



Naar Buiten! (Moes langs de Kromme Rijn)

Moes langs de Kromme Rijn, een historisch-kunstonderzoek naar de land- en tuinbouwcultuur van de 17e en 18e eeuw en de bereiding van plantaardig voedsel dat hieruit voortkwam.

Tijdens dit evenement maakten we een wandeling over Landgoed Amelisweerd, waarbij we ingingen op de geschiedenis van de salade. We proefden diverse hapjes naar historisch recept en bekeken een aantal locaties op het landgoed. Deze 'work-in-progress-presentatie' was een eclectisch geheel aan historische informatie, smaken, ideeën en gesprekken.

Mand met diverse hapjes en prints van historische kaarten van het gebied
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Naar Buiten! (Moes langs de Kromme Rijn)

Boven: Salade van rauwe groenten, aangemaakt met olijfolie, wijnazijn en zout.

Onder: Salades van gekookte groenten (snijbiet en andijvie) met kruiden en aangemaakt met olijfolie, wijnazijn, zout en peper.



Mand met diverse hapjes en historische kaarten van het gebied
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Naar Buiten! (Moes langs de Kromme Rijn)

Boven: lange witte radijs, een historisch gewas.

Onder: historische kaart van het gebied met daarop de akkers weergegeven.



Mand met diverse hapjes en historische kaarten van het gebied
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Talk and Taste (Moes langs de Kromme Rijn)

Lezing met proeverij over de invloed van het koloniale verleden op onze eetcultuur en tuinbouw. De middag was ingedeeld in vier hoofdstukken: Thee, Suiker, Tafelzuur en Aardappel

Gast spreker en conservator historische vormgeving (Museum Boijmans van Beuningen Rotterdam) Alexandra van Dongen vertelde over ons materiële erfgoed uit de 17e en 18e eeuw in relatie tot de eetcultuur.

Ik vertelde over mijn historisch-kunstonderzoek Moes langs de Kromme Rijn. De verhalen werden vergezeld van diverse door mijzelf gemaakte hapjes naar historisch recept.



Buffet met thee van Nederlandse bodem, suiker/vruchten snoepjes, Azia komkommers, aardappelpudding en gekookte aardappel. Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Talk and Taste
(Moes langs de Kromme Rijn)

Azia komkommers in 17e eeuwse porseleinen
schaal, aardappelpodding en gekookte
aardappel.
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Winterfruit (Moes langs de Kromme Rijn)

Om ook 's winters te kunnen genieten van fruit werd het geconserveerd met suiker. Deze fruitplaten zijn gemaakt naar een 18e -eeuws recept voor 'vruchten koekjes'.

Suiker was in die tijd altijd rietsuiker en kwam vanuit Zuid-Amerika naar Nederland. De lokale bevolking aldaar betaalde een hoge prijs voor de luxe suiker die door uitbuiting werd verkregen. Deze platen zijn gemaakt van Nederlandse bietsuiker, dat vandaag de dag een duurzamere keuze is.

De vorm is de loop van de Kromme Rijn tussen Bunnik en Utrecht. Het gebruikte fruit is afkomstig van lokale tuinderijen in dit gebied.

Appelen, kweeperen, pruimen en bramen,
bietsuiker, leisteek, walnoothout, glas
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Winterfruit
(Moes langs de Kromme Rijn)

Kweeper en appel/braam, bietsuiker, leiste
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Winterfruit (Moes langs de Kromme Rijn)

Het opeten van het werk tijdens het K.F. Hein Fonds Kunstcommissie Jubileum.

Appelen, kweeperen, pruimen en bramen,
bietsuiker, leistein, walnoot hout, glas
De Moestuin Utrecht - 2025
Fotografie: Marieke Wijntjes



Service à la française végétarien (Moes langs de Kromme Rijn)

Dit werk laat zien hoe een vegetarische feestelijke hoofdmaaltijd er in de 18e eeuw uit heeft kunnen zien. In die tijd werden de gerechten opgediend in de serveerstijl service à la française, wat betekent dat per gang alle gerechten tegelijkertijd symmetrisch op tafel werden gezet.

De vorm is geïnspireerd op de eerste broeibakken. In 17e en 18e -eeuwse moestuinen bij buitenplaatsen werd volop geëxperimenteerd met het kweken van exotische gewassen en het verlengen van de seizoenen door het gebruik van broeibakken, oranje- en kassen. Soms werden bij gebrek aan glas de ramen vervangen door in lijnolie gedrenkt papier.

