

Het heeft geduld en precisie nodig. Het modificeren van groentes, het ontwikkelen van foto's en het maken van schilderijen. Fermentatie is een proces van belang waarbij bacteriën, schimmels en gisten worden toegelaten om het eten te verrijken. Het is een transitie of een vernieling van het ruwe materiaal door micro-organismen. Genegenheid en vloeistoffen zorgen er voor dat de microbe zich kunnen ontvouwen. Het zegt allemaal iets over de tijd en zijn fragiliteit. Het zoeken naar manieren om het te behouden door met precisie zout, suiker of zuren er aan toe te voegen. Ik wil graag ongetemde groei maar dan wel dat ik er zelf ook nazicht over krijg.

Het proberen te vangen van de tijd. Het verzamelen van processen die ingekaderd zijn in een foto schilderij of het inmaken van een pot of het fermenteren van etenswaren. Dat wil ik samen met de bezoeker beleven. Het samen eten drinken en het herschikken van de diners die gemaakt zijn vind ik erg belangrijk. Omdat ik er van overtuigd ben dat het daardoor inclusiever wordt en het statische wat een instelling maar ook zijn bezoekers kan doorbreken. interactie, diversiteit, tijd en het atelier staat centraal.

Het is een installatie die mijn atelier weergeeft. Mijn start punt bij deze tentoonstelling is de plaats. Het zoeken naar materialen die op de grond van Zundert zijn wortels hebben, dat is erg belangrijk voor deze opstelling. Om de plek te begrijpen en mezelf daar aan bloot te geven. Het samen dineren en het proeven van de grond van Zundert.

Tijd met betrekking tot mijn atelier vind ik heel boeiend. Tijd en mijn atelier zijn ook twee elementen die fundamenteel bij elkaar horen. Het groeien van organisch materiaal in een plastic bak of glazen fles en dat weer op te nemen in foto's of schilderijen kan bijna een archeologische vondst zijn. Het zegt allemaal iets over de tijd en het vergaan van de tijd. Want een glazen fles waar ingemaakte witlof in zit hebben anderen momenten van tijd omdat een glazen fles gaat veel langer mee dan de witlof die er in zit.

Deze opstelling is een weergave van mijn verblijf in Zundert. Eerst heb ik groenten en thee gehaald in Zundert. Interessante mensen ontmoet die mooie groentes telen op de grond van Zundert. Die heb ik gefermenteerd, ingemaakt en gegaard echt met de materialen in mijn handen. Aansluitend heb ik vier diners georganiseerd en die op de film helemaal te bekijken is. Die zijn door de bezoekers van de diners zelf gefilmd zodat er werd gefilmd wat voor hun belangrijk was. Aan het eind van de etentjes heb ik een foto gemaakt van het gezelschap. Als een soort stil leven alleen zit het eten nu in de magen van de geportretteerde. Die mensen hebben iets mee gemaakt, hebben gegeten en gepraat en ze hebben teksten gelezen.

De schilderijen zijn een weergave van wat de smaken, gesprekken, samenstelling, geuren of collages van dat alles wat er gebeurt is op die avonden. Op de laatste avond hingen er al een aantal schilderijen en we hadden toen al gesprekken over welke geproefde gerechten en associatie die hadden met de schilderijen. Dat maakt het voor mij een complete weergave van wat er nut zien is.