KRACHT VOER.

EEN FESTIVAL OVER ETEN

OPENING VR 17/10

ZA 18/10
ZO 19/10

IN DE STUDIO ANTWERPEN

N°2 - SCHAARSTE & OVERVLOED

TICKETS & INFO - WWW.KRACHTVOER.BE

KRACHTVOER.

KRACHTVOER is een festival over eten van Alle Dagen Honger en Villanella, met de hulp van Dorien Knockaert en Kobe Desramaults. Na een succesvolle eerste editie serveren we op zaterdag 18 en zondag 19 oktober opnieuw een scherpe selectie documentaires, lezingen, tastings, diners, workshops en exposities in DE Studio in Antwerpen.

Kweek groenten in je eigen woonkamer, waag je aan een workshop foodbloggen, verbaas je over nieuwe initiatieven, fileer een onbeminde vis en volg een masterclass zuurdesembrood bakken.

KRACHTVOER *mixt* en *matcht* literatuur met cocktails, documentaires met boeiende nagesprekken en gastronomische diners met street food. Je denkt, luistert, kijkt, leert, proeft en probeert. Mogelijk verlaat je KRACHTVOER verwarder dan je toekwam, maar je blijft in elk geval niet op je honger zitten.

Een ticket voor 1 festivaldag kost €10.
Tickets voor tastings, workshops en diners zijn afzonderlijk te koop.
Meer info vind je achteraan en op krachtvoer.be

GASTCURATOREN

Net als vorig jaar voorzien de gastcuratoren Dorien Knockaert en Kobe Desramaults KRACHTVOER van een stevige portie frisse ideeën en inhoudelijke input.

© Ivan Put

© Piet De Kersgieter

Dorien Knockaert is journaliste bij *De Standaard* en groeide uit tot een van de interessantste culinaire stemmen in Vlaanderen: kritisch, warm en *down to earth*. Na haar eerste boek *Goed Eten* waagde ze zich dit jaar samen met Mme Zsazsa aan een moestuinboek.

Kobe Desramaults is de chef van restaurant In De Wulf in Dranouter. Hij ziet 'lokaal' niet als een beperking, maar beschouwt het als een uitdaging om een inventieve keuken neer te zetten met producten uit zijn streek. Hij gaat voor echt eten dat niet gekunsteld is.

Op KRACHTVOER diept Dorien haar fascinatie voor wildplukken verder uit. Zie pag. 13 en 22.

Voor KRACHTVOER duikt Kobe in de bijzondere wereld van de fermentatie. Zie pag. 17 en 23.

SCHAARSTE & OVERVLOED

KRACHTVOER focust niet enkel op de culinaire aspecten van voedsel maar denkt ook na over de impact van voedsel op milieu, maatschappij en cultuur. Het thema van deze tweede editie, *Schaarste & Overvloed*, stelt ons voor een aantal prangende vragen.

We zijn geprogrammeerd om te schransen voor de magere jaren. Maar wat als er geen schaarste komt? Hebben wij de discipline om onszelf grenzen op te leggen in deze exuberante tijden?

Overvloed voelt ook een beetje *unheimlich*. Ergens knaagt de vraag of het einde van deze paradijselijke tijden niet in zicht is. Want wat eten we straks als de zee is leeggevist? We bewaren onze biodiversiteit in een zadenbank diep onder een gletsjer op Spitsbergen, maar in de supermarkt zien alle wortels er identiek uit. En hoe lang kunnen we de esthetische standaarden voor voedsel verantwoorden die enorme bergen afgekeurd eten opleveren?

Een spannende selectie van films, workshops, lezingen, diners en kunstprojecten exploreert het thema *Schaarste & Overvloed* in al zijn aspecten.

OPENINGSAVOND

DE GROTE SCHAARSTE- EN OVERVLOEDSHOW

De openingsavond zet de toon voor de rest van het festival: een indrukwekkende stoet sprekers passeert de revue terwijl het publiek gevoed wordt met smakelijke surprises. Veel schaarste, veel overvloed.

Een bonte avond vol speeches, proeverijen en verassingen, gepresenteerd door Kobe Ilsen.

State of the Food

Hoe is het eigenlijk gesteld met ons voedsel? Gastcuratoren Dorien Knockaert en Kobe Desramaults geven hun opinie in een openingsspeech.

Gastsprekers

An Olaerts vertelt over haar ervaringen na een week op soylent, auteur Jeroen Olyslaegers brengt live een column, historica Anneke Geyzen leert ons wat *the hunger gap* is en Marli Huijer vertelt ons aan de hand van *De Hongerkunstenaar* van Kafka meer over de discipline die we nodig hebben in deze overvloedige tijden.

Op het menu

Tussen de verschillende aktes door word je culinair verwend met passende drankjes en gerechten, zodat je helemaal voldaan naar huis gaat.

Op het menu staan onder meer een cocktail met onkruidgin van Geert Heyneman, invasieve ganzenpaté van Atelier de Stad uit Gent, een zeewierburger van The Dutch Weed Burger uit Amsterdam, en een food waste dessert van het Antwerpse collectief Skybox.

Vrijdag 17 oktober / 20:00 / DE Zaal
Ticket: € 20 (inclusief eten), via krachtvoer.be

THE MOVEABLE FEAST

Chen Yu-Hsun | Taiwan | 2013
145 min. | Mandarijn gesproken, Engelse ondertitels

Wan, een *wannabe* model, wordt door het lot gedwongen in de voetsporen te treden van haar vader, een befaamde chef-kok. Zijn talent lijkt ze helaas niet geërfd te hebben.

Deze doldwaze mix van camp, romcom en food porn werd een regelrechte hit in Taiwan en won de publieksprijs op het Food Film Festival in Amsterdam.

& UMAMIDO'S TAKE-AWAY

Smul je avondmaal op terwijl je rustig achterover leunt tijdens onze zaterdagavondfilm. Op het menu: Aziatische pintjes, porc buns en noedelsoep.

Umamido is een ramenbar die furore maakte in Brussel en sinds september ook in Antwerpen te vinden is. Op zaterdagavond slaan ze hun mobiele eetbar op aan de ingang van de filmzaal.

Zaterdag / 20:30 / DE Zaal

FILMS

THE END OF THE LINE

Ruppert Murray | Engeland | 2009
82 min. | Engels gesproken, Nederlandse ondertitels

Lange tijd dachten we dat de zeeën en oceanen voor altijd een overvloed aan vis zouden herbergen. Maar wereldwijd sterven vispopulaties uit en moeten vissers op zoek naar een andere baan.

Charles Clover, journalist bij *The Daily Telegraph*, toont ons in *The End of the Line* de rampzalige gevolgen van overbevissing.

