



▲ Kunst en gastronomie in één ervaring. Chef Thomas Vandenneke kookt (geïmproviseerd) bij kunstinitiatief 1646 in de Boekhorststraat. © Frank Jansen

## Een schilderijtje op je bord: dineren tussen kunstwerken op expositie 'voor een extra zintuiglijke toevoeging'

Zijn vaste plek achter het fornuis in restaurant *fi* heeft hij vervuld voor 'kampeerrestaurant' 1646. Chef Thomas Vandenneke improviseert er tussen de theoretische animaties op los in deze Haagse kunstruimte.

Dijlan van Vlimmeren  
20 januari 2026, 04:02 • Laatste update: 14:03

Het eerste wat opvalt, zijn de witte borden op tafel. Die zijn vacuüm verpakt. Niet omdat deze niet vuil mogen worden. Dat plastic is een knipoog naar expositie *Travels in Scale* van Agnieszka Polska. Deze Poolse kunstenaar, gezeteld in Berlijn, is begaan met de klimaatcrisis en dat klinkt door in haar theoretische animaties.

### Lees ook

„Zonder dat ze met het vingertje wijst, want belerende kunst, daar zijn wij niet van”, stelt mededirecteur en curator Johan Gustavsson van 1646.

Meer dan eens zijn eten en kunst met elkaar vergeleken. Een mooie opmaak is, je leest het geregeld, als een schilderijtje op het bord. Als het zo'n fijne combinatie is, dachten ze bij 1646, waarom zou je dat dan gescheiden houden? Tijdens *Edible Concepts* dineer je er in een lopende expositie 'voor een extra zintuiglijke toevoeging'.

### Aandacht voor fermentatie

In het geval van Vandenneke liggen eten en kunst heel dichtbij elkaar. In 2017 studeerde deze Brabander met een Vlaamse vader als fotograaf af aan de Koninklijke Academie voor Beeldende Kunsten in Den Haag. De camera vervulde hij in zijn professionele loopbaan al snel voor pannen omdat hij tijdens zijn bijbaan in de horeca merkte dat hij koken toch nog iets leuker vindt.



