



DIY-pakket

Koffiebabbels - kleine babbels, warme ontmoetingen

in de tijdelijke expo **Slow Roast. Slow Craft.** (14/11/2025 - 11/01/2026)

Wat?

“Koffiebabbels – kleine babbels, warme ontmoetingen” is een educatief, zelfstandig bezoek aan de tijdelijke expo **Slow Roast. Slow Craft.** bij het DIVA museum in Antwerpen. Met nadien een taal oefenkansmoment bij een tasje koffie.

Doel?

Leerlingen/cursisten kennis laten maken met **zilver, vakmanschap, verzamelen en koffiecultuur.**

Nederlands oefenen in een betekenisvolle context.

Gesprek en interactie stimuleren rond **persoonlijke ervaringen, cultuur en rituelen.**

Doelgroep?

NT2-cursisten vanaf niveau 1.1, inclusief Ligo alfa, Centrum voor volwassenenonderwijs (RG 1–4), Linguapolis, inburgering, Franstalige middelbare scholen, OKAN.

Inhoud

1. Hoe boeken en voorbereiden	3
2. Begeleiding door de expo	4
3. Begeleiding van het koffiemoment.....	5
4. Extra tips voor NT2-leraren.....	6
5. Bijlagen.....	7
Bijlage A. Voorbereiding in de klas.....	7
1.1 Bezoek reserveren.....	7
1.2 Wat is DIVA?	7
1.3 Hoe geraak je in DIVA en enkele praktische afspraken	7
1.4 Wat ga je zien?	9
1.5 Klasgesprek	9
Bijlage B: zaalteksten in de expo	11
Bijlage C. Gespreksstarters (= kaartjes die voorzien worden door DIVA)	16

1. Hoe boeken en voorbereiden

Reserveren:

Via website van DIVA:

<https://www.divaantwerp.be/nl/whatson/activiteiten/koffiebabbels-kleine-babbels-warme-ontmoetingen>

Praktisch plannen:

Kom 15 minuten voor aanvang.

Meld je aan bij het onthaal en vraag een sleutel voor de groepslocker.

Plan het vervoer: tram, bus, fiets of te voet. Gebruik Google Maps samen met de klas.

Een vrijwilliger van DIVA zal je ontvangen, een kleine introductie doen van DIVA en je begeleiden naar de locatie van de expo en de locatie van de koffiebabbel. Je spreekt met de vrijwilliger af in de inkomhal van DIVA.

Museumregels bespreken:

Wandel rustig, praat zachtjes.

Raak vitrines of kunstwerken **niet aan**.

Fotograferen mag, **geen flits**.

Geen eten of drinken in de museumzalen.

Jassen en tassen in lockers.

Respecteer andere bezoekers en museumpersoneel.

Extra voorbereidingstips voor in de klas: zie later in deze bundel.

2. Begeleiding door de expo

Je wacht op de vrijwilliger in de inkomhal van DIVA die je dan meeneemt naar de start van de tijdelijke expo.

Startpunt: verdieping +2 → +3 voor de tijdelijke expo

***! opgelet:** met meer dan twee groepen, is het aangeraden om in andere zalen te beginnen en je wat meer te verspreiden; groep 1 start in zaal 1; de andere groep bezoekt de expo dan in omgekeerde volgorde. Alvast bedankt voor jullie begrip.*

Zaal 1 – Introductie, verzamelaar Pierre Lunden en koffie

Doelen: kennismaken met DIVA, verzamelaar Pierre Lunden, koffiepotten en andere collectiestukken bekijken, taal oefenen.

Wat te doen als leraar:

- Leg kort uit wie Pierre Lunden is en wat verzamelen is.
Stel vragen:
“Ben jij een verzamelaar?”
“Wat verzamel jij?”
“Waarom verzamel jij?”
- Laat cursisten koffiepotten bekijken:
“Welke koffiepote spreekt jou het meest aan?”; “Waarom?”
“Ben jij een koffiedrinker?”
“Kijk naar de details: wat zijn de verschillen?”
“Wat is de oudste koffiepote? Waarom denk je dat?”
- Creatieve opdracht: laat cursisten een kort verhaal bedenken bij een koffiepote of **hun ideale koffiepote tekenen**.

Zaal 2 – Meester-leerling traject, vakmanschap & films

Doelen: kennismaken met het atelier en Meester-leerling traject; films zien over vakmanschap, creativiteit stimuleren.

Wat te doen als leraar:

- Leg kort uit wat het Meester-leerling traject inhoudt.
Laat cursisten gereedschappen en foto's bekijken. Stel vragen zoals:
“Wat denk je dat dit is?”
“Waarvoor wordt dit gebruikt?”
Vraag: “Ken jij iemand die met zilver of juwelen werkt?”

Begeleidertip:

Moedig **vergelijking met hun eigen cultuur** aan: “Hoe maken mensen in jouw land sieraden of gebruiksvoorwerpen?”

