VENNESTRAAT PRAAT

VOORWOORD

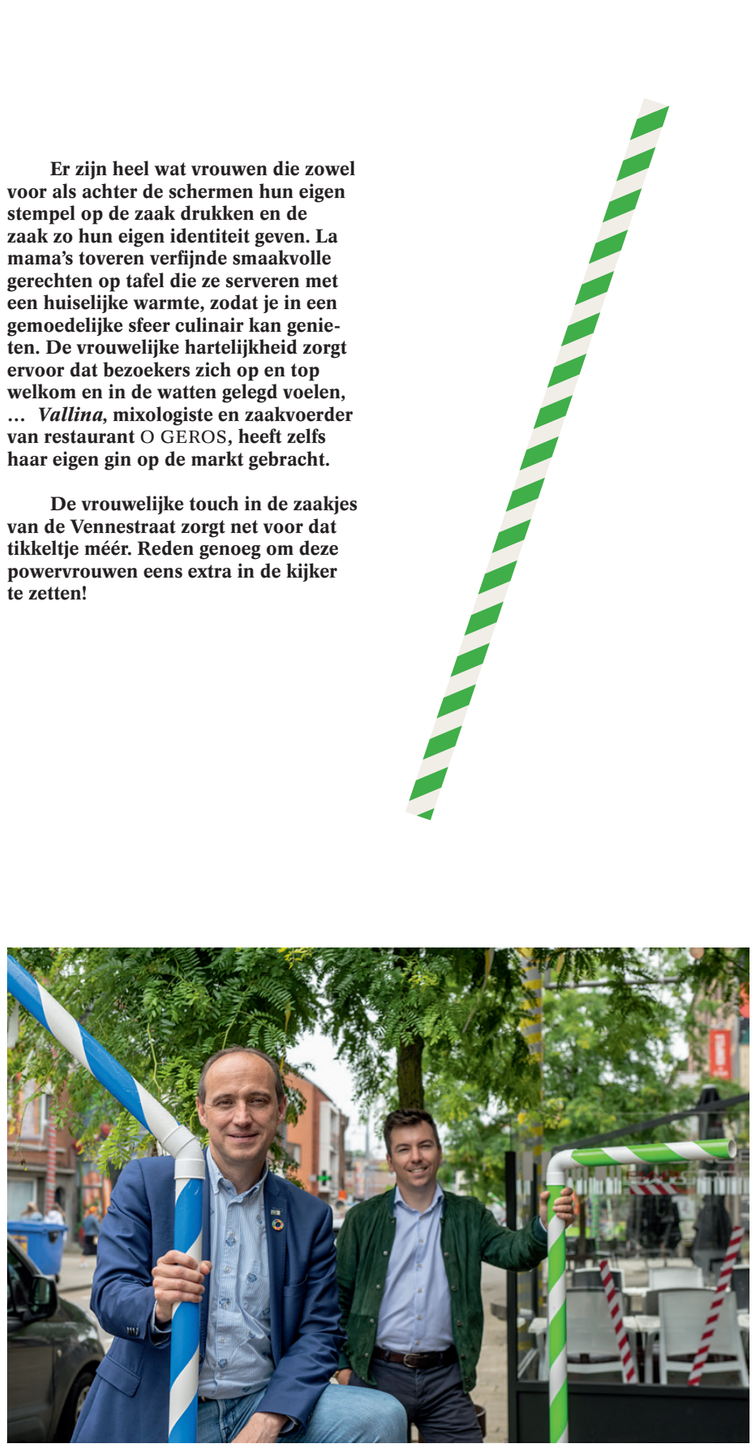
TEKST : WIM DRIES & TOON VANDEURZEN
BEELD : STAD GENK

De Vennestraat hoeft beslist geen introductie meer. De Straat van de Zintuigen is immers een gevestigde waarde in Genk. Deze hotspot staat al jarenlang bekend om zijn multiculturaliteit, zijn diversiteit aan culinaire troeven en innovatieve projecten. Je kan er je zintuigen laten prikkelen in één van de vele sfeervolle en authentieke restaurantjes, cafeetjes en winkels waar je kan genieten van unieke en smaakvolle producten, of in één van de artistieke ateliers waar je wat kunst en cultuur kan opsnuiven.

