie van speeksel is de etensprop goed doen glijden. Tot hier geen problemen. Enkel de smaakpapillen staan een beetje in de weg. Hoe komt het dat we sommige etenswaren niet lekker vinden? Evolutie-onair bepaald vinden we zoet, zout en

vettig eten lekkerder dan bitter of zuur voedsel, aangezien zoetigheid vaak samengaat met voedzaamheid (denk maar aan fruit), terwijl zoute voeding veel essentiële mineralen bevat. Vet lusten we dan weer liever door het hoge caloriegehalte, wat vroeger noodzakelijk was om te overleven. Een bittere smaak komt vaak voor in planten die giftig zijn, waardoor ons overlevingsinstinct bepaalt dat bittere voeding schadelijk is. Hierdoor zullen vele groenten niet smaken bij kinderen, maar deze instinctieve afkeer kan afgeleerd worden. Ook schachten moeten maar even op hun tanden bijten, *no pun intended*.

SLIKKEN

Na een geblafte “Slikken, schacht!”, en een gedwongen onderdrukking van de koksalsreflex (nog iets dat afgeleerd kan worden door bepaalde studentikoze activiteiten), daalt het voedsel af naar de maag. Hier storten de pariëtale cellen voornamelijk HCl uit, wat zorgt voor een flinke daling van de pH-waarde. De functie van deze zure omgeving is de afbraak van voedsel tot kleinere deeltjes. Ook zorgt het maagzuur voor een vernietiging van bacteriën en zal het ervoor zorgen dat eiwit en nucleïnezuur (je weet wel, DNA et cetera) afgebroken worden. Deze





verzuring valt gemakkelijk te simuleren door een beetje azijn toe te voegen aan ons mengsel. En met een beetje bedoelen we een halve liter. Ons reukorgaan trekt zich terug. *Peace out, bitches, I did not sign up for this.*

Bij een doop gaat het eten dan meestal nog eens naar boven, katteneten is niet meteen iets dat soepel naar binnen glijdt zonder dat ons lichaam schreeuwt: "KOTS HET UIT, TRUT, WE MOETEN HET NIET! 1-euro-lasagnes van den Aldi en af en toe

"Ons reukorgaan trekt zich terug."

een kwakje sperma: dat krijgen we nog binnen, maar katteneten?! Dat gaat te ver, sorry." Zo komt de voedselbrij opnieuw langs de mond, op de grond terecht. Een korte omweg, maar op deze manier kan de schacht wat aarde tussen zijn eten steken voor het te laat is, wat zorgt voor een grondige schuurbeurt van de maag. Goed om die *Helicobacter Pylori* wat onder controle te houden.

BASISCHE BITCHES

Na nog wat stevig kneden – de maag bevat tenslotte drie spierlagen in zijn wand – is de

voedselbrij klaar om door de maagsfincter te gaan en in de twaalfvingerige darm terecht te komen. Hier dumpen de lever en de pancreas hun respectievelijke sappen op de voedingsstoffen. De pancreas wordt ook wel 'de omgekeerde maag' genoemd, omdat pancreassap in tegenstelling tot maagzuur net heel basisch is (*basic bitches yo*). Het valt na te bootsen door simpelweg wat natriumbicarbonaat (NaHCO_3 , oftewel bakpoeder) met water te mengen. Gal is wat moeilijker na te bootsen: de voornaamste werkzame stoffen heten 'galzouten', en dienen om vetten gemakkelijker op te nemen. Ze bezorgen ook de karakteristieke bruine kleur aan onze uitwerpselen, doordat ze bestaan uit afbraakproducten van rode bloedcellen. We kappen dus wat koffiepoeder in ons zakje, et voilà! Galzouten.

DUNNE EN DIKKE DARM

Ten slotte komen we aan de dunne en dikke darm. Hier worden nog de laatste stoffen afgebroken, niet alleen onder invloed van onze eigen darmwand maar ook door de vele bacteriën die onze

darmen koloniseren (opnieuw, echt *no pun intended*). Vervolgens worden de nutriënten samen met water opgenomen in het bloed dankzij de selectief doorlaatbare epitheelcellen, en na een paar uur vraagt de schacht of hij toch wel even naar het toilet mag. Ok, dertig keer pompen lijkt redelijk, dat moet lukken. Om al het vocht uit ons papje te krijgen, duwen we het pré-drolletje door een paar panty's. Selectieve opname is het niet, maar kom, roeien met de riemen die je hebt en zo. Er komt water uit en dat is het belangrijkste. Na wat manuele peristaltiek krijgen we iets dat we toch wel een semigezond uitzierende drol kunnen noemen. Wat, zoals elke gedoopte persoon wel weet, niet overeenkomt met de realiteit. Is het experiment dan mislukt? Neen. Het is te goed gelukt. Volgende keer iets meer *brakken* en het komt in orde.

TÉ GOED GESLAAGD

Hoera! We weten hoe het menselijke spijsverteringsstelsel werkt! Hoera! Schachtenpap die we niet zelf moeten opeten! Driewerf hoera, we kunnen onze eigen kaka maken! Buiten ons lichaam en zonder dat het eten verstandig benut wordt, want de voedingsstoffen worden niet opgenomen. En dat terwijl de kindjes in Afrika honger lijden. We zijn eikels, sorry.



DON'T REEF ME THIS WAY

DE ONZEKERE TOEKOMST VAN HET GREAT BARRIER REEF

Onlangs werd het Great Barrier Reef doodverklaard, een lichte overdrijving misschien, maar toch gaat het niet de goede kant uit.

Wat zijn de oorzaken en vooral de gevolgen ervan?

DOOR TIMME CRAEYE, ELINE VALK

Het Great Barrier Reef dood? Neen, gelukkig was dit overlijdensbericht *fake*, maar dat maakt het niet minder dramatisch. Het was een *cry for attention*, gepubliceerd in het Amerikaanse tijdschrift *Outside*, die vervolgens viraal ging op sociale media. Het gaat namelijk erg slecht met het Great Barrier Reef in Australië: het sterft af door onder andere klimaatopwarming en overbevissing. Als de mens niet snel drastisch ingrijpt, is het gedaan met het koraalrif. Maar hoe sterft het rif af? En waarom moeten wij ons hier druk om maken?

ON THE ORIGIN OF BLEACHING

Het gaat dus op z'n zachtst gezegd niet goed met het Groot Barrièrerif de laatste jaren. Dat is grotendeels te wijten aan menselijke activiteiten, en dus niet zozeer aan natuurlijke fenomenen. De belangrijkste oorzaak is klimaatopwarming, die ook een opwarming van het zeewater tot gevolg heeft. Deze stijging van de watertemperatuur uit zich voornamelijk in koraalbleking, of *coral bleaching*: koralen stoten hun symbiotische algen af – zoöxanthellen om precies te zijn. Koralen hebben die algen nodig voor voedsel (suikers) en zuurstof, die ze krijgen door

middel van fotosynthese. Ook hun mooie kleuren krijgen ze door deze algen. Bij een stijgende watertemperatuur produceren de symbiotische algen te hoge concentraties zuurstof. In te hoge concentraties is zuurstof giftig voor het koraal, waardoor het dus gedwongen wordt deze essentiële algen af te stoten en het koraal bijgevolg verbleekt. In principe kunnen deze algen weer terugkomen, maar bij een te lange verstoring van het ecosysteem sterft het koraal definitief af.

Bert Hoeksema, onderzoeker verbonden aan de **Universiteit Leiden**, maakt duidelijk dat er nog andere oorzaken zijn. Naast *global climate change* spelen



ook sedimentatie, eutrofiëring en overbevissing een rol: "Sedimentatie kan een gevolg zijn van dreggen in verband met civiele werken. Denk maar aan de aanleg van havens en de daardoor verhoogde slibuitstoting via riviermondingen en de winning van ertsen. Eutrofiëring is vaak een gevolg van verhoogde concentraties van kunstmest en afval." Vervolgens draagt toerisme rondom het rif bij tot vervuiling, en beschadigen duikers vaak het koraal. Zogenaamde *whale watch trips* zorgen ook nog eens voor de verstoring van het gedrag van dolfinen en walvissen die bij het rif leven. Maar, merkt Hoeksema op: "Toerisme kan ook positief zijn als het bewustwording tot gevolg heeft. Mensen leren uit direct contact met de natuur."