- Vraag: “Wat zie je in de film?” / “Wat doen deze mensen?”

Willen de cursisten graag ook de **vaste expo van het museum in detail bekijken**?
Kom dan een keertje terug met de klas of geef hen volgende tip: elke eerste dinsdag van de maand is het museum gratis toegankelijk voor inwoners van de stad Antwerpen met een A-kaart.

*In de zalen vind je ook zaalteksten, die kan je in bijlage terugvinden: bijlage B.
Ook is er een bezoekersbrochure met meer informatie bij de objecten (link volgt nog).*

3. Begeleiding van het koffiemoment

Locatie: refter van het museum – begeleiding van de expo naar de refter gebeurt door een DIVA-vrijwilliger.

Doelen: nabespreking, taal oefenen, culturele uitwisseling.

Vorbereiding:

- Vrijwilliger van DIVA zorgt voor thermossen met koffie, thee of water; suiker, melk en kruiden.
- Cursisten kunnen eventueel een kleine versnapering meebrengen (niet verplicht).
- Cursisten kunnen ook voorwerpen meenemen om te tonen hoe zij koffie zetten in hun cultuur (niet verplicht).
- Nakijken of er op elke tafel kaarten met **gespreksstarters** liggen.

Gespreksonderwerpen:

- Persoonlijke gewoonten: “Wanneer drink jij koffie?” / “Hoe zet jij koffie?”
- Cultuur: “Welke koffie drinken mensen in jouw land?”
- Verdieping (niveau 2.1): fairtrade, duurzaamheid, sociale betekenis, toekomst van koffie.

Andere opdracht:

- DIVA koffie ontwikkelen: wat is voor jou de ideale DIVA koffie?
- Bespreek eerst het museumbezoek na met jouw cursisten:
 - Wat vond je van het bezoek?
 - Wat heb jij onthouden?
 - Wat heb je herkend?
 - Wie moet dit museum zeker gaan bekijken?

Begeleidertips voor NT2-leraren:

Werk in **tweetalen of kleine groepjes** voor optimale taalproductie.

Stimuleer **Nederlands**.

Noteer eventueel interessante vragen of verhalen voor later gebruik in de klas.

Moedig cursisten aan om zelf vragen te verzinnen.

4. Extra tips voor NT2-leraren

Visueel ondersteunen: foto's van DIVA, koffiepotten, zetmethodes.

Vorbereiding in de klas: bespreek museumregels, koffievataties, cultuurvragen en moeilijke woorden.

Gebruik humor: koffiequotes of korte grapjes als ijsbreker.

Culturele verdieping: laat cursisten vertellen over koffie in hun land, rituelen en etiquette.

Taalondersteuning: korte, eenvoudige zinnen; herhaal kernwoorden; laat cursisten woorden in moedertaal uitleggen waar nodig.

Reflectie: laat cursisten opschrijven of vertellen wat ze geleerd hebben.

Differentiatie: gebruik prenten voor niveaus 1.1–1.2 en inhoudelijke vragen voor niveau 2.1.

Creatieve afsluiter: laat cursisten hun ideale koffiepote tekenen of een verhaal verzinnen, zodat ze taal en verbeelding combineren.

5. Bijlagen

Bijlage A. Voorbereiding in de klas

1.1 Bezoek reserveren

Reserveer je bezoek via de website van DIVA (link toevoegen):

<https://www.divaantwerp.be/nl/whatson/activiteiten/koffiebabbels-kleine-babbels-warme-ontmoetingen>

1.2 Wat is DIVA?

Vraag of je leerlingen het DIVA museum kennen.

Besprek kort wat een museum is en wat DIVA biedt.

Het DIVA museum in Antwerpen draait om juwelen, zilver en diamant.

Het toont vakmanschap en de reis van grondstof tot juweel.

Ontdek hoe diamanten worden gedolven en zilversmeden werken.

Leer over de kunst en het gebruik van deze voorwerpen.

(Eventueel) DIVA heeft ook een atelier, bibliotheek en restauratielabo.

Werkt rond vakmanschap, verdieping en verbinding



<https://pers.divaantwerp.be/media/album/b74f1e73-2759-474d-b6eb-1d095c1dad8b>

1.3 Hoe geraak je in DIVA en enkele praktische afspraken

- **Waar?**

Gebruik Google Maps om samen met de leerlingen/cursisten de route naar DIVA te verkennen.

- **Wanneer gaan we naar DIVA?**

Dag

Datum

We komen samen bij DIVA om uur.

Het bezoek start om uur.

Het bezoek duurt 1,5 uur.

Het bezoek eindigt om uur.