De Vennestraat straalt één en al gezelligheid uit, en dit heeft zij voor een groot deel te danken aan haar leading ladies die hun hart, ziel én culturele authenticiteit in hun zaak hebben gestoken. In de Vennestraat zijn er heel wat sterke vrouwen die een zaak runnen. Denk maar aan de schoonheidsinstituten ANASTASIA **en** BEAU MONDE**, het gezellige biercafé** 'T TULPKE**, het heerlijke** 'T GOUDEN FRIETJE, KERAMIEK STUDIO K&Z**, het artistieke** OJA**, het creatieve** MAHOMÉ**, … om er maar een paar te noemen.**

Er zijn heel wat vrouwen die zowel voor als achter de schermen hun eigen stempel op de zaak drukken en de zaak zo hun eigen identiteit geven. La mama's toveren verfijnde smaakvolle gerechten op tafel die ze serveren met een huiselijke warmte, zodat je in een gemoedelijke sfeer culinair kan genieten. De vrouwelijke hartelijkheid zorgt ervoor dat bezoekers zich op en top welkom en in de watten gelegd voelen, … *Vallina*, mixologiste en zaakvoerder van restaurant O GEROS**, heeft zelfs haar eigen gin op de markt gebracht.**

De vrouwelijke touch in de zaakjes van de Vennestraat zorgt net voor dat tikkeltje méér. Reden genoeg om deze powervrouwen eens extra in de kijker te zetten!



SHAKE

De zomer staat gelijk aan frisse drankjes en in de Vennestraat vind je die in de vorm van een exclusieve gin, bubbels, cocktails of zelfs milkshakes.

TEKST : NELE REYMEN

— CRÈME LE LIS
HUISNR. 246

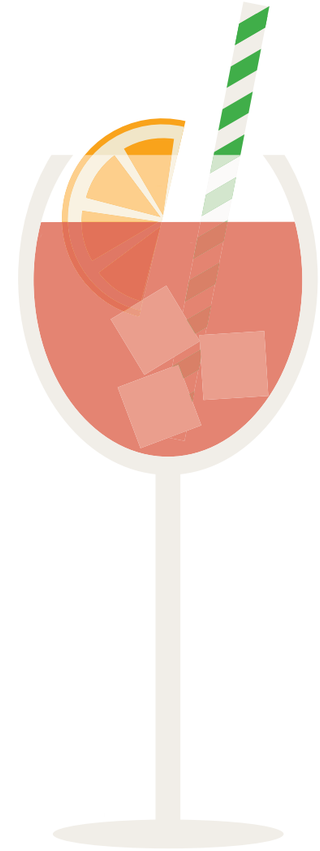
'Net een beetje anders.' Zo omschrijft *Caat* ijssalon CRÈME LE LIS **— en afgeleiden** TARTE LE LIS **voor taarten en desserts op bestelling en koffie — en dessertcaravan** PETIT LE LIS**. En wie ijs zegt, denkt automatisch aan hét hoogseizoen van de milkshakes.**

***Caat*: "Ik heb als tiener vaak vakantiewerk gedaan in een ijssalon en dat eerste jaar deed ik niets anders dan milkshakes maken. Noem me dus gerust een ervaringsdeskundige wat dat betreft. (lacht)" En noem die milkshakes ook gerust net iets anders. Of beter nog: noem ze écht. Want bij** CRÈME LE LIS **vind je geen kleurstoffen of andere gekke dingen. En daar is een heel goede reden voor, legt *Caat* uit.**

"In ons aanbod proberen we met zoveel mogelijk mensen en noden rekening te houden: vaak betekent dat geen suiker, geen melk, geen gluten, vegan bereidingen, noem maar op. Die lijn trekken we overal door, van ijs over taarten tot smoothies en die milkshakes. Daardoor komen we vaak verrassend uit de hoek, met een eigen en vernieuwende blik."

Die frisse smoothie of milkshake drink je overigens in de tuin, waar je even kan vluchten van de stress en de drukte.

