

Op de horecabeurs Hôt.xpo in de Hasseltse Grenslandhallen kwamen drie professionele suikerkunstenaars tegen elkaar uit met een kunstwerk. Thema: Hasselt, hoofdstad van de smaak. Winnaar was Dominiek Vandermeulen.

Vroeger namen scholieren het al eens tegen elkaar op in zo'n nationale suikerwedstrijd open categorie. Maar voor het eerst gebeurde dit nu tussen drie professionelen, die een hele dag in de weer waren. Ze konden drie prijzen van 15.000, 10.000 en 5.000 euro te verdienen.

Jammer dat Peter Mariman zijn kans op de eindzege verspeelde doordat zijn suikeren bouwsel in elkaar klapte. De jury, met de coach van het nationale team op de vorige wereldkampioenschappen en een ijsbeeldkunstenaar, koos het werk van Dominiek Vandermeulen boven dat van Tom Mues „omdat Dominiek alle technieken van de suikertrekkerij toepaste."

De fraaie en zoete stukken blijven dinsdag en woensdag geëxposeerd onder een stolp. Dan neemt sponsor de Stad Hasselt ze over en stelt ze ter beschikking voor een goed doel.

Elders maakte Jaak Vanderstaeten van de Hasseltse Hotelschool zijn sympathieke chocolade en marsepeinen figuurtjes aan de lopende band. „Geen kunst maar techniek", oordeelt hij. „Al onze leerlingen kunnen dat na een tijd".

Tot en met woensdag 2 oktober van 11 tot 19 uur te bezichtigen in de Grenslandhallen.

EJ

© 2002 Corelio