- **Vervoer:**
 - Gaan jullie in groep of apart naar het DIVA museum?
 - Nemen jullie de tram of de bus?
 - Of gaan jullie met de fiets?
- **Meer informatie** over de bereikbaarheid en de toegankelijkheid van DIVA vind je op <http://www.divaantwerp.be/nl/visit/plan-je-bezoek>.
- Meer info of antwoorden op bepaalde vragen kan je terugvinden in het visueel stappenplan op de website:
<https://www.divaantwerp.be/nl/visit/bezoekers-met-een-auditieve-overprikkeling>
- **Plaats en uur**
 - De rondleiding start op het afgesproken uur.
 - Kom zeker een kwartier voor aanvang naar DIVA.
 - Laat bij het binnenkomen aan de balie weten uit hoeveel personen jullie groep bestaat.
 - De vrijwilliger wacht jullie verder in het museum op.
- **Overloop de museumregels:**
 - **Wees rustig en loop niet**
Praat zachtjes en beweeg rustig door het museum. Dit zorgt ervoor dat iedereen kan genieten van de kunst en dat de kunstwerken niet beschadigd raken.
 - **Raak de vitrines en kunstwerken niet aan**
Raak de vitrines en andere objecten niet aan. Dit helpt om ze goed te bewaren voor de toekomst.
 - **Fotograferen mag, maar zonder flits**
 - **Zet je gsm op stil.**
 - **Eten en drinken**
Eten en drinken zijn niet toegestaan in het museum. Dit voorkomt dat de kunstwerken vies worden of dat er ongelukken gebeuren.
 - **Steek jouw jas en tas in de locker**
om te voorkomen dat je per ongeluk iets beschadigt. Vraag aan het onthaal een sleutel voor de groepslocker.
 - **Wees respectvol**
Behandel de kunstwerken, andere bezoekers en het museum personeel met respect. Dit zorgt voor een aangename sfeer voor iedereen.
- **Goed om weten**
 - Grote tassen of rugzakken mogen niet mee in de museumzalen.
 - Jassen en tassen kunnen worden opgeborgen in de lockers in de kelder / -1.
Je hebt geen muntje nodig voor de lockers.
 - Op -1 bevinden zich ook de toiletten.

1.4 Wat ga je zien?

- Jullie bezoeken de tijdelijke expo *Slow Roast. Slow Craft.* en nadien gaan jullie op de koffie bij DIVA. (uitleg over de expo, zie later in de bundel)
- De tijdelijke expo loopt van 14 november 2025 tot en met 10 januari 2026.
- Na het bezoek gaan we op de koffie bij DIVA. En praten we met elkaar over wat koffie voor jou betekent.

Opdracht: hoe zet jij koffie? Op welke manier? Neem dit mee naar DIVA en toon aan de medecursisten hoe je in jouw cultuur koffie zet.

Aangezien we op de koffie gaan, hoort daar uiteraard ook een gebak bij. Dus de cursisten die graag bakken mogen zeker en vast een kleine versnapering meenemen. Dit is geen verplichting.

1.5 Klasgesprek

- Wat is verzamelen?
Ben jij een verzamelaar? Wat verzamel jij?
- Over koffie – de geschiedenis
Waar komt koffie vandaan? Sinds wanneer drinken we koffie?

Mooi en beknopt overzicht staat op deze pagina:

<https://historianet.nl/cultuur/gastronomie/de-geschiedenis-van-koffie-iedereen-in-de-bonen#wanneer-omarmden-de-europeanen-koffie>

Andere bron:

<https://cagnet.be/page/van-boon-naar-kopje>

<https://cagnet.be/page/van-boon-naar-kopje-koffiezetten>

<https://www.koffiestories.be/nl/stories>

Een zilveren thee- of koffieservies werd vanaf 1750 een belangrijk statussymbool. Thuis koffie en thee serveren groeide uit tot een sociaal ritueel in vooraanstaande kringen. De theekransjes boden de gastvrouw en gastheer de kans om te pronken met de kostbare dranken, hun luxueuze servies en modieuze interieur. (bron: tekst Eetkamer vaste expo)

Koffie, thee en chocolademelk zijn tegenwoordig alledaagse dranken, maar in de 17de eeuw was dat anders. Koffie kwam immers uit Ethiopië en het Arabisch Schiereiland, thee uit Zuidoost-Azië en cacaobonen uit Mexico. In Europa werden deze dranken dan ook gezien als exotische en dure dranken, luxegoederen die voornamelijk door de rijken werden gedronken. En voor een luxedrank gebruik je luxeservies. Een zilveren thee- of koffieservies werd rond 1750 zelfs een belangrijk statussymbool.