&

NAGESPREK

Toekomstscenario's voor de Noordzee

Bekomen van deze pure en onversneden *shock doc* doe je met de nuchtere commentaar van Jan Reubens en Nancy Fockedey. Zij serveren ons de *facts & figures* van de visbestanden in de Noordzee en schetsen een best- en worstcase-scenario. Welke acties kunnen we ondernemen om de situatie te redden? En wat als we niets doen?

Nancy Fockedey werkt als wetenschappelijk medewerker bij het Vlaams Instituut voor de Zee.

Jan Reubens werkt aan een postdoctoraat bij de onderzoeksgroep Mariene Biologie van de UGent en is wetenschappelijk medewerker bij het Vlaams Instituut voor de Zee.

Zondag / 13:30 / DE Zaal

FILMS

THE SOWER

Julie Perron | Canada | 2013
77 min. | Frans gesproken,
Engelse ondertitels

The Sower neemt je mee naar een zadenboerderij in Canada. Patrice Fortier bewaart en inventariseert er uitzonderlijke en vergeten rassen met als doel het 'erfgoed van de toekomst' te kweken.

Een lofzang op de biodiversiteit door de ogen van een excentrieke zadenverzamelaar.

Zondag / 15:45 / DE Fred

ANIMATIESHORTS

Compilatie

Dansende ananassen, kippen met zelfmoordneigingen en varkens in plasticine.

Wie nood heeft aan een portie grafisch geweld en absurde perso-nages, rept zich best naar dit blok vol vrolijke, griezelige en dramatische animatiefilmpjes. Een selectie om je duimen en vingers af te likken!

Zondag / 18:45 / DE Fred

SOYLENT GREEN

Richard Fleischer | 1973 | USA
97 min. | Engels gesproken, Nederlandse ondertitels

New York in het jaar 2022. De wereld is overbevolkt en voedsel is schaars. Echt eten is een luxe geworden en de macht over de voedingssector is in handen van één bedrijf. Soylent Inc produceert een uiterst voedzaam groen koekje waarvan de ingrediënten onbekend zijn: Soylent Green.

Wat is het geheim van Soylent Green? En wat maakt deze naargeestige sciencefictionklassieker na veertig jaar nog zo springlevend?

Volg op zaterdagmiddag de lezing over Soylent. Zie pag. 12

Zondag / 20:00 / DE Fred

© Mayken Craenen

BROODMYTHES ONTKRACHT

Brood is iconisch voedsel. Professor Christophe Courtin doet er al heel zijn loopbaan onderzoek naar. Hij vertelt ons met wetenschappelijke precisie hoe brood gemaakt wordt, evalueert de nutritionele eigenschappen ervan en legt uit op welke manier brood door het lichaam opgenomen wordt.

Kunnen we elke dag zorgeloos brood eten? Is spelt gezonder dan tarwe? Welk gevaar schuilt er in het eenzijdig weren van granen uit ons dieet? Hoe zit het met broodverbeteraars? En wat is glutenintolerantie precies? Courtin geeft op nuchtere wijze inzicht in ons dagelijks brood.

Christophe Courtin is hoogleraar aan de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen en afdelingshoofd van het Centrum voor Levensmiddelen- en microbiële technologie van de KU Leuven.

Zaterdag / 14:30 / DE Fred

CHAD ROBERTSON: DAGELIJKS BROOD

Voertaal Engels

Voor goed brood moet je bij Chad Robertson zijn. De revival van artisanaal brood in de Verenigde Staten is voor een groot deel op zijn conto te schrijven.

Robertson rijst zijn brood met zuurdesem en herintroduceert oude graanrassen. Het fabuleuze brood dat hij op die manier bakt, heeft hem onder Amerikaanse bakkers een sterrenstatus opgeleverd.

Voor zijn Tartine Bakery in San Francisco staan de klanten elke dag in de rij tot aan de volgende straathoek. En met zijn boek *Tartine Bread* inspireert hij hobby-bakkers over de hele wereld om thuis desemstarters te maken en brood te bakken met wilde gisten.

Tijdens KRACHTVOER gaat Chad Robertson in gesprek over biodiversiteit, graan en schaarste.

Zaterdag / 16:15 / DE Zaal

SOYLENT

Het is beter dan een ongezonde fastfoodmaaltijd en het bevat alles wat je nodig hebt. Of niet? Soylent is een voedzaam poeder genoemd naar de sciencefictionfilm *Soylent Green*. Je mixt het met water en hop, je kan weer een dag verder.

Dorien Knockaert verzamelt interessante gesprekspartners rond tafel en stelt hen een aantal prangende vragen over Soylent.

Kan je met een juiste dosering van voedingsstoffen in poedervorm een verse maaltijd vervangen? Is dit nutritionisme gevaarlijk of net de toekomst? En wat met het sociale aspect van samen aan tafel zitten?

Met de volgende gasten:

Tom Helmer leeft al een aantal jaar (deels) op soylent. Hij noemt het smakeloos en ongezellig, maar toch heeft het zijn leven op een bijzondere manier verrijkt.

Charlotte De Backer is docent Communicatiewetenschappen aan de Universiteit Antwerpen en doet onderzoek naar interpersoonlijke communicatie en de sociale aspecten van eten.

Christophe Matthys is bioingenieur en docent aan de KU Leuven. Hij schreef een doctoraat over het voedingspatroon van adolescenten en coördineerde een *Network of Excellence* omtrent de micronutritionele aanbevelingen.

Zaterdag / 14:30 / DE Zaal

LEZINGEN

FOODBOEK KLASSIEKERS

Er zijn boeken die iedere eetliefhebber gelezen moet hebben. Boeken waar je je uren aan zou kunnen verlekkeren, mocht je er de tijd voor hebben.

Literaire veelvraat Kathy Mathys gidst je door een zorgvuldig uitgekozen stapeltje boeken over eten, zodat het lijkt alsof je de meesterwerken zelf verslonden hebt.

Auteurs als Julian Baggini, Laurie Colwin, M.F.K. Fisher, Louise Fresco en Richard Wrangham passeren de revue. Het enige wat je moet doen is zitten, luisteren en genieten.

Kathy Mathys is literair en culinair journalist. Ze schrijft voor *De Standaard* en voor *Bouillon Magazine* en werkt aan een persoonlijk boek over smaak dat in 2015 verschijnt bij de Bezige Bij Antwerpen.

Zaterdag / 16:00 / DE Fred

WILDE PLANTEN

Chris Kik doet onderzoek in het domein van de plantengenetica en is hoofd collectiebeheer van de Nederlandse genenbank. Dat klinkt maar half zo spannend als *seed hunter*. In die hoedanigheid trekt Kik op expeditie naar afgelegen streken, waar hij zoekt naar wilde planten die overleven in extreme omstandigheden. Die bezitten eigenschappen die onze inheemse groenten weerbaarder maken.

