



Da's mooi

DE BESTE SPULLEN VOLGENS DE LEUKSTE ONTWERPERS (14)

Wat zijn de beste dingen om hebberig van te worden?

Smaakbepalers uit de wereld van fotografie, ontwerp en mode gidsen ons. Deze week: fooddesigner Katja Gruijters.

Door **Matthea Westerduin**

Meer dan tien jaar geleden zette Katja Gruijters 'fooddesigner' op haar visitekaartje. Gruijters was de eerste die het woord gebruikte en fooddesign is inmiddels uitgegroeid tot een industrie. 'Eigenlijk voel ik me er niet meer zo bij thuis', zegt Gruijters (41). 'Het woord klinkt alsof het een modegril is. Begrippen die ik belangrijk vind in mijn werk zijn natuur, cultuur en techniek.'

Wat is uw smaak?

'Ik heb een fascinatie voor bomen, misschien omdat ze zo oud worden. Ze kunnen zo enorm groot zijn en ze laten de veranderlijkheid van de dingen zo mooi zien. In de lente kan ik eindeloos uit het raam kijken, dan blijf ik kijken tot ik de knoppen aan de bomen zo'n beetje zie openspringen. De berkenboom is mijn favoriet. Die witte velletjes vind ik leuk en ook dat je uit de takken sap kunt laten lopen. Het sap is heel lekker en licht zoet van smaak. Maar eigenlijk is de natuur vaak ook heel lelijk. Het ene beest vreet het andere beest op. Tsunami's, orkanen en aardbevingen, dat is ook allemaal natuur. Dat willen we eigenlijk niet zien, ikzelf ook niet.'

Hoe komt uw smaak terug in uw werk?

'Producten die niet aantrekkelijk zijn, vind ik boeiend. Appels die aan elkaar zijn gegroeid noemen we misvormd, maar die rare vormen geven ook karakter aan iets. Je moet er toch niet aan denken dat er één perfecte soort mens bestaat. Waarom zouden dan alle wortels even groot moeten zijn? Mijn werk gaat vaak over tegenstellingen. Als ontwerper ben ik op zoek naar tijdloosheid, terwijl eten per definitie vergankelijk en tijdelijk materiaal is. Ik speel met dat contrast. Zo ben ik voor de kanten chocoladetegel die ik heb ontworpen op zoek gegaan naar de oorsprong van kant. Wat is dat nu eigenlijk, kant? Als ik het in beton giet, is het dan nog steeds kant? Uiteindelijk heb ik het in chocolade gegoten. Er zit een beetje bij de tegel waarmee je het in stukken moet hakken. Dat ritueel, dat je iets met je eten moet doen, vind ik mooi.'

Hoe komt uw smaak terug in de manier waarop u leeft?

'Mijn interesse voor rituelen heeft zeker met mijn katholieke achtergrond te maken. Niet dat ik luisterde als ik in de kerk was, maar er gebeurde van alles: een man in een gewaad was in de weer met kaarsen en hosties. Zelf zet ik iedere ochtend koffie met een cafetière. Het ding moet worden schoongemaakt, je moet het water opgieten en er dan met een stokje doorheen roeren. Die handelingen vind ik prettig. Ook eet ik altijd drop als ik iets moet schrijven. Ik vind schrijven zo vreselijk dat ik wel iets moet eten.'

Liever niet perfect



Katja Gruijters

Foto Joost van den Broek / de Volkskrant

Kant

Katja Gruijters introduceerde de inmiddels ingeburgerde term 'fooddesign'. 'Maar het past eigenlijk niet bij wat ik doe. Ik vraag me af waar producten vandaan komen, zoals kant. Wat gebeurt er als je kant in chocolade giet?'



Vissen

11,25 EURO

'Voor een project heb ik rivierkreeftjes gevangen met dit kruisnet. Het regende hard, dus ik stond in de buurt van Arnhem bij een slootje met laarzen aan en een muts op mijn hoofd. Het is eigenlijk verboden omdat rivierkreeftjes een beschermde diersoort zijn, maar in de Nederlandse wateren zijn er veel te veel van.' Het kruisnet kost 11,25 euro en is te koop op goedkopervissen.nl.



Buiten

'Een abonnement op De Hortus Botanicus in Amsterdam. Het is leuk om daar rond te lopen. Amsterdam is soms zo hectisch. In de Hortus kun je dan even tot rust komen. Als je in de winter in de tropische kas vertoeft, is het net alsof je op vakantie bent.' Een abonnement kost 26 euro.

26 EURO



2.405 EURO

Interieur

'Ik wilde deze bank al heel lang. Hij is in 1960 ontworpen door Martin Visser. Het is een bekende bank, maar dat is niet voor niets. Er zijn er zoveel die zachter zijn en comfortabeler, maar deze vind ik mooi. De kussentjes kun je als armleuning gebruiken, maar ook als steun voor je laptop. En het is een slaapbank.' De bank is voor 2.405 euro te koop bij Van Waay en Soetekouw. vanwaayensoetekouw.nl



Boeken

'The Oxford Companion to food, door Alan Davidson. Dit is mijn bijbel. Noem een ingrediënt en er staat van alles over in; in welke cultuur het wordt gebruikt en op welke manier. Ik gebruik het als naslagwerk. Hierdoor wist ik bijvoorbeeld dat een garnaal familie is van de sprinkhaan.' Het boek kost 109 euro.

109 EURO

3.350 EURO



Keuken

'Ik heb een enorm grote snijmachine. Hij is eigenlijk voor vleeswaren, maar ik snijd er groenten mee. Dat vind ik zo stoer. Geen DEKO hoor, die is heel duur, maar die zijn wel het mooist. Die koop je één keer en dan kun je er een levenlang mee doen. Net als een heel goed mes, dat heb je voor altijd. Je denkt niet: nu wil ik een keer een rode snijmachine of een blauwe.' De snijmachine is aan te schaffen voor 3.350 euro via vanwissen.nl

Schoenen

'Ik houd helemaal niet van winkelen en in kleren maak ik snel vlekken of er komt een gat in, maar schoenen kan ik blind kopen, vooral laarzen. Ik houd van de vorm van schoenen en je loopt er de hele dag op. Ik heb nu een paar van slangenleer. Ze zijn zo mooi, maar dat is natuurlijk niet duurzaam. De schoenen van Chiemihara vind ik ook heel goed.' Model Ortiga, 254,80 euro, te koop via chiemihara.com



254,80 EURO

67 EURO



Cosmetica

'Het flesje vind ik niet belangrijk, maar de geur van LaLique is heel lekker. Het is een vrij zware kruidige geur. Ik heb het flesje één keer in een winkel gekocht, maar daarna kon ik het nergens meer vinden. Kennelijk is het niet zo'n gewilde geur. Later kwam ik erachter dat hij voor 67 euro nog is te bestellen.' parfums-winkel.nl