Iedere kan had haar eigen vormgeving. Theepotten waren vaak kleiner en boller, koffie- en chocoladekannen langer en smaller. Koffiekannen herken je aan de langere tuit. (bron: tekst Wonderkamer vaste expo)

*Afkomstig van Kaffa in Ethiopië in de 14^{de} eeuw (Jemen en Soedan)
De meeste soorten komen van nature voor in tropisch Afrika en op de eilanden in de Indische Oceaan
De Arabieren beginnen met de teelt van koffie. De drank wordt populair in de Islamitische landen. (wordt ook als medicijn gebruikt) en er komt een uitvoerverbod. Maar via Mokka in Jemen, bereikt de koffie, Egypte en Syrië en Europa.*

*De haven van Antwerpen is de grootste opslagplaats voor koffie in de wereld.
<https://www.tijd.be/dossiers/het-havenhuwelijk/op-bezoek-in-de-grootste-coffeeshop-van-de-wereld/10379545.html#:~:text=In%20Antwerpen%20ligt%20bijna%20de,dan%20300.000%20ton%20ruwe%20koffie.>*

Lesideeën:

- ➔ 1 oktober is internationale dag van de koffie;
<https://www.klascement.net/thema/koffie>
- ➔ Interessant, maar misschien te moeilijk voor deze doelgroep:
<https://www.klascement.net/video/213381/uitdaging-in-koffieland/?previous>
- ➔ Interessant om koffiebabbel te doen als excursie in het kader van thema voeding?:
<https://quizlet.com/be/116229886/voeding-2-flash-cards/>
<https://www.klascement.net/downloadbaar-lesmateriaal/15398/eten-en-drinken-woordenschat/?previous>

1.6 Opdracht: Hoe zet jij koffie?

Filmpje laten maken

Bijlage B: zaalteksten in de expo

Tekst animatiefilm koffiepot (introdunctie van de expo)

Welkom bij *Slow Roast, Slow Craft!*

Ik weet het, ik ben misschien een antieke zilveren koffiekan, maar vergis je niet, ik heb nog heel wat verhalen te vertellen. En ja, dat doe ik gewoon met mijn schenktuit.

Ik ben geboren in 1747, in Bergen, gemaakt door zilversmid: de meester met twee vlamme harten. Strak in het zilver, stevig in de hand, en met mijn gewicht netjes gegraveerd op mijn buik: vierendertig onces puur vakmanschap.

Eeuwenlang stond ik op tafels, werd ik bewonderd, en in 1966... *bam!* verkocht op een veiling in Brussel. Daar werd ik opgepikt door verzamelaar Pierre Lunden. Dankzij hem maak ik vandaag al 50 jaar lang onderdeel uit van de prachtige collectie van het DIVA museum.

En nu sta ik opnieuw in de spotlight. Niet omdat ik zo (*shiny?*) (/ *schitterend ?glans?*) , al zeg ik het zelf, maar omdat enkele zilversmeden mij helemaal hebben uitgeteeld. Ze keken naar mijn vormen, mijn rondingen, mijn geschiedenis... en lieten zich inspireren om iets nieuws te maken. Zo vertel ik niet alleen mijn eigen verhaal, maar sla ik ook een brug tussen historisch zilver en hedendaags vakmanschap.

Wat krijg je in deze expo te zien? Mijn verhaal, het verhaal van mijn verzamelaar Pierre Lunden, en ook drie nieuwe, hedendaagse creaties die met mij in dialoog gaan. Best cool, toch?

En dat is nog niet alles: je ontdekt in een video-installatie hoe vakmanschap zich door de tijd heen ontwikkelt, van het verleden, via het heden, naar de toekomst. En je komt ook meer te weten over hoe koffie, de drank die mijn buik jaren vulde, doorheen de eeuwen, mensen samenbrengt.

Dus, neem rustig je tijd. Geniet van de expo. En wie weet... misschien heb je straks ook zin in een heerlijk kopje koffie.

ZAALTEKST 1

Ben jij een verzamelaar?

Iedereen verzamelt wel iets. Postzegels, stripboeken, schelpen, *posturekes* of andere herinneringen. Verzamelen is iets heel menselijk: we geven betekenis aan dingen rondom ons door ze te verzamelen, te ordenen en te bewaren.

Ook Pierre Lunden (1887–1975) was een gepassioneerd verzamelaar. Hij groeide op in een Antwerpse familie, speelde piano, componeerde muziek en hield van tuinieren en bloemen. Maar zijn grootste passie werd het verzamelen. Eerst Chinees porselein en later zilver. Vanaf de jaren 1950 legde hij zich toe op zilverwerk uit Vlaanderen en het prinsbisdom Luik. Daarbij hanteerde hij een duidelijke visie: een verzameling moet groeien in kwaliteit, niet in kwantiteit. Als het nodig was, verkocht hij stukken uit zijn porseleincollectie om uitzonderlijk zilver te kunnen aankopen.

In 1975, nu vijftig jaar geleden, schonk Lunden zijn collectie aan het museum. Zijn schenking vormt sindsdien een van de fundamenteën van de collectie van het DIVA museum. Dankzij zijn verzamelpassie kunnen wij vandaag unieke kunstvoorwerpen zien die anders misschien verspreid of vergeten waren.