Wilde planten worden echter steeds schaarser, omdat boeren meer bestrijdingsmiddelen gebruiken en de ruimte voor vrije natuur kleiner wordt. Kik is dus een man met een missie in een strijd tegen de tijd.

Chris Kik is bioloog en gespecialiseerd in de plantengenetica. Hij werkt bij het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland.

Zaterdag / 18:00 / DE Fred

De keuze van Dorien Knockaert

Julien Burlat, Dome, Tuna - caramelised watermelon - fennel - olives - pumpkin pit oil, © 2014 Julien Burlat & APIC

© The Dutch Weed Burger

© Bart Gabriel

10 INNOVATIEVE FOODCONCEPTEN UIT DE LAGE LANDEN

Ze zien wat iedereen ziet maar doen wat niemand doet. In 90 minuten passeren 10 verrukkelijke ideeën de revue die een weldoordacht antwoord bieden op hedendaagse voedselvraagstukken.

Sommige zijn groot in opzet, andere juist heel klein maar daarom niet minder veelzeggend. De bedenkers van deze concepten vertellen wat ze doen, waarom ze dit doen en hoe ze op hun idee gekomen zijn.

Met de mensen achter:

Robuust (BE) - De eerste verpakkingsvrije winkel in België.

Apic (BE) - Een culinaire fotobox voor topchefs.

The Dutch Weed Burger (NL) - De 100% plantaardige en innovatieve zeewierburger.

Het Spilvarken (BE) - De herintroductie van het varken in de stad.

Roof Food (BE) - Een duurzaam standslandbouwproject dat gezonde maaltijden serveert met lokale dakgroenten uit Gent.

The Next Big 5 (BE) - Onverwachte verhalen over alledaagse dieren.

Deel een Koe (BE) - Weet wat je eet en koop samen een koe.

De Keuken van het Ongewenste Dier (NL) - Een foodtruck die kookt met het vlees van dieren die overlast veroorzaken.

Red een Legkip (BE) - Adopteer een afgedankte kip uit de legbatterij.

Big Bang Broccoli (NL) - *Break free eat broccoli* - of hoe broccoli in een mum van tijd de meest gewilde groente van Nederland werd.

Zaterdag / 18:00 / DE Zaal

© Henk Wildschut

FOOD

Het Rijksmuseum in Amsterdam vroeg fotograaf Henk Wildschut om een werk te maken over eten. Hiervoor reisde hij twee jaar lang met zijn fototoestel langs de plekken waar ons eten gemaakt wordt.

Hij begon aan zijn opdracht met een stevige dosis scepsis ten opzichte van industriële voedselproductie en met een romantisch beeld van kleinschalige en organische landbouw als dé oplossing.

De realiteit bleek een stuk complexer. Wildschut brengt het relaas van zijn blikverruimende tocht.

Naast documentaireprojecten zoals *Food* fotografeert Henk Wildschut voor diverse magazines en exposeert hij over de hele wereld. Hij maakte series over o.a. dokwerkers, illegale immigranten en joggers.

Zondag / 12:30 / DE Fred

Bekijk *Food* ook in de expositie!

LEZINGEN

DE DEUGDEN VAN DE TAFEL

Voertaal Engels

Julian Baggini is een Britse filosoof die weet hoe hij moet eten. Hij stelt een aantal begrippen aan de kaak die wij gemakshalve graag als zaligmakend zien: biologisch, lokaal en seizoensgebonden. Hij grijpt ons bij de kraag en doet ons nadenken over ons jargon. Een filosofische wakkerschudding voor kritische *foodies*.

Julian Baggini is oprichter en hoofdredacteur van *Philosopher's Magazine*. Hij publiceerde verschillende boeken, waaronder de bestsellers *The Pig Who Wants To Be Eaten* en *Deugden van de tafel*.

Zondag / 14:00 / DE Fred

FERMENTATIE

Voertaal Engels

Een chef-kok en een wetenschapper ontmoeten elkaar in hun passie voor fermentatie. Rose Greene vertelt over haar experimenten uit de keuken van In De Wulf. Ze laat je proeven welke wonderlijke invloed fermentatie op de smaak heeft. Sarah Lebeer gaat dieper in op de biologische processen: Welke bacteriën doen wat? En wat maakt gefermenteerde goedjes zo gezond?

Rose Greene staat als sous-chef achter het fornuis van In De Wulf en leidt sinds kort de keuken van De Superette in Gent.

Sarah Lebeer is bio-ingenieur in de cel- en gentechnologie. Ze bestudeert de werking van lactobacillen en is onderzoeksprofessor aan de Universiteit Antwerpen.

Zondag / 16:30 / DE Zaal

De keuze van Kobe Desramaults

THE PIG IDEA

Voertaal Engels

Food waste activist Tristram Stuart strijdt al jaren tegen voedselverspilling. Hij geeft legendarische TED-talks en organiseert diners voor 5000 mensen met eten dat eigenlijk voor de vuilbak is bestemd.

Stuart is ook de bedenker van *The Pig Idea*, een campagne die ijvert voor het oeroude gebruik om varkens te voeden met keukenrestjes. Het varken als recyclagesysteem is een eenvoudig idee dat leidt tot dubbele winst: er moeten geen gewassen worden geïmporteerd als veevoe-der én ons afval wordt verwerkt tot een lekker stukje vlees.

KRACHTVOER nodigt Edd Colbert, medeoprichter van *The Pig Idea*, uit om de filosofie achter de campagne uit de doeken te doen. Nadien is er tijd voor een Q&A.

Zondag / 17:30 / DE Fred

© Piet De Kersgieter

INITIATIE: VERGETEN VLEES

Topslager Hendrik Dierendonck tovert de workshopruimte om tot een heus beenhouwersatelier en vertelt je over het belang van eerlijk en goed gekweekt vlees.

Hij stroopt zijn slagersmouwen op en gaat aan de slag met vergeten en minder gekende stukken van het dier, legt uit wat het *nose to tail*-principe betekent en waarom hij er zoveel belang aan hecht. Voer voor carnivoren die willen weten wat ze eten.

Hendrik Dierendonck is een slager die zijn ambacht in ere houdt. Naast de familiezaak in Sint-Idesbald opende hij enkele jaren geleden Atelier Dierendonck in Nieuwpoort.

Hij is de favoriete vleesleverancier van heel wat sterrenchefs en zette zijn schouders achter de revival van het West-Vlaams rood rund.

Zaterdag / 14:00 / DE Studio Large
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

WORKSHOPS

INITIATIE: BIER BROUWEN

Wat borrelt daar in de garage? Na deze initiatie is de kans groot dat je thuis begint te experimenteren met eigen brouwsels.