CODE CORAL RED

"In verschillende delen van de wereld zie je achteruitgang van riffen", vertelt Hoeksema. "Wat daar meteen bij opvalt, is dat het rifoppervlak dood is of door heel weinig soorten wordt bevolkt. In plaats van koraal zie je bijvoorbeeld veel meer algen. Veel vissen leven van dieren die tussen koraal leven en als die voedselbron verdwijnt, dan gaat de visstand er sterk op achteruit. Dat heb ik waargenomen in Zuidwest-Sulawesi in Indonesië, waar ik zelf vele jaren heb gewoond. Verder leidt overbevissing van algenetende vissoorten tot een verhoogde dichtheid van algen die koralen overschaduwen. Koralen worden ook steeds meer aangetast door ziektes. Uiteindelijk zal de plaatselijke bevolking geen vis meer kunnen vangen en zullen toeristen wegblijven." Niet alleen dreigen we dus een prachtig stuk natuur te verliezen, maar ook de mens zal directe gevolgen ondervinden van de dood van het Great Barrier Reef.

De achteruitgang van riffen is helaas geen geïsoleerd probleem. Wereldwijd hebben waterecosystemen te lijden onder de invloed van de mens. Dichter bij huis is er ook een gebied dat extra bescherming



nodig heeft, namelijk de Waddenzee die zich langs de kust van Nederland, Duitsland en Denemarken uitstrekt. De Waddenzee is net als het Great Barrier Reef een *Particularly Sensitive Sea Area* (PSSA), wat inhoudt dat het IMO (*International Maritime Organization*) strengere regels oplegt voor bijvoorbeeld de zeevaart in dat gebied.

'TIL DEATH REEF US APART?

Maar is alle hoop dan ook daadwerkelijk verloren voor bedreigde onderwatergebieden dichtbij en veraf? Een eenvoudig antwoord op die vraag moeten we u, wat het Great Barrier Reef betreft, schuldig blijven, want veel hangt af van de daadwerkelijke uitvoering van beschermingsmaatregelen. Belangrijk zijn de acties die door het IMO afgekondigd werden voor de PSSA's. Het IMO legt zich vooral toe op het registreren en navigeren van het scheepsverkeer in de noordelijke regio van het Great Barrier Reef. De Australische regering breidde dit uit met extra maatregelen zoals de introductie van *no anchoring areas*. Hoeksema bemerkt wel dat dergelijke mooie voornemens vaak teniet gaan wanneer blijkt dat het prijskaartje voor de bescherming te hoog dreigt op te lopen. Dan volgt in de plaats

vaak "een politiek gebaar voor de schone schijn," verklaart hij.

In recentere jaren zijn er langs de andere kant wel steeds meer effecten van sensibilisering te bemerken. "Er worden wereldwijd steeds meer parken opgericht om het gebruik van riffen te reguleren. Of dat een verbeterend effect heeft gehad, is moeilijk vast te stellen. Toch zie je in sommige beschermde gebieden geen duidelijke achteruitgang, zoals Komodo in Indonesië en Sipadan in Borneo (Maleisië)." Ook nu weer dreigt de klimaatverandering echter roet in het eten te gooien, aldus Bert Hoeksema: "Op het Great Barrier Reef heeft gebruiksregulering ook een gunstig effect gehad, maar dat kan teniet gedaan worden door grootschalige coral bleaching bij verhoogde zeewatertemperaturen." Er worden met andere woorden zeker en vast maatregelen genomen om het rif te beschermen, maar of die genoeg zullen zijn om het overleven ervan te garanderen, hangt af van voortdurende politieke wil en economische inspanningen. Maar laten we vooral niet wanhopen, onlangs nog werd een belangrijke politieke stap genomen door de goedkeuring van het Klimaatakkoord van Parijs. Er is nog heel wat werk aan de winkel, maar *we believe in the reef*.

THE IMPOSSIBLE BURGER

VLEESLOZE, BLOEDENDE LABOBURGER ALS ALTERNATIEF

Heb jij ook last van knagend schuldgevoel bij de zoveelste McDonalds-binge? Hunker jij, grote dierenvriend die je bent, ook zo naar die bloedende hamburgers? *Cry no more*, deze veganistische burger vermorzelt jouw bloeddorst.

DOOR ELISABETH GOETHALS

CARTOON DOOR PAULIEN VAN DER WEL

PROLOOG: TRUDIE IN CRISIS

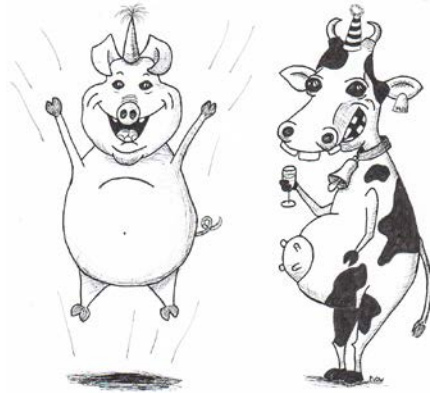
Op een dag slaat modale Trudie de krant open. Ze leest er een artikel over de milieu-impact van vleesproductie. Diep onder de indruk besluit ze stante pede vegetarisch te worden. Het viel haar zwaar, want modale Trudie was gewend aan vlees. Een lekkere steak bij de appelmoes van ons grootma, een koteletje dat diezelfde grootma haar altijd op één of andere manier door de strot probeerde te rammen. En natuurlijk de party snacks, die enkel gevreten werden nadat alcohol zijn verzachtende effect op haar principes had gehad.

Ecologische Trudie had alternatieven nodig, de voor de hand liggende: vegetarische burgers. Drie maanden hield ze het dapper vol, maar uiteindelijk hadden burgers hetzelfde effect op haar als de koteletten van ons grootma. Wanhopig zocht ecologische Trudie een balans tussen haar principes en haar goesting tot ze die op een mooie lentedag vond: de Impossible Burger! Eindelijk kon ecologische Trudie haar hang naar bloed stillen in deze vleesloze hamburger waarin het slachten nog zijn sappige sporen naliet. Terwijl ze vergenoegd haar tanden in de *guilty pleasure-less* hamburger zette, bedacht ze zich: "Chance dat ik mezelf nooit veganist heb genoemd. Dan zou dit tegen mijn principes in zijn. Toch?"

HET IS GENE GEMAKKELIJKEN

De vleesloze vleeshype is weer springlevend. Toen in 2013 de hele wereld (lees: de groentjes) zich naar de BBC richtte omdat die een degustatie van de eerste laboburger uitzond, heerste er een

in vitro worst,
in vivo verlost.



algemene teleurstelling. De laboburger, waar al twee jaar commotie over was, bleek een *overpriced* (ongeveer 2000 pond per stuk), smakeloos stuk vlees te zijn. Niks te vegetarisch, deze burger werd gecultiveerd uit dierlijke stamcellen van een koe. De veganisten en vegetariërs waren niet onder indruk en zo viel ook de enige doelgroep van de ecologische laboburger weg. Want dat was ze wel: ecologisch. Maar dat minder vlees eten *a good thing to do* is, dat weten we ondertussen wel.

Verschillende initiatieven, waaronder Dagen zonder Vlees, propageren het verminderen van vleesconsumptie en dus bleef de zoektocht naar vleesloos vlees doorgaan. Met deze keer als opzet: geen dierlijke stamcellen, volledig plantaardig.