Maar verzamelen hoeft niet altijd om kostbare objecten te draaien. Het kan ook gaan om iets kleins en persoonlijks: een kast vol platen, oude munten of boeken die je koestert. Elke verzameling, hoe bescheiden ook, vertelt een verhaal over de verzamelaar: over interesses, herinneringen, dromen, ...

Pierre Lunden verzamelde om de schoonheid van vakmanschap te bewaren en deze met andere te delen. Waarom verzamel jij?

ZAALTEKST 2

Ben jij een koffiedrinker?

In deze zaal zie je zes koffiekannen, een waterkan, een theepot en een chocoladekan uit de verzameling van Pierre Lunden. Allemaal gemaakt van zilver en afkomstig uit de 17de en 18de eeuw. Herken jij de koffiekannen?

In tegenstelling tot theepotten zijn koffiekannen vaak hoger en slanker van vorm, met een lange, rechte tuit die het schenken vergemakkelijkt. Chocoladekannen daarentegen hebben meestal een scharnierend dekseltje om een klopper in te steken om te roeren. Kijk dus goed: elk kan heeft zijn eigen functie en zijn eigen verhaal.

Maar hoe kwam koffie eigenlijk hier terecht? De koffieplant vindt zijn oorsprong in Ethiopië. Volgens de legende was het de herder Kaldi die merkte dat zijn geiten actiever werden na het eten van bepaalde bessen. Vanuit Ethiopië verspreidde koffie zich via Jemen verder over de Arabische wereld waar men de bonen roosterde, maalde en met heet water overgoot.

In de 16de en 17de eeuw kwam koffie via handelsroutes naar Europa. Handelaars, reizigers en diplomaten introduceerden de drank en in steden werden koffiehuisen opgericht. Koffie werd een uitnodiging tot gesprek en dialoog.

Vandaag serveren we onze koffie zelden nog uit zilveren kannen. We gebruiken roestvrij staal, keramiek, glas of thermoskannen. Materialen die beter passen bij ons dagelijks gebruik. De zilveren koffiekannen zijn nu erfgoed: symbool van gastvrijheid, globalisering, vakmanschap en ritueel, maar evengoed van status en exclusiviteit.

Hoe drink jij je koffie? In welke mok, kop of beker? En welk ritueel hoort daarbij?

ZAALTEKST 3

Met wie drink jij graag koffie?

Sinds de 17de eeuw brengt koffie mensen samen. Toen de eerste koffiehuisen in Venetië (1645), Londen (1652) en Parijs (1669) hun deuren openden, gebeurde er iets bijzonders: er ontstonden nieuwe publieke plekken waar geen alcohol, maar een stimulerende drank geconsumeerd werd.

In die koffiehuisen werd koffie drinken meer dan een gewoonte. Het werd een ritueel dat mensen uit hun privésfeer haalde en samenbracht rond een tafel. Dergelijke plekken boden een seculier ritueel, een moment van gedeelde ervaring dat de samenleving samenhiel.

Koffiehuizen waren zo'n belangrijk maatschappelijk fenomeen dat filosofen en sociologen ze later beschreven als bakermat van de moderne publieke sfeer. Hier werden kranten gelezen, pamfletten gedeeld en verhitte discussies gevoerd over kunst, politiek en economie. De toegang hing niet af van sociale rang of adellijke titel, maar van deelname. Het koffiehuis was een broedplaats van debat en democratische cultuur.

In de 20ste eeuw zijn koffiehuisen een "derde plek": een ruimte naast thuis en werk waar mensen elkaar vrij en informeel ontmoeten. Zulke plekken – cafés, buurtwinkels of pleinen – versterken het gemeenschapsgevoel.

Ook nu nog speelt koffie een verbindende rol. Denk aan de koffiehoek op kantoor, hippe bars met professionele barista's of het familiefeest met koffie en taart. Koffie geeft aanleiding tot ontmoeting, gesprek en ontspanning, maar kan ook zorgen voor een moment van *me-time* of je even laten ontsnappen uit de *ratrace* van de dag.

Met wie drink jij het liefst koffie, en waar?

ZAALTEKST 4

Wat kan je leren van een koffiekkan?

Een zilveren koffiekkan lijkt misschien een gebruiksvoorwerp, maar voor zilversmid Max Gielis, goudsmid Michel Mekke en metaalrestaurator Annick Mertens werd ze het onderwerp van een meester-leerlingtraject in het atelier van het DIVA museum. Dit traject is gericht op het doorgeven van ambacht en vakmanschap en wordt ondersteund door de Vlaamse Overheid.

Samen kozen ze een koffiekkan uit de verzameling van Pierre Lunden uit de DIVA collectie. Ze bestudeerden het object, onderzochten hoe het gemaakt is en vertaalden dat naar hun eigen praktijk. Twee jaar lang werkten ze, gemiddeld één dag per week, aan een reproductie en maakten ze elk een nieuwe, eigentijdse interpretatie.

