

# Ada Van Hoorebeke

## Rose Family Factory (2020 – 2023)

*Rose Family Factory* (2020-2023) van Ada Van Hoorebeke verandert bladeren in kleurstof en bessen in confituur. De installatie lijkt op een batikatelier versmolten met een confituurfabriek. Textiel wordt geleverd met bladeren van struiken die behoren tot de rozenfamilie (Rosaceae). De bessen van die struiken – braambes, aardbei en framboos – worden gebruikt om confituur te maken.

De installatie toont alle materialen en gereedschappen die nodig zijn om tot productie over te gaan: gedroogde bladeren van bessenstruiken, verfbaden gemaakt van kruiden, voedselveten, confituur, kookpotten en batikgereedschap. Een opstelling van grote geleverde doeken en kleine verfsamples toont slechts één zelfde patroon: een uitvergroot bloemvormig symbool dat is afgeleid van een kleine, in metaal geplooid was-stempel. Het bloemvormig teken borduurt verder op zowel Brugse als Indonesische textielpatronen die binnenshuis verwerkt worden. Van Hoorebeke laat zich dan ook inspireren door verschillende tradities en gebruiken binnen de huisnijverheid.

*Rose Family Factory* is een kruisbestuiving van kennis uit diverse 'glokale' tradities waarvan we al lang vergeten zijn wie de talrijke bestuivers waren. Erfgoed ontstaat daar waar kennis uit verschillende contexten samensmelt tot iets nieuws. De bron is nooit eenduidig te benoemen en de toepassing is dat nog minder. *Rose Family Factory* is een fictief bedrijf dat als een installatie in het museum wordt binnengebracht. Het denk- en maakproces van de kunstenaar is gebaseerd op kringloopsystemen en technieken uit diverse contexten en wordt actief met de bezoeker gedeeld. Centraal staat het samenbrengen van ideeën en het in beweging houden van kennis en tradities. In *Rose Family Factory* wordt het veranderlijke proces zelf op een voetstuk geplaatst.

***Rose Family Factory werd in 2021 door de Vlaamse Gemeenschap aangekocht. De installatie wordt door Mu.ZEE beheerd en is tot en met 1 oktober 2023 te zien in het museum, als deel van de collectiepresentatie.***

***Tijdens deze tentoonstellingsperiode nodigen we de bezoeker uit om verse braambladeren te verzamelen en zelfgemaakte confituur naar het museum te brengen. Wie confituur binnenbrengt, labelt dit potje best met de naam van de maker en de verwerkte vruchten. De lokaal geplukte braambladeren zullen worden gebruikt om verfstof te maken voor een performative activatie op 10 juni, 15-16h.***

***Tijdens een batikworkshop op 3 en 4 augustus 2023 zullen alle confituurpotjes voorzien worden van een RFF label én een gebatikt deksel krijgen. Vanaf 2 oktober kan de eigenaar van het tot kunstwerk verheven confituurpotje terug komen ophalen. Meer info hierover op [www.muzee.be](http://www.muzee.be).***