

**Cokeryen - Photo Film Food****Tony Le Duc / Frans Snijders****Snijders&Rockoxhuis****28.09.2018 – 13.01.2018**

**Im Februar 2018 öffnete das ‚erneuerte‘ *Snijder&Rockoxhuis* seine Türen. Beide Gebäude, die inzwischen sorgfältig restauriert werden, gehören zum Kulturerbe (Patrimonium) von KBC, die das Rockoxhuis schon länger als Museum öffnete und ihm nun das Snijdershuis hinzufügt. Über die Schultern von Nicolaas Rockox und Frans Snijders schauen wir uns das Herstellen von Kunst und das Fördern der Kunst, das Sammeln und Ausstellen an, wir schauen nach Märkten und gedeckten Tischen, nach Natur und Gärten, nach dem Humanisten und dem modalen Bürger in der turbulenten, wuseligen Barockzeit. Ein einzigartiges Barockerlebnis!**

Die erste Ausstellung, die im *Snijders&Rockoxhuis* organisiert wird, zoomt auf ein kulinarisches Erlebnis ein. Food-Fotograf *Tony Le Duc* geht in den Dialog mit dem 17. Jahrhundert, mit den Promotern des guten Geschmacks, von frischen Marktwaren aus der See, dem Strom und aus dem Hinterland, mit *Frans Snijders* und seinen Zeitgenossen. Es gelingt ihm, dem Barock eine heutige Ergänzung zu geben. *Tony Le Duc* erhebt Grundnahrungsmittel zur Kunst. Eine Gabe, mit der auch Barockmaler *Frans Snijders* talentiert war. *Le Duc* lässt sich durch barocke Nahrungsstillleben inspirieren und sorgt mit neuem Foto- und Videoarbeiten für einen anderen, frischen Blick auf das Barock.

*Le Duc* bohrt noch eine andere Quelle an und hat sich einen Weg durch das populäre Kochbuch von Antonius Magirus aus dem Jahre 1612 gebahnt. Er trifft eine Auswahl aus den Rezepturen von damals und präsentiert diese ca. 15 Antwerpener Küchenchefs, um sie eine heutige Version des alten Rezeptes machen zu lassen. *Le Duc* fotografiert diese Neuinterpretationen der Gerichte. Er macht dabei von der Farbpalette des 17. Jahrhunderts, der Schichtung und des Vergänglichen, der *Vanitas*, Gebrauch, aber in einer eigenwilligen *barocken* Bildgebung von anno 2018.

*Carper ende ghimber, caneel ende rosijn; Quaeckels, lijstres, vincken ende diergelijcke in deech; Potagie ...* (Karpfen und Ingwer, Kaneel und Rosinen; Quaeckeln, Drosseln, Finken und dergleichen in Teig, Suppe ) ein Griff aus dem Menü des Bürgers des 17. Jahrhunderts. Die Zutaten dafür kann man in den imposanten Marktgemälden und Stillleben von *Frans Snijders* und seinen Zeitgenossen wiederfinden. Beiden, dem kulinarischen Fotografen *Tony Le Duc* und *Snijders* ist das scharfe Auge gemein, um aus einer umfangreichen Ausstellung Nahrung auf die Bildfläche zu zaubern, mit Hunger im Auge. *Le Duc* spielt mit Farbe und Komposition. Stellen Sie seine Fotos neben Stillleben aus dem 17. Jahrhundert, und Sie erhalten ein besonderes Spannungsfeld, mehr auch durch die Präsentation der Foto- und Filmarbeiten, die in Gefäßen und Regalen auf dem Boden präsentiert werden, was die ausgestellten Gemälde an der Wand nicht stört, sondern gerade verstärkt und verschärft.

Eine herrliche Ausstellung im Haus und im Studio von *Frans Snijders* selbst. Nach dem Appetitmachen ist es Zeit, selbst ein typisches Barockgericht im Restaurant oder an einem barocken Foodtruck zu probieren.

### **Praktische Informationen**

**Cokeryen - Photo Film Food**  
**Tony Le Duc / Frans Snijders**

#### **Snijders&Rockoxhuis**

Keizerstraat 10, 2000 Antwerpen  
T + 32 3 201 92 50

[www.rockoxhuis.be](http://www.rockoxhuis.be) (bis 31.12.2017)

[www.snijdersrockoxhuis](http://www.snijdersrockoxhuis) (ab 1.1.2018)

Geöffnet: Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr; geschlossen am Montag, dem 1. November, 25. Dezember und 1. Januar

Preise: € 8 / 6 / 0

Führungen: Für Gruppen von maximal 20 Personen. Eine Führung kostet 75 Euro. Info T + 32 (0) 3 201 92 50 oder [inforockoxhuis@kbc.be](mailto:inforockoxhuis@kbc.be)

#### **Weitere Informationen und Bildmaterial:**

[www.antwerpenbarok2018.be](http://www.antwerpenbarok2018.be)  
<https://stadantwerpen.prezly.com/>  
<https://stadantwerpen.prezly.com/media#>

#### **Weitere Informationen über diesen Pressebericht:**

[Hildegard.vandeveld@kbc.be](mailto:Hildegard.vandeveld@kbc.be)  
Tel. + 32 (0)3 201 92 71  
M. + 32 (0) 499 96 53 34

[Patrick.wuytack@kbc.be](mailto:Patrick.wuytack@kbc.be)  
Tel. + 32 (0) 16 86 54 95  
M. + 32 475 57 00 54

#### **Weitere Informationen über *Antwerpen Barock 2018. Rubens inspiriert*:**

Das kulturelle Stadtfestival *Antwerpen Barock 2018. Rubens inspiriert* huldigt Peter Paul Rubens und seinem barocken Kulturerbe. Beim Festival stehen die Scheinwerfer auf Peter Paul Rubens, einem der einflussreichsten Künstler aller Zeiten und der berühmteste Einwohner der Stadt Antwerpen. Er verkörpert das Barock und ist eine wichtige Inspirationsquelle für heutige Künstler und den atypischen Lebensstil der Stadt Antwerpen und ihrer Einwohner. *Antwerpen Barock 2018. Rubens*

*inspiriert* erzählt eine Geschichte über das Barock, einst und jetzt und bringt das historische Barock in Dialog mit der Kunst von heute, mit der Stadt und der Welt als Dekor. *Antwerpen Barock 2018*. *Rubens inspiriert* ist ein Schlüsselevent im Rahmen des Programms der Flämischen Meister von Tourismus Flandern und verspricht, ausgesprochen extrovertiert zu sein und künstlerische Eigenwilligkeit mit authentischer Gastlichkeit zu kombinieren. Von Juni 2018 bis Januar 2019 in Antwerpen.

Weitere Informationen auf [www.antwerpenbarok2018.be](http://www.antwerpenbarok2018.be)