Brouwer Janos De Baets legt je het brouwproces uit van begin tot eind. Hij brengt mout, hop en kruiden mee en laat je proeven van de bieren die hij ermee brouwt. Samen stel je een recept op voor je eigen bier. Vanaf nu geen gewone pintjes meer, wel avontuurlijke elixers van eigen makelij!

Janos De Baets is professioneel brouwer in De Proefbrouwerij en lid van brouwersduo Hedonis.

Zaterdag / 15:00 / Atelier 3
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

ZAAD BEWAREN

Voertaal Engels

Word ingewijd in de magische praktijk van *seed saving*. Leer hoe je de zaden van groenten, bloemen en kruiden oogst, bewaart en opnieuw zaait.

In deze workshop ga je aan de slag met een aantal bijzondere variëteiten zodat je een portie uniek zaaigoed hebt voor je tuin van 2015!

Ann Doherty leidt de Amsterdamse stadstuinbouworganisatie City Plot. Ze is een enthousiast tuinierder, gediplomeerd bijenhouder en vurig voorstander van wormencompost.

Zaterdag / 17:00 / Atelier 2
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

WORKSHOPS

© Kris Vlegels

GROENTEN IN EEN GLANSROL

De tijd dat een vegetarische maaltijd het zielige broertje van een biefstuk-friet was, ligt achter ons. We hebben door dat er meer is dan de obligate groenteburger en experimenteren lustig met linzen, noten en specerijen. Groentekok Nicolas Decloedt toont hoe je je *veggie* kookkunsten tot een gastronomisch niveau kan tillen.

Nicolas Decloedt is een jonge kok met een voorliefde voor de gastronomische groentekeuken. Hij is de drijvende kracht achter het Brusselse foodcollectief Humus Botanical Gastronomy en chef in de keuken van Eat Love Tastings in Gent.

Zondag / 12:30 / Atelier 2
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

WILDPLUKWANDELING

Ga op ontdekking in de Antwerpse binnenstad met Geert Heyneman en speur parken en borduren af naar onkruid waar je in de keuken mee aan de slag kan.

Je gids vertelt je alles over de wilde planten die je tegenkomt en geeft tips voor culinair gebruik.

Geert Heyneman is stadsecoloog, distillateur en een wandelende plantenencyclopedie. Zijn kennis zette hij om in Ginderella, de eerste Belgische gin op basis van wilde planten.

Zondag / 15:00 / Gratis
Inschrijven en vertrek
aan de infobalie

De keuze van
Dorien Knockaert

© Piet De Kersgieter

FERMENTEREN

Voertaal Engels

De transformatie van voedsel door micro-organismen: het klinkt misschien niet zo smakelijk, maar de producten die het oplevert lusten we wel. Zuurkool, yoghurt, geuze, chocolade en azijn: allemaal krijgen ze hun specifieke smaak door fermentatie.

Ook thuis kan je allerlei potjes laten bubbelen. Leer hoe je nieuwe smaken kan creëren door de transformerende kracht van bacteriën, gisten en schimmels!

Rose Greene is sinds jaren de sous-chef van Kobe Desramaults bij In De Wulf en leidt de keuken van De Superette in Gent.

De keuze van Kobe Desramaults

Zondag / 12:30 / Atelier 3
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

WORKSHOPS

© Piet De Kersgieter

ZUURDESEMBROOD

Voertaal Engels

Wegens groot succes op onze eerste editie doet Sarah Lemke dit jaar opnieuw de mysteries van zuurdesem uit de doeken. Ze neemt je mee door het hele maakproces: van bubbelende starter over nat deeg tot vlammend hete oven.

Ontdek het geheim achter een bikkelharde korst en een zijdezacht kruim en bak thuis je eigen *signature bread*.

Sarah Lemke kwam drie jaar geleden vanuit de VS naar België om brood te bakken bij Kobe Desramaults in In De Wulf. Intussen bemant ze de houtoven van De Superette in Gent.

Zondag / 16:00 / Atelier 1
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

© Plant Chicago

WINTERS TUINIEREN IN JE WOONKAMER

Leer hoe je een winter lang vitaminebommetjes verbouwt in eigen huis. In deze workshop leer je zaden, bonen en noten kiemen. Je ontdekt hoe je microgroenten teelt op je vensterbank en je maakt een kiembakje waarmee je gezond de donkere wintermaanden doorkomt!

Ann Doherty leidt de Amsterdamse stadstuinbouworganisatie City Plot. Ze is een enthousiast tuinierster, gediplomeerd bijenhouder en vurig voorstander van wormencompost.

Zondag / 16:00 / Atelier 3
Tickets: € 8, via krachtvoer.be

FOODBLOGGEN

Een webplek met appetijtelijke verhalen en foto's onderhouden kost tijd, kunde en veel liefde. Drie specialisten leren je de kneepjes van het foodbloggen.

Deze driedelige masterclass richt zich op mensen die al een blog hebben. Zowel de beginnende als meer gevorderde foodblogger komt aan z'n trekken. Inschrijven kan op elk deel afzonderlijk.

Tickets: € 8 per workshop, via krachtvoer.be

Foodblogging

Blogexperte Stephanie Duval ontrafelt het geheim van een succesvolle blog, maar werpt ook een verhelderende blik op de vragen en uitdagingen die bloggen met zich meebrengt. Kan je van bloggen je beroep maken? Is elke blogger automatisch ook een journalist? En hoe ziet het huidige foodbloggingslandschap eruit?

Stephanie Duval is blogger en professioneel verhalenverteller. Haar eigen webstek heet *70percentpure.be*. Ze is hoofdredacteur van twee modevakbladen, freelance journalist en brand consultant. In het najaar komt haar boek *How Blogs Work* uit bij Uitgeverij Lannoo.

Zaterdag / 14:00 / Atelier 1

MASTERCLASSES

© Teska Overbeeke

Foodwriting

Culinair journaliste Hiske Versprille inventariseert wat ze belangrijk vindt aan een goed geschreven tekst over eten. Aan de hand van fragmenten van haar favoriete schrijvers demonstreert ze hoe je in een tekst op de juiste manier sfeer en smaak neerzet. Tot slot neem je zelf de pen ter hand en zet je je lievelingsgerecht of een bijzondere eetervaring op papier.

Hiske Versprille is een gedurfde jonge stem in de culinaire schrijfwereld. Ze studeerde filosofie en schrijft over eten voor *Het Parool*. Sinds begin dit jaar volgt ze er de grote Johannes Van Dam op en schrijft ze vlijmscherpe stukjes voor de restaurantrubriek *Proefwerk*.

