

Happen in de eikel

Dagelijks komen we ermee in aanraking, maar we merken 'm vaak niet eens meer op: de eikel. Vreemd, vindt fooddesigner Katja Gruijters. De eikel verdient het om opgegeten te worden. En dat blijkt smaakvol en gek tegelijk. In haar ruime studio in het Gelderse De Steeg is Katja Gruijters dagelijks bezig met het onderzoeken en experimenteren met 'alles wat maar met voedsel en de voedselketen te maken heeft'. Glazen potten, flessen, pannen, literatuur, kookboeken, opbergboxen, ingrediënten in potjes en memo's maken

de ruimte tot een onderzoeksruijme waar creativiteit en experiment volledig tot hun recht kunnen komen.

Al twintig jaar zit ze in het vak. Begon ze in 1998 na haar afstuderen aan de Design Academy in Eindhoven als pionier, inmiddels is voedselontwerpen een serieuze beroepsgroep waar steeds meer aandacht voor is. Nog steeds spelen dezelfde onderwerpen als toen, merkt Gruijters. „We leven in overvloed en we roepen nog steeds dat het zo niet langer kan in Nederland met boeren die over-produceren en consumenten die





KNIPOOG

Je kunt lacherig doen over de voedseltrends. Of ze bloedserieus nemen. In Knipoog doen we het allebei.

Mascha Scharenborg proeft in het Openluchtmuseum hoe drankjes en cakejes van eikeltjes smaken.

over-consumeren. Nu staan de boeren echt met de rug tegen de muur. Ik heb met ze te doen en zie dat ze behoefte hebben aan innovaties en nieuwe verdienmodellen. Bovendien denk ik dat het leven in overvloed niet blijvend is. De eikel kan dan een prima ingrediënt zijn van ons dieet. Ik pleit niet voor eikenboomgaarden; we hebben genoeg en ze zijn van iedereen. Natuur-inclusief dus."

Geen enkele twijfel had Katja toen ze gevraagd werd om mee te denken over de uitwerking van de eikel tot voedselgerechten. „Ik ben al enthousiast als iets onbekend is. De eikel, die iedereen kent, die we in overvloed hebben in Nederland; waarom zouden we die niet kunnen eten?"

Na het verwijderen van de giftige stof tannine, blijkt de boomvrucht prima eetbaar. In tijden van schaarste, in de Tweede Wereldoorlog bijvoorbeeld, werden van eikels brood en koffie gemaakt. Nu, in tijden van overvloed, voeren we ze aan varkens, herten en andere dieren.

Katja dook in het verleden, heden en de toekomst van de eikel en raakte nog enthousiaster. „De eikel is een icoon, heeft iets sympathieks, heeft veel historie en cultuur in zich; hoe mooi is dat? Voordat Julius Caesar blaadjes van laurier als krans droeg, waren het eikenbladeren. Zoals de leeuw de koning van het dierenrijk is, is de eik dat voor het plantenrijk. Heel vroeger bestond een derde van Europa uit eikenbomen. Het is een bijzondere, krachtige boom waarvan de

vruchten prima eetbaar zijn", vertelt de bevlogen fooddesigner.

Twee vierkante stukjes eikeltjescake, gebakken met 50 procent eikelbakmeel, staan tussen de koffiekopjes in. Het smaakt luchtig, licht bitter en aards, verduidelijkt Katja na het nemen van een eerste hap. „En de umami-smaak proef je ook. Naast zoet, zuur, zout en bitter is er nog de smaak umami, vrij vertaald als 'smaak van de heerlijkheid'."

Katja serveerde onlangs in het Openluchtmuseum in Arnhem een bijzonder eikelhapje en een eikeldrankje in het kader van het evenement Gruwelijk Lekker. In een eikeldop serveerde ze een hapje met een aardse smaak die bezoekers eruit mochten likken. Het eikeldrankje, niet te vergelijken met koffie, werd warm geserveerd. Katja is op dreef met de eikel en hoopt vurig dat opschaling mogelijk is. „Ik heb ook al eikels gefermenteerd tot kaas; eikeltjeskaas dus. Erg lekker." Lekker zal het ongetwijfeld zijn, maar toegegeven: iets geeks heeft de naam ook.

Het warme eikeldrankje en de eikeltjescake zijn in de maand december nog te proeven in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. Kijk voor meer informatie op openluchtmuseum.nl/eikels of www.katjagruijters.nl. 🍷

Beeld: Katja Gruijters