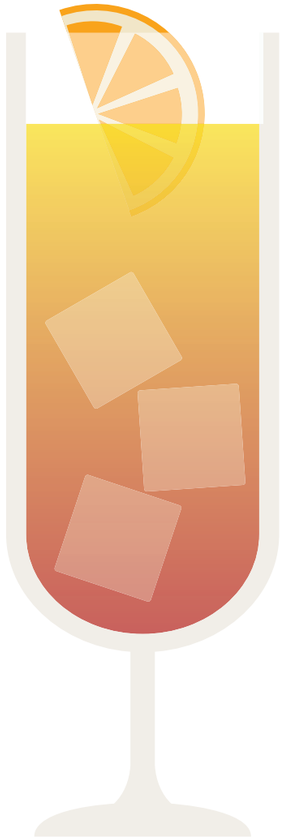
***Caat*: "Zeven jaar geleden hebben we dit huis met deze tuin gekocht. Tijdens de verbouwingen viel het ons op hoeveel fietsers er passeerden. Van het ene op het andere moment heb ik dan besloten om die tuin open te stellen voor mensen en een ijssalon te beginnen." Net een beetje anders, want ze werken alleen samen met mensen met een autisme spectrum stoornis. "Uitbollen werd plots een versnelling hoger schakelen. Maar het is het allemaal waard."**



— GOLDEN HORN
HUISNR. 177

Voor bubbels is het altijd een goed moment, dat kan je nagaan in de GOLDEN HORN**. Er hoeft niet eens iets te vieren te zijn om het glas te heffen. Of toch, vindt *Fabiola*: "Hier wordt al vanaf acht uur 's morgens een lekker glas prosecco gedronken! En eigenlijk is er altijd wel iets te vieren. Het leven zelf, bijvoorbeeld. We hebben het afgelopen jaar jammer genoeg afscheid moeten nemen van een paar klanten en het doet deugd om alsnog op hen te klinken. Op hun gezondheid en de onze."**

Een hapje moet je bij dat drankje niet verwachten en daar heeft *Fabiola* haar redenen voor. "Heel de straat zit hier vol met lekkere dingen! Iedereen mag overal iets gaan halen om te eten, om het vervolgens bij mij op te eten." Op jullie gezondheid!



Voor wie zich afvraagt wat het goddelijke drankje op de foto is, wat er precies in zit en waar je het kan drinken....

Lady Marmelade *by Barcode*

— Vodka
— limoen
— passievrucht
— suikersiroop
— ginger
— grenadine

& een vleugje rode marmelade on top

zoet - zuur - bitter

— DE GRIEKSE FRITUUR - O GEROS

HUISNR. 1

***Vallina Nelles* is twee in één — en nog zoveel meer: zaakvoerder van restaurant** DE GRIEKSE FRITUUR - O GEROS **én mixologiste. In die laatste hoedanigheid is ze erin geslaagd een uniek gin-recept uit te werken.**

***Vallina*: "Het is begonnen met mijn passie voor het creëren van opvallende, originele drankjes. Mijn eigenzinnige creaties vielen in de smaak en ik experimenteerde verder met mijn eigen stijl en ietwat gekke infusies. En zo is *Vallina's Gin* er gekomen: een infusie met de afgescheiden hars van de stam en takken van de mastiekboom, ook wel 'de tranen van de Griekse mastiekboom' genoemd."**

Tranen die overigens exclusief te verkrijgen zijn op het Griekse eiland Chios. En in de Vennestraat, waar iedereen welkom is en de gin een perfecte match vormt met de mediterrane sfeer van DE GRIEKSE FRITUUR - O GEROS**. Noem het simpelweg een lekker drankje — en nog zoveel meer.**

— BARCODE

HUISNR. 84

Een Genkse met Griekse roots: *Kethy* is vast niet de enige, maar er zijn er niet veel die ook nog eens cocktails shaken zoals zij.

***Kethy*: "Ik heb vroeger een tijdje in Griekenland gewoond, waar ik werkte in een bar. Daar heb ik alles over cocktails geleerd en ik ben blijven bijleren." Er zijn de klassiekers zoals de Lazy Red of de Mojito, maar er zijn ook de glazen waarin je die Griekse roots proeft, met Griekse tonics of ouzo. Maar dat er over cocktails veel te leren valt, mag duidelijk zijn. Nog steeds houdt *Kethy* ervan om smaken te mixen en te experimenteren, om zo tot goed gesmaakte huiscocktails te komen. Zoals de Enigma, om een voorbeeld te noemen. Hoe die smaakt? Dat blijft een raadsel, tot je 'm proeft!**

LEADING LADIES

TEKST : NELE REYMEN
FOTO'S : RENAAT NIJS

Het gezegde wil dat achter elke sterke man een sterke vrouw staat. In de Vennestraat doen ze het anders: daar staan gewoon enkele Leading Ladies op de voorgrond.