De kan voor de reproductie werd gesmeed uit een zilverplaat, de voetjes en schenktuit ontstonden eerst in was, het deksel werd geciseleerd en het handvat in hout bewerkt. Pas daarna kozen ze de best gelukte stukken om alles tot één geheel te assembleren. Het resultaat is geen exacte kopie, maar een samengesteld object dat de sporen van studie, oefening en dialoog toont.

Hun traject draaide niet alleen om technische vaardigheden, maar vooral om begrijpen. Hoe zit een koffiekkan precies in elkaar? Welke keuzes maakt een zilversmid in vorm, constructie en afwerking? Door samen te experimenteren, elkaar te bevragen en terug te grijpen naar het historische voorbeeld, ontdekten ze samen hoe vakmanschap zich stap voor stap ontvouwt.

Zo werd de koffiekkan een brug tussen verleden en heden: erfgoed dat alleen te bewonderen is in een vitrine, inspireert tot nieuw werk en gedeeld inzicht. Wat je hier ziet, is niet alleen een object, maar zowel tijd, toewijding, samenwerking en immaterieel erfgoed in actie.

Van welk object zou jij iets willen leren?

ZAALTEKST 5

Wat is vakmanschap?

Vakmanschap is een houding. “Het gaat om werk goed uitvoeren omwille van het werk zelf”, zo schrijft socioloog Richard Sennett in zijn boek *De ambachtsman*. Hij beschrijft vakmanschap als de diepmenselijke drang om materiaal, techniek en verbeelding samen te brengen in een werk dat zowel functioneel als betekenisvol is.

Vakmanschap herken je in veel verschillende domeinen: in de precisie van een chirurg, in de zorg van een kok die een gerecht perfectioneert, in de concentratie van een muzikant die steeds opnieuw een passage oefent of de computerprogrammeur die codes schrijft, herschrijft en verfijnd. Steeds gaat het om hetzelfde principe: het verlangen om iets goed te doen.

Bij het zilversmeden zie je dit proces heel tastbaar. Een object ontstaat niet in één keer, maar groeit langzaam. Elke hamerslag, elke bewerking, elke correctie maakt deel uit van een traag proces. Fouten worden niet weggegomd, maar vormen de sleutel tot beter inzicht. Zo bouwt een ambachtsman niet alleen een object, maar ook kennis, geduld en vakmanschap op.

Vakmanschap gaat verder dan techniek. Het vraagt om een open houding: durven kijken, luisteren, proberen en verbeteren. Ambachtslieden werken vaak samen, wisselen ideeën uit en leren van elkaar. Zo ontstaat een gemeenschap waarin kennis wordt gedeeld en verrijkt.

Vandaag lijkt vakmanschap op het eerste gezicht misschien iets zeldzaam, maar als je zorgvuldig kijkt zie je ook vakmanschap om je heen: de polsstokspringer die steeds hoger wil, de journalist die blijft graven of ... Het meester-leerlingtraject en de zilveren koffiekkan, met al zijn details en verborgen arbeid, herinneren ons eraan dat waarde zowel in het resultaat ligt, als in de weg ernaartoe.

Vakmanschap is niet alleen het vermogen om iets te maken, maar ook om te begrijpen en respecteren wat tijd, zorg en oefening met zich meebrengen.

Waar herken jij vakmanschap in?

ZAALTEKST 6

Koffiedik kijken?

Wie goed naar de handen van een vakmens kijkt, ziet meer dan techniek. In die handen zit kennis, een geheugen dat niet in woorden te vatten is. Een slager die een mes hanteert, een zilversmid die met vaste slag zilver vormt, een barista die de perfecte espresso zet: ze hoeven niet meer na te denken. Hun lichaam weet wat te doen.

Eeuwenlang werd die belichaamde kennis doorgegeven, maar sinds de industriële revolutie wordt werk meer en meer uit handen genomen: eerst door machines, nu door algoritmes. Wat vroeger de hamer was, is vandaag de code. Machines worden niet moe, en artificiële intelligentie leert zichzelf te verbeteren.

Dat roept vragen op. Als we het leren, oefenen en handelen overlaten aan de machine, wat blijft er dan over van het menselijke? Gelukkig is het verwerven van een vaardigheid meer dan alleen maar efficiënt produceren. Het vormt onze zintuigen, ons geduld, ons vermogen om te kijken en te begrijpen.

Misschien ligt de toekomst van vakmanschap niet in het verzet tegen technologie, maar in samenwerking ermee. De maker van morgen gebruikt digitale tools, maar behoudt de voeling met het materiaal, de vorm en de betekenis. Vakmanschap evolueert van een strijd tussen mens en machine naar een dialoog, waarbij intuïtie, machines en algoritmes elkaar aanvullen.