### Het is een prachtig instituut. De beste galerie van Den Haag, vind ik

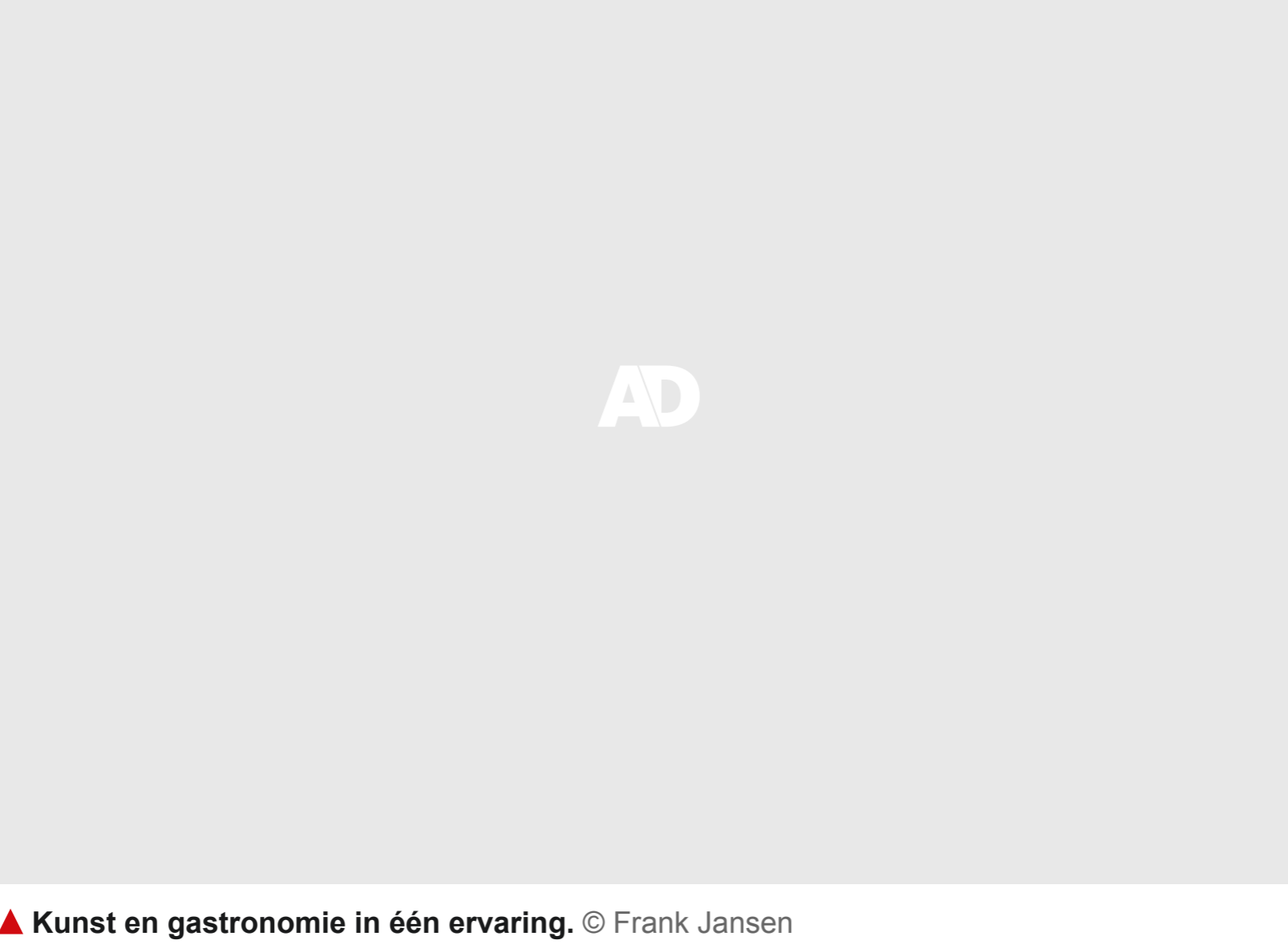
Thomas Vandenneke

Een jaar later was hij al opgeklimmen tot chef van restobar *fi*, een Haags restaurant waarvan de inspecteurs van Michelin vinden dat je daar kunt rekenen op een smakelijke ontdekking, gebouwd op versheid, eenvoudig en aandacht voor fermentatie. En omdat de prijs die je daarvoor betaalt schappelijk is, draagt dit restaurant sinds 2019 een Bib Gourmand.

### Eikhaas

Afgelopen vrijdag was het voor hem, en voor zijn souschef Victor Mujica-Philippi, improviseren, bijna kamperen. Over veel meer dan een kleine oven beschikken ze niet bij 1646. Dat ziet hij niet als een handicap, daarin schuilt juist de uitdaging. Mujica-Philippi heeft zijn Japanse barbecue meegenomen.

Op die barbecue wordt de eikhaas, ofwel maitake, gegrild, die is geglaceerd met een lak van bruine suiker en perensap dat 2,5 week lang een fermentatie heeft ondergaan en heel langzaam (lees: drie dagen) koud is geroookt.



▲ Kunst en gastronomie in één ervaring. © Frank Jansen

Alleen al met dit gerecht maken zij duidelijk dat zij koken in de geest van Polska. Vegetarisch, met zo min mogelijk afval. Het perenvocht is namelijk opgevangen tijdens de bereiding van de vorige gang; peer met een olie van macadamia, gefrituurde spinazie en een crème van aardpeer.

### Prachtig instituut

Voor Vandenneke is 1646 geen onbekend terrein. „Ik woon hier om de hoek, in China Town. Ik loop er vaak naar binnen. Het is een prachtig instituut. De beste galerie van Den Haag, vind ik.” Een galerie mag je 1646 echter niet noemen want dat wekt de suggestie dat de focus ligt op de verkoop van kunstwerken.

Het is een experimenteel kunstencentrum, dat nu dertig jaar is gevestigd in de Boekhorststraat en mede wordt gecoördineerd door Johan Gustavsson. Deze Zweed was op de kunstacademie de docent van Vandenneke. „Hij was een goede leerling.”

### Meergangenmenu

Vier keer per jaar verandert dit kunstencentrum 1646 van tentoonstelling, en elke lopende expositie gaat eenmalig gepaard met een meergangenmenu. Voor mais zou wel eens de hoofdrol weggelegd kunnen zijn bij de volgende *Edible Concepts*.

