

Wild



Bij wijze van uitzondering geen koeien. Dit dier komt bijna in al haar schilderijen voor.

Dorine de Soet is in 1957 in Zeist geboren. Van jongs af aan was ze druk in de weer met dieren. Paarden, koeien, honden, katten, konijnen. De liefde voor het dier stond altijd bovenaan. Niet verwonderlijk dus, dat ze na haar studie voor bibliothecaris in Amsterdam, in 1980, met een jaarkaart van Artis op zak dieren ging schilderen.

Later volgde ze o.a. de Amsterdamse Akademie voor Beeldende Vorming en verhuisde ze in 1989 met haar gezin van Amsterdam naar de oude pastorie in Voorst (Gelderland).

In 2000 vestigt ze zich in een eigen atelier in Zutphen, aan de Spitaalstraat nr. 92. In dit atelier exposeert ze haar eigen werken, en wordt het werk geschilderd. Op alle dagen van de week, behalve woensdag, is ze hier te vinden.

Dorine de Soet exposeert in verschillende galeries in Nederland.

Voor meer informatie over het werk van Dorine de Soet: www.dorinedesoet.nl



“Een horeca-ondernemer heeft het al druk genoeg met het verzorgen van zijn gasten,” vertelt Erwin Akkerman van het Achterhoekse Bureau voor Toerisme (ABT), “Daarom verzorgen we dit jaar al weer voor de 26^{ste} keer de promotie en coördinatie van ‘Wild eten in de Achterhoek’. Dat blijft dit jaar niet bij het eten; mensen kunnen ook genieten van de werken van verschillende kunstenaars. Bij de speciale kunst-menu’s ontvangen de gasten een onderbord bedrukt met prachtige Achterhoekse kunst en ze mogen het nog mee naar huis nemen ook!”



zij een scala aan gerechten op het menu hebben staan met ieder

hun eigen specialiteit, is de nieuwigheid er na 26 keer wel vanaf. Dit betekent volgens Akkerman echter niet dat het ‘Wild eten’ geen succes meer is. “Het concept staat nog steeds als een huis, maar mensen hebben tegenwoordig meer behoefte aan arrangementen en acties. Daarom voegen we ieder jaar weer een originele extra toe aan de menu’s.” Bij toeval kwam Akkerman in augustus in contact met Hans Hein van Arty Plates. Hein stelde voor om

breedte als in de diepte. Doordat de kunstenaars voor ieder seizoen een ander schilderij maken, kunnen gasten niet alleen borden van verschillende kunstenaars verzamelen, maar ook van een en dezelfde. Zo bouwen zij als het ware hun eigen betaalbare kunstcollectie op.” Speciaal voor ondernemers organiseert Arty Plates aan het eind van de actie, omstreeks mei 2007, een veiling. Hier worden alle 24 kunstwerken geveild.

KUNSTZINNIGE CULINAIRE VERWENNERIJ

DE kunst VAN HET WILD ETEN

de menu’s dit jaar een kunstzinnig tintje mee te geven; dat sprak Akkerman aan.

BETAALBARE KUNST

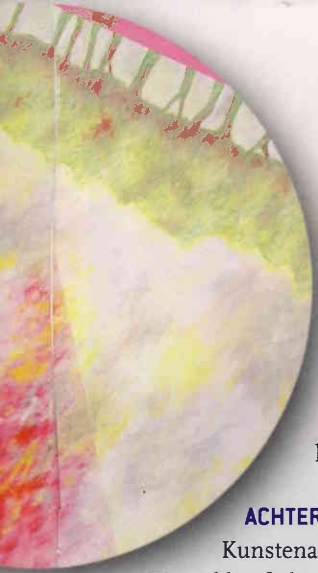
Hein zocht contact met acht kunstenaars en vroeg ieder van hen drie schilderijen te maken rondom de thema’s herfst, winter en lente. Daarnaast moesten Achterhoek, natuur, mensen en kleur naar voren komen. Arty Plates en Maastricht Porselein hebben er voor gezorgd dat de schilderijen werden omgezet in bedrukte onderborden. Bestelt u nu een wildmenu in een van de deelnemende restaurants, dan kiest u zelf uw onderbord uit. Hein: “We bieden mensen de kans om kunst te verzamelen, zowel in de