Inkt, linnen/katoen lompennapier, lijnolie,
grenenhout, archeologisch eikenhout uit 1664
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



**Service à la française végétarien
(Moes langs de Kromme Rijn)**

Inkt, linnen/katoen lompenpapier, lijnolie,
grenenhout, archeologisch eikenhout uit 1664
Landgoed Oud Amelisweerd Bunnik - 2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Kruudmoes in de traditie van Ketelkost

Eeuwenlang at men hoofdzakelijk gerechten die in 1 pan boven 1 vuur konden worden bereid.

In dit licht is het ietwat aparte Sallandse streekgerecht kruudmoes heel logisch te plaatsen. Dit 'typische streekgerecht' lijkt een overblijfsel van onze historische normale dagelijkse eetcultuur. Voor Kunst van Hier tot Ginder deed ik onderzoek naar de historische context van kruudmoes en serveerde ik naast mijn bevindingen een hedendaagse plantaardige variant van dit streekgerecht.

Amuselepels met kruudmoes en 8 verschillende vegan toppings i.p.v. spek
Kunst van Hier tot Ginder - 2025
In opdracht van Kunstenlab Deventer
Fotografie: Vince van der Heijden



Kruudmoes in de traditie van Ketelkost

Amuselepels met kruudmoes en 8
verschillende vegan toppings i.p.v. spek
voor: zongedroogde tomaat, achter: olijf
Kunst van Hier tot Ginder - 2025
In opdracht van Kunstenlab Deventer
Fotografie: Vince van der Heijden



Moes, brij en potagie

Potage, potagie, potspijs, potmarge, ketelkost, soppe, brij, pap en moes.

Eeuwenlang at men hoofdzakelijk gerechten die in 1 pan boven 1 vuur konden worden bereid.

Op dit tafelkleed staan 10 verschillende gerechten met deze bereidingswijze afgebeeld. De gerechten, bereidt naar historisch recept, zijn gepresenteerd in antieke kommen van porselein, aardewerk en tin. Op de overhangende zijanten van het kleed staan de namen van de gerechten en de gebruikte ingrediënten, geschreven in de spelling van destijds.

Digitale print op katoen
350 x 135 cm
2025

Fotografie: Vince van der Heijden



Moes, brij en potagie

Digitale print op katoen
350 x 135 cm
2025
Fotografie: Vince van der Heijden



Boeren en buitens Een tijdreis door plantaardig Soest

In het kleed zijn foto's verwerkt van plantaardig voedsel dat verbouwd en gegeten werd in de 17e en 18e eeuw door boeren en de elite in omgeving Soest. Het laatste bord toont een toekomstbeeld, met natte gewassen (zoals rijst) uit de Eempolder.

Het schapenwollen kleed is een symbolische verwijzing naar het lokale potstalsysteem, waarbij schapenmest met heideplaggen werd vermengd om de schrale grond vruchtbaar te maken. Tegenwoordig blijkt schapenwol (een restproduct) ook geschikt voor teelt en bodembemesting.

De vierkantjes van 13x13cm verwijzen naar tegeltjes ('witjes') in historische keukens.

Wol, digitale print op katoen, hout, keramiek, menukaarten

Formaat tafel: 78 x 391 x 76 cm

Paltz Biënnale Soest - 2026

Fotografie: Robin Meyer



Boeren en buitens Een tijdreis door plantaardig Soest

Tijdens de tentoonstelling ging het kunstwerk geleidelijk op in de omgeving.

Daarna kreeg het wollen kled een tweede leven in een lokale moestuin. Hier dient de wol als mulchlaag om de jonge plantjes vochtig te houden en vergaat het langzaam op de grond, waarbij het meststoffen afgeeft aan de aarde.

100% Nederlandse wol
Paltz Biënnale Soest - 2026
Voedseltuin Overvecht, Utrecht



Boeren en buitens Een tijdreis door plantaardig Soest

Handgemaakte keramische borden in de vorm van verschillende lokale percelen, met daarop plantaardig voedsel dat men gegeten zou kunnen hebben op de buitenplaatsen en boerderijen.