THEELEUTEN MET ELINE

— GEPETTO
HUISNR. 123

Acht jaar geleden wilden broer en zus *Thomas* en *Eline* zich met hun koffie- en eethuis GEPETTO **onderscheiden. Dat deden en doen ze nog steeds. Hoe? Met thee.**

***Eline*: "Koffie is koffie. En met koffie heb je honderden mogelijkheden, maar we hadden het gevoel dat we dat al wel eens gezien hadden. Thee daarentegen, daar viel nog zoveel over te ontdekken." Thee is voor hen dan ook meer dan het buideltje dat je per tien in een doos in de supermarkt koopt. Om je daarvan een idee te geven: bij** GEPETTO **vind je maar liefst 34 soorten thee. Geen enkele daarvan zit in een zakje en sommigen zijn huisbereide kruidenmixen van de hand van theesommelier *Thomas*. De ene thee biedt verlichting bij gewrichtsklachten, de andere werkt tegen misselijkheid. Zo is dat drankje niet alleen lekker, maar ook een beetje hocus pocus.**

***Eline*: "We hebben de typische theesmaken waarmee we destijds zijn gestart, de basics. Maar sinds een jaar of twee waait er weer een nieuwe wind door de theewereld. Zo is er nu heel wat te doen rond matcha-thee, al heeft die wel een heel specifieke smaak." En het is aangenaam meewaaien met die nieuwe wind, zeker wanneer ook de klanten het aanbod appreciëren. Thee is namelijk meer dan dat drankje of hocus pocus, het is een moment om van te genieten. En die koffiedrinkers met hun honderd mogelijkheden? Die vinden tegenwoordig zelfs de weg naar de thee.**

Als er dan toch nog een smaak is die iemand niet lust, hoeft dat niet eens een ramp te zijn.

***Eline*: "Daar zijn we heel duidelijk in: als je geen thee lust, heb je gewoon de juiste smaak nog niet ontdekt." Die juiste smaak vind je overigens niet door drie zakjes suiker in je tas leeg te strooien, noch door er melk bij te kiepen. "Dat is zoals choco op je spaghetti doen! Dat doe je niet!" (lacht)**

— MAHOME
HUISNR. 199

***Margot Cafmeyer*: "Achter** MAHOME **staan 3 vrouwen en 1 man en ons atelier bevindt zich tussen de wijnranken in de tuin van wijnbar** ROBIJN**. Elk stuk in ons atelier is met de hand gemaakt door vakvrouwen en -mannen uit België én Afrika, mensen die onze fascinatie voor pure en natuurlijke materialen delen. Met onze interieurartikelen willen we zo bijdragen aan een warme plek waar je graag thuiskomt, na vakantie, na het werk of met vrienden. From** MAHOME **— mijn thuis — to yours. Een beetje zoals de Vennestraat zelf."**

— GOUDEN FRIETJE
HUISNR. 181

***Daisy Reyskens*: "Ik sta al twaalf jaar zelf achter de friteuses, zes dagen op zeven. En ik zou niet anders willen. Het is een plezier om te werken met het schoonste product dat er is. En frietjes worden altijd geapprecieerd, ook in de Vennestraat. Dé populaire frietjesavond? Dat is en blijft vrijdagavond. De perfecte hap om het weekend in te zetten!"**

