

Waarom eten van een bord?

Stoelen, lampen, auto's en spijkerbroeken. Design heeft intrede gedaan in het alledaagse leven en is voor iedereen bereikbaar en te koop. Restaurants doen mee en kiezen voor kleur en vorm in servies, glas en bestek. En het eten? Is food design het nieuwste ingrediënt in de keukens? We spraken food designer Katja Gruijters, die de nieuwe hbo-opleiding Food Design ontwikkelde. De eerste koks hebben zich aangemeld.

Food designer Katja Gruijters vraagt zich af waarom dingen zijn zoals ze zijn. Ze kijkt naar het vanzelfsprekende en gaat dan terug naar de oorsprong. Waarom eten van een bord? Waarom beginnen met het voorgerechtheid en eindigen met het dessert? Waarom een pepermuntje bij het afscheid? Al tijdens haar afstuderen aan de Design Academy in Eindhoven boog ze