ENTHOUSIASTE ONDERNEMERS

De deelnemende restaurants zijn erg enthousiast over de combinatie met kunst. Gerie ten Cate van Golden Tulip De Scheperskamp in Lochem: “Ons ondernemerschap gaat goed samen met kunst. Ik heb zelf een culturele achtergrond en we gaven als hotel-restaurant altijd al veel aandacht aan kunst, bijvoorbeeld met exposities. Ook tijdens het ‘Wild eten’ zal dit gebeuren. Kunstenaar Dorine de Soet zal onder andere de werken die zij voor de actie heeft geschilderd bij ons exposeren. Daarnaast zullen we, net als de

Maar liefst 25 Achterhoekse (hotel-)restaurants laten hun gasten vanaf half oktober al genieten van overheerlijke wildgerechten. Akkerman: “De Achterhoek is een geliefd vakantiegebied, omdat mensen hier nog rust vinden en kunnen genieten van het leven. Mensen uit het hele land bezoeken massaal onze regio, mede om de wildgerechten van de restaurants te proeven.” Hoewel





andere restaurateurs, de onderborden los gaan verkopen.”

ACHTERHOEK INSPIREERT

Kunstenaar Herman van den Broek uit Laag-Keppel heeft de Achterhoek goed als inspiratiebron kunnen gebruiken. Een waterrad speelt de hoofdrol in zijn drie schilderijen. Van den Broek: “Ik woon zelf al lang in de Achterhoek en heb gemerkt dat het waterrad goed verbeeldt waar de Achterhoek voor staat. Ik heb het dan niet alleen over de letter-



lijke, vroegere aanwezigheid van een waterrad bij ijzergieterijen, maar ook over de manier waarop we onze regio willen behouden. We willen ondernemen en recreëren, maar letten er tegelijkertijd op dat ons groen behouden blijft. De ‘groene’ energie die een waterrad levert, draagt daar aan bij. Ook zie je, als je goed naar mijn schilderijen kijkt, dat de schoepen van de raderen in elkaar grijpen. Ze

hebben elkaar nodig om te kunnen draaien. Ik denk dat dat goed laat zien hoe ver je komt met samenwerking en dat we elkaar in de Achterhoek nodig hebben om verder te kunnen komen.”

KUNST MET TOEKOMST

Verder komen is ook wat Hans Hein van Arty Plates wil. Hein: “Wild eten in de Achterhoek’ loopt tot en met 31 december, maar ik weet zeker dat onze onderborden ook daarna nog een succes kunnen zijn. Daarom gaan de (hotel-)restaurants vanaf 1 janu-



ari 2007 over op zogenaamde kunstmenu’s, waarbij gasten kunnen kiezen uit onderborden met het winterthema. In maart gaat dit vervolgens over op het lentethema. Het succes voor de toekomst zien alle betrokken partijen, Golden Tulip De Scheperskamp heeft zelfs al aangegeven een aantal ‘eigen’ kunstwerken op hun onderborden te willen zien. Erwin Akkerman van het ABT: “De consument van tegenwoordig gaat voor kwaliteit en dat leveren we zeker met een combinatie van culinaire hoogstanden en Achterhoekse kunst.” Kunstenaar Herman van den Broek voegt hier aan toe: “Het is wel belangrijk om de variatie erin te houden, om te werken met verschillende kunstenaars en wisselende thema’s.” Dat is ook wat Hans Hein voor ogen heeft: “Afwisseling maakt dat mensen geïnteresseerd blijven en met het aantal succesvolle kunstenaars in de Achterhoek moet dat geen probleem zijn.”