LEADING LADIES

— SLAGERIJ VINCENT
HUISNR. 134

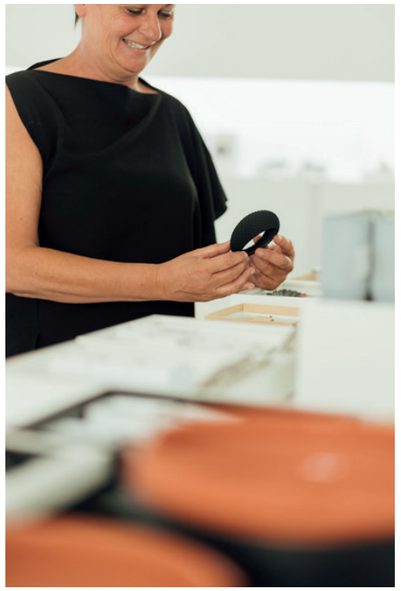
***Martine Vincent*: "Als derde generatie probeer ik samen met het team te focussen op kwaliteit, door alles zelf te bereiden. Er is de aardappelsalade en de mayonaise die we al jaren bereiden, maar er zijn ook Griekse souvlaki's of Italiaanse bereidingen, dankzij tips en recepten van onze werknemers. Op deze manier hebben we niet alleen de kwaliteiten, maar ook de rijke cultuur van de Vennestraat in onze zaak."**

— KERAMIEK STUDIO K&Z
HUISNR. 141

***Jolande Schreurs*: "Ik heb altijd in de sociale sector gewerkt en af en toe had ik nood aan een uitlaatklep. Keramiek bleek de oplossing en vier jaar geleden ben ik zelfs volledig uit de sociale sector gestapt om me te focussen op die keramiek, met de winkel en workshops. En de mensen die ik daar zie? Die hebben net zoals ik destijds nood aan die uitlaatklep. Kleien als mindfulness, een aanrader!"**

— SHOP, GALERIE EN ATELIER OJA
HUISNR. 145

***Denise Gielen*: "Mensen vragen me vaak of ik een carrièreswitch heb gemaakt met OJA, maar ik zie het eerder als een aanvulling op wat ik al deed. OJA is het atelier waar ik als architecte en juwelenontwerpster werk, maar het is ook een galerie en een shop. Elk product dat je bij OJA vindt, ligt daar omdat het mij aanspreekt en omdat het concept en het verhaal van de ontwerper klopt. Voor alles, van idee over materiaal tot vormgeving, geldt zo hetzelfde als voor wat ik zelf doe: het ene vult het andere aan."**



— KINESISTENPRAKTIJK BODY & MIND
HUISNR. 343

***Sabine Thijs*: "Voor mij is een patiënt met klachten vooral mens, iemand met emoties, een karakter, allemaal factoren die invloed hebben op het lichaam én op de klachten. Daarom gebruik ik geen standaardprocedure in mijn therapie, maar stel ik een individuele therapie op voor iedere patiënt. Op die manier heeft de patiënt de therapie mee in de hand en doe ik de coaching. Alleen zo krijg je een body in balance!"**

LEADING LADIES

— CAFÉ 'T TULPKE
HUISNR. 76

***Martine Schuermans*: "Geen café zonder bier, maar de échte gezelligheid van ons café wordt gemaakt door de klanten zelf. Ik mag rekenen op een vast cliënteel en de zaterdagvoormiddag is hier het favoriete moment van velen, wanneer de marktgangers op het terras belanden. De twee populairste drankjes zijn dan een koffie en een pintje, wat meteen kan gelden als glazen boterham."**

— SCHOONHEIDSINSTITUUT BEAU MONDE
HUISNR. 173

***Romina*: "Ik werk al sinds mijn zestiende als zelfstandige en ondertussen zijn we zestien jaar verder. De beauty-sector is een geweldige sector om in te werken, omdat je mensen blij kan maken met wat je doet. Het mooiste compliment dat klanten mij kunnen geven, is dan ook dat ze tevreden zijn."**

Achter de schermen

De handmodellen op de foto's zijn de vrouwen zelf achter de drankjes. De foto's zijn genomen in het atelier van Oja dat we tijdelijk omvormden tot fotostudio.

1 **ARMBAND** OJA NR. 145
2 **ESPRESSO** 'T TULPKE NR. 76
3 **STIEMERKOEK** CRÈME LE LIS NR. 246
4 **BORDJE** KERAMIEK STUDIO K&Z NR. 141
5 **THEE** QUBBE LOUNGE NR. 147
6 **PLANKJE** KERAMIEK STUDIO K&Z NR. 141
7 **KOEKJES EN TURKS FRUIT** DUDEMSA NR. 66-68
8 **CAPPUCCINO** 'T TULPKE NR. 76
9 **ARMBAND** OJA NR. 145
10 **BLOEM** MONDEOFLOWERS NR. 94
11 **THEELICHTHOUDER** OJA NR. 145

NIEUWE ZAAKJES

TEKST : NELE REYMEN
FOTO'S : RENAAT NIJS

In de Vennestraat is er altijd nog plaats voor vernieuwing en wel met deze zaakjes.

