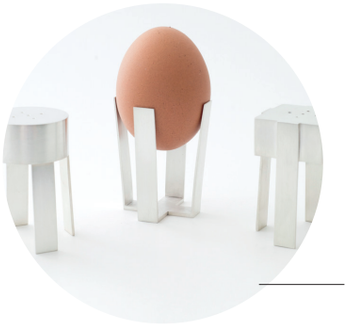


In de zeventiende en achttiende eeuw was zout duur, daarom presenteerde men het graag in een zoutvat van kostbare materialen, zoals zilver en goud. Zout tast zilver echter aan. Om dit te voorkomen werden de zoutvaten verguld of voorzien van een glazen binnenste. De exemplaren met een donkerblauw glazen binnenbakje komen voor vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw. Dat zout nog steeds een mooi zilveren zoutvat verdient, toont Beate Brinkmann met haar creatie in de *Zilvertriënnale*.

Beate Brinkmann,
eierdop, zout- en pepervat, 2018

KLUIS

Eind zeventiende eeuw deed de koffielepel in zilver zijn intrede. Koffie was toen een luxeproduct dus verdiende een bijpassende lepel in een kostbaar materiaal. Dit exemplaar van de Antwerpse zilversmid Josephus Franciscus Hendrickx dateert uit de negentiende eeuw.
Zilveren espressolepels anno 2019? Het kan. Christoph Weisshaar gebruikt voor zijn zilveren lepels eigentijdse technieken, geïnspireerd op een negentiende eeuws proces: persen. Dat maakte serieproductie op grote schaal mogelijk. Bij persen wordt een zilveren plaat tussen twee stempels en onder zware druk tot het gewenste voorwerp geperst. Weisshaar maakt de stempels voor het persen van de espressolepel met een 3D-printer.

Christoph Weisshaar, espressolepel, 2018

Mies de Wilde heeft deze broche gegoten in de vorm van een zeepaardje. Zie jij de gelijkenissen met de gevleugelde sculptuur van Regina Schütz? Zij gebruikt dezelfde techniek als Mies de Wilde.
Het gieten van zilveren voorwerpen is nog steeds populair bij zilversmeden, vooral de verloren wastechniek. Meer informatie over giettechnieken vind je in het Atelier en de *Zilvertriënnale*.

Regina Schütz, sculptuur *Beflügelt*, 2019

Zilver triënnale

24.01—19.04.2020

In deze brochure ontdek je het verband tussen tien stukken uit de collectie van DIVA en tien hedendaagse creaties die DIVA toont in de tentoonstelling *Zilvertriënnale*. De *Zilvertriënnale* is een driejaarlijkse internationale wedstrijd, georganiseerd door het Duitse *Gesellschaft für Goldschmiedekunst* en het *Deutsches Goldschmiedehaus Hanau*. De laatste trends en innovaties in zilversmeedkunst ontdek je in deze tentoonstelling.

De uitgelichte objecten herken je aan de **ronde stickers** met foto van het object en de titel *Zilvertriënnale*.
Meer uitleg vind je naast de foto's in deze folder.

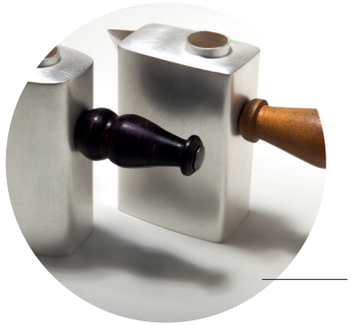
Wil je de tien vermelde stukken ook in het echt bewonderen?
Bezoek de *Zilvertriënnale* op de tweede verdieping.

WONDERKAMER

Bekers en bokalen van zilver of goud werden in het verleden niet alleen gemaakt om mee te pronken, maar ook om daadwerkelijk uit te drinken. Tegenwoordig worden bekers vooral in onedele metalen, plastic of glas uitgevoerd. Dat houdt hedendaagse edelsmeden niet tegen om toch een zilveren variant te maken.
Drink jij binnenkort koffie uit deze koffiebeker met zilveren deksel?