OOK DRACULA VEGETARISCH

Impossible, een kleine start-up gevestigd in Silicon Valley, vond het antwoord op zowel 'waardoor smaakt vlees naar vlees?' als op 'hoe repliceren we die smaak zonder snoezige, witte konijnnekjes te breken?' Blijkbaar zorgt de heemgroep, het deeltje in de hemoglobine dat zorgt voor de binding met zuurstof, voor de umamismaak die zo typerend is voor vlees. Vervolgens bogen de wetenschappers zich over een waarlijk ketters idee: hoe maak je in godsnaam bloed van planten? Klaarblijkelijk moeten wij, trotse Belgen die we zijn, daar alles van weten. Een fermentatieproces, dat bijzonder veel weg heeft van de typische Belgische wijze waarop wij onze bieren produceren, bleek de verlosser te zijn.

En zo geschiedde de vereniging tussen de bierdrinker en de veganist.

Om de burger zelf eens te kunnen proeven,
moet je desondanks onze nationale
bijdrage de Atlantische Ocean oversteken.
Ecologische burgers proeven na een vlucht
van 7 uur, heerlijk!

WELK VEGETARISCH VLEES VALT WEL TE VRETEN?

DOOR ELISABETH GOETHALS, NICOLAS VAN LAERE



TIVALL VEGGIES: KIKKERERWT (PAPRIKA EN KORIANDER)

Oké, ik weet het: de groentenburger is de reden waarom veel vegetariërs flexitariërs worden. Tot vervelens toe groenten in de vorm van een burger bovenop uw portie groenten smijten is nu niet meteen wat je culinair verbredend kunt noemen. Maar *djezus*, eet er dan niet te veel van, he! Aan zij die hun initiële trauma kunnen overkomen, met **Tivall Veggies** kan je niet missen. De kikkererwtvariant is niet meteen mijn favoriet, de broccolivariant daarentegen ... Oeh *damn!*



DE VEGETARISCHE SLAGER: BEEFREEPJES

Neen. Gewoon echt, neen. Begrijp mij niet verkeerd, heel tof dat de Vegetarische Slager het probeert, maar neen. Zelf verklaren ze de smaak, structuur en *bite* van vlees in de vleesreepjes te hebben verkregen, maar toch niet. Het smaakt naar dat typische namaakvlees en qua structuur valt het goed te vergelijken met kauwgom. Gewoon neen, oké!?



DAMHERT VEGGIE BOTERHAMWORST

De goede oude dagen dat je met de mama naar de slager ging en ter beloning een *schelleke* Samsonworst in uw *polleke* kreeg geduwd, zijn helaas voorbij. Samsonworst is niet vegetarisch en jij, schoon voorbeeld voor ons allen, hebt principes. Maar ook *goesting* in Samsonworst. En toen was er veggie boterhamworst. Sceptisch mag je zeker zijn, want er kan nog veel aan verbeterd worden. Er is echter één belangrijke overeenkomst met de Samsonworst: niemand weet wat er echt in zit, alleen weet je dat het bij de vegetarische variant geen vleesafval kan zijn. Daarnaast smaakt het ook wel nog.



DE KLASSIEKER: TOFU

Ja, we snappen het: tofu (of tahoe, zeer verwarrend wanneer je in Indonesië terecht komt) ziet er niet uit, de textuur trekt op niets, en over het algemeen heb je het nog nooit lekker kunnen klaarmaken. Maar dit product, gemaakt door coagulatie van sojamelk, is zowel zeer caloriearm als eiwitrijk – heb jij al je essentiële aminozuren vandaag al binnen? Ideaal voor een *skinny bitch* vegetariër zoals jij en ik dus. Marineer dit blokje wit enkele uren in een badje van lekker sterk gekruide sojasaus, en het zal alvast een pak minder smaakloos aandoen. Deze stelling geldt trouwens ook voor je ex-vriendje. Mensen zijn toch geen dieren, nietwaar, Tom?!



DE UNDERDOG: TEMPEH

Iets minder gekend, maar des te smakelijker is deze Indonesische vleesvervanger. Ze doen daar blijkbaar nogal hun best om vegetariërs te *pleasen*. Het wordt gemaakt uit sojabonen (soja wordt ook wel de slet van de vegetarische en veganistische keuken genoemd), die na weken en koken vermengd worden met de schimmel *Rhizopus oligosporus*. Niets lekkerder dan een schimmel op je bord, nietwaar? Alleszins, deze sojavarant heeft iets meer karakter dan onze saaie vriend Tofu. Je zou kunnen stellen dat Tofu een jonge kaas is, en Tempeh een Franse schimmelkaas. Marineren is toch nog steeds aan te raden. Laat je eten ook genieten van een lekker badje voor je het in een hete pan gooit. Toon een beetje respect.

MOLECULEN À LA CARTRIDGE

Van moleculaire gastronomie tot geprinte hamburgers, de wetenschap lijkt stilletjesaan de culinaire wereld te veroveren. Maar wat houdt die combinatie van wetenschap en koken nu exact in? Wij bekeken het voor jou en schotelen het resultaat aan je voor!

DOOR ALEXANDRA MATTHYS

MOLECU-WAT?

Moleculaire gastronomie. Het ontstond al in de vorige eeuw, maar werd zo'n tien jaar geleden pas echt populair. Zo werd het al toegepast in het met Michelinsterren overspoelde restaurant **El Bulli**. Eigenlijk is moleculaire gastronomie gewoon een *fancy* woord dat gebruikt wordt wanneer je wetenschap op de bereidingswijze van voedsel gaat toepassen. Een moleculair gastronomisch biefstukje wordt dus grotendeels gewoon op een andere manier opgewarmd dan in de klassieke keuken. Als je dat inzicht met je vrienden wil delen, laat dan zeker

de woorden 'vacuümverpakt', 'waterbad' en 'enzymen' vallen. Of om je superioriteit nog meer te benadrukken: 'espuma', 'aire', 'methylcellulose' (goed oefenen op de articulatie van dat laatste woord). Bij de moleculaire keuken draait het, redelijk tot zeer voorspelbaar, allemaal rond de

"Eten printen biedt mogelijkheden om op doorgedreven wijze te personaliseren."

moleculen die in elk kruimeltje van ons voedsel terug te vinden zijn. Wanneer men die moleculen op een bepaalde manier opwarmt, zorgen die ervoor dat je etenswaren in kwestie veel lekkerder

en malser zullen zijn dan volgens de in de klassieke keuken opgewarmde tegenhanger. Daarnaast kan moleculaire gastronomie gebruikt worden om de chemische eigenschappen van bestaande producten bloot te leggen. Dat maakt het mogelijk om met texturen en smaken te spelen en zo van een doodgewoon restaurantbezoek een ware culinaire beleving te maken.

MOLECULAIRE KOOK- TECHNIKEN

Wat krijg je precies als je chemie en voedsel gaat combineren? Het gaat een heel stuk verder dan op alles stikstof kappen of met





mentos een colafontein laten uitbarsten. Er zijn verschillende technieken die je onder de knie moet hebben voor je jezelf een moleculair genie mag noemen. Een eerste opmerkelijke techniek is sferificatie van een vloeistof. Met sferificatie ga je met een bindmiddel en calciumlactaat de buitenkant van een vloeistof geleren. Op die manier ontstaat er een soort eierdooier die je gemakkelijk kan doorprikken. Vind je een pintje drinken te gewoon? Eén boodschap dan: sferificeer de *shit out of it!*

Het meest magische klinkt waarschijnlijk de techniek van de transformatie: met behulp van maltodextrine zet je olie om in poeder. De maltodextrine wordt gemaakt van tapioca (een zetmeelrijk ingrediënt gemaakt van de cassavewortel) en is in staat om oliehoudende vloeistoffen te binden en vervolgens te 'transformeren' tot een vaste, poederige materie. Dat koolhydraat vind je niet alleen terug in de sterrenrestaurants, het zit ook in je dagelijkse tasje Royco Minute Soup. Emulgatie is een derde merkwaardige techniek. Hierbij ga je bij twee stoffen die normaal gezien nooit zouden binden een derde stof, de emulgator, toevoegen. Dankzij de emulgator mengen de stoffen wel. Door emulgatie toe te passen kan je ook substanties op basis van water doen opschuimen a.k.a. 'in wolkjes veranderen'. Iemand zin in een wolkje thee?