- Buitenplaats Heuvel en Dael (Familie Bartolotti) bij Soest Zuid, 1664
- De percelen van het Paltzterrein voordat het een landgoed was, 1698
- De Soester Eng, historisch akkerbouwgebied, 1731
- Buitenplaats Sterrenberg (Familie Van Tuyll Van Serooskerken) ten zuiden van de Paltz, 1769
- De Eempolder, 2050

Foto's van keramische borden met voedsel naar historische recepten
Paltz Biënnale Soest - 2026



Verre gronden

In de 17e en 18e eeuw vertrokken veel schepen van de VOC, de WIC en de MCC vanuit Middelburg om exotische goederen naar Europa te brengen. Hier genoot men van luxueuze smaken die verkregen werden door uitbuiting en slavernij.

Het publiek kon proeven van lokale konfijtrecepten, bereid met suiker uit het Westen, en van zogenaamde 'Azia' recepten: groenten ingemaakt in azijn met specerijen uit het Oosten. Dit alles werd vergezeld door scheepsbescuit, dat tijdens de reis aan boord van de schepen werd gegeten.

Buffet met 3 konfijtrecepten and 3 Azia recepten, scheepsbescuit, handgemaakt boekje van lompenpapier en ijzergalinkt
Zomeratelier CBK Zeeland Middelburg - 2026
Fotografie: Vince van der Heijden



Verre gronden

- Scheepsbeschuit van Zeeuwse tarwemeel, gemaakt door een bakker uit Middelburg
- Azia van kool struken, spruitjes met kurkuma, knoflook, mosterdzaad, bierazijn en olijfolie
- Kersenlikeur van Mevrouw Laan, lokale kersen, aardbeien en frambozen met (bieten)suiker en brandewijn
- Handgemaakt boekje van lomp papier, ijzergalinkt en fruitinkt. Het bevat tekeningen geïnspireerd op de gebruikte historische recepten.



Buffet met 3 konfijtrecepten and 3 Azia recepten, scheepsbeschuit, handgemaakt boekje van lomp papier en ijzergalinkt Zomeratelier CBK Zeeland Middelburg - 2026
Fotografie: Vince van der Heijden



De Graankiosk

Kunstenaar Marjolein Witte en ik verbouwden een oude dorsmachine tot De Graankiosk.

Er vonden een aantal proeverijen plaats bij de sculptuur, waarbij het publiek kennis maakte met diverse hapjes op basis van granen die allen gebakken werden in een koekenpan. Daarbij hadden wij een samenwerking met het naastgelegen pannenkoekenhuis, zij serveerden een op historische recepten geïnspireerde Pannenkoek van de Maand.

Dorsmachine, stro dak gemaakt van regionale rogge, keramiek, belettering, diverse hapjes afkomstig uit een koekenpan
Landgoed Kernhem - Woest&Bijster - 2025
Fotografie: Robin Meyer



De Graankiosk

Ik vertel het publiek over de historie van in een koekenpan gebakken gerechten zoals: pannekoeck, struyf, deuse geertjens, hoere drekjens en binjees.

Dorsmachine, stro dak gemaakt van regionale rogge, keramiek, belettering, diverse hapjes afkomstig uit een koekenpan
Landgoed Kernhem - Woest&Bijster - 2025
Fotografie: Robin Meyer



The Cycle of Madder

Honderden jaren was meekrap een belangrijk Zeeuws landbouwgewas. De wortels van deze plant werden gebruikt voor het rood verven van textiel en het maken van kraplakverf.

Dit werk laat de gewassenrotatie zien, de boer stemde zijn bouwplan af op een zo gunstig mogelijke bodemgesteldheid voor de meekrap. Kern van het meekrapbedrijf was de afwisseling van het wortelgewas met braak en graan. Dit wordt gevisualiseerd in een veld aarde met daarop stropapier en een cirkel geschilderd met kraplakverf. Het patroon van de vellen papier geeft de breedte van de meekrapbedden en voren aan, die waren zo'n 40 cm.

