

Voedsel-ontwerper Katja Gruijters pleit voor bewust eten

“We ruiken en proeven steeds minder”



Katja Gruijters ontwerpt. Eten is haar belangrijkste materiaal.

Denk aan een boodschappentas van brood, tafelkleden van drop, chocola in de vorm van kant. Tien jaar geleden begon ze met vormgeving van producten, nu houdt ze zich bezig met sociaal-maatschappelijke trends zoals de hang naar duurzaamheid. ‘Ik waak voor het geluk in mijn werk.’

Tekst Bregje Lampe • Foto Clarels van Zwetselaar

Als Katja Gruijters zegt dat ze hoopt dat we op een ‘andere manier’ gaan eten, heeft ze het niet over – overigens ook een bron van ergernis – de Nederlandse broodtrommelcultuur. Met ‘anders eten’ bedoelt Gruijters meer bewust eten. “We eten zo vaak zonder na te denken. Dat doe ik zelf ook, en dat

terwijl ik nog enigszins bewust ben. Als ik iets moet schrijven, dan moet ik daar bijvoorbeeld iets bij eten. We hebben bijna allemaal van die tics. En omdat alles altijd voor handen is, is het wel heel makkelijk om daaraan toe te geven.” Nee, dan zeventig jaar geleden. “Toen was er een groot tekort aan eten”, zegt Gruijters terwijl ze een kookboek over de voeding in distributietijd erbij pakt. “Ik verbaas me over de grote veranderingen die in relatief weinig tijd hebben plaatsgevonden. Nu maakt het niets meer uit of je het licht laat branden

en er is overal eten. Zeventig jaar geleden waren energie en voeding nog schaars.” Niet dat ze terug zou willen naar die tijd, maar “toen waren mensen zich wel meer bewust van hun consumptiepatroon.”

OORLOGSTIJD

Sinds Gruijters via via een eerste kookboek over voeding in oorlogstijd kreeg, is ze dat soort boeken steeds fanatieker gaan verzamelen. “Ik vind het inspirerend te zien hoeveel zorg mensen destijds aan hun voedsel besteden. Het lijkt wel alsof we dat zijn kwijtgeraakt. Ik heb het idee dat we steeds minder ruiken en proeven. Dat is toch zonde? Ik hoop dat we in de toekomst onze zintuigen weer wat meer gaan gebruiken.” Haar werk, zegt Gruijters, bestaat uit het continu stellen van vragen. Waarom werkt iets zoals het werkt? Waarom was er zeventig jaar geleden een tekort en nu een overschot? Als kind speelde ze met het idee modeontwerper te worden. Ze volgde een opleiding reclame en presentatietechnieken in Bostel en schreef zich daarna in aan de Design Academy in Eindhoven, waar de bekende trendwatcher Li Edelkoort toen nog hoofd-docent was. “Ik had altijd wel iets met mode, maar tijdens mijn studie op de Design Academy merkte ik dat mode niet mijn richting is.” Ze ontwikkelde zich als industrieel ontwerper en studeerde af met een vegetarische productlijn die niet op vlees leek.

Tijdens haar opleiding liep Gruijters stage bij het trendforecastingbureau van Li Edelkoort in Parijs. “Van Li heb ik veel geleerd. Met name wat betreft mijn manier van denken. Ze heeft me geleerd om open minded te denken.” Na haar afstuderen begon ze in 2001 voor zichzelf. Als fooddesigner. Van die naam heeft ze nu al spijt. “Fooddesigner klinkt zo irritant in het Nederlands. Bovendien: iedereen kan zich zo noemen. Het is een toverwoord geworden waaraan iedereen zijn eigen interpretatie geeft. Ik noem mezelf tegenwoordig liever gewoon weer ontwerper.” Gruijters maakte snel naam in de voedingswarensector en ontwikkelde in haar studio experimenten, concepten en producten voor bedrijven als Bolletje, Venco, Heinz, De Bijenkorf en Al-

bron PP. Een van haar bekendste commerciële successen is de Worldwide Wrap die ze voor Honig ontwikkelde en die in 2001 de Jaarprijs voor Goede Voeding kreeg. “Een jaar of vijf geleden ging het niet meer de kant op die ik voor ogen had. Ik waak voor het geluk in mijn werk, en kon me steeds minder vinden in wat ik deed. Het werd steeds meer routine. Ik heb even stilgestaan en me toen teruggetrokken uit de voedselindustrie om meer eigen projecten te kunnen ontwikkelen. En dat werk slaat aan. De laatste tijd ben ik weer vreselijk druk.”

ZEEWIER

Gruijters denkt tegenwoordig in grotere thema's. “Ik kijk steeds meer naar trends in de samenleving dan dat ik bezig ben met de vormgeving van individuele producten.” Een van haar huidige stokpaardjes is duurzaamheid. ‘Mooi van Nature’ is een vrij project waarmee ze opdrachten genereert. Zo organiseerde ze met reststromen – denk aan tafels van oud brood en tafelkleden van dropresten – een duurzaam diner voor fabrikanten en groothandelaren.

Nog een project waarmee ze momenteel bezig is: zeewier. Een onderschat ingrediënt, vindt Gruijters. “Zeewier bevat zeker twintig procent eiwit en is dus een goede vervanger van vlees. En het groeit gewoon in de Noordzee. Het probleem is dat bijna niemand weet hoe het kan worden gebruikt. Ik bedenken nu voor de fabrikant hoe hij dat verhaal kan overbrengen.”

De laatste tijd krijgt Gruijters steeds meer aanvragen uit het buitenland. Voor lezingen en gastdocentschappen, maar ook voor andere klussen. “Ik heb soms het idee dat buitenlanders mijn werkwijze beter snappen.” Intussen bestiert ze haar studio nog steeds alleen en gaat ze – afhankelijk van het project – samenwerkingsverbanden aan met chefs, meubelontwerpers, of wetenschappers. “Mensen reageren soms verbaasd dat ik nog steeds alleen werk. Wie niet beter weet, denkt dat ik stilsta. Alsof groei alleen maar zit in groter worden. Ik doe tenminste nog steeds de dingen die ik leuk vind.” www.katjagruijters.nl O



Magazine van Sociëteit De Kring • nummer 5 • zomer 2011

de kring

c i r c u l a i r e

Kringkok
Diederik
Kloosterman:

**'Je moet
het mes
voelen'**

Voedsel-ontwerper
Katja Gruijters
wil anders eten

Eten uit de
rode bus met
Karin Philips

Gijsbert Bianchi
en de liefde voor
zijn gasten