Samuel Mertens,
koffiebeker *Material Desolation*, 2019

Triennale_A4folder_NL.indd 1 20/12/2019 14:26



Het handvat van deze koffiekan is gemaakt in hout, dat niet snel van temperatuur verandert. Handvatten van koffie- en theekannen zijn vaak uit een ander, niet-geleidend materiaal gemaakt, zodat je je niet verbrandt bij het uitschenken van hete koffie of thee. Hedendaagse zilversmid Chien-Wei Chang maakt een opmerkelijke keuze door de handvatten van haar kannen te maken uit oud gereedschap of keramiek.

Chien-Wei Chang, kannen *Handle Me* series, 2017

Kerkelijk vaatwerk, gebruikt tijdens de eucharistieviering, wordt bewust uit edele materialen vervaardigd. De gelovigen beschouwen de miswijn geschonken in een kelk immers als het bloed van Christus. Wist je dat hedendaagse zilversmeden nog steeds kelken uit zilver maken? Ontdek de kelk van Dörte Dietrich in de *Zilvertriënnale*.

Dörte Dietrich, kelk, 2019

ATELIER

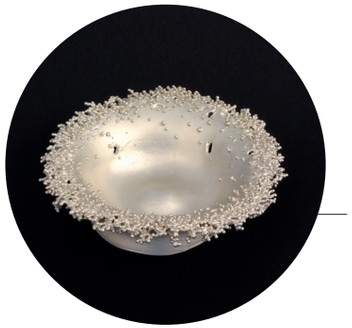
De *Common Bowl* is een schaal gehamerd uit één stuk, net zoals de vaas *The Oceans Call* van August Happ die te zien is in de *Zilvertriënnale*.
Hameren is een vormgevende techniek. Met een hamer en tas, een klein aambeeld, maakt de edelsmid van een zilveren plaat een kan, kom of schotel. De zilversmeden van de *Hammerclub* creëerden samen deze schaal. Het is organisch gegroeid uit de interactie tussen de persoonlijke visies van de zilversmeden. De hamerslag hebben ze bewust laten staan als een zichtbaar teken van ambachtelijk werk.

August Happ, vaas *The Oceans Call*, 2018

De techniek die Annette Zey gebruikt voor het versieren van deze schaal heet ajoureren. De term is uit het Frans afkomstig en betekent openwerken. Met een zaag neemt een edelsmid metaal weg, waardoor een netwerk van geometrische of figuratieve motieven ontstaat.
Helena Schepens maakt ook gebruik van deze techniek voor een schaal, te bewonderen in de *Zilvertriënnale*. Het fijnmazige patroon maakt haar werk als het ware transparant en brengt er 'leven' in. Microscopische algen waren hierbij de inspiratiebron.

Helena Schepens, schaal *Dropar*, 2018

EETKAMER



Vanaf de zestiende eeuw worden zilveren gebruiksvoorwerpen met parelranden gedecoreerd, zoals deze sauskommen.
Parels, granules of zilveren bolletjes worden nog steeds door edelsmeden toegepast bij zilveren objecten. David Huycke vormt zijn schalen bijvoorbeeld door granules aan elkaar te solderen. In het Atelier en de *Zilvertriënnale* ontdek je nog meer technieken zoals granuleren.

Gunther Graf, schaal *Blubb*, 2019

In de loop van de achttiende eeuw werd de eettafel uitgerust met allerlei zilveren voorwerpen als gevolg van een steeds verfijndere eetcultuur. Wie kon, pronkte met olie- en azijnstellen, zout- en mosterdvaten, sauskommen en bestek voor verschillende gangen en gerechten. De ragoutlepel, aardbeienschep en aspergetang verschenen op rijkelijk gedekte tafels.
De hedendaagse zilversmid Ja-Kyung Shin geeft de klassieke opdienlepel een nieuwe vorm. Waarvoor zou jij deze lepels gebruiken?

Ja-Kyung Shin, opdienlepels
***Bowl n Handle Spoons*, 2015-2019**