Stro papier, aarde uit Zeeland, meekrap verf
330 x 330 cm
Stadhuismuseum Zierikzee - 2023
Fotografie: Vince van der Heijden

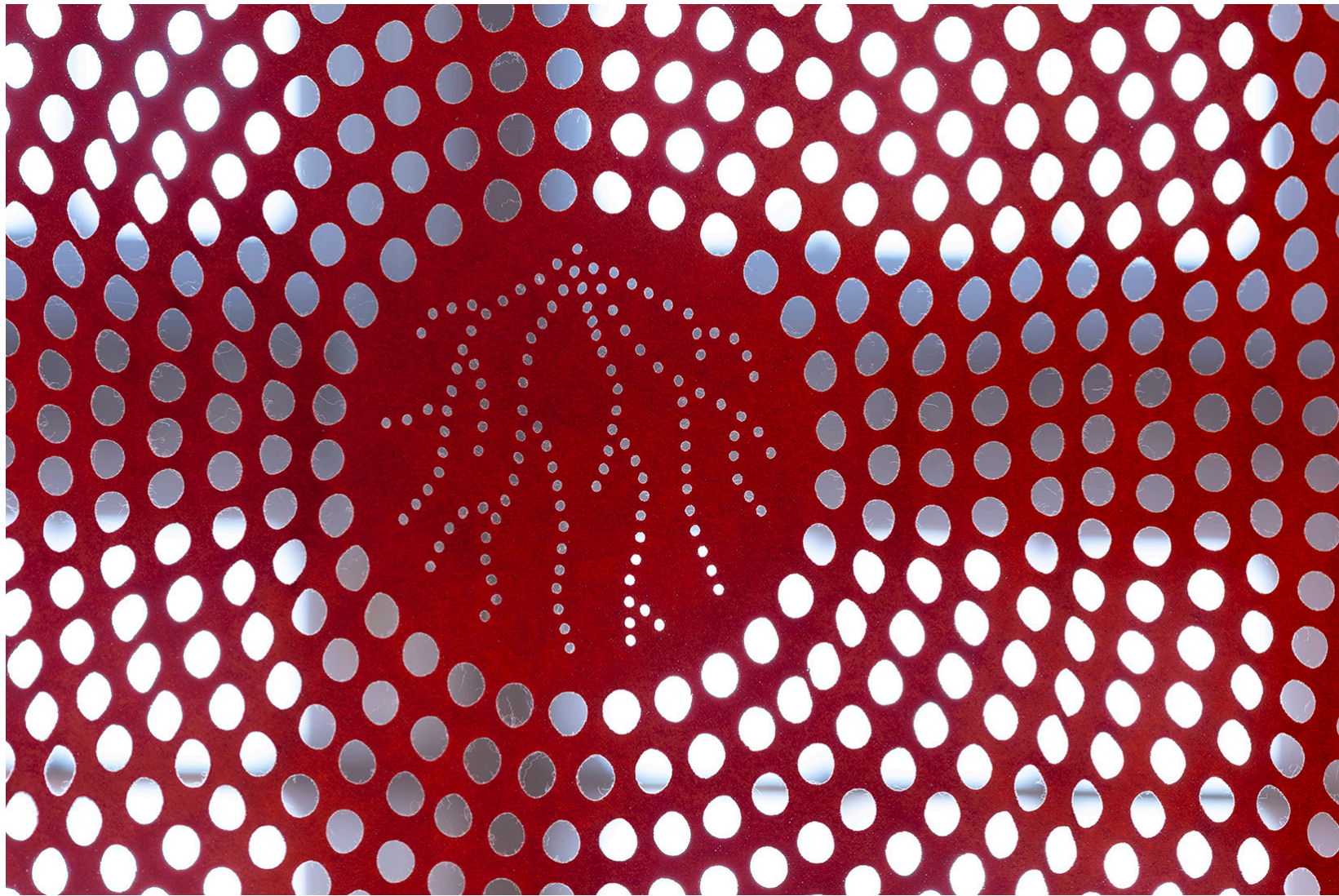


Zifte

Het schoonmaken, dorsen en zeven van de meekrap wortels was een taak van vrouwen. Het werk 'Zifte' verwijst hiernaar en is geïnspireerd op oude landbouwzeven.

De tekst in de wollen lap is gebaseerd op een ooggetuigenverslag van een meestoofmedewerker. In Thools dialect, aangezien de arbeiders uit Tholen bekend stonden als de besten, staat er: D'n jillen dag zifte, de klei most d'r uut. Je zag mekoare nie mier staen van 't stof. 't was omme ommae klei.

