**ANLAGE 1**

**FRANS SNIJDERS (1579-1657), EIN FOTOGRAF AVANT LA LETTRE**

Das Ende des 16. Jahrhunderts war für Antwerpen eine turbulente Zeit. Nach dem Bildersturm und der calvinistischen Periode musste sich die Stadt 1585 den Spaniern ergeben. Die Schließung der Schelde und der Wegzug Tausender Einwohner brachten Antwerpen wirtschaftlich gesehen an den Rande des Abgrunds. Aber die Stadt konzentrierte sich weiterhin auf die Produktion hochwertiger Kunst- und Luxusgüter. Die Künstler der neuen Generation, Rubens, Van Dyck, Jordaens und Snijders, wussten das Malergewerbe bis 1660 auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Die Erzherzöge Albrecht und Isabella, die Gilden, die Handwerke und die Bruderschaften, der Adel sowie die Mittelklasse aus kleinen Unternehmern und Kaufleuten brachten die Wirtschaft wieder in Schwung. Dank des „Twaalfjarig Bestand“, einem zwölfjährigen Waffenstillstand in der Zeit von 1609 bis 1621, konnte Antwerpen aufatmen und den geschäftigen Handel von einst wieder aufnehmen.

Peter Paul Rubens kehrte 1608 aus Italien zurück und Frans Snijders einige Woche nach Verlautbarung des Waffenstillstandes. Rubens und Snijders haben der neuen Zeit – dem Barock, der allmählich das Stadtbild verändern sollte – jeder auf seine eigene Weise Gestalt verliehen. Snijders entpuppte sich als Maler von Tieren und Stillleben. Im Gegensatz zur wörtlichen Bedeutung von „Stillleben“ sind seine Traubenkörbe, seine Kompositionen von mit Walderdbeeren gefülltem chinesischem Porzellan, seine Jagdbeute aus kleinen Vögeln und seine Verkaufsstände voller glibberiger Fische alles andere als statische Bilder, sondern ein absoluter Augenschmaus. Es sind tolle Kompositionen, sehr taktil, in kühles Licht getaucht, und in einer dynamischen und dramatischen Inszenierung. Barock in seiner reinsten und feinsten Form. Snijders kreierte, konzipierte, zauberte mit Farbe, fing das Licht ein – er war ein Szenograf, aber auch ein Ästhet. Er war ein Fotograf avant la lettre.

Die fotografische Wiedergabe von Snijders’ Gemälden unterscheidet sich von der Realität. Eine Augenweide, quasi perfekt, aber gleichzeitig eine Trompe-l’oeil, eine optische Täuschung. Beispielsweise wurde Fluss- und Meeresfisch niemals am selben Stand verkauft. Süßwasserfisch gab es auf den „Außenfischmärkten“ und Seefisch auf den „Innen-Fischmärkten“, innerhalb der Stadtmauern. Kostbares, chinesisches Wanli-Porzellan wurde nie an Marktständen verwendet, es zierte lediglich reiche Patrizierwohnungen. Die natürliche Darstellung von Obst und Gemüse scheint wahllos angeordnet und ist dennoch geschmackvoll aufgebaut. Aber ein zweiter Blick zeigt schnell, dass nicht jeder Kohlkopf so perfekt liegen, und ein toter Vogel nicht mit erhobenem Kopf eine Szene dominieren kann. Der Aal, der gerade in eine Wanne mit frisch gefangenem Fisch gekippt wird, krümmt sich, als ob er sich auf einen Poledance vorbereitet. Und der Schwan, der mit ausgebreiteten Flügeln zwischen dem anderen Wild liegt, oder mit dem eleganten Hals vom Tisch bis auf den Boden hängt, ist sehr imponierend, aber insbesondere von Snijders mit voller Absicht so dargestellt, um die Komposition im Gleichgewicht zu halten, um die unsichtbare Schräge oder Senkrechte zu unterstützen. Aber die Schönheit blendet – Snijders hat sein Ziel erreicht. Seine Gemälde sind eine schöne Werbung für Antwerpen. Wo wir im Mittelalter lediglich unsere ganz eigene kulinarische Tradition hatten – mit Brei, Gewürzkuchen, Brot, Gemüse aus eigenem Garten und Geflügel – sehen wir 200 Jahre später, unter anderem am Nachlass von Snijders, dass sich die Stadt zum Welthafen entwickelt hat und Nahrungsmittel aus aller Herren Länder kannte. Spargel, Kardone (Gemüseartischocke), Artischocken und Blumenkohl waren neues Gemüse, sie wurden ab dem 16. Jahrhundert in unsere Breiten importiert und hier auch angebaut. Sie nehmen einen prominenten Platz auf Stillleben oder Gemälden von Märkten ein.

Snijders muss oft über die Märkte von Antwerpen spaziert sein, hat sich dort inspirieren lassen und die Atmosphäre verinnerlicht. Wer weiß, vielleicht war er auch Besucher einer Taverne in der Nähe. Wo Märkte stattfanden, entstanden auch Herbergen, Tavernen und Schenken. Eine Herberge bot im 16./17. Jahrhundert die perfekte Gelegenheit, auswärts etwas zu trinken und eine Kleinigkeit zu essen, was der Topf halt grad hergab. Von einem Restaurant kann hier noch nicht die Rede sein, das Konzept Restaurant entstand gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Paris, aber da ist der Barock schon Vergangenheit!

**Hildegard Van de Velde**

**Quellen:**

Leen Beyers, Ilya van Damme (red.), *Antwerpen à la carte, Eten en de stad van de Middeleeuwen tot vandaag*, Antwerpen, BAI Masbooks, 2016, 208 p.

Leen Huet, *Pieter Paul Rubens, Brieven*, De Bezige Bij, 2014, 421 p.

Susan Koslow, *Frans Snijders*, Antwerpen, Mercatorfonds, 1995, 373 p.

Leo Moulin, *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Mercatorfonds Antwerpen, 2002, 424 p.

Hella Robels, *Frans Snijders, Stilleben und Tiermaler, 1579-1657*, München Deutscher Kunstverlag, 1989, 592 p.