FOODPAIRING

Een ander stokpaardje in de lijn van de moleculaire keuken is het concept van *foodpairing*. En nee, het is geen datingsite

voor *foodies*. Men gaat op zoek naar overeenkomstige chemische smaakcomponenten in producten die we normaal gezien nooit zouden combineren. Leuk weetje: de grondlegger ervan, bio-ingenieur **Bernard Lahousse**, is een Belg. Dankzij *foodpairing* ontstaan er nieuwe en unieke smaakcombinaties. Sommige creaties van **Dominique Persoone**, een van de bekendste chocolatiers van ons land, zijn onder meer het resultaat van dit concept. Zo ontwikkelde hij pralines met onder andere guacamole, look, chili, kip én oesters. Vraag je je ondertussen af of joppiesaus samen zou gaan met die licht rotte mango die je nog op kot hebt liggen? Check het snel op www.foodpairing.be!

DO TRY THIS AT HOME

Wil je wat moleculaire gastronomie in jouw keuken binnenhalen, maar ben je culinair achterlijk? Geen nood! Het perfecte ei koken, lukt zelfs jou! Maak het 68-graden-ei van **Hervé This**, een van de belangrijkste wetenschappers die moleculaire gastronomie in de schijnwerpers zette. Het geheim van het perfecte ei ligt vooral in een geslaagde structuur van het eiwit, dat mag niet te rubberachtig zijn, en het eigeel mag niet te vloeibaar, maar eerder zalvig zijn. Die structuur is afhankelijk van de temperatuur waarin het ei gegaard wordt. Eenvoudig is het niet: 100° droogt het ei te veel uit, 63° is perfect voor het eiwit, maar het eigeel heeft 68° nodig om te stollen. Bij wijze van slechte grap kan ik nu schrijven dat het geen eitje is om een eitje te koken, maar dat bespaar ik u. Als oplossing prik je best een gaatje in de luchtkamer van het ei en laat je het vervolgens 'koken' op 68°. Het resultaat is een uitstekend gekookt ei. Enige nadeel: door de lage temperatuur bedraagt de kooktijd minimum een uur.

3D-PRINTERS

Naast moleculaire gastronomie heeft de wetenschap nog op andere manieren een plaats in de keuken opgeëist. In de keuken van de toekomst zal de 3D-printer hoogstwaarschijnlijk een vaste stek hebben. De Nederlandse **Organisatie voor Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek**

"Het geheim van het perfecte ei ligt vooral in een geslaagde structuur van het eiwit."

(TNO) houdt zich intensief bezig met de ontwikkeling van geprint voedsel en ziet de toekomst van de 3D-printer rooskleurig in. De mogelijkheid om eten te printen zou opties bieden om gerechten op een doorgedreven wijze te personaliseren. Dat is perfect voor topsporters, bejaarden en zwangere vrouwen wier dieet afwijkt met dat van de doorsnee eter. Het biedt ook de kans om alternatieve ingrediënten in voedsel te verwerken, zoals supervoedzame insecten. Daarnaast kan je nog creatiever zijn in de keuken door nieuwe vormen, structuren, texturen en smaken te creëren. Het ziet ernaar uit dat het minder dan een tiental jaar gaat duren voordat 3D-printers dit alles kunnen verwezenlijken.

KOKEN MET GEVOEL

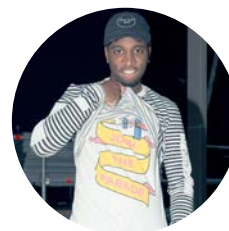
Dus om een echte topchef te worden, maak je best je gerechten niet klaar met een bepaalde *feeling*, maar haal je beter je bestofte cursus chemie weer boven. Kook die noedels niet met liefde, kook ze met je *brains*. Of wacht gewoon tot die 3D-printers op de markt komen en print met een druk op de knop zoveel perfect gekookte eieren als je wil. Eitje.



THESE STRANGERS... PAINTING AND PEOPLE

Tot 8 januari, S.M.A.K.

TENTOONSTELLING De tentoonstelling toont hoe de mens de afgelopen veertig jaar werd afgebeeld in de schilderkunst, maar poogt daarin zeker niet alomvattend te zijn. Aan de hand van de oeuvres van enkele schilders wordt de blik van het personage tegenover het kijken naar het subject geplaatst. De schilderkunst stond niet stil de afgelopen decennia en speelde dan ook een grote rol bij het opkomen van het individualisme. In de huidige zogenaamde netwerkcultuur wordt ons zelfbeeld gevormd door de blik die de omgeving op het individu heeft, en hoe die gereflecteerd wordt in concepten als identiteit, gender, subjectiviteit en (zelf)bewustzijn.



WOODIE SMALLS

13 november, Balzaal Vooruit 19u30

CONCERT Sylvestre Salumu, also known as **Woodie Smalls**, is amper twintig maar heeft het toch al behoorlijk ver kunnen schoppen. De jongeman rapt, en dat doet hij goed. Afgelopen jaar kwam samen met zijn eerste album 'The Soft Parade' ook zijn grote doorbraak mee, waardoor hij op verschillende Belgische festivals, maar ook in de rest van Europa en zelfs in de Verenigde Staten zijn ding mocht gaan doen. Dit najaar brengt Woodie Smalls een tweede album uit, en dat leek de Oost-Vlaming dan ook de ideale timing om nog eens binnen te springen in Gent. Een ticket kost u 13,75 euro in voorverkoop, 15 euro aan de deur.



BLOW

18 november, Café Charlatan, 22u00

CONCERT Halloween is gepasseerd, de maskers zijn af en we kunnen weer ons saaie zelf zijn. Behalve de gasten van **BLOW** dan. Deze Gentenaars houden hun maskertjes graag nog wat langer op om hun muzikale genialiteit met u te delen. Indien u de groep nog niet kende: BLOW brengt u met twee saxofoons, een drumstel en wat baasjes die liever anoniem blijven een samenspel van elektronische muziek en akoestische instrumenten. En ge moet echt al serieus uw best doen om niet te staan swingen op hun muziek.



INTREDE SINTERKLAAS

13 november, Stadsaal, 15u

EVENEMENT Nu niet zeveren dat die grote kindervrienden van weleer u als volwassen en uiterst intellectuele student al lang niet meer boeien. Dan was er vorig jaar niet zo'n massa volk op het Sint-Pietersplein geweest bij Samson & Gert en zou u niet de moeite doen om dit te lezen. Om een einde te brengen aan het getwijfel over hoe braaf u was dit jaar, ondanks die avontuurtjes in de Toverpoort en daarbuiten, is er die Goedheiligman om duidelijkheid te scheppen. Een betere manier om een herfstige zondagmiddag door te brengen bestaat niet.

OMDAT

Film

ONZE PASSIE IS

FOTO
Derek Cianfrance
THE LIGHT BETWEEN OCEANS



Studio Skoop

5 CINEMA'S + FILMCAFÉ

Auteurs- en wereldfilms in de beste omstandigheden.
Digitale cinema in een uniek kader en een gezellig filmcafé
met 'coole' drank en muziek.

Studio Skoop | Sint-Annaplein 63, 9000 Gent | Tel: 09 225 08 45
info@studioskoop.be | www.studioskoop.be | volg ons op  en 

"ALLES VAN WAARDE IS WEERLOOS"

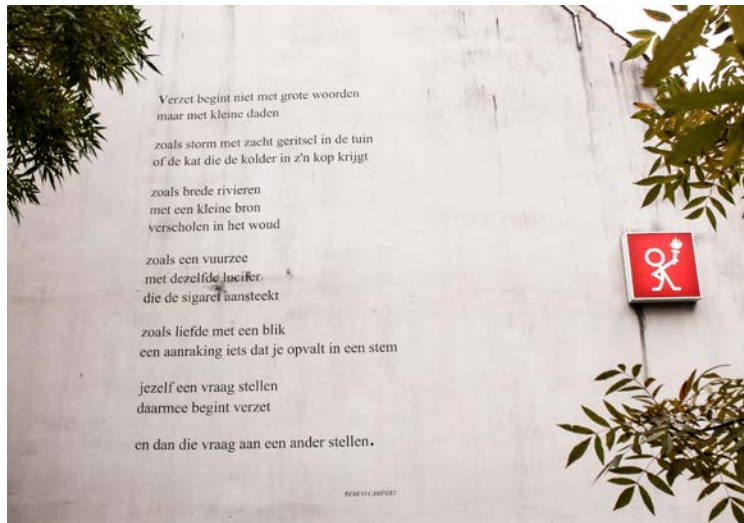
POËZIEWANDELING DOOR HERFSTIG GENT

November, de tijd van het jaar voor contemplatie, introspectie en geneut over donkere dagen. De enige maand waarin Cash, Cohen en Dylan draagbaar zijn en poëzie net iets minder strontvervelend lijkt. Gelukkig hoef je in Gent nooit ver te lopen om op wat rijmelarij te stuiten.