Over de toekomst nadenken is altijd een beetje koffiedik kijken, maar één ding lijkt zeker: zolang er mensen zijn die willen *voelen* hoe iets ontstaat en verlangen om iets goed te doen, zal handwerk en vakmanschap niet verdwijnen. Het zal alleen van gedaante veranderen.

Welke mogelijke toekomstscenario's zie jij voor vakmanschap?

Bijlage C. Gespreksstarters (= kaartjes die voorzien worden door DIVA)

1. Drink jij graag koffie? (1.1 en hoger)
2. Wanneer drink jij koffie? (1.1)
3. Hoeveel kopjes koffie drink jij per dag? (1.1)
4. Wat vind jij lekker in koffie? Suiker? Melk? (1.1)
5. Hoe drink jij koffie? (1.1)
6. In welke tas, kop of beker drink jij koffie? Beschrijf hoe die eruit ziet. (2.1)
7. Wat is jouw favoriete moment van de dag om koffie te drinken? (1.1)
8. Wat drink jij graag: koffie of thee? (1.1)
9. Wat drink jij graag: oploskoffie of koffie van koffiebonen? (2.1 (
10. Hoe maak jij je koffie? 2.1
11. Welke soort koffie drink jij? 1.1
12. Welke kruiden voeg je toe aan je koffie of thee? 1.1
13. Wat is jouw favoriete koffiebar? (1.1)
14. Waar drink jij graag koffie? (1.1)
15. Met wie drink jij graag koffie? (1.1)
16. Wat eet je graag bij de koffie? (1.1)
17. Wanneer heb je de eerste keer koffie gedronken? 1.2
18. Hoe betaalbaar zal koffie blijven in de toekomst? 2.1
19. Waar koop jij koffie? (1.1)
20. Is koffie duur in jouw land? (1.1)
22. Welke koffie vind jij lekker? (1.1)
23. Wat betekent koffie voor jou? 2.1
23. Welke herinnering heb je aan koffie? (richtgraad 2/ 2.1)
24. Aan wat denk je als je koffie ruikt? (richtgraad 1/1.1) toch richtgraad 2 (2.1
25. Wat is het verschil tussen koffie in jouw land en in België? (richtgraad 2.1)
26. Kan jij leven zonder koffie? Waarom wel of waarom niet? (richtgraad 2.1)
27. Bedenk zelf een vraag over koffie. (richtgraad 2.1)
28. Hoe zou je jouw perfecte kopje koffie beschrijven? (richtgraad 2.1)
29. Wat zou jij doen als er geen koffie meer bestond? (richtgraad 2.1)
30. Drink jij koffie vooral om wakker te blijven of om te genieten? (richtgraad 2.1)

Extra vragen:

- Waarom drinken zoveel mensen graag koffie, denk je?
- Hoe voel jij je **voor** en **na** een kopje koffie?
- Vind jij dat koffie **ongezond** is? Waarom (niet)?
- Hoe belangrijk is **goede koffie** voor jou?
- Hoe zou je jouw **perfecte kopje koffie** beschrijven?
- Wat vind jij van **koffie to go**? Handig of zonde?
- Drink jij koffie vooral **om wakker te blijven** of **om te genieten**?
- Hoe beïnvloedt **koffie jouw dag** of je stemming?
- Vind jij dat **koffie te duur** is in België? Waarom wel/niet?
- Hoe duurzaam is de koffie die jij drinkt, denk je?
- Wat weet jij over **fairtrade koffie**? Koop jij dat soms? Waarom (niet)?
- Hoe zou koffie eruitzien **zonder suiker of melk** – zou jij dat drinken?
- Hoe denk jij dat koffie in de toekomst zal veranderen?
- Wat is het verschil tussen **thuis koffie drinken** en **in een koffiebar**?
- Hoe belangrijk is **de geur van koffie** voor jou?
- Wat zou jij doen als er **geen koffie meer bestond**?
- Met welke persoon zou jij graag eens **een kop koffie drinken**, en waarom?
- Beschrijf een **mooie herinnering** die te maken heeft met koffie.
- Als je een **nieuwe koffiesmaak** mocht uitvinden, hoe zou die heten en smaken?
- Denk je dat **jongeren vandaag meer of minder koffie drinken** dan vroeger? Waarom?

Koffiequotes:

- Wil je een grap horen? Decafé.
- Koffie houdt mij bezig tot het tijd is voor wijn.
- Soms sport ik. Soms drink ik koffie. Soms doe ik beide.
- Koffie is als een knuffel in een mok. Het omhelst mijn ziel en maakt alles beter.
- Wat gaat goed samen met koffie? Nog een kop koffie.
- Decafé werkt alleen als je het op mensen gooit.
- Zonder koffie ben ik als een pinguïn zonder ijs. Gewoon niet compleet!
- Koffie is als magie in een mok. Het maakt me niet onsterfelijk, maar het voelt wel zo.
- Koffie: omdat maandagochtenden zonder een beetje magie gewoon onaanvaardbaar zijn.
- Ik neem mijn koffie zwart, net als mijn gevoel voor humor.
- Mijn bloedgroep is koffiepositief.
- Ik ben niet verslaafd aan koffie. We hebben gewoon een zeer toegewijde relatie.
- Het leven is te kort om slechte koffie te drinken.
- Koffie is de reden waarom ik 's ochtends geen vragen stel voordat ik het heb gedronken.

