Sluit
gesprekken over kunst & PODCAST
maatschappelijke vraagstukken

Kunst om te nuttigen

opdrachtgeverschap en openbare ruimte

21/07/23 Esther Didden

Op het station van Breda bevinden zich sinds enkele jaren twee grote vitrines voor kunst. Dit jaar programmeert KOP (Kunstenaars Ontwikkel Platform) deze; in de maanden april, mei en juni was Loran van de Wier aan de beurt. Gedurende de expositieperiode organiseerde hij enkele ontmoetingen. Esther Didden bezocht er één.

Van der Wier studeerde vorig jaar af aan de St. Joost School of Art and Design en had daarna een vliegende start. Hij won de Van Gogh Art Award en verbleef als artist-in-residence een maand in het Vincent van Goghhuis in Zundert, hij nam deel aan de expositie Currents in Marres met werk van afgestudeerde kunstenaars uit België, Noordrijn-Westfalen en Zuid-Nederland en was te gast in de podcast *Kunst is Lang*.

Hij vulde de grote vitrines op het station met schilderijen, foto's, objecten en weckpotten, gevuld met lokale groenten, fruit en bloemen. Voordat hij naar de kunstacademie toog, was hij werkzaam als kok en dat zie je terug in zijn werk. Hij is gefascineerd door voedsel en creëert installaties gebaseerd op verschillende processen rond fermentatie. Bacteriën, schimmels en gisten horen bij zijn artistieke proces.

Tussen de vitrines staat een eenvoudige klaptafel en daaronder kratten met glazen, snijplanken en andere keukenbenodigdheden. Er verzamelen zich twaalf mensen om de ontmoeting – eigenlijk performance – mee te maken. Van de Wier heet ons welkom en vertelt dat we meedoen aan een proeverij. Hij gaat ter plekke eten voor ons bereiden, met de inmiddels gefermenteerde inhoud van de weckpotten. We beginnen met een glas zelfgemaakte kombucha, een gefermenteerde thee.

Met een lang keukenpincet geeft Van de Wier iedereen voorzichtig een oesterblad in de hand, dan gaat er een theelepel citroenmelisse op en tot slot gefermenteerde rucolabloemen. Het hapje ligt op onze hand en we moeten het in één keer opeten. Het smaakt uitstekend, daar zijn we het allemaal over eens. De meeste aanwezigen zijn enigszins gespannen.

> Voordat hij naar de kunstacademie toog, was hij werkzaam als kok en dat zie je terug in zijn werk

Als je niet al te bekend met de gefermenteerde keuken, is het toch afwachten of je de smaak kunt waarderen. Als Van de Wier een weckpot met bloemkool opent, giert de zwavelucht ons tegemoet. Hij kan de geur uitleggen; er staat een enorme druk op de weckpot en als je deze opent komt er zuurstof bij, en daardoor ontstaat de zwavelucht. De bloemkool smaakt gelukkig anders dan het ruikt.

Inmiddels hebben we in de ene hand een lepel en in de andere een glas, en staan we in een halve kring om de tafel. Dat is niet toevallig, Van de Wier heeft ons ongemerkt zo geënsceneerd. Als kok in de horeca ben je dienstbaar aan je gasten, vertelt hij me later via de telefoon, maar in deze rol wil hij juist gelijkwaardigheid creëren, tussen hemzelf en het publiek. Dat doet hij door het creëren van dienstbaarheid aan het voedsel en aan het ritueel van eten. Daarom neemt hij de tijd om ons het eten te geven, blaadje voor blaadje, met een keukenpincet. Wij wachten geduldig tot iedereen is voorzien, en pas dan proeven we. We eten allemaal tegelijk en kijken elkaar dan vragend aan. Hoe smaakt het? Bijna elke keer smaakt het prima, we voelen ons op avontuur.

Van de Wier loopt nog enkele malen de vitrine in en pakt her en der weckpotten weg, om vervolgens aan tafel nog meer te bereiden: de zaaddoos van een radijs, licht gefermenteerde en daarna gesterriliseerde asperges, kool met bonen en tot slot rode uiencreme. Na zoveel gangen beginnen we enigszins een zure maag te krijgen en hoewel het kleine hapjes zijn, vult het behoorlijk.

Alles wat we die avond hebben gegeten komt uit Breda of de nabije omgeving. Van de Wier gaat langs bij lokale boeren en haalt daar groenten. We proefden die avond Breda, vertelt hij, in die zin dat als hij dezelfde groenten uit de Groningse of Amsterdamse bodem had gehaald en gefermenteerd, ze anders zouden smaken. In groenten zitten microben, bacteriën en schimmels en die zijn uniek voor een bepaalde plek omdat ze zich aanpassen aan de grond, de lucht, de temperatuur, et cetera. Zijn proeverijen zijn zowel een beeldende- als een smaakregistratie van een bepaalde plek.

> We proefden die avond Breda, vertelt hij

Geduld en tijd zijn belangrijke voorwaarden voor zijn werk: fermenteren kost tijd, evenals de voorbereidingen voor de installaties en proeverijen. Het begint met een bezoek aan een lokale boer en eindigt pas als onze spijsvertering het gefermenteerde voedsel heeft verwerkt. Daarom vond Van de Wier het station ook zo'n geschikt plek voor zijn werk, tussen als die rennende mensen om de trein te halen, wacht de kunst rustig af tot zij bekeken en genuttigd wordt.

www.loranvandewier.art
fotografie bij dit artikel: Stan Heerkens

← vorige → volgende

MEER ARTIKELEN

ADVERTENTIES

Blijf op de hoogte van opdrachten met een abonnement op BK-informatie!

Abonneer nu