Zaterdag / 16:30 / Atelier 1

© Piet De Kersgieter

Foodfotografie

Fotograaf Piet De Kersgieter laat zien dat je geen dure toestellen nodig hebt om mooie foodfoto's te maken. In de technieken die je leert ligt de nadruk op authenticiteit en natuurlijke lichtinval. Ga aan de slag met eten dat je op KRACHTVOER vindt en maak kennis met sterke composities en sfeervolle styling.

Piet De Kersgieter is fotograaf en filmmaker. De beelden die hij maakt zijn uitgepuurd maar toch warm en vol gevoel met een snuif rock 'n' roll. Piet vertoeft graag in de keuken van topchefs en fotografeert daarnaast ook interieurs en portretten.

Zondag / 12:00 / Atelier 1

© KaWing Falkena

FOOD START-UPS

Zit je in de food business? Wil je je brood verdienen met een fraai en verantwoord foodconcept? Vind je graag het warm water uit, maar ben je ook benieuwd hoe anderen dat met verve doen?

Schuif aan bij het diner voor foodentrepreneurs en deel kennis, kunde en lekker eten. Naast lotgenoten en ervaringsdeskundigen tref je er ook verschillende tools die je kunnen helpen om je idee een trapje hoger te tillen.

De setting is een informeel driegangendiner waar je inzoomt op ervaringen, do's en don'ts. Lui achterover leunen is niet aan de orde; samen zoek je naar de eieren van Columbus.

Het entrepreneursdiner wordt georganiseerd door Cornelis Serveert, een Nederlands foodcollectief dat concepten ontwerpt waarbij culinaire en culturele ingrediënten het startschot zijn voor het uitwisselen van kennis, inhoud en connecties.

Zaterdag / 20:00 / DE Studio Large
Ticket: € 25, te koop via krachtvoer.be

TASTINGS

© Sven Van Baarle

NATUURWIJN

Natuurwijn wordt door kenners wel eens met argwaan onthaald. Zo zou wijn zonder sulfiet moeilijk bewaren. Sommelier Wouter De Bakker duikt in zijn privékelder en brengt unieke flessen mee die het tegendeel bewijzen.

Ontdek de verschillen tussen eenzelfde wijn met en zonder sulfiet, savoureer wijn uit de vorige eeuw en laat je verrassen door de overvloed aan smaak die in natuurwijn verscholen zit.

Wouter De Bakker is sommelier, importeur en natuurwijnexpert met een zwak voor artisanale wijnmakers uit minder gekende regio's.

Zaterdag / 14:00 / Atelier 2
Ticket: € 8, via krachtvoer.be

KOLONEL MOSTERD & ZIJN DROGE WORST

Kennen mosterd en droge worst een even gevarieerd smakenpalet als wijn? En wat gebeurt er als je de twee combineert?

Samen met degustatieclub Vinger in de Pot proef je vijf verschillende mosterds en droge worsten en ontdek je de vele smaak- en textuurverschillen van deze alledaagse producten.

Vinger in de Pot is de degustatieclub van chefs Inge Lanckacker en Céline Morris. Regelmatig komen ze samen om dingen te proberen die heel bijzonder zijn, of net heel vanzelfsprekend. Ze willen begrijpen hoe eten werkt.

Zaterdag / 17:00 / Atelier 3
Ticket: € 8, via krachtvoer.be

TASTINGS

OUDE APPELRASSEN

Schone van Nordhausen, President Van Dievoet en Jacques Lebel: achter deze klinkende namen gaan smakelijke appels schuil die je niet terugvindt in de fruitafdeling van de supermarkt.

In hun boomgaard houden Luc en Kris die diversiteit in ere. Normaal verwerken ze hun appels tot sap, maar op KRACHTVOER trakteren ze je op een heuse appelproeverij. Ontdek ongekende en oude appelsoorten en proef een wonderbaarlijke diversiteit aan smaken.

Luc Goossens en Kris Vanderstichele van Tuinsappen Lombarts Calville maken artisanale biosappen en cider op basis van oude appelrassen.

Zondag / 14:30 / Atelier 3
Ticket: € 8, via krachtvoer.be

© Alle Dagen Honger

ONBEMINDE VIS

Filip Claeys kookt in zijn sterrenrestaurant De Jonkman sinds 2008 uitsluitend met Noordzeevis en verzet zich radicaal tegen kweekvis. Hij brengt een lading dagverse bijvangstvis mee en toont hoe je hier in de keuken mee aan de slag kan.

Fileer vis waarvan je het bestaan niet kende, proef en sta versteld van het aantal duurzame vissoorten dat onze Noordzee rijk is.

Filip Claeys is de bezieler van North Sea Chefs en de kok van De Jonkman in Brugge. Als kleinzoon van een visser en zoon van een sterrenchef kreeg hij de liefde voor koken en vis met de paplepel mee.

Zondag / 16:00 / Atelier 2
Ticket: € 8, via krachtvoer.be

© Olmo Peeters

VRIJSPELHOEK

Kom je naar KRACHTVOER met je kroost maar wil je ze niet kwellen met stilzitten en zwijgen tijdens een lezing of documentaire?

Maak je geen zorgen, de monitoren van jeugdwerkorganisatie Koning Kevin staan klaar om de kleintjes vakkundig op te vangen.

Zij voorzien een grote vrijspelhoek waar je kind in veilige handen is terwijl jij geniet van een film of tasting.

Elk kind kan kiezen wat, hoe en met wie hij speelt, geheel op z'n eigen tempo. Spelplezier met een hoek af!

Zaterdag en zondag / 14:00 - 20:00
DE Kelder / Vrij toegankelijk

KINDEREN

© KRNWTR

GA WILD MET KRAANWATER

Voor kinderen vanaf 8 jaar

Kraanwater saai? De jongens van KRNWTR bewijzen het tegendeel: kraanwater is lekker, gezond en milieuvriendelijk én je hebt het altijd in huis.

In deze workshop krijg je eerst een blinddoek om: kan jij proeven welk glas flessenwater of kraanwater is? Daarna sla je aan het experimenteren en ontdek je hoe je met fruit en groenten bijzondere smaakjes aan je glas kraanwater kan geven.

KRNWTR strijdt tegen milieuvervuiling door het promoten van leidingwater via producten, activiteiten en campagnes.

Zaterdag / 15:00 / Kinderatelier1
Inschrijven aan de infobalie

© Agata Wlodarska

ETENTJE VAN PAPIER

Voor kinderen van 6 tot 12 jaar

Schuif aan. Ga zitten. Het tafellaken is kraakvers. Agata en Annelies serveren schaar, gekleurd papier, lijm en letters.

Wat schaft de pot vandaag? Dat bepaal jij helemaal zelf! Een gekke groente, een tweehoofdige vis of een driegangenmenu: met papier maak je zowat alles klaar. Je gaat aan de slag met bestaande of verzonnen recepten en tovert een overvloedig banket op tafel.