- Ik heb een paar “slechte haardagen”, maar nooit een “slechte koffiedag”.
- Er zijn twee soorten mensen op de wereld: mensen die van koffie houden en verkeerd geïnformeerde mensen.
- Mijn ideale gewicht is de hoeveelheid koffiebonen die ik nodig heb om mijn perfecte kopje te zetten.
- Sponsor je lokale cafeïne dealers.
- Er hangt liefde in de lucht... En het ruikt naar koffie.
- Misschien is koffie wel verslaafd aan mij.
- Koffie is niet het antwoord. Ja is het antwoord en koffie is de vraag.
- Koffie is mijn beste vriend. Het luistert altijd naar mijn problemen, oordeelt nooit en laat me nooit in de steek (tenzij het op is).
- Ik ben op een koffiedieet. Ik eet alles wat koffie bevat: koffiekoekjes, koffie-ijs, koffiecake... Het werkt niet echt, maar ik geniet ervan!
- Als je me zoekt, kun je me waarschijnlijk vinden bij de koffiemachine.
- Ik drink koffie zodat ik kan doen alsof ik luister als mensen me dingen vertellen voordat ik mijn eerste kopje heb gehad.
- Sommige mensen hebben een 'to do'-lijst, ik heb een 'to coffee'-lijst. Het is belangrijk om prioriteiten te stellen in het leven.
- Werk komt eerst na koffie.
- Koffie is de brandstof die de werkdag draaiende houdt. Als het op is, verandert de kantooromgeving in een oorlogsgebied.
- Mijn CV bestaat eigenlijk uit één woord: koffie. Het is de drijvende kracht achter mijn productiviteit.
- Ik heb ontdekt dat koffie het ultieme geheime wapen is op kantoor. Het helpt me vragen te beantwoorden vóórdat ze eerst gesteld worden.
- Ik heb een masterdiploma in koffiekunde. Mijn expertise: het opdrinken ervan.
- Koffie is de reden dat ons bedrijf nog gezellig is.
- Ik begin met werken als mijn koffie dat ook doet.
- Koffie is mijn favoriete collega.
- Werk hard en drink genoeg koffie.
- Ik werk alleen op koffie.
- Koffie is mijn teamgenoot op het werk. Het doet het zware werk terwijl ik de credits neem.
- Mijn goede humeur in de ochtend wordt gesponsord door koffie.
- Koffie is wodka voor in de ochtend.
- Ik ben niet een ochtendmens maar een koffiemens
- Koffie, omdat elke slechte ochtend een tweede kans verdient.
- Goedemorgen. Eerst koffie, dan begint mijn leven.
- Het gevaarlijkste drankspel is kijken hoelang ik zonder koffie kan.
- Koffie is mijn geheime wapen tegen maandagochtenden. Het is mijn schild tegen de start van de week
- Volg je hart, maar neem koffie met je mee.
- Koffie in de ene hand en zelfvertrouwen in de andere hand.
- Wees vriendelijk en deel een kopje koffie met anderen. Je weet nooit welke vriendschappen er kunnen ontstaan.

- Ik heb geen motivatie quote nodig. Ik heb koffie.
- Je kunt het verleden niet veranderen, maar je kunt wel je koffie keuzes en ervaringen verbeteren
- Koffie is mijn liefdestaal.
- Het leven is als een goede kop koffie. Geniet ervan en neem de tijd om de aroma's en smaken te waarderen.
- Laat je koffieavontuur beginnen. Ontdek nieuwe koffiebonen, zetmethoden en geniet van de prachtige wereld van koffie.
- Het is nooit te laat om te genieten van je favoriete koffie en te ontdekken welke smaken je echt gelukkig maken.
- Koffie is mijn superheld. Het geeft me de kracht om de dag door te komen en mensen te tolereren.
- Alles wat ik wil is reizen en koffie drinken.
- Succes in het zetten van de perfecte kop koffie komt voort uit geduld, oefening en het leren van verschillende technieken.
- Het leven is 10% de koffiebonen die je kiest en 90% de manier waarop je ervan geniet.
- Stuur mij gewoon koffie...
- Geloof in de kracht van koffie om je dag te verrijken en je energie te geven om je doelen na te streven.
- Wees dankbaar voor de geur, de smaak en de warmte van je kopje koffie.
- Je hebt de kracht om je eigen koffiegeluk te creëren.

Koffiememes

