

Er wordt elke dag veel eten weggegooid. Eten dat nog prima te gebruiken is. Alleen al bij restaurants verdwijnt een kwart van de inkopen in de kielton. Een gesprek met een voedselontwerper die een restaurant met afgekeurde voeding wil beginnen. Hiernaast een kookboek met recepten voor restjes.

## Eten met een plekje

Kees de Vré

Aardappels in de vorm van hartjes en appels met plekjes die de vrucht denkbeeldige oogjes en een mond geven. Maar ook tafels gemaakt van broden en tafelkleedjes van gesmolten en platgestreken drop. Voedselontwerper Katja Gruijters laat in haar Amsterdamse studio de plaatjes met tintelend plezier op haar laptop zien. „Hier word je toch heel vrolijk van. Maar de consument krijgt dit nooit te zien. Loop maar eens door een supermarkt. Alles glimt, alles heeft dezelfde maat, alles is recht en rond. Dat kan gewoon niet, zo werkt de natuur niet. Het wordt op uiterlijk geselecteerd door de handel, want de consument wil geen plekjes op appels, rechte bananen en kromme komkommers. Dat betekent wel dat hele bergen groenten en fruit worden afgekeurd omdat het niet past in een schoonheidsideaal, maar dat gewoon prima is te eten.”

Dat doordraaien van voeding gaat haar aan het hart. Zelf eet ze altijd haar bord leeg en in haar werk is de leidraad: ongebruikte voeding een tweede leven geven. „Weet je dat in restaurants een kwart van het eten wordt weggegooid en bij mensen thuis is dat 15 procent? Dat kan gewoon niet. Daar moeten we veel slimmer mee omgaan.”

Een restaurantketen beginnen waarin eten dat door de industrie is afgekeurd weer wordt hergebruikt, dat is haar jongste droom. Gruijters vertelt hoe ze in haar tienjarige carrière als ontwerper langzaam op dit idee is gekomen. „Op de Design Academy in Eindhoven had ik nog niet zo veel met voeding. Ik ging erheen om me te verdiepen in materialen – hout en metaal – waarmee ik werkte om me vervolgens af te vragen: Waarom maak ik wat ik maak?”

Het stellen van die vraag viel samen met de uitbraak van allerlei dierziekten. De overbekende tv-beelden van koeien en varkens in grippers deden pijn en ze dacht toen al: Dit moet anders, er is iets mis met onze voedselproductie. Het laatste stapje werd gezet toen een gezinslid ernstig ziek werd. Door het wijzigen van zijn eetpatroon heeft hij veel langer geleefd dan de dokters hadden voorspeld.

Gruijters besloot toen haar creativiteit in te zetten voor goede voeding. „Mijn ontwerpen moeten een positieve bijdrage leveren aan gezondheid, maar zeker ook aan genieten. Eten is meer dan gezondheid. Het is ook smaak en samenzijn. En af en toe eens zondigen, moet kunnen. Een glas wijn of een stuk chocola, ik kan er niet buiten.” Zo studeerde ze in 1998 af op alternatieve vleesvervangers. Waarom moeten vleesvervangers op vlees lijken en naar vlees smaken?, vroeg ze zich af. Zij kwam op de proppen met *Spinny cushions*



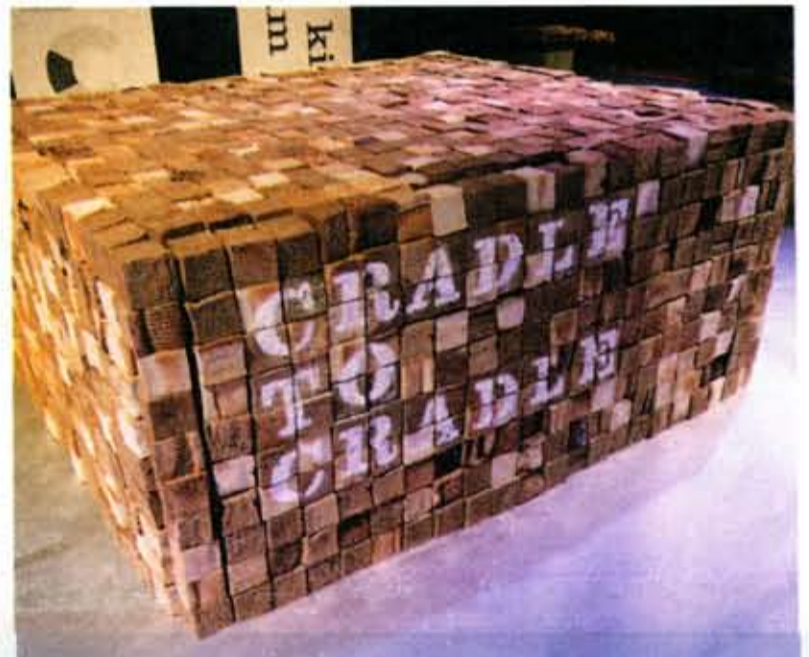
**Katja Gruijters: In voedingsland is het veel praten, en weinig echte daden**