Agata Wlodarska maakt poëtische illustraties en objecten. Annelies Van Hullebusch is performer en bedenkt beeldende voorstellingen.

Zaterdag / 14:00 & 16:00
Kinderatelier 2
Inschrijven aan de infobalie

KINDEREN

© Regula Ysewijn

KOKEN MET RESTJES

Voor kinderen vanaf 9 jaar

Al lijkt het of er niets in huis is, als je eens diep in de frigo duikt vind je altijd wel iets dat je kan omtoveren tot een lekker hapje. Zeker nadat Loes en Regula je leren hoe je water en bloem kan omvormen tot pizza, foccaccia of wraps.

De courgette die er zonet nog heel zielig uitzag, ligt te schitteren op je pizza. De geblutste appel speelt een glansrol in de zoete foccaccia. Bestuif je handen met bloem en sla aan het kneden!

Loes runt samen met Krikke de traiteurszaak Colonia. Regula is Miss Foodwise, een anglofiele fotografe, vormgeefster en blogster.

Zondag / 14:00 / Kinderatelier 1
Inschrijven aan de infobalie

© Marion Kahane

MUZIEKTHEATER: LELEGÜM

Voor kinderen vanaf 1 jaar

Een marktkramer stalt zijn groenten uit. Al snijdend, hakkend en raspend tovert hij ze om tot muziekinstrumenten en figuren. *Lelegüm* is een gezonde mix van geurige beelden, verrassende geluiden en kleine verhaaltjes om van te smullen.

Theater De Spiegel maakt muziektheater voor de allerjongsten. Acteurs en muzikanten spelen met figuren, ruimte, muziek en publiek. Dit heerlijke samenspel leidt tot knusse en hartverwarmende voorstellingen.

Zondag / 14:00 & 16:00
DE Studio Large

© Park Pardon

BLITSE KEUKENSCHORTEN

Voor kinderen van 6 tot 10 jaar

Hou jij wel van keukengeklieder? Na deze workshop kan je je thuis volledig laten gaan!

Onder deskundige leiding van 'chef-koks' Bloeme van Bon en Geran Knol van Park Pardon tover je een blanco keukenschort in een uurtje om tot een blits exemplaar.

Ga op de foto als een echte keukenpiet in de Park Pardon-keuken en neem je schort mee naar huis.

Park Pardon is het illustratiecollectief van Bloeme van Bon en Geran Knol. Samen maken ze beelden in de breedste zin van het woord. Ze vinden elkaar in hun grenzeloze fantasie, zin voor experiment en verfrissende zin voor humor.

Zondag / 13:00 & 15:00 & 17:00 / Kinderatelier 2
Inschrijven aan de infobalie

OOGSNOEP EN HERSENKRAKERS

De kelders van DE Studio worden ingepalmd door appetijtelijke creaties en projecten die hedendaagse voedingskwesties op een verrassende manier belichten.

Bewonder het werk van:

Henk Wildschut (NL) - *Food*, een fotografische doorlichting van de Nederlandse voedingsindustrie.

Fiona Dumesnildot (FR) - Verbaas je over een magische chocoladetruc die schijnbare overvloed brengt. *i.s.m. kunstencentrum Z33*

Lisa Ma (UK) - Wat zou jij doen met de invasieve ganzen in Gent? *i.s.m. kunstencentrum Z33*

Jo Van Laer (BE) en Zosia Poplawska (PO) - Proef de Poolse keuken en ontdek de cultuur die erachter schuilt.

Pieterjan Ginckels (BE) - De reeks *Sculptural Alibi* wordt aangevuld met een doe-het-zelfmacaron.

Lotte Van Huyck (BE) - Textiel en voeding spelen een subtiel spel van vermommingen in *Don't Play with your Food.*

Louis Reith (NL) - Oude kookboeken worden versnipperd tot nieuwe grafische composities.

Studio Fluit (BE) - Fotografeer je vrienden met een reuzeworst of decadente ijscoupe in Fotostudio Overvloed!

Wide Vercnocke, Charlotte Dumortier, Frederik Van Den Stock & Jangojim - Spot jezelf in de enige echte analoge festivalblog, gevoed door een stel razendsnelle tekenaars.

Zaterdag / 14:00 - 20:00 & zondag / 12:00 - 20:00
DE Kelder & DE Foyer

© KENZO

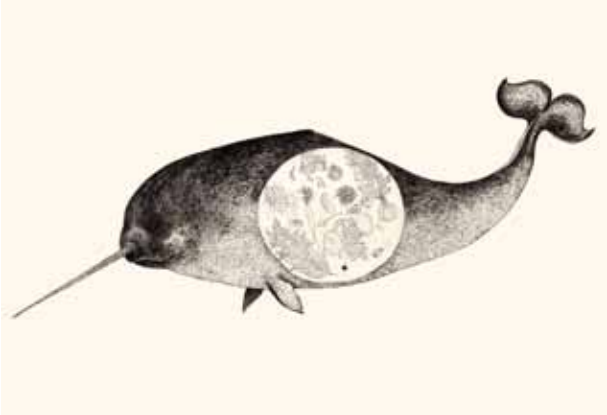
THE NEXT BIG FIVE

De koe, het schaap, de zalm, de kip en het varken: dieren die alomtegenwoordig zijn, terwijl we ze zelden zien. Met *The Next Big Five* weeft Yves Drieghe van DIFT een persoonlijk verhaal gebaseerd op de onvoorstelbare impact die onze eet- en leefgewoontes hebben op de natuur, mensen en dieren.

Voor de eerste keer treedt *The Next Big Five* uit zijn online context met een installatie vol inspirerende merken, organisaties, koks en ontwerpers uit België en ver daarbuiten die *plant-based*, *thrive*, *vegan*, *faux-leather* of *sustainable* een volledig andere betekenis geven.

Verwacht je aan klinkende namen als KENZO, Honest by, Foodstorms, Pieter Van Eeenoge, Vivienne Westwood en Jo-Anne McArthur, en de prachtige animatiecompilatie *Losing Nemo*.

Zaterdag / 14:00 - 20:00 & zondag / 12:00 - 20:00 / DE Kelder



© Toyah De Corte

7 KOKS, 7 ILLUSTRATOREN

Net als vorig jaar ontfutselden we een aantal bijzondere recepten aan onze culinaire idolen en gaven we ze door aan een legertje onverschrokken jonge beeldenmakers.

De zeven duo's zullen zorgen voor een verse lading geïllustreerde recepten voor magere en vette dagen.De resultaten vind je terug op de expo, én in een heus minikookboekje waar je thuis mee aan de slag kan.

Met recepten van

Cornelis Serveert, Dorien Knockaert, The Dutch Weed Burger, Filip Claeys, Roof Food, De Superette en de Keuken van het Ongewenste Dier.