De kunst op de onderborden, die u na de maaltijd mag meenemen, is van Herman van den Broek, Laag-Keppel; Alise Kruse, Overdinkel; Liesbeth Fonkert, Doesburg; Tammo Lukkien, Holten; Ton Kramer, Eefde; Dorine de Soet, Zutphen; Lenie Boezeman, Lochem; Freek de Vries, Winterswijk

Deelnemende restaurateurs

- De Hoofdige Boer, Almen;
- De Gouden Leeuw, Bronkhorst;
- De Greune Weide, Eibergen;
- De Roskam, Gorsstel;
- De Gouden Karper, Hummelo;
- De Leeuw, Lichtenvoorde;
- Bon’Aparte, Barchem/Lochem;
- ’t Hof van Gelre, Lochem;
- Kawop, Lochem;
- De Scheperskamp, Lochem;
- Avenarius, Ruurlo;
- De Tuinkamer, Ruurlo;
- De Roode Leeuw, Terborg;
- Het Tolhuis, Zeddam;
- Villa Copera, Tolkamer (Spijk);
- Bakker, Vorden;
- Berenschot’s Watermolen, Winterswijk;
- De Beukenhorst, Winterswijk;
- Golden Tulip Winterswijk, Winterswijk;
- Stad Munster, Winterswijk;
- Montferland, Zeddam;
- Ellen’s, Zelhem;
- ’t Wolfersveen, Zelhem;
- Poelwijk, Zevenaar;
- Fort Bronsbergen, Zutphen



Dorine de Soet en Ton Kramer achter hun kunstonderborden. Dit jaar bevat het wildseizoen in een aantal Achterhoekse restaurants een kunstzinnig element in de vorm van de borden.

Foto YVONNE PIETERS

Onderborden link tussen eten en kunst

‘Een kok kan veel van zichzelf in zijn werk kwijt, net als een kunstenaar’

door RICK SERRIS
ZUTPHEN/EEFDE

Met een kunstzinnige draai gaat morgen het wildseizoen in diverse Achterhoekse restaurants van start.

Acht Achterhoekse kunstenaars hebben schilderijen gemaakt met raakvlakken aan de Achterhoek. De werken zijn vervolgens tot onderborden verwerkt. Gasten van de restaurants krijgen deze borden na een vullende wildmaaltijd mee naar huis. Dorine de Soet en Ton Kramer zijn twee van deze kunstenaars. Beiden vinden het een goede zaak dat eten en kunst verenigd worden. Dorine de Soet woont

in Voorst en heeft een atelier in Zutphen. ‘Restaurants waren al bezig kunstenaars binnen te laten. Maar dat beperkte zich tot de muren. Mensen lopen daar wel eens aan voorbij. Dat terwijl kunst juist een rustmoment kan zijn, een vonkje van herkenning kan geven waar het eigenlijk om gaat. Een kunstonderbord brengt kleur, vorm en beweging op tafel. Het kan een ijsbreker voor een gesprek zijn.’ Ook Ton Kramer, atelierhouder in Eefde, vindt de samengang van het kunst- en het kookproces positief. ‘Eten koken is een creatieve bezigheid. Een kok kan in een gerecht veel van zichzelf kwijt. Net als een kunstenaar dat in

een van zijn werken kan.’ Beide kunstenaars hoefden niet lang na te denken op de vraag of ze mee wilden doen. Ze hebben hun eigen invulling mogen geven aan de Achterhoek. De Soet heeft zich op het echte wild in de streek gericht. Op haar bord prijkt een edelhert. ‘Een hert is geen hele grote verschuiving van mijn werkterrein. Vaak zijn koeien onderwerp in mijn werk. De stap naar het wild was geen grote.’ Kramer heeft er voor gekozen het karakter van de Achterhoek te vatten. Op zijn bord is een onweersbui boven het landschap te zien. ‘Ik heb gezocht naar figuratie en abstractie in één. De bomenrij is het figuratieve en

de rode driehoek herbergt het abstracte. De spatten in de driehoek stellen het onweer voor. Het geeft een coulissenachtige kijk.’ Volgens De Soet zijn de acht ontwerpen opvallend verschillend ten opzichte van elkaar. ‘De initiatiefnemers hebben gelet op de diversiteit onder de kunstenaars. Ieder bord verbeeldt heel goed het idee van wild in de Achterhoek. Zo is er de krachtige uitstraling van het wilde dier, de opwarrelende herfstbladeren, de raderen van de watermolten en de wegfladderende houtsnip.’ Meer informatie over Wild Eten in de Achterhoek op www.wilde-tenindeachterhoek.nl