— GRIEKS RESTAURANT CORFU

HOEFSTADSTRAAT NR. 22

Zo vader, zo zoon. Dat geldt alleszins voor Grieks Restaurant en Catering CORFU**. In 1988 opende vader *Fillipos* de zaak en van zodra het kon, sprong zoon *Dimitrios* bij, onder het toeziend oog van de vader. Anno 2021 is de zoon zaakvoerder geworden, maar verder is er niets aan die succesformule veranderd.**

***Dimitrios*: "Papa heeft op zijn zesenzestigste nog steeds dat toeziend oog, dat hij om 8 uur 's morgens al opent bij zijn eerste koffie in de zaak. (lacht) Maar mij hoor je daarover niet klagen. Ik heb alles geleerd op de werkvloer en ik ben blij dat ik iemand met zoveel ervaring naast mij heb, want alleen zo kan ik blijven leren en groeien." Want dat is exact wat hij én de zaak doen: groeien. Vanaf augustus breidt de zaak namelijk uit met een shop in het naburige pand.**

***Dimitrios*: "De Coronacrisis dwong ons om na te denken over een nieuwe aanpak. De take-away werd steeds populairder en klanten begonnen te vragen naar specifieke bereidingen: 100g tzatziki of tarama, bijvoorbeeld. Zo zijn we tot die uitbreiding gekomen: naast het restaurant openen we een shop met onze Griekse wijnen en delicatessen, zodat we meer op vraag van de klant kunnen werken." En die klant krijgt zo de echte smaken van Griekenland mee, waardoor ze vanuit de Vennestraat op ontdekkingsreis in Griekenland belanden. Wilt u meteen voor het populairste op de kaart gaan? Kies dan de gyro's.**

***Dimitrios*: "Die gyro's is tijdens de Coronacrisis met de kilo's buiten gevlogen." Vandaar dus die coronakilo's.** CORFU **maakt het elke gram waard.**

Op de vraag wat hij later wou worden, had *Kamil* een eigenzinnig antwoord: hij wou een krantenwinkel uitbaten. De charme van zo'n krantenwinkel heeft hem namelijk altijd al aangesproken.

***Kamil*: "Ik ben afkomstig uit Zwartberg en ik ging vroeger voetballen in Winterslag. Onderweg passeerde dan altijd de hoek van de Vennestraat, waar een krantenwinkel lag. Die krantenwinkel is in de loop der jaren verdwenen, maar het fascineerde me altijd. Toen ik die hoek op een dag passeerde met mijn vrouw *Seyma* kwam het idee: waarom zouden we zelf geen krantenwinkel openen?"**

En waarom zouden ze dat niet doen in de Vennestraat? Een straat waar alle culturen samenkomen en waar dus niet enkel de Nederlandstalige kranten en magazines nodig zijn, maar ook Turkse of Spaanse, om maar iets te zeggen.

***Kamil*: "Het cliënteel is hier net zoals de Vennestraat zelf heel divers, maar allemaal hebben ze één ding gemeen: ze zijn allemaal even spontaan en sociaal. Mensen die in een krantenshop komen, komen dan ook niet alleen voor de krant. Ze willen kansspelen, komen pakketjes halen of brengen en slaan graag een praatje. Als je niet sociaal bent, overleef je het hier dan ook niet achter de kassa."**

En sociaal is dit jonge, ambitieuze koppel wel. Net zoals het ook lefgozers zijn. Want voor een elektricien en een horecamanager lijkt het geen evidente overstap naar een krantenwinkel.

***Kamil*: "Evident? Wat is evident? Als je hard genoeg werkt en het graag doet, wijst alles zich vanzelf uit."**

— MIJN KRANTENSHOP

HUISNR. 96

— ROBIJN

HUISNR.199

Zijn lievelingswijn — tot nu toe — is de Pinot Noir, een wijn met een typisch robijnrode kleur. Laat dat alvast de naam van deze nieuwe wijnbar verklaren. Om de rest uit te leggen kunnen we wijzen in één richting: een grote passie voor wijn in het algemeen.