Wol, meekrap, hout
130 x 200 cm
Stadhuismuseum Zierikzee - 2023
Fotografie: Vince van der Heijden



Zifte

Wol, meekrap, hout
130 x 200 cm
Stadhuismuseum Zierikzee - 2023
Fotografie: Vince van der Heijden



De meestoof

Honderden jaren was meekrap een belangrijk Zeeuws landbouwgewas. Op Schouwen-Duiveland waren veel meestoven te vinden, kleine fabriekjes waarin de meekrapwortels werden gedroogd en gestampt tot verfstof.

Dit werk verwijst naar diverse werkzaamheden in de meestoof. De tegels verwijzen naar de geperforeerde vloertegels in de warme stoof, hierdoorheen steeg warme lucht op om de wortels, die daarboven lagen, te drogen. Het gatenpatroon verwijst naar historische landbouwzeven waarmee de wortels van aanhangende aarde werden gescheiden. De oranje klei verwijst naar dakpannen, die gebruikt werden als vervalsing van meekrap.

Keramiek, hout

172 x 162 x 133 cm - 2024

In opdracht van Bewaerscholen Haamstede

Fotografie: Vince van der Heijden



Fotografie: Juri Hiensch

JANNEKE KORNET

26 maart 1987, Woerden
Lodewijk Napoleonplantsoen 76-3, 3582 TW Utrecht, NL

www.jannekekornet.com
Instagram: jannekekornet
LinkedIn: Janneke Kornet

info@jannekekornet.com
06 46256332

OPLEIDINGEN

2008-2010	Master Fine Art	AKV st. Joost 's-Hertogenbosch
2004-2008	Bachelor Fine Art	Hogeschool voor de Kunsten Utrecht
2003	Vooropleiding	Hogeschool voor de Kunsten Utrecht

ARTIST IN RESIDENCE

2026	Verre gronden, Zomeratelier CBK Zeeland, Middelburg
2022	Landhuis Oud Amelisweerd, Bunnik
2022	De Voorkamer, Utrecht
2021	K.F. Hein Fonds Tuinatelier, Utrecht
2020	New Space Arts Foundation, Hué, Vietnam
2019	Metaal Kathedraal, Utrecht
2019	Opium Atelier Radio 4, Hilversum
2009	Gueststudio Leo XIII, Tilburg

WERK IN PUBLIEKE RUIMTE

2024	De Meestoof - buitensculptuur in kunstroute The Future Has Many Histories, Bewaerschole Burgh-Haamstede, locatie Pannekoekenmolen De Graanhalm
2017	Wat zullen wij eten? – drie picknick plaatsen in Woudrichem

EXPOSITIES (selectie)

2026	Het Goudse voedsel(eco)systeem, Voedselverhalen Stichting Pollen Gouda
2026	Future Icons, WARP, Sint-Niklaas België
2026	Paltz Biënnale, Landgoed De Paltz, Soest
2025	Moes langs de Kromme Rijn, Landhuis Oud Amelisweerd Bunnik (solo)
2025	Kruudmoes in de traditie van Ketelkost, Kunstfietsroute Van Hier tot Ginder, Kunstenlab Deventer

2025 Woest&Bijster, Landgoed Kernhem, i.s.m. Marjolein Witte
 2025 (on)rust in de polder, Catharina Maria Hof Kamperland
 2023 Krap en Klei, Stadhuismuseum Zierikzee (solo)
 2022 De moes van Amelisweerd, Care Full Art Utrecht, Landhuis Oud Amelisweerd Bunnik
 2022 The Cycle of Madder, The Future Has Many Histories, Bewaerschole Burgh-Haamstede (solo)
 2021 WATERDICHT, Fort Maarsseveen
 2021 Searching Sandraudiga, Upscale Galerie (solo)
 2020 Utrecht Down Under, Oude Bibliotheek Utrecht
 2020 AIR GinDS, Hoofddorp
 2020 New Space Arts Foundation, Hué, Vietnam (solo)
 2019 Spacemakers #2, Galerie Pouloueff Naarden-Vesting
 2019 MODEL 2050 | Privacy & Psychiatry in the Future, Het Vijfde Seizoen, Beautiful Distress House Amsterdam
 2019 The Garbage Shop, Metaal Kathedraal Utrecht (solo)
 2018 Art Borne, Airborne Walk Oosterbeek
 2017 This Art Fair, MILK Amsterdam, Beurs van Berlage Amsterdam
 2017 Crimp, Coda Museum Apeldoorn
 2017 Theater na de Dam, The National Theater Young Den Haag
 2017 Crimp, Kunsthall Viborg, Denemarken
 2016 Nieuwsgierigheid, Oude Hortus Utrecht
 2015 Rendom 1900, EXbunker Utrecht (solo)
 2015 De Salon, Museum Het Domein Sittard
 2014 Zomer Expo Licht, Gemeentemuseum Den Haag
 2013 Festival De Basis, Vrede van Utrecht, Vliegbasis Soesterberg
 2011 Kunstschouw Westerschouwen, Zeeland
 2010 Kunstvlaai, Westergasfabriek Amsterdam
 2010 Version 10, Chicago, USA
 2009 'Strange Overtones II', Lokaal 01 Antwerpen, België