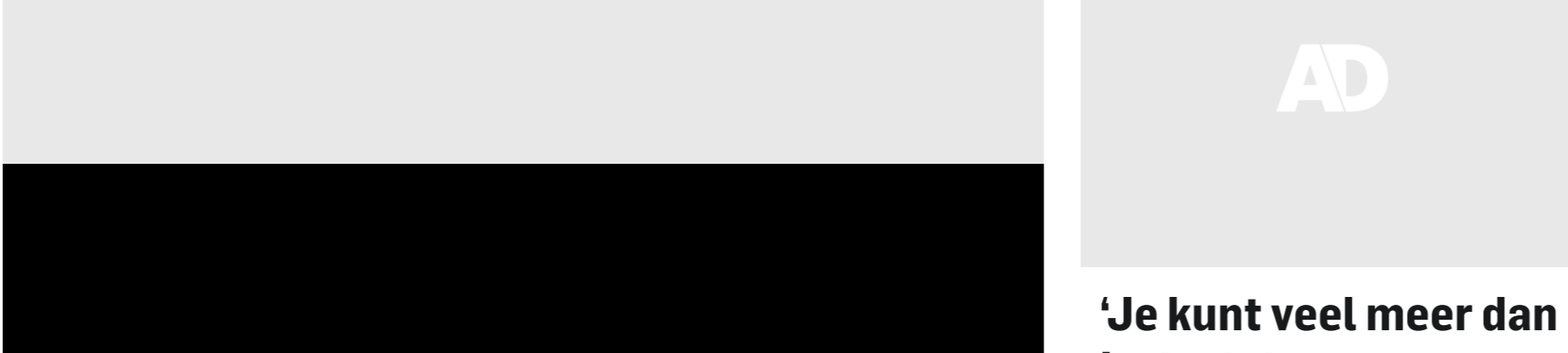
De Franse kunstenaar Eric Giraudet de Boudemange stamt namelijk uit een agrarische familie. Dierlijke eiwitten worden niet per definitie vermeden. „Bij Olof Marsja, een kunstenaar met een Sámi-achtergrond, lag er juist heel veel vlees op het bord. Sámi, het enige erkende inheemse volk van Europa, leven veelal van rendieren.”

**Tip onze verstagever**

**Dijlan van Vlimmeren**  
Schrijft over nieuws uit Pijnacker-Nootdorp  
d.van.vlimmeren@ad.nl



### Lees meer



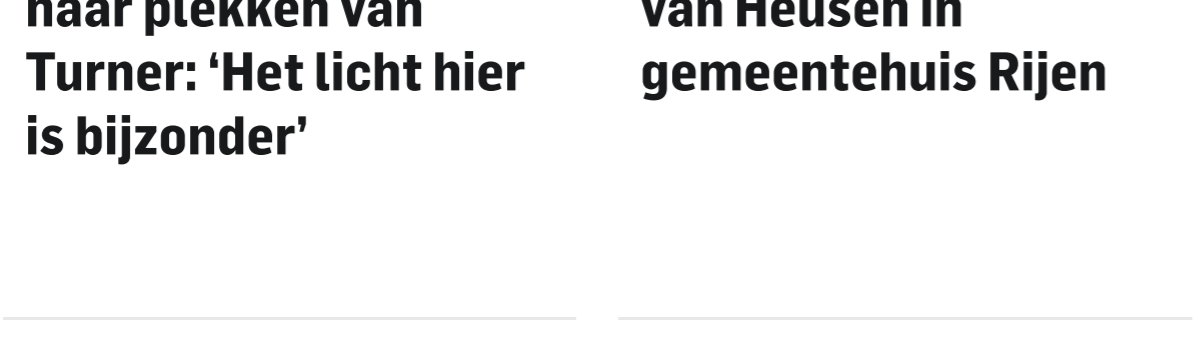
**Familie van Henny Vrienten biedt Tilburg zijn poëziescollectie aan: een van vele initiatieven**