DOOR LIESELOT LE COMTE, LAURA MASSA

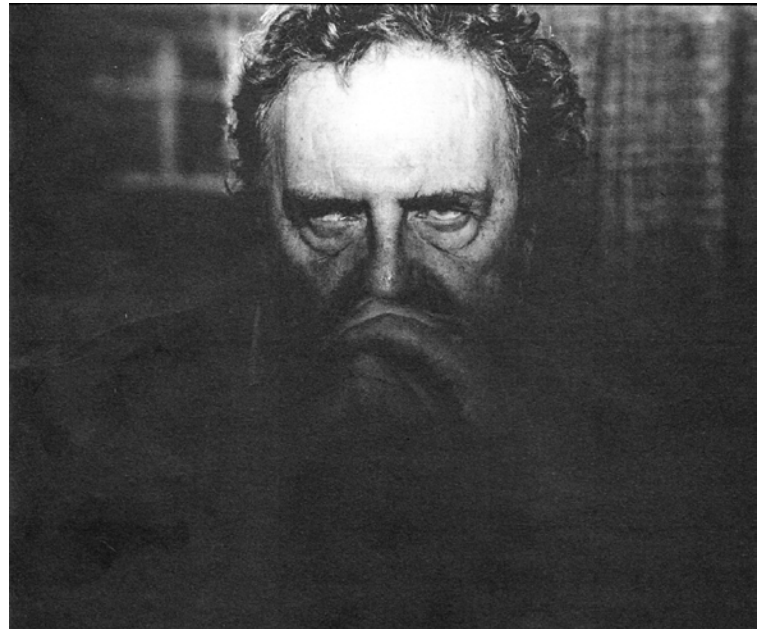
De woorden 'poëzie' en 'wandelen' zijn niet bepaald toverformules om het grote publiek te begeisteren. Wie wel fan is van het betere enjambement, wordt in Gent ruimschoots op z'n wenken bediend dankzij muurschilderingen, plakaten en een enkele neonreclames. Voor de sceptici: die dingen zijn toch betaald, dus kun je er net zo goed van profiteren. Of gewoon de fiets nemen.

VRIJZINNIGE VIJFTIGERS



1. Remco Campert - 'Verzet' (Geuzenhuis, vlak naast de poort van de tuin van de St-Pietersabdij)

Een gedicht met een hoge Instagramwaarde dankzij de versregels die zo als *inspirational quote* kunnen dienen. Remco was in de jaren 50 zijn tijd ver vooruit. De inhoud past perfect bij het Geuzenhuis dat sinds jaar en dag een broeihaard van vrijzinnig humanistisch gespuis is. Of zie het als een dikke middelvinger naar de katholieke burens, aan u de keuze. De stoet ouders met kleine kinderen die er voorbij trekt op weg naar Kinepolis zal het alvast worst wezen, die verlangen hartstochtelijk naar de 90



minuten relatieve rust die in het verschiet liggen. We vergeven het hen.

2. Marcel Van Maele - 'Nu er lanterfanterend twee stenen' (St-Pietersplein, links van de trappen)

Marcel geniet buiten de muren van de Blandijn weinig bekendheid. De volledig blinde dichter is nochtans zeer de moeite om te ontdekken. Zijn gedichten zijn geen hapklare brokken tekst zijn, maar voer voor fijnproevers. Een levendige discussie over nationalisme en Bijbelse referenties ontspringt zich tussen de redacteurs. Poëzie met weerhaakjes dus, dat op deze trappen gedrenkt in vogelpoep en schachtenkots jammer genoeg parels voor de zwijnen is.

ARCHAÏSCHE ADEL

3. Karel Van De Woestijne - 'Wat is het goed aan 't hart' (Op de muur van de Blandijn, rechts van de trappen)

"Hoe kan je nu zachtjes verliefd zijn?", merkt een ervaren

redacteur op, “dat is echt *bullshit*.” Tot zover de bespreking van dit nogal archaische gedicht. Interessanter is dat de dichter zelf in een ver verleden les gaf aan de Universiteit Gent. Van De Woestijne had nogal last van een gespleten persoonlijkheid en dat laat zich ook voelen in zijn latere werk. De geknipte persoon dus om als boegbeeld op de Blandijn te hangen, als voorbeeld voor generaties geflipte en geniale docenten na hem.

4. Stefan Hertmans – ‘Gelukstraat, Gent’ (Muur van de Vooruit, aan de geldautomaten)



Goede literatuur roept vragen op, zo luidt het adagium. Stefaan heeft dat goed begrepen. Maar waarom hangt het gedicht over de Gelukstraat in Gent niet in de Gelukstraat zelf? Wie kan de platte

"Dit is kutpoëzie."

pathetiek verdragen? Wat heeft dit in godsnaam met de Vooruit te maken? De werknemers van de Vooruit moeten ons het antwoord schuldig blijven en sturen ons door naar Google voor meer info over ‘dienen poëet’. Tot zover de artistieke aspiraties van het café.

INTERMEZZO. CRU (KOUTER)

WE RUIKEN PROEVERTJES. ONZE POËZIEWANDELING
VERANDERT IN EEN SNEUKELTOCHT. ETEN IS POËZIE VOOR
HET LICHAAM.

5. Lut De Block – ‘Zoals een blad dat valt’ (Kouter, op de hoek met de Korte Meer)

Dit is kutpoëzie. De kitscherige woordspeling met ‘gas’ en ‘as’ in een joodse context maakt ons een beetje misselijk. Oh, en de personages heten ook nog eens Judas en Judith. Lut is trouwens de enige vrouw die in het Gentse straatbeeld prijkt. Schaam u, Gent. Tijd voor een feministisch manifest. Interessanter is de



wenspaal waar grote en kleine wensen ('Ik wens nen anderen lessenrooster') op gekleefd zijn en die een pak ontroerender zijn dan het zeemzoete gezever over de diaspora van bladeren.

6. Maurice Maeterlinck – ‘Serre d'ennui’ (Ajuinlei, vlak naast de muur van Dille en Kamille)

We vermoeden dat dit grootse poëzie is, maar omdat het gedicht enkel in het Frans op de muur prijkt zijn we daar niet zo zeker van. Een vertaling zou handig zijn. Iemand begint ‘Dit is Vlaamse grond’ te zingen. We kijken gegeneerd weg in de richting van de ‘Blauwe Vogels’, een mooie lichtinstallatie die bij het gedicht hoort en verwijst naar het bekende toneelstuk van Maurice – even verderop in deze *Schamper* al omschreven als kapoen Mau.



"Poëzie kan ook een wake-up call zijn."



MUZIKALE MUREN

7. **Hugo Claus** - 'Achter deze gevel hier' (Oude Houtlei, op de muur van de Hotsy Totsy)

Hugo had een speciale band met de Hotsy Totsy. In 1983 werd zijn *Het Verdriet van België* in de familiezaak gepresenteerd. Het café doet hem alle eer aan met een mooie presentatie van het gedicht. De SS-geschiedenis en internaatstranen van laatstgenoemdes werk zijn zo vergeten.