En illustraties van

Toyah De Corte, Nik Naudts, Lie Dirkx, Studio Fludd, Kachiri Faes, Mathilde Van Gheluwe en Dries Wiewauters.

Zaterdag / 14:00 - 20:00 & zondag / 12:00 - 20:00 / DE Kelder

© Olmo Peeters

© Sven Van Baarle

© Sven Van Baarle

MARKT

PRODUCTEN EN PRODUCENTEN

Het hele weekend lang vind je op de markt gepassioneerde ambachtslui die kwaliteit en smaak hoog in het vaandel dragen. Ontdek oude tradities, nieuwe smaken, inspirerend leesvoer en kostbare vakkennis.

Met onder anderen:

Olivier Jacobs - *old skool* cocktails en huisgemaakte siropen van de befaamde cocktailbar Jigger's uit Gent.

Comptoir des Objets - duurzame en stijlvolle objecten voor op tafel en in de keuken.

Aldo Neri - spannende brood-experimenten van de bakker van Domestic.

Huis Haas - een unieke verzameling prints, boekjes en andere grafische kleinoden met een hart voor eten.

Isabelle Quirynen (Bitterzoet Chocoladeproeverijen) - ter plekke gebrande cacaobonen.

Het Paard Van Troje - essentieel leesvoer en heerlijke kookboeken, met als toemaatje een signeersessie met Chad Robertson op zaterdag!

Sanguisorba - kruiden, wilde planten en vergeten groenten met een schat aan voedings- en medicinale stoffen.

Tinsel - huisgemaakte zondagse zoetigheden uit de beste lunchbar van 't Stad.

SMARTMAT - eenvoudige maar verrassende recepten, samen met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten aan huis geleverd.

Floom - vers geroosterde muesli en granola, online te bestellen om elke ochtend van te genieten!

Migino Delicious Oils - kleinschalig geproduceerde noten- en zaadoliën van Gino De Rycke, hofleverancier van De Superette en In De Wulf.

En nog veel meer ...

Zaterdag / 14:00 - 20:00 & zondag / 12:00 - 20:00
DE Foyer + DE Kelder

STREET FOOD

© Olmo Peeters

METEOR

Een oude Peugeot J7 omgebouwd tot een pure keuken op wielen, met achter de potten Maarten Van Essche en Floris Van Looy. Ga langs voor een bordje lekker eten van topniveau.

DE KEUKEN VAN HET ONGEWENSTE DIER

Een ongewone foodtruck die kookt met het vlees van dieren die overlast veroorzaken. Denk aan rivierkreeftensoep uit de Amsterdamse grachten, billetjes van muskusrat of ponyburgers. Kom smullen van een heerlijk hapje ongewenst dier.

NATUURWIJN & GEUZE

Sommelier en natuurwijnkenner Wouter De Bakker kiest de beste flessen rood en wit om je bordje straatvoer te vergezellen.Als je meer van bier houdt, vind je aan deze bar ook een selectie geuze van geuzestekerij 3 Fonteinen.

Zaterdag & zondag doorlopend / DE Foyer & buiten voor DE Studio

STREET FOOD

© The Dutch Weed Burger

AARDAPPELS IN DE SCHIL

Slager Hendrik Dierendonck geeft samen met zijn kompaan Michael Yates een exclusief voorsmaakje van het concept dat ze lanceren in januari 2015: de demo- en tastingruimte Carcasse. Speciaal voor KRACHTVOER interpreteren ze de klassieke aardappel in de schil: traag gegaard in rundervet en opgevuld met merg. Ontdek een explosie van smaken en texturen op basis van lokale producten.

THE DUTCH WEED BURGER

Zeewier en algen worden gezien als hét nieuwe krachtvoer: rijk aan hoogwaardige eiwitten, vitamines en mineralen. De bedenkers van de 100% plantaardige en innovatieve zeewierburger komen uit Amsterdam en staan op zaterdag met hun burgerkraam op de markt. Scoor een bordje duurzame fastfood!

Zaterdag & zondag doorlopend / DE Foyer & buiten voor DE Studio

© Cook It Raw

SOUTHERN STYLE BBQ

Sluit KRACHTVOER af in stijl met deze niet te versmaden combo van een swingende docu en een sappige barbecue.

Tijdens het aperitief wijdt *Cook it Raw: Charleston* je in in de culinaire tradities van het zuiden van de VS. Daarna dekken we grote lange tafels en zetten de spirituals op luid voor een laatste overvloedig avondmaal.

Barbecuekoning Papa Joe rijgt een varken aan het spit en chef Nicolas Decloedt serveert een vegetarische interpretatie van het zuiderse thema.

& COOK IT RAW: CHARLESTON

The Perennial Plate / 2014 / USA
30 min. / Belgische première

Elk jaar verenigt *Cook it Raw* de beste avant-gardechefs en lokale ambachtslui op een bijzondere locatie. Deze ontmoetingen moedigen culinaire vernieuwing aan, maar doen ook nadenken over ecologische, sociale en culturele thema's.

In deze docu over de zesde editie gaan tien topchefs via zwartgeblakerde barbecuepits op zoek naar de culinaire identiteit van de *Deep South* in de VS.

Zondag / 20:00 / DE Zaal
Ticket: € 20, via krachtvoer.be

© Wendy Kegels

EAT THE STORY

Het gerecht is opgediend. De lichten worden gedimd en je hoofdtelefoon gaat op. Het wordt stil in het restaurant. Tot je proeft en een stem je meeneemt. Als je inschrijft voor dit diner ben je vertrokken voor een bijzondere avond.

Radiomaakster Katharina Smets en chef Magalie Verbaet duiken samen de keuken in. Magalie laat zich inspireren door de smakelijke radioverhalen van Katharina en vice versa. Een eenmalig en uniek diner met soundscape.

Katharina Smets organiseert luisteravonden in België en Nederland i.s.m. Grenzeloos Geluid, In The Dark en deBuren. Ze maakt radio voor Radio 1, Klara en de VPRO.

Magalie Verbaet opende na jaren ervaring in de keukens van Dôme en Dôme Sur Mer haar eigen restaurant Ossip in Berchem. Ze serveert er samen met souschef Yves Feyens een pure en eigenzinnige keuken.

Zondag / 19:00 / in restaurant Ossip, Schomstraat 49, Berchem
Ticket voor een 5-gangenmenu: € 60 incl. water & koffie
of € 90 incl. aangepaste wijn, via krachtvoer.be

LIVE RADIO: RUM EN ROEM

Tijdens *Rum en roem* onthullen schrijver Maarten Inghels en radiomaakster Katharina Smets een literair geheim dat nooit eerder op de FM-band te horen was.

Met het vuur van de piratenzenders van weleer breken Smets en Inghels een lans voor het luisteren naar het verhaal dat zich afspeelt in je hoofd.

