



# NATURGEWALTIG

*Die belgische Künstlerin Roos Van de Velde lebt und arbeitet in einem nach Naturvorgaben realisierten Gesamtkunstwerk*

**HOMEMADE** Lichtinstallation aus Porzellan und Metall (oben). Rechts: Einen geerbten Sessel überzog die Künstlerin mit handbemaltem Leinen. Davor der Sitzstein „Keieren“, der 2005 Teil der Soloausstellung „Listen to a stone“ war. Daneben ein mit handgefäzelter Wolle bezogener Sitzball.



L

ibellen kreisen über einem Koi-Karpfenteich, dessen Bewohner gern gekraut werden möchten. Ein paar Meter weiter spielen Sonnenstrahlen auf delikate geformte Tellern und Schalen, die auf einem ehrwürdigen Eichentisch im Schatten einer Kastanie stehen. Auf ihnen sind mit Blüten dekorierte Salate und Gemüse angerichtet, und der Schöpferin ist wichtig, dass wirklich alles selbst getöpft, angebaut oder zubereitet ist. „Mir war als Kind schon klar, dass ich nicht geformt werden wollte, sondern selber formen möchte“, sagt Roos Van de Velde und streicht über ihr selbstgenähtes Seidenkleid. Sie gießt Tee in hauchzarte, blumenförmige Tassen, die der Wind auf den Tisch geweht zu haben scheint, und fügt hinzu: „Ich kann nicht kreativ sein, wenn ich Einflüssen von außen ausgesetzt bin.“

**E**in Rundgang über den alten Bauernhof im flämischen Brabant, den die Porzellankünstlerin gemeinsam mit ihrem Mann renoviert hat, unterstreicht die Ansage: Er dient ganz offensichtlich als Manifest und Rückzugsort zugleich. Praktischerweise handelt Wannes Thienpont mit ökologischen und historischen Baustoffen, so dass Projekt und Projektionsfläche zum Gesamtkunstwerk verschmelzen. Im Bereich rund um den Hauseingang finden sich der Ausstellungs- und ein Atelierraum, dessen Zentrum ein Brennofen bildet. Um ihn herum stapeln sich Funde aus Wald, Wiese und Feld, die allesamt wechselweise als Inspirationsquelle, biologisch-botanische Enzyklopädie oder Werkstoff fungieren. Van de Velde, die auf einem „absolut autarken“ Bauernhof in der Nähe von Halle aufwuchs, hat sich darauf spezialisiert, Energie aus Kindheitserinnerungen und der Natur zu schöpfen. Ein Zimmer weiter recken sich die an Mohnblumen erinnernden Arme einer Leuchtinstallation Richtung Zimmerdecke, von der ein paar Meter weiter eine ähnliche Hängelampe und die Porzellanskulptur *Myxomyceten* pendeln, die 2002 für eine Ausstellung des Nationalen Botanischen Gartens von Belgien realisiert wurde. Natürlich besteht auch das Mobiliar aus individualisierten oder – noch lieber – selbstgebaute n Stücken. Im Innern eines aus Tatamimatten und Buchenbrettern zusammengefügt en Geschirrschranks stehen runde und viereckige Teller in Kunstschmiedeständern hochkant aufgereiht, so fein, dass

man sie kaum anzufassen wagt. Wie alle Arbeiten der 52-jährigen Belgierin sind sie nur einseitig glasiert und robuster, als man denkt. „Jahr für Jahr habe ich versucht, mein Porzellan zu verfeinern, bis es schließlich fast so dünn war wie Papier“, erzählt sie. „Einmal habe ich es sogar tatsächlich auf Papier aufgetragen. Als ich dann aber den Brennofen öffnete, fand ich nichts mehr vor. Da wusste ich, dass ich an eine Grenze gestoßen war.“



*„Mir war als Kind schon klar, dass ich nicht geformt werden wollte, sondern selber formen möchte“*

**A**m Ausloten von Grenzen war Roos Van de Velde (ein Geburts-, kein Künstlername) schon immer gelegen. Ihre Ausbildung begann die Bauerntochter 1976 am Imelda-Instituut in Brüssel. Drei Jahre später wechselte sie an die Königliche Kunstakademie in Antwerpen, „wo sich zum Glück niemand um mich kümmerte, so dass ich meine eigenen Glasuren entwickeln konnte“. In den darauffolgenden Jahren experimentierte sie mit Malerei und Kalligrafie, mit Filz, Kunstschmiedeelementen und handgeschöpftem Papier. 2009 fand sie in der Firma Serax einen Partner, der die Reproduktion von Geschirr und Besteck in größeren Stückzahlen ermöglichte.

**K**unden wie der französische 3-Sterne-Koch Michel Bras nehmen gern die Reise nach Kapelle-op-den-Bos auf sich, wenn speziell für sie entworfene Table Art als Belohnung winkt. Der Starkoch aus dem Languedoc entschied sich für Sets aus sieben ineinandergesetzten Tellern und Schalen. Jordi Roca, spanischer 3-Sterne-Koch, dessen „El Celler de Can Roca“ vom *Guide Michelin* 2013 zum besten Restaurant der Welt ernannt wurde, traf im letzten Januar ein, um „einen leidenschaftlichen, erotischen Teller für ein Hauptgericht entwerfen zu lassen: Taube mit Rosenblättern, Pfirsich und Erdbeeren“. Es entstand die Serie für eine Speisenfolge inklusive Dessertschalen in Rosenform. Im August kam er bereits wieder. Die Teile der zweiten für ihn maßgebrannten Porzellankollektion sind ab Oktober in Girona zu bewundern.

KATHARINA HESEDENZ

**IM ROOS-GARTEN** Oben: Im Selfmade-Paradies. Roos Van de Velde in ihrem Atelier auf einem ehemaligen Bauernhof. Rechts: Vasen „Ping“ (2000). Von Hand geschöpfte Zeichenblöcke im Schlafzimmer. Löffel der Serie „Lepelsporen“ in der Schale „Chestnut“. Vasenskulptur „3 in 1“ (2012) und zwei „Myxomyceten“ (2002).