8. **Paul van Ostaïjen** - 'Meloëe' (op de kade van de Korenlei, vlak boven de waterspiegel)

Meloëe is een prachtig gedicht dat leerkrachten Nederlands

10. **Paul Snoek** - 'Schildersverdriet' (Vrijdagmarkt, op de muur van het Poëziecentrum)

Niet bepaald het beste gedicht van Paul, maar het kan erger. Vooral de ampersand in de eerste strofe strooit roet in het eten. En waarom hang je 'Schildersverdriet' op de muur van het Poëziecentrum, alsof er geen arsenaal aan metalyriek bestaat? Het gedicht bevestigt wel op een grappige manier de mottigheid van het gebouw: wel willen, maar niet kunnen.

WE ZIJN LANG GENOEG OP PAD GEWEEST EN HEBBEN WEER NOOD AAN VAST VOEDSEL. EN IRISH COFFEE, HMM.

"Tijd dat Gent Meloëe renoveert."

jammer genoeg kapot analyseren met gewauwel over organisch expressionisme. Stad Gent verpest het nog een beetje meer door de letters niet te onderhouden. Tijd voor nog een manifest.

9. **Lucebert** - 'De zeer oude zingt' (Vlasmarkt, neonletters op de muur van café Trefpunt)

"Alles van waarde is weerloos" knetteren de neonletters. Geen enkele feestvierder op de Vlasmarkt ontsnapt eraan. Poëzie kan ook een wake-up call zijn. Denk daar maar eens aan als u nog eens in de goot gaat liggen. Mooi gedaan.



GAT

IN UW CULTUUR

Maar een goede raad op tijd en stond kan nooit kwaad en zo wordt uw cultureel kapitaal alweer wat aangevuld. Deze week helpen Yagut en Laura het gat in uw cultuur dicht te metselen.

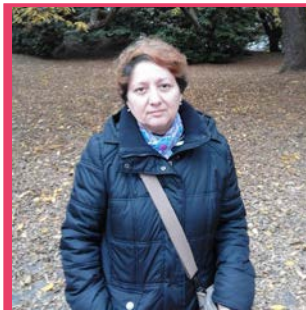
DOOR MICHELLE DE BAENE

›LAURA DE
BAUDRINGHIEN
›21 JAAR
›DOCUMENTAIRE-
STUDENT



'The True Cost', een documentaire van **Andrew Morgan**, over de kleren die wij dragen liet een verpletterende indruk na op Laura: "De Fast Fashion industrie en diens impact op wereldniveau wordt volledig onthuld zoals de slechte arbeidsomstandigheden, de groeiende macht van de multinationals maar ook de westerse koopzucht. Kleren worden steeds goedkoper in een wereld waarin consumenten het hoogste goed is en deze documentaire toont heel goed aan hoe die kleren als troostmiddel gaan functioneren. Vroeger kon ik echt blij worden van mijn zoveelste goedkope aankoop. Een T-shirt voor slechts vijf euro, toen dacht ik 'fantastisch!' - nu schaam ik mij rot. Mijn mama is zelf naaister en de tijd die daarin kruipt is onvoorstelbaar. Als documentairemaakster in spe weet Laura als geen ander welke impact film kan hebben: "Beelden zijn heel toegankelijk en kunnen bovendien een grote invloed uitoefenen. Deze docu is in staat om een mentaliteitswijziging teweeg te brengen en daarin schuilt net de kracht van documentaire als medium. 'The True Cost' is een *must see* omdat er in tegenstelling tot vele andere documentaires ook oplossingen worden aangereikt, er is misschien nog hoop. Het is mijn droom om ooit zo'n impactvolle documentaire te maken." Wij wachten af in spanning.

cultuur



YAGUT<
57 JAAR<
MEERTALIGE<
BOEKENWURM

Zes jaar geleden vertrok Yagut vanuit Azerbeidzjan naar België met haar man en zoon. Om haar Nederlands te oefenen probeert ze vaak naar het journaal te kijken of gaat ze op zoek naar Nederlandstalige boeken in de bibliotheek. Over de Nederlandstalige literatuur is ze lovend en dan in het bijzonder over **Hugo Claus**, maar de Russische schrijvers zoals **Tolstoj** en **Dostoevski** dragen haar hart weg: "Niemand kan een schrijver zoals Tolstoj vervangen. Als ik een van zijn boeken de hemel in moet prijzen, dan is het wel 'Anna Karenina'. Anna hield niet van haar man, maar hij was dan ook geen goede echtgenoot. Ze had volkomen gelijk om van een andere man te gaan houden. Maar vandaag de dag bedriegt men elkander veel te veel, getrouwde koppels die elkaar niet meer trouw kunnen blijven, ik vind het zo'n zonde. (Waarop ze de relaas van Kluuns romans 'Komt een vrouw bij de dokter' en 'De weduwnaar' uiteenzet.) De invloed van boeken op mensen is groot. Vooral jonge mensen moeten goed leren het schone te zien in verhalen en eruit leren. Ons leven moet door literatuur mooier en vooral eerlijker worden."



FOTO DOOR MARTHE THYS

COKEBOEK

WAAROM WE ALLEMAAL VERSLAAFD ZIJN AAN KOOKBOEKEN

De eindejaarslijstjes komen er weer aan. Die van de best verkochte non-fictieboeken worden steevast overrompeld door kookboeken. Waarom ontpoppen we ons massaal tot huiselijke amateurchefs?

DOOR LAURA MASSA, LIESELOT LE COMTE

Kreeg ons grootmoeders kookboek vroeger een ereplaatsje in de keuken, dan ligt ze tegenwoordig onder een stapel modieuzere varianten. De afgelopen tien jaar hebben kookboeken zich immers geëmancipeerd tot de belangrijkste bron van inkomsten voor uitgeverijen. We kregen twee van de weinige experts te pakken die zich dezer dagen niet verschansen op de Boekenbeurs.

PARADEPAARDJES

Het Paard Van Troje, het boekenwalhalla op de Kouter dat in 2013 gekroond werd

tot beste boekhandel, herbergt een indrukwekkende en vooral exotische selectie kookboeken. Zaakvoerder **Bart Van Aken** speelt bewust in op de nichemarkt. Veel **Jeroen Meus** en **Pascale Naessens** zul je hier niet vinden. Van Aken: "Ik vind persoonlijk de rock-'n'-roll chefs zoals **Alex Atala** het interessantste." Bij Lannoo is Pascale dan weer hét paradepaardje, vertelt communicatieverantwoordelijke **Eva Van Ootegem**. "Ruim anderhalf miljoen boeken van haar hand werden verkocht. Uitgeverijen gaan bewust op zoek naar nieuwe gezichten die ze kunnen promoten. Daarbij is het

belangrijk om sterke persoonlijkheden met een uitgesproken stijl te vinden",

"Eenvoud betekent niet inboeten op kwaliteit."

vertelt ze. Van Ootegem haalt als voorbeeld foodie **Ellen Charlotte Marie** aan en groentechef **Seppie Nobels** van Graanmarkt 13 in Antwerpen. Het lijkt misschien of kookboeken de winkels

"Sergio Herman komt hier geregeld snuisteren."

overspoelen, maar nochtans wordt er aan de bron flink gesnoeid. Uitgeverijen maken strenge selecties wat ze wel of niet op de markt brengen. Ook bij Paard van Troje hanteren ze ethische principes bij de aankoop van boeken. Zo werd **Jamie Oliver** zonder pardon buitengezet toen bleek dat hij zijn ziel verkocht aan een Braziliaanse diepvriesgigant die bevroren kippenmaaltijden verkoopt. "Als een chef zijn principes aan de kant zet voor het grote geld, zetten wij hem ook aan de kant. Letterlijk."