Op deze benevelde editie neemt *Rum en roem* je mee naar de liederlijke wereld van drinkebroers, kroegtijgers en allumeuses. Ontstaat goede literatuur bij gratie van bier en wijn? Of is alcohol een verderfelijk vergif?

Rum en roem is een productie van VONK & Zonen i.s.m. Katharina Smets.

Katharina Smets organiseert luisteravonden in België en Nederland, i.s.m. Grenzeloos Geluid, In The Dark en deBuren. Ze maakt radio voor Radio 1, Klara en de VPRO.

Maarten Inghels is dichter en schrijver. Hij is coördinator van *De eenzame uitvaart* in Antwerpen, een project waarbij dichters gedichten schrijven voor mensen die eenzaam worden begraven, zonder familie of vrienden. In 2013 verscheen een reportageboek over het project.

Zaterdag / 21:00 / DE Fred

© Sven Van Baarle

FILMONTBIJT: OTARKINO

Vincent heeft een voorkeur voor 16mm-film, Charlotte en Hadas gaan graag aan de slag met seizoens- en streekproducten.

Alles komt samen in een groot feest voor de zintuigen tijdens Otarkino. De film die je ziet en de gerechten die je proeft vormen een geheel.

Op KRACHTVOER serveert Otarkino wegens groot succes in 2013 opnieuw een ontbijteditie.

Otarkino is een samenwerking tussen filmcurator Vincent Stroep en Otark Productions.

Otark Productions is het Antwerpse food collectief van Hadas Cna'ani en Charlotte Koopman. Ze combineren culinaire durf met artistiek inzicht en serveren heerlijke ontbijten bij Atelier Solarshop.

Zondag / 10:00 / DE Zaal
Ticket: € 15, via krachtvoer.be

PRAKTISCH

INFO

Data	Openingsavond vrijdag 17 oktober Zaterdag 18 & zondag 19 oktober 2014
Locatie	DE Studio Maarschalk Gérardstraat 4 2000 Antwerpen
Info	www.krachtvoer.be
Contact	info@krachtvoer.be

BEREIKBAARHEID

DE Studio ligt aan het Mechelseplein en is eenvoudig te bereiken met tram en bus. De halte Nationale Bank ligt op 400m wandelafstand.

DE Studio heeft geen eigen parkeergelegenheid, maar er zijn drie betaalparkings in de buurt.

GOED OM WETEN

De films en lezingen zijn toegankelijk zo lang er plaats is in de zaal. Kom op tijd, zo ben je zeker van je zitje.

Om de filmvoorstellingen en lezingen niet te storen, worden laatkomers niet toegelaten.

TICKETS

DAGPAS

Een dagpas voor zaterdag 18 en zondag 19 oktober kost € 10 per dag. Een dagpas is geldig voor alle films, lezingen, de markt, de expo en het kinderprogramma.

KINDERTICKETS

Een kinderticket voor zaterdag 18 en zondag 19 oktober kost € 5 per dag. Een kinderticket is geldig voor kinderen tot 12 jaar voor alle films, lezingen, de markt, de expo en het kinderprogramma.

TICKETS VOOR WORKSHOPS, TASTINGS EN MASTERCLASSES

Voor deze activiteiten moet je aparte tickets aankopen die enkel geldig zijn in combinatie met een dagpas.

TICKETS VOOR OTARKINO EN DINERS

Voor deze activiteiten moet je aparte tickets aankopen. Deze activiteiten zijn apart toegankelijk, dus de tickets zijn ook geldig zonder dagpas.

Alle tickets zijn te koop via www.krachtvoer.be

ORGANISATOREN

ALLE DAGEN HONGER

Alle Dagen Honger is Johanna Goyvaerts, Barbara Serulus en Mayken Craenen. Op hun blog documenteren ze hun zoektocht naar goed eten.

Die leidt hen langs politieke, ecologische, culturele, ethische en gastronomische thema's, naar gepassioneerde ambachtslui en chefs, maar ook naar kritische wetenschappers en journalisten. Naast portretten en reportages posten Johanna, Barbara en Mayken ook recepten.

In 2012 en 2013 won Alle Dagen Honger de Weekend Knack Blog Award voor Beste Culinaire Blog. Ze werkten samen met o.a. De Vooruit, 30 CC en deBuren. Sinds 2014 schrijven ze voor *De Standaard Magazine*. In het voorjaar van 2015 verschijnt hun eerste boek bij Uitgeverij Luster.

www.alledagenhonger.be

VILLANELLA

Villanella is een kunstencentrum dat sinds 2011 huist in het gebouw van de voormalige Studio Herman Teirlinck. Villanella ontwikkelt er een podium voor jong publiek en een centrum voor jong talent: DE Studio.

In de theaterzaal worden kinder- en jeugdvoorstellingen gepresenteerd van gezelschappen als Theater FroeFroe, Theater De Spiegel, Laika, Zonzo Compagnie en Villanella.

Villanella organiseert in DE Studio festivals, workshops en master-classes voor jonge creatieve talenten uit de podiumkunsten, literatuur, multimedia, video en fotografie. Villanella is ook: Kunstbende, De Inktaap, Villanova, Grafixx, ...

www.villanella.be

© Olmo Reeters

COLOFON

Vormgeving & illustraties - Mayken Craenen / Redactie - Jo Goyvaerts, Barbara Serulus, Mayken Craenen / Eindredactie - Amelie Aernaudts, Hadewych De Prins, Kaat Van haesendonck

V.U.: Marc Verstappen, Maarschalk Gérardstraat 4, 2000 Antwerpen

MET DANK AAN

Dorien Knockaert en Kobe Desramaults voor hun inhoudelijke input. Céline Morris voor de organisatie van de markt. Alle mensen die een lezing geven, een marktkraampje uitbaten, een bijdrage leveren aan de expo, een workshop begeleiden of zorgen voor lekker eten en drinken.

MET DE STEUN VAN

WWW.KRACHTVOER.BE

Vrijdag 17 oktober

20:00 **OPENINGSAVOND**
De grote Schaarste- en overvloedtalkshow

Zaterdag 18 oktober

12:00 - 22:00 **STREET FOOD**

14:00 - 22:00 **DAGPROGRAMMA**
lezingen, workshops, films, tastings, markt en expo

20:00 - 21:00 **DINER** voor food start-ups

21:00 - 22:30 **LIVE RADIO** Rum + Roem

Zondag 19 oktober

10:00 - 12:00 **FILMONTBIJT** Otarkino

12:00 - 22:00 **STREET FOOD**

12:00 - 22:00 **DAGPROGRAMMA**
lezingen, workshops, films, tastings, markt en expo

20:00 **BARBECUE** Southern style