



KUIPERSAMBACHT BIJ KUIPER MARTINUS IN MAASEIK



Marleen Bonami - Kuiper Martinus aan het werk, herstel van een 600 liter vat.

Laat leven, het ambacht van de kuiper

Oorsprong

Ik ben Kuiper Martinus. Jaren geleden kwam ik via een cursus voor het eerst in aanraking met het prachtige **kuipersambacht**. Die ervaring was zo sterk dat ik besloot een carrièreswitch te maken. Het was geen vanzelfsprekende weg, want kuipers zijn vandaag (bijna) uitgestorven in Nederland en België. Toch vond ik enkele oud-kuipers die hun kennis en kunde met mij wilden delen. Hen ben ik veel dank verschuldigd. Ook bezocht ik **kuiperijen** in het buitenland, onder meer in Frankrijk, waar het vak nog op traditionele, maar ook moderne wijze wordt beoefend. Daar waar in Vlaanderen geen kuiperijen meer bestaan, zijn er in Frankrijk nog diverse kuiperijen waar het productieproces tot in detail is gemoderniseerd en vercommercialiseert om nog betaalbare en hoogwaardige vaten te maken, voornamelijk voor de wijnbouw. Zo timmerde ik vat voor vat aan mijn eigen kuiperspad.

Werkwijze

In mijn werk laat ik mij inspireren door de kuiperij van rond **1900**. Ik kies er bewust voor om zoveel mogelijk op traditionele en ambachtelijke wijze te werken, zonder verspilling van materiaal. Alles wordt benut: er is geen afval. Voor wie het vandaag meemaakt, is het uniek om nog een kuiper in actie te zien.

Er is nochtans veel werk: **wijndomeinen, brouwers en stokerijen** hebben vaten en foeders die onderhoud nodig hebben. Daarnaast krijgen oude wijn- en whiskyvaten bij mij een nieuw leven als **regenton, ijsbad, bloemkuip, tafel of meubelstuk**. Lekkende vaten herstel ik met natuurlijke materialen, zoals **lisdodde**. Lisdodde is een waterplant die na droging gebruikt kan worden om lekkages te dichten, het heeft namelijk de eigenschap dat het in contact met vocht nog 7-10 keer meer uitzet dan hout. Wanneer vaten hun levensduur hebben gehad als drager van wijn of whiskey pas ik ze graag aan tot een functioneel of decoratief stuk dat nog jaren plezier geeft. Elk vat vertelt zo opnieuw een verhaal.

De essentie

Voor mij is kuipen meer dan een beroep. Het is een zintuiglijke en bijna magische ervaring: de geur van eikenhout, het geluid van de bijl, de aanraking van een duig in je handen, het buigen en sluiten tot een vat dat geen druppel water doorlaat. In die momenten voel ik mij verbonden met generaties kuipers vóór mij. Het is alsof hun vakmanschap door mijn handen verder leeft.

Hout

Eén van de houten staven die samen een cirkel vormen, is een **duig**. De duigen worden bijeengehouden door metalen banden of houten hoepels. De duigen worden gebogen middels water en vuur. **Alle hout is geen kuipershout** is een bekend gezegde. Een kuiper werkt alleen met het beste hout, voornamelijk eiken, om zo kwalitatief goed producten te maken. De geur van vers bewerkt eikenhout is minstens

even lekker als die van vers gebakken brood. Hout dat goed bewerkt is, is splintervrij en nodigt uit tot aanraken en voelen. Daarmee te mogen werken is een zaligheid.

Overdracht van kennis

Een belangrijk deel van mijn missie is het **doorgeven van de kennis**. Daarom organiseer ik **workshops** in kleine groepen, waarbij deelnemers in één dag hun eigen houten emmer of bloemkuip maken. Het is telkens een intense beleving: **het ruiken en voelen van hout** en de voldoening van een kuipers-werkstuk dat je met je eigen handen hebt gemaakt. Op termijn wil ik ook langere opleidingen aanbieden, zodat deelnemers een eigen *vaatje* kunnen leren kuipen volgens de traditionele methoden. De deelnemers werken zonder gebruik van electriciteit, maar met traditionele handgereedschappen aan hun eigen werkstuk. Het klieven, kappen, schaven, zagen en schrapen van het hout. Het snijden en vlechten van de houten hoepels of het maken van de ijzeren banden wordt tijdens de workshops allemaal met de hand gedaan en volledig in de tijdsgeest van 1900.

Mijn leuze luidt niet voor niets: *“Laat leven, het ambacht van de kuiper.”*

Toekomstvisie

Ik geloof sterk dat dit eeuwenoude vak ook vandaag toekomst heeft. Als ik elk jaar weer mensen kan aansteken met de passie voor het kuipen, dan zullen daaruit misschien opnieuw beroepskuipers groeien? Zo kan het ambacht in stand worden gehouden en doorgegeven.

Beleving en publiek

Mijn werk is te zien op ambachtsmarkten, in musea, tijdens de Dag van de Ambachten en in mijn eigen atelier in Maaseik. Ook via sociale media deel ik mijn ervaringen en projecten. Het is telkens bijzonder om te merken hoeveel belangstelling en waardering er bestaat voor dit ambachtelijk vakmanschap.



LOCATIE

Raamweg 7
3680 Maaseik



THEMA

Ambacht, vakmanschap en techniek
Ander



TREFWOORD

[#ambacht](#) [#vakmanschap](#)



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/89af08a7-4cba-411d-bc0a-ae3b6d3dac68>