EENVOUDIG HERECH'JE

Enkele jaren geleden zag de keuken van de gemotiveerde hobbychef eruit als een medisch laboratorium met spuitjes allerhande. Nu is het terug *back to basic*: "Boeken die inspelen op de bredere gezondheidstrend waren al langer populair, maar ze zijn nu ongeveer hun hoogtepunt voorbij", vindt Van Ootegem. De recente kookboeken spelen in op de vraag naar eenvoudige gerechten met ingrediënten die je gemakkelijk in de supermarkt vindt. Van Aken: "Topchefs maken tegenwoordig kookboeken om thuis te koken. **Sergio Herman** en **Gert De Mangeleer** zetten bewust in op simpelere recepten en *family style*." Van Ootegem bevestigt dat: "Onze redacteurs waken erover dat er niet te veel moeilijke bereidingswijzen en vreemde ingrediënten in de recepten staan. Natuurlijk

heeft de chef nog een grote autonomie, maar de uitgeverijen houden wel in de gaten dat het allemaal niet te complex wordt."

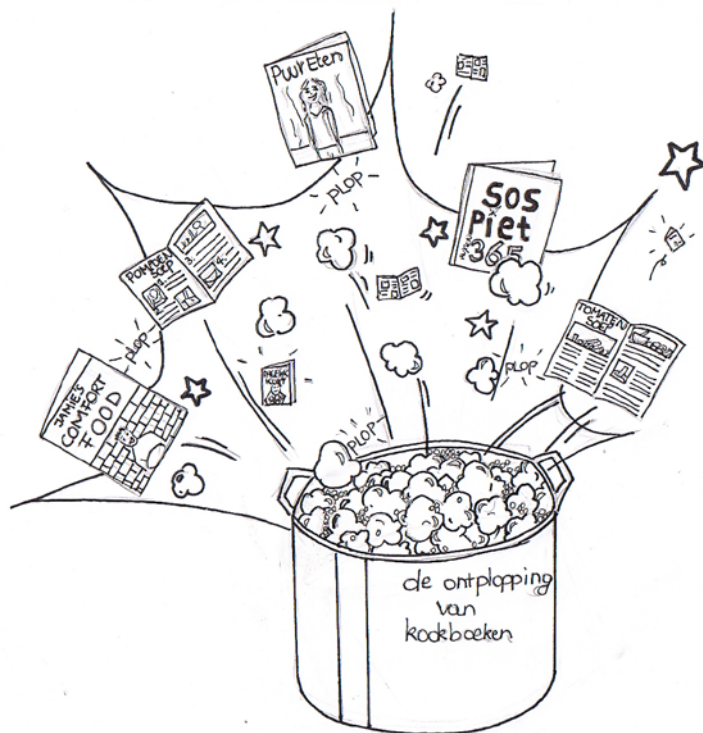
WAT HEBBEN WE GELEERD VANDAAG?

Eenvoud betekent echter niet dat topchefs inboeten aan kwaliteit. Koks gaan graag neuzen bij het Paard van Troje om inspiratie te putten uit de gespecialiseerde collectie. "Bij de selectie van ons aanbod denk ik heel internationaal: ik lees daarvoor blogs van over heel de wereld", vertelt van Aken. "En dat wordt duidelijk geapprecieerd, ook bij de professionals. "Sergio Herman bijvoorbeeld komt hier geregeld langs." Ook organiseert Paard van Troje al geruime tijd *Cooking the books*, een evenement waarop het publiek

de auteur kan leren kennen en vooral de recepten kan komen proeven.

Vandaag speelt iedereen wel graag eens chef in de keuken, zowel jong als oud. Het feit dat koken steeds minder een taak is voor moeder de vrouw, en meer een aangename bezigheid voor iedereen, speelt zeker mee in de stijgende verkoop. Daarnaast gaat ook een kleine groep verzamelaars bewust op zoek naar aantrekkelijke edities. Nog een tip voor kerst nodig? Dan kan Bart Van Aken u wel iets aanraden. "Telkens wanneer ik dacht: 'nu heeft iedereen het boek van **Yotam Ottolenghi** wel al', wordt er weer een exemplaar verkocht." Het proberen waard, al dachten we dat van die vervallen diepvriespizza ook. Zit Jamie Oliver daar nu ook al voor iets tussen?

CARTOON DOOR SOPHIE STAQUET



HET LIJSTJE MET SCHIJNBAAR WILLEKEURIGE ONDERWERPEN DIE TOCH EEN RODE DRAAD HEBBEN

Het juk van de katholieke censuur ligt ver achter ons en we accepteren alle gorigheid met een hedonistisch genoegen. Toch staat de Kerk nog steeds met een vermanend vingertje te zwaaien met hun gids omtrent 'moreel aanstootgevende' cultuur.

DOOR SHAUNI DE GUSSEM



Hoewel de gebande boekenlijst officieel is ontbonden in 1966, werd iedereen er via een open brief al snel aan herinnerd dat de lijst wel degelijk zijn morele kracht behield. Een moderne schrijver in die lijst is onze eigen **Maurice Maeterlinck**. Deze Gentenaar en enige Belgische Nobelprijswinnaar voor de Literatuur is erin geslaagd om het Vaticaan zijn hele oeuvre te laten veroordelen. Jij kapoen, Mau!

In het Vaticaan zit blijkbaar ook een kerel die de hele tijd naar films mag kijken want elke nieuwe populaire filmrelease wordt gerated door de Katholieke Kerk. In die lijst – trouwens online terug te vinden – staan onder andere 'Borat', 'Deadpool' en 'Shutter Island'. Iemand houdt niet van spanning. Of lachen. Of het leven.



Zelfs de **Harry Potter**-reeks moet eraan geloven. In 2008 veroordeelde de officiële Vaticaanse krant de verhalen over onze favoriete jonge tovenaar, omdat "tovenarij in een positief daglicht wordt gesteld terwijl het des duivels is" en "de verwarde spiritualiteit de vage newagefilosofie" onder tere kinderzieltjes verspreidt. Katholieke Kerk, we lachen met veel, maar raken aan Harry is ketterij.

De Amerikaanse Zuster **Margaret Farley**, professor emirita in Christelijke Ethiek aan Yale University, heeft ook de toorn van het Vaticaan over zich uitgeroepen nadat ze een positief boek schreef over vrouwelijk genot en de beleving van seks. Grappig is hoe het boek aanvankelijk matig verkocht, maar na een geschokt en boos artikel in de Vaticaanse krant sloegen mensen massaal het boek in waardoor het enkele weken in de bestsellerlijst van Amazon stond. Wie een graf graaft voor een ander ...



In 1987 fotografeerde kunstenaar **Andres Serrano** een klein plastic Jezuskruis ondergedompeld in een glas urine en betitelde het *Piss Jesus*. Hoewel de foto enkele prijzen won, is de controverse tot de dag van vandaag nog niet gaan liggen. Het laatste decennium toert het kunstwerk de wereld rond en op verschillende plaatsen vielen samengekomen christenen de foto aan. Een originele print is in deze moderne beeldenstorm onomkeerbaar beschadigd geraakt. *No chill*.

WEST

Sidi Larbi Cherkaoui moest een frisse wind door het Ballet van Vlaanderen laten waaien. Helaas is de wervelstorm van vorig seizoen, met prachtige voorstellingen zoals 'Fall' of 'Ravel' verstild tot een zacht briesje. In 'West' komen drie stukken van Amerikaanse choreografen aan bod die tonen hoe divers het hedendaagse ballet is. Tutu's, pointes en symfonisch geweld maken plaats voor minimalistische muziek en verrassende bewegingen. Zo'n *triple bill* lijkt op papier een goed idee, maar in de praktijk werd niemand warm of koud van de voorstelling. Het is nog steeds niet duidelijk of de dansers voor 'Pond Way' van **Merce Cunningham** repetitietijd tekortkwamen, of dat er bewust asynchroon werd gedanst. Naar het einde

toe werd de choreografie nogal eentonig, en lichtten her en der smarphonelichtjes op. Over de uitvoering van 'Shahrazad' van **Jonah Bokaer** kunnen we dan weer weinig zeggen: de vale linnen doeken, een



flauw afkooksel van de poëtische sluier uit 'Ravel', ontrokken de dansers nagenoeg volledig aan het zicht. Misschien geen slecht idee, want de kostuums van modeontwerper **Azzedine Alaïa** deden

pijn aan de ogen. De jubelkreten in verschillende media ten spijt: designerstukken werken op de catwalk, maar niet op het podium. De uitvoering van muziek van **Nikolai Rimski-Kosakov** door het Symfonisch Orkest Opera Vlaanderen daarentegen was smetteloos. 'Approximate Sonata 2016' van **William Forsythe** was het beste stuk: de dans zat vol humor en speelt met de conventies van het klassieke ballet. Het ontlokte hier en daar een lach bij het publiek, maar toch kon het de avond niet meer redden. Een collectieve zucht van teleurstelling gleed door de zaal.

