

# Henk Hoogakker

## verzamelt gastronomische kunstwerken

**Henk Hoogakker verzamelt kunst waarin eten en drinken centraal staan. Een appel, een spieglei op een ontbijttafel, een mooi gebakken brood, mits ze op een schilderij staan. Ze stimuleren de eetlust en de sfeer aan tafel.**

"De eerste aandrang voor mijn hobby kreeg ik in 2005 in het Limburgs Museum in Venlo. Daar vond een expositie plaats van schilderijen over asperges vanaf de 17de eeuw. Het was meteen een overzicht van de historie van die asperges in de keuken. Uiteraard ging de opening van de expositie vergezeld van hedendaagse bereidingswijzen van asperges en proeverijen." Het ultieme voorbeeld van keukenkunst waren voor hem de werken van de zeventiende-eeuwse schilder Adriaen Coorte, met name zijn stillevens met een bos asperges in het Rijksmuseum in Amsterdam. "In die tijd schilderde men, zij het minder dan nu, die stillevens in opdracht van rijke lieden. Niet lang daarna at Henk in de Herenboerderij in Bronneger, in Drenthe. "De hele hoeve was behangen met kunstwerken over eten en drinken, ook de keuken zelf. Het was tevens een galerie en voor mij een rijke ervaring. Vanaf dat moment ben ik ook zelf stillevens gaan verzamelen over eten en drinken. De gastronomie, zowel achter het fornuis als aan tafel, is een ware passie voor mij en deze kunstvorm stimuleert dat nog. Ik heb inmiddels 50 verrukkelijke stillevens thuis ophangen en ga door met verzamelen. Dat betekent dat ik mijn collectie af en toe moet verwisselen. Ik ga dan

nu ook verzamelen op thema's: seizoenen, producten, feesten, enzovoort. Ik merk dat het bijdraagt aan de sfeer tijdens een etentje. Je gaat er met elkaar over praten." De weken hoeven niet kostbaar te zijn: "Mijn werken heb ik gekocht voor tussen de € 300,- en de € 4.000,-. Het beschikbare budget is beperkt en de ruimte om het op te hangen ook. De bevrediging moet dan komen van het genieten van wat er is én van het verder uitwerken van het concept keukenkunst."

### Kunst

"Persoonlijk was ik altijd al gefascineerd door magisch realistische schilders als Toorop, Ket en Willink. Dat is gegroeid tijdens museumbezoeken. Een van de meest fascinerende schilderijen was toen voor mij een werk van Patrick Lodwitz. Dat wilde ik. Ik kocht het!" Voor het vervolg ging Henk naar Groningen. "Die stad heeft Kunstacademie Minerva, de academie waar men nog ambachtelijk leert schilderen. Ik was overigens ook gefascineerd door de werken van Ivan Brkovic, die daar in juni 2002 afstudeerde."

### Keukenkunst

Hij ontwikkelde "Kunst in de keuken" als kunstverzamelersvorm. "Het is kunst in de eetkeuken en -kamer. Het betreft meerdere schilderijen, die samen één beeld, één sfeer vormen. Het gaat dan specifiek om stillevens, nature morte, van producten die je bij het koken of het eten horen. Groenten, fruit, vis, vlees, eieren op schalen, in potjes of op een tafel. Galerie is de eetkeuken of -kamer, "de ruimte waar je kookt als ultieme hobby en vrijetijdsbesteding en liefst ook met je gezelschap samen bent. Een keuken of eetkamer is een sfeervolle, rustige en gezellige ontmoetingsplek om te eten, te drinken en te praten. Kunst en meer specifiek schilderkunst is een vast onderdeel van die leefruimte. Schilderijen met stillevens, met voorwerpen die vooral met dat eten en drinken te maken hebben: Voorwerpen in hun pure, natuurlijke vormen. Die kunst is een sfeer-, maar ook gesprekselement." De stijl is niet van belang: "Haagse school, realisme, popart, het maakt niet uit. Een variatie maakt het totaalbeeld spannend. Het gaat ook niet om grote namen, maar om een functiegerichte stroming. Het gaat om bestaande kunst en om actief te realiseren kunst. Je hoeft de Aardappelers er niet bij te halen."

"Kunst in de keuken stimuleert de maaltijd"



### Advies

Kunst in de keuken" inspireert inmiddels ook anderen. "We praten erover, verzamelen en ruilen. Zoals we vroeger postzegels ruilden. We zijn gelijkgestemden: fervente hobbykoks, echte levensgenieters, mensen, die thuis weer willen genieten van het echte eten en drinken, liefst zelfs op een oude, lees pure manier bereid. Daarbij maken we gebruik van producten, zoals ze horen te zijn: ambachtelijk, puur, zonder kunstmatige toevoegingen en vers. We verzamelen nu ook literatuur over authentieke kookkunst." Henk werpt zich op als onbezoldigd adviseur. "We zijn nu zelfs op zoek naar kunstenaars, die schilderijen kunnen en willen maken. Voor ons en voor producenten van de natuurlijke ingrediënten." Zijn ultieme hoogtepunt? "Een samsmelting van The European Fine Food en Fine Art Fair als ultieme foodbeleving,, niet in plaats van deze beurzen, maar als bonus, op een eigen tijdstip."

Kijk voor meer informatie op [www.kunstindekeuken.nl](http://www.kunstindekeuken.nl)

Tekst: Bert Salden  
 Foto's: Rein Bollen