(loempia's met groenten verpakt in eiwitstructuren), *Atlantic rolls* (zeewier in eiwitstructuur) en *Cheese legs* (aubergine in een eiwitstructuur met geitenkaas). Ze zijn nooit in de winkel terechtgekomen, zoals latere ontwerpen van Gruijters ook de productiefase niet hebben gehaald. „Voedingsbedrijven vinden het doorgaans lastig om te ver van de gangbare ideeën te opereren.” Een ontwerp dat het wel haalde, is de *World Wide Wrap* die ze voor Honig maakte. Ze kreeg er in 2001 een prijs voor. „De Honig-directie stond open voor innovatie, maar meestal vond ik bij mijn opdrachtgevers geen gehoor met ideeën over gezond eten. Dat loste ik op door gezondheid niet te benadrukken, het soms ook niet te communiceren, maar er wel in mijn achterhoofd mee te spelen.”

Nu is gezondheid een van de leidende principes in voedingsland. Gruijters, die er al tien jaar in rond loopt, heeft zo haar twijfels. „Het zijn vooral woorden. Er wordt te weinig gedaan. En als er iets wordt gedaan – neem Unox die zout en toevoegingen (E-nummers) uit zijn worst haalt – dan kloppen ze zich op de borst. Terwijl het toch vanzelfsprekend hoort te zijn dat je aan de gezondheid van je consumenten denkt. Met biologisch eten is het net zo iets. Dat moet normaal zijn. Met duurzaamheid gaat het dezelfde kant op. Veel praten, weinig echte daden.” Toch wil ze niet negatief doen over de grote industrie. „Bij veel grote bedrijven zie je toch een ommekeer gaande. Ze zijn steeds meer bezig met kwaliteit, ook al gaat het stapsgewijs. Grootchaligheid

heeft haar nadelen, maar je bereikt er wel veel mensen mee. Juist die mensen ook die de boodschap van gezondheid en duurzaamheid het hardst nodig hebben.” Daarom bestrijdt ze ook de groep consumenten die roepen dat lokaal geteelde, seizoensgebonden biologische voeding de enige oplossing is. „De rest zou niet goed zijn? Dat vind ik aanmatigend.”

Toen uitgeverij Noordervliet Media haar begin dit jaar vroeg een diner te organiseren voor mensen uit de voedingsindustrie kwam een storm aan creativiteit in haar vrij. Ze haalde 455 broden op bij een industriële bakker die de broden kreeg teruggestuurd van een paar grote supermarkten. Die broden zaagde ze in kubussen, bakte ze af als reuzecroustons en fabriceerde er een massieve tafel van 2x2 meter van. Daarin stak ze spiesen met vlees en groente voor de gasten. Bij Venco kreeg ze afgekeurde (omdat er iets mis was met de vorm) drop, maakte dat warm in de oven en vormde er tafelkleedjes mee waarop de toetjes werden geserveerd. Ook winegums moesten er op die manier aan geloven. Die werden aan elkaar gesmeed tot siergordijnen en ook weer tafelkleden. De gasten konden van de gordijnen stukjes afsnijden met een pizzaroller, van de tafelkleden kon worden gesnoept door er met een schaar stukken van af te knippen. Rondom de maaltijd exposeerde Gruijters grappige, opmerkelijke vormen van daarom te min bevonden appels en aardappels. „Iemand zei me toen: Waarom begin je geen restaurant met dat eten? Eerst dacht ik: Dat is me te ingewik-



Massieve tafel gemaakt van broodkubussen.



Serveerschaal en tafelkleedje gemaakt van afgekeurd dropwerk.

keld. Maar het idee bleef maar hangen en sinds drie maanden ben ik om. Ik ga ik er voor, het past zo bij mij.”

Het restaurant moet gebaseerd zijn op louter basisproducten als aardappelen, eieren, tomaten. „Daar kan de kok goed mee werken en hij kan er een mooi verhaal bij vertellen als ik die producten tegelijk in het restaurant exposeer. Het moeten ook allemaal producten zijn met bijzondere vormen. Als je dat op je bord vindt word je daar heel blij van.” Van afval kan geen sprake zijn. „Er moet efficiënt worden ingekocht en als er toch iets overblijft doen we er de volgende dag iets creatiefs mee. Afval wordt zo uiteindelijk weer voedsel.” Ingrediënten die al een keer zijn verwerkt worden ook niet weggegooid.

Die worden omgezet in biogas. Gruijters is al aan het experimenteren met een biogasfornuis. In haar studio staat een houten aanrecht op wielen waaronder een gasfles hangt met grote witte letters 'biogas' erop. „Aanvankelijk was ik wat sceptisch, maar het gaat heel goed. De druk is gelijk aan die van aardgas.”

Ideeën zat. Uiteindelijk moet het een internationale keten worden van restaurants waarbij alles wordt hergebruikt. Gruijters zoekt alleen nog zakelijke partners. Maar ze is zeer optimistisch gestemd. „Binnen een half jaar kan ik een eerste restaurant van de grond hebben.”

De activiteiten van Katja Gruijters zijn te bekijken op <http://www.katjagruijters.nl>