***Tim*: "In afwachting van mijn sommelier-opleiding wil ik vertrouwen op de ervaring en de kennis die ik doorheen de jaren achter de schermen in de horeca heb opgedaan. Noem me daarom gerust een wijn-enthousiasteling. En met de wijnbar is het mijn bedoeling om iedereen mee te nemen op mijn ontdekkingstocht naar wijnen."**

En enthousiast is het minste wat je van *Tim* kan zeggen. Stel een vraag over wijn en de leerkracht geschiedenis neemt je mee naar de Oude Romeinen om te eindigen bij zijn Enomatic Wijnserveersysteem: een systeem waarmee kleine volumes wijn geserveerd kunnen worden, terwijl die wijn zelf wel een langere periode goed gehouden blijft.

***Tim*: "Proeven is zo belangrijk. Een Chardonnay uit Bourgogne is bijvoorbeeld heel duur en ik ga ervan uit dat veel mensen zijn zoals ik: ik zou zo'n wijn eerst eens willen proeven, voor ik de volle pot voor een vol glas zou betalen. Door die proevertjes kunnen mensen gewoon nieuwsgierig zijn en de smaak ervaren. Om daarna al dan niet voor dat vol glas te gaan." Wijn mét aangepaste hapjes, overigens, in plaats van omgekeerd.** ROBIJN **moet op die manier als Wine&Dine — wijnbar- en restaurant — een beleving zijn. Een plaats waar mensen kunnen proeven, waar je geen wijnkenner moet zijn om een glas te bestellen en waar de man achter de bar stààt voor zijn producten.**

VERSMARKT

‘Versmarkt Vennestraat’, inmiddels een begrip in de regio en één van de gezelligste markten om te bezoeken. Velen combineren die gezelligheid dan ook met een smakelijke lunch, frisse pint of cappuccino op het terras. In 2019 werd de 1000ste editie van de versmarkt nog uitbundig gevierd, intussen bestaat de versmarkt dan ook al meer dan 20 jaar.

Op zich is de markt niet zo groot; wekelijks staan hier een 40-tal marktkramers met een divers aanbod aan producten met de focus op verswaren. Niet voor niets de ‘versmarkt’ genoemd. Groenten en fruitkramen, speciaalzaken in olijven, verse eieren, brood & banket, melkproducten rechtstreeks van de boerderij en kazen zijn een greep uit het aanbod. Het aantal kramen met voedings- of verswaren vertegenwoordigen maar liefst de helft van de hele markt, aangevuld met diverse kramen zoals textiel, schoenen, horloges en speelgoed. Aan een snelle hap ontbreekt het ook niet, een hotdog uit het vuistje, ‘chiptwister’ of een puntzak churros smaakt altijd al kuierend over de markt. De versmarkt Vennestraat staat er heel het jaar door en dit elke zaterdag van 8u00 tot 13u00. Tot zaterdag.

IEDERE
ZATERDAG
8U–13U

FOTO : SELMA GURBUZ

LEADING LADIES

In de Hoefstadstraat vindt tegelijkertijd de bio-markt ROSENDAL.MARKED plaats. Je vindt hier o.a. versgebakken zuurdesembrood, bio-groenten en fruit, kiemgroenten en ambachtelijke kazen.

Eén van de bezielers achter de markt is *Gilberte Claes*, die zeker het rijtje Leading Ladies mag aanvullen. Ze is tevens de drijvende kracht achter het vergroenen van een stukje Hoefstadstraat.

ZOMERSLAG

PODIUM. SPEL. BAR. BOS.
Een zomer in Winterslag, onder de torens op het C-mine plein. Plof neer en drink er eentje, met je hoofd tussen de bomen van het bos. Artiesten van alle slag vullen het podium. Blijf je zitten of dans je mee? Hoe dan ook, spelen mag, in het uitgestrekte veld.