OVERIGE ACTIVITEITEN

2025 Organisatie en fondsenwerving van mijn solo kunstproject Moes langs de Kromme Rijn, Landhuis Oud Amelisweerd Bunnik
 2025 Historische bijdrage aan expositie Project Rode Kool van Kristof Vrancken, Voedselverhalen Gouda
 2022 Illustrator van het kinderboek De Binnenkant van Buiten door Tanja de Boer
 2021 Organisatie van tentoonstelling WATERDICHT, Fort Maarsseveen, i.s.m. Joyce Overheul, Esther Hoogendijk en Marcel Blekendaal
 2019 Masterclass Spacemakers #2 door beeldend kunstenaar Marjolijn de Wit, Galerie Pouloueff Naarden-Vesting
 2019 Summer School Privacy & Psychiatry in the Future, Het Vijfde Seizoen Amsterdam
 2017 Organisatie van tentoonstelling Vijand Schap, Fort Maarsseveen, i.s.m. Esther Hoogendijk
 2015-nu assistent handvaardigheid, Griftland College Soest
 2010 Boekpresentatie 'Ten months of guest keeping', museum De Pont Tilburg

Nu wij naarstig op zoek zijn naar herstel van de natuur en het klimaat op onze planeet, is plantaardig voedsel belangrijker dan ooit.

Mijn interesse in het plantenrijk is groot. Momenteel werk ik aan een langlopend cultuurhistorisch onderzoek naar akker- en tuinbouw en het plantaardig voedsel dat hieruit voortkwam. Vanuit deze thematiek realiseer ik locatie gebonden kunstprojecten op basis van historische en antropologische kennis. Ik koppel ons verleden aan het heden en geef daarmee inzicht in onze manieren van doen.

De geschiedenis is mijn onuitputtelijke bron van inspiratie. Het bestuderen van hoe men vroeger leefde vind ik mateloos fascinerend. Welke gebruiken, inzichten en verhalen hadden onze voorouders? En kunnen wij daar ons voordeel mee doen? Hoe gaan wij om met de aarde en de producten die de aarde voortbrengt?

Het concept komt op de eerste plaats en daarna zoek ik de vorm en het materiaal waarin het verhaal het best verteld kan worden. Dit varieert van publieksevenementen met historische proeverijen en artist talks tot fysieke kunstwerken gemaakt met uiteenlopende materialen zoals papier, textiel, en technieken als keramiek en fotografie.

"Het project is multidisciplinair, Kornet brengt verschillende expertises en mensen samen. Haar werk gaat over bewustwording van de omgeving waarin we leven, Kornet duikt de geschiedenis in, dit geeft bewoners gevoel van identiteit en verbondenheid met de plek waarin ze leven."

Lotte Walrave (directeur Landhuis Oud Amelisweerd)

"Hoewel Kornet graag diep in de culturele en agrarische geschiedenis duikt, zeggen haar keuzes ook veel over haar blik op het nu. Er werd heus ook veel vlees gegeten in de 17e en 18e eeuw, maar Kornet richt zich op plantaardig voedsel en legt daarmee direct verband met onze huidige relatie tot het landschap en de noodzakelijkheid van een verschuiving in ons dieet. Kornets interesse in geschiedenis en haar maatschappelijke betrokkenheid komen samen in een oeuvre vol menselijkheid en pogingen ons te verhouden tot de schier onmetelijke omvangrijkheid van ons verleden."

Jantine Kremer (kunsthistoricus)

"She raises awareness about the histories of fruit, sugar, and food preservation, and slavery and colonialism, as well as addressing contemporary concerns about climate change."

Marieke Hendriksen (Huygens Instituut)