



KUIPEN MAKEN BIJ KUIPEN COENE



Eigen foto - Marleen Bonami en Thomas Coene in beeld

Het Kuipersambacht is een ambacht dat houten vaten maakt en restaureert. De Grieken en Romeinen gebruikten in het begin vaten van klei. Maar doordat deze snel braken werden ze schaars. Men is toen overgegaan op het vervaardigen van **houten vaten**.

In de Middeleeuwen was kuiper een courant beroep. Overal werden kuiperijen opgestart. Een pas getrouwd paar ging naar de kuiper om daar de uitzet te kopen. Men had emmers nodig voor water en melk, een kom om te wassen, om bloem en gerst op te slaan, een karn om boter te maken en een stomp om kaas te bewaren. Veel van deze aangeschafte vaten gingen een mensenleven mee en waren daardoor een waardevol bezit. Ook vandaag hebben de vaten een heel lange levenscyclus, onder andere door restauraties.

Het maakproces

Er is een belangrijk onderscheid te maken tussen het restaureren van vaten/foeders en bloemkuipen. **Een foeder** is een groot vat dat recht staat tijdens het productieproces van het bier. **Een vat** ligt plat en wordt ook zo gelegd tijdens het productieproces van bier/ wijn/ porto/ cherry... Waar **de duigen** (gebogen planken voornamelijk gemaakt uit eikenhout, in bestaan) bij een vat/ foeder gebogen zijn, zijn deze bij een kuip recht. Een kuip is een omgekeerde kegelvorm waar vooral ingezet wordt op opslag, het hout van de kuip is niet belangrijk voor smaak in het productieproces. De vaten/ foeders en kuipen worden gemaakt uit **eikenhout**. **Het ijzer** dat we gebruiken is gegalvaniseerd.

Het maken van een (bloem)kuip

Belangrijk is om een goede **houtkwaliteit** te hebben. Deze moet aan een aantal criteria voldoen, er mogen geen knopen aanwezig zijn in het hout. Het hout wordt zorgvuldig uitgekozen en de planken worden **schuin en conisch** uitgezaagd, geschaafd en samengezet. De planken worden zo gevormd dat ze een kegel vormen. Rondom het hout worden ringen uit bandijzer aangebracht. Uiteindelijk wordt de kuip voorzien van handvatten.

Het restaureren van een vat/ foeder

Er wordt langsgegaan om het vat/ de foeder te controleren en het probleem vast te stellen. Is er een duig die niet meer in goede staat? Of is het een probleem met een bodem die niet meer goed aansluit? Nadat het probleem is vastgesteld, wordt gekeken in welke conditie het stuk is. Kan dit stuk zelf bijgewerkt worden en hergebruikt? Prima, zo hebben wij het het liefst: een stuk hout zo veel mogelijk hergebruiken. Niet alleen goed voor de ondernemer, ook voor het milieu!

Indien het stuk niet meer te redden is, wordt een nieuwe duig of bodem gemaakt.

Technieken

Het kuipen bestaat uit zagen - schaven - klinknagels bevestigen. (Een kuip vereist minder ervaring dan een vat/ foeder). Dezelfde technieken zijn vat toepassing op de **restauratie van een vat**. Belangrijk hierbij is dat het ook waterdicht moet zijn. Een grondige studie van de foeder of het vat is dus noodzakelijk. Een nauwkeurig werk, want iedere duig is anders.

De duur van het maak/restauratieproces is afhankelijk van de grootte van de kuip. Elke kuip wordt met de hand gemaakt. Naar de wensen van de klant kan dit een project van soms gemakkelijk een dag werk zijn.

Kennis en kunde

Het is belangrijk om een uitgebreide **houtkennis** te hebben. Daarnaast is er ook kennis nodig over hoe vaten/ foeders functioneren. Pas dan is het mogelijk om de restauraties te kunnen uitvoeren. Je moet dus naast liefde voor het ambacht ook een **ervaren schrijnwerker** zijn.

In onze woning staat een wijnvat als decoratie. Door de vloerverwarming begon dit te krimpen waardoor de ijzeren ringen los kwamen. Ik wilde dit graag zelf kunnen vermaken. Daardoor ging ik op zoek en kwam ik op de website van Marleen Bonami terecht.

We startten samen begin 2024 een Meester - Leerling traject op. Dit traject is bedoeld om het ambacht van het Kuipen te redden. Marleen leert me alles wat ik moet weten over het ambacht, zo gaat het niet verloren.

Het is een oud ambacht wat heel wat kennis en ervaring met zich meebrengt. Mits ik al enkele jaren ervaring heb als meubelmaker, heb ik hierbij een voorsprong om het ambacht onder de knie te krijgen. Ik ken al heel wat houtsoorten en kan al bepaalde technieken. Daarnaast kan ik ook op een veilige manier met alle machines werken, wat een voordeel is. Het ambacht op zich moet je leren van een meester. Dat is niet gemakkelijk, maar wel een boeiende uitdaging.



INZENDER

Thomas Coene
Kuipen Coene
<http://www.kuipencoene.be/>



LOCATIE

Provenplein 20
8972 Poperinge



THEMA

Ambacht, vakmanschap en techniek



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/df3a99eb-8296-4f8d-a588-c9ff162e9a30>