C-mine presenteert van 3 juli tot 26 september ‘21 het multidisciplinaire zomerfestival *‘Zomerslag’*. Hiermee speelt C-mine één van haar grootste troeven uit; ruimte. Op het plein tussen de twee monumentale schachttorens ontspint een kunstzinnig festivalprogramma, een mobiel bos, verschillende bars en een spelaanbod voor groot en klein. Het programma van theater, film, muziek, circus, dans,… is wisselend. De (speluitleen)bar is er elke dag. In het huis – het centrale gebouw met het bezoekersonthaal en erfgoedruimtes – wandel je de hele zomer binnen in de expo SHOUT, met werk van 5 Europese graphic art-iconen. Aanschouw je Zomerslag graag van bovenaf? Op 60 meter hoog geeft C-mine expeditie een uniek uitzicht op het festivalterrein.

PODIUM
Jazz, theater, dansfeestjes, circus, familievoorstellingen, film,… elke week staat er wel iéts op het programma waar je hart sneller van gaat slaan. Het mobiele podium verhuist van de ene naar de andere hoek van C-mine, met steeds weer een ander, altijd een monumentaal canvas.

SPEL
Beleef C-mine vanuit een oerprincipe: het spel. Laat je leiden door je gevoel en bepaal zelf waar je landt voor een zorgeloos potje pétanque of kubb. Strategische zielen kiezen vast voor Parchis, Tavla en Okey – de mediterrane varianten van Mens Erger je Niet, Backgammon en Rummikub. Deze en nog vele andere spelen leen je uit aan de bar. Met een fris glas bij, toch?

BAR
‘Barren’ [volksmond] ww.
Op een terras genieten van een drankje en een hapje. Vaak in gezelschap van familie en vriend, soms in alle rust alleen.
Iedereen mag tijdens Zomerslag komen ‘barren’, onophoudelijk en ongelimiteerd*. Tafels en stoelen staan her en der, verhuis ze gerust mee met de richting van de zon. Binnen de geldende coronamaatregelen, uiteraard.

BOS
Wat als... het C-mine plein een landschap was van bomen?
Met het mobiele bos maakt C-mine deze zomer een allusie op een potentieel toekomstbeeld. Geconcentreerd rond één van de stalen schachttorens ontpopt een mobiel bos van inheemse planten aangevuld met mediterrane soorten, ideaal voor schaduwzoekers. Het mobiele bos is een concept van P&H studio en wordt zorgvuldig door hen gecureerd.

HET VELD, HET HUIS EN DE TOREN
Er is meer. Want in het uitgestrekte veld dat C-mine is, wordt ook plaats gemaakt voor o.m. een boerenmarkt en een familieweekend. En wie weet, wat nog.
Expoliefhebbers halen hun hart op in het huis, het centrale gebouw. De tentoonstellingsruimtes zijn gevuld met het krachtige en visuele werk van 5 Europese graphic art-iconen, gebundeld in de expo SHOUT. Met hun kleurrijke statements snijden ze hyperrelevante topics aan en gaan ze in dialoog met de bezoeker. In de erfgoedruimtes kom je ook mini-expo FERM PORTRET tegen; portretten die gemaakt werden in Winterslag van en samen met de inwoners. Ze vertellen een persoonlijk verhaal en nemen je mee op tour door de wijk waar Zomerslag haar naam aan dankt. Spring nadien je fiets op, want zowel van expo SHOUT als FERM PORTRET vind je ook elementen terug in de wijk.

Tussen het ‘barren’ en spelen door geraak je wellicht geïntrigeerd door het samenspel van architectuur en erfgoed. Wil je meer weten? De verhalen uit het rijke verleden zijn prachtig vormgegeven in C-mine expeditie. Koel af in de oude luchttunnels van de mijn en waag je aan een klim tot wel 60 meter hoog. Aanschouw daar Zomerslag van bovenaf; de site, de wijk, de stad die blaken in de zomerzon.

1 **57 ASOLO PROSECCO** GOLDEN HORN NR. 177
2 **RING** OJA NR. 145
3 **ONDERLEGGERS** OJA NR. 145
4 **DRUIVEN** DUDEMSA NR. 66-68
5 **LIMOEN** DUDEMSA NR. 66-68
6 **BLOEM** MONDEOFLOWERS NR. 94
7 **PLANKJE** KERAMIEK STUDIO K&Z NR. 141

in samenwerking met IEDEREEN GENKT GENK VENNESTRAAT STRAAT VAN DE ZINTUIGEN

V.U. WIM DRIES, STADSPLEIN 1, 3600 GENK ART DIRECTION LINDE HERMANS & NOORTJE DE LA HAYE