Ronduit slecht is West niet, maar van een instituut als het Ballet van Vlaanderen mogen we meer verwachten. Hopelijk is er weer storm op komst.

DOOR LIESELOT LE COMTE

FILM

BEFORE THE FLOOD

Tien jaar na **Al Gore's** 'An Inconvenient Truth' zijn het **Fisher Stevens** en **Leonardo DiCaprio** die de handen in elkaar slaan voor de nieuwe klimaatdocumentaire 'Before The Flood'. De docu werd de eerste dagen dan ook gratis aangeboden om zoveel mogelijk mensen bewust te maken van de toestand van het klimaat en de impact van de mens. De docu start met DiCaprio die terugdenkt aan hoe hij als kind gefascineerd werd door de 'Tuin der Lusten' van **Jeroen Bosch**, hij maakt een vergelijking met onze planeet en het laatste, donkere paneel gaat dan ook op in beelden van natuurrampen. Anderhalf uur lang neemt Leo ons mee op een avontuur langs natuurfenomenen, experts, wereldleiders en mensen die lijden onder klimaatverandering. Ook de ontkenner van klimaat-

verandering zoals **James Inhofe** vormen een belangrijk deel van het verhaal. Ze zaaien verwarring bij de gewone mens, blokkeren politieke beslissingen en stellen ook het engagement van DiCaprio



in vraag. Dat de klimaatverandering ontkend wordt uit industriële belangen, wordt ook niet onder stoelen of banken gestoken. De timing van de release van Before The Flood, met sneren naar

vooral Republikeinen, kan ook niet geheel toevallig zijn. Verder is de docu kritisch voor de rol van de VS: ze zouden een goed voorbeeld moeten zijn voor ontwikkelingslanden, maar toch laten ze veel steken vallen. Opvallend is dat er aandacht wordt besteed aan de vaak vergeten kleine eilanden: ze worden het hardst getroffen terwijl ze het minst vervuilen. DiCaprio vertelt ook hoe ze voor de opnames van 'The Revenant' afhankelijk waren van het klimaat. Het ijs smolt te snel waardoor ze de set meermaals moesten verplaatsen, op zoek naar ijs. Dit schip hoeft echter niet volledig te zinken. Er worden verschillende oplossingen aangereikt door mensen van NASA en **Elon Musk**, en er wordt erkend dat COP21 in Parijs mogelijkheden heeft geschepd om de ellende tegen te gaan. Al bij al is Before The Flood wat minder onthutsend dan An Inconvenient Truth, maar geeft het wel een blik op de toestand in 2016.

DOOR LOÏS SAVAT

GENERATIE GISTEREN

Elke maand werpt een oud-hoogleraar van de universiteit zijn of haar licht op de meest beloftevolle jonge Vlaamse leeuwen uit het culturele veld. Want jong geweld en de oude garde hebben vaak meer gemeen dan ze zouden toegeven.

Deze week: Bazart.

DOOR WOUTER DE RYCKE

Buitengewoon hoogleraar Vroegmoderne Engelse Letterkunde **Herman Vincke** mag dan wel op welverdiend emeritaat zijn, dat wil nog niet zeggen dat de populaire prof besloten heeft op zijn lauweren te rusten. Wie 's mans colleges weleens gevolgd heeft, weet dat hij zijn lessen renaissancepoëzie graag durfde op te smukken met tal van verwijzingen naar hedendaagse films en popmuziek. Dat moeten studenten nu missen en het is dan ook met gemengde gevoelens dat hij ons thuis ontvangt: "Ah, onze maat is daar weer, zie! Godverdomme, wees gezeten, jong. Wat is uw vergif? Koffie? Thee? Waterke? Neen, geen alcohol deze keer. Sinds mijn carrière door onze geliefde decaan – moge hij een lang en onvervuld leven leiden – op een alternatief traject is gezet, is mijn levensstijl aanmerkelijk vitaler geworden. 'k Had blijkbaar verandering nodig. Tijd om mij meer op mijn passies toe te leggen. Etcetera, etcetera. Dat soort zever. Ge kent het wel. (*draait zich*) Is het niet waar, schat? (*een verduwaasd gekreun stijgt op uit de aanpalende kamer; ongedefinieerd aroma van drank, tabak en kots*) Ja, uw gezicht zegt weer veel. Ik geef toe dat het misschien niet volledig oké is. 'k Heb al deftigere gekend, en ze zit in de verkeerde helft van de dertig – de helft die met een vier begint – maar ik wil u wel eens

op uw zestigste zien. Ook geen bijster grote trouwens, maar dat is eerder een voordeel. Kleine vrouwen doen mijn lul er zoveel groter uitzien. Maar het is een vree goede invloed. Tegenwoordig is het minstens vijf uur in de namiddag voor ik nog maar *denk* aan een whisky. Jaja, Vincke gezond op zijn oude dag. Wie had dat gedacht (*duwt*



tevreden sigaret uit; grijpt in kamerjaszak; steekt nieuwe op). Bon. Bazart dus."

HEMEL EN HEL

"Ik zal bruut eerlijk zijn, bestevaar, Bazart is een boysband die mijn volle goedkeuring kan wegdragen. Akkoord, de muziek zelf is misschien compleet radiovriendelijke *bullshit*, om een contemporaine frase te hanteren. De zang wordt gebracht op de jankerige toon die we van onze vriend Oskar en zijn wolf kennen en die net als

daar veeleer aan eunuchen, constipatiepillen en de jaarlijkse gaypride doet denken dan aan iets anders. En tekstueel gaan ze ook niet direct een wedstrijd creatief schrijven winnen. Alhoewel. Wie iets à la '*liever snel naar de hel dan traag naar de hemel*' bloedserieus op een podium durft te brengen, mogen ze van mij een prijs geven. Maar dat is allemaal het punt niet. Het punt is dat ze instinctief *snappen* wat ik jarenlang mijn studenten tevergeefs trachtte diets te maken. Dat ware kunst niet gemaakt wordt vanuit een of ander belachelijk abstract ideaal. Neen. Kunst vloeit voort uit de modder, het zweet, het *vlees*, de *sappen*. Uit, kortom, *ervaring*. Wat dacht ge dat Catullus allemaal had uitgespookt voor hij over zijn Clodia, de hete slet, iets deftigs kon schrijven? Waarom dacht

ge dat *ik* vroeger de moeite heb gedaan om Catullus vlot en schijnbaar ongestuurd te kunnen citeren? Zo werkt de cirkel. Die van Bazart zijn goed bezig. Laat die mottigaards maar hard proberen onnozele bakvissen binnen te draaien met hun karamellenverzen. Als er ook maar een heel kleine kans uit voortvloeit dat zoiets misschien, *misschien*, later de aanleiding kan geven tot iets dat halfweg op wat trekt, dan is het het allemaal waard geweest. Want kunst, jongen ... (*steekt sigaret op*) Daar doen we het uiteindelijk allemaal voor.

Jeannie & Annie

DOOR LORENZ KEMPENEERS



THEMA:

**HET VERSTRIJKEN
VAN DE
WERKELIJKHEID**



SMS-POËZIE WEDSTRIJD

voor studenten, personeel en alumni

Laat je inspireren door het thema en stuur een sms-gedicht in Nederlands of Engels en/of sms-taal (max.156 karakters) beginnend met de code UGS (spatie) voor studenten, UGA (spatie) voor alumni en UGP (spatie) voor personeel.

**STUUR JOUW SMS VOOR 9 DECEMBER 2016
NAAR 8989 (GRATIS).**



Meer info op www.ugent.be/sms