

Vlaams brood maakt kans op designprijs

Het brood van de bekende keten Vlaamsch Broodhuys is genomineerd voor de Rotterdam Designprijs. Het is voor het eerst dat een product als brood genomineerd is voor deze prestigieuze cultuurprijs. Het zuurdeSEMBROOD van Vlaamsch Broodhuys - gebakken in Vlaardingen en verkocht in de bakkerswinkel op de Rotterdamse Meent - maakt kans op de prijs vanwege 'de kwaliteit en verscheidenheid van het brood die de tijd inkapselt. Het brood is 'rewarding' en wat moeder aarde in al haar eenvoud en nederigheid te bieden heeft'. Bakker Dimitri Roels beschouwt het als 'een grote eer dit compliment vanuit een andere branche te krijgen'. De Rotterdam Designprijs is in het leven geroepen door de gemeente Rotterdam, designinstituut Prensela en het Museum Boijmans Van Beuningen om 'het denken en debatteren over de rol van vormgeving in het culturele en maatschappelijke veld te stimuleren'. Op 12 februari 2012 wordt de winnaar van de Rotterdam Designprijs 2011 bekendgemaakt. Tot die tijd exposeren alle 15 genomineerden in Museum Boijmans Van Beuningen. Weten hoe 'design' smaakt? Het publiek kan tijdens de tentoonstelling iedere dag vers brood van Vlaamsch Broodhuys proeven.