**'Je kunt veel meer dan je denkt': keramiekcafé van Marieke is meer dan koffie met een kwast erbij**

**Bart brengt schilders naar plekken van Turner: 'Het licht hier is bijzonder'**

**Expositie van Hanneke van Heusen in gemeentehuis Rijen**

**'Rechercheur' steelt waardevolle spullen van oudere dame in Leusden**



**Zeldzaam noorderlicht goed te zien op tal van plekken in Nederland**

**Willem maakt al 60 jaar kunst: 'Vroeger kocht ik meubels omdat ze betaalbaar waren, nu zijn ze 'vintage en hip'**

**Aan steekpartij bij eindmusical ging veel vooraf: 'Ruzie tussen twee jochies aan de basis van alles'**



**Jaco ziet bakkerijen verdwijnen in zijn regio: 'Elke dag is spannend, maar wij blijven vechten voor ons brood'**

**Museum Spakenburg toont nieuwe expositie over scheepswerf**



**Cindy Stam bezorgt haar vader alsnog plek in het museum: 'De oude jager rust'**

### Net binnen

- 14:00 **PREMIUM**  
**Willem maakt al 60 jaar kunst: 'Vroeger kocht ik meubels omdat ze betaalbaar waren, nu...**
- 14:00  
**Nog minder dan 100 dagen: deze artiesten treden op tijdens Hollands Live op...**
- 12:59  
**Scooterrijder rijdt 22 kilometer te hard met kind achterop: 'Sa wijntje drinken met een...**
- 11:32 **PREMIUM**  
**Na een dubbele moord werd een kermisattractie bedacht: de kop van Jut**
- 11:06  
**Zuid-Hollandse mijnen naar snelle oplossingen vol stroomnet**

[Meer artikelen](#)

### Van Wieg Tot Graf

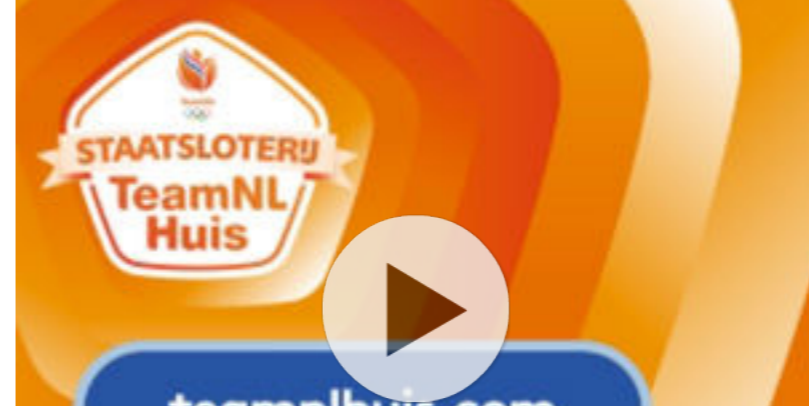


[Meer artikelen](#)



[Meer artikelen](#)

[Bezoek de webwinkel](#)



[Meer artikelen](#)

### Meest gelezen

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

[Meest gelezen](#)

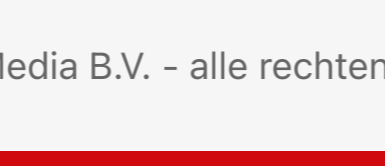
### Nieuws Update



### Wij zijn altijd op zoek naar het laatste nieuws.

Tip de redactie >

<p><b>Algemeen</b></p> <p>Colofon</p> <p>Auteursrecht</p> <p>Abonnementsvoorwaarden</p> <p>Gebruiksvoorwaarden</p> <p>Privacybeleid</p> <p>Toegankelijkheidsverklaring</p> <p>Cookiebeleid</p> <p>Vacatures</p> <p>Privacy-instellingen</p>	<p><b>Service</b></p> <p>Klantenservice</p> <p>Bezorgklacht indienen</p> <p>Bezorging pauzeren of tijdelijk wijzigen</p> <p>Bezorgadres wijzigen</p> <p>Adverteren</p> <p>Losse verkoop</p> <p>Zakelijk abonnement</p> <p><b>Mijn omgeving</b></p> <p>Mijn account</p> <p>Mijn abonnement(en)</p>	<p><b>Meer AD</b></p> <p>Abonneer worden</p> <p>Digitale krant</p> <p>Nieuwsbrieven</p> <p>Webwinkel</p> <p>RSS</p>	<p><b>Apps</b></p> <p>Download het op Google Play</p> <p>Download in de App Store</p>
---	---	---	---



© 2026 DPG Media B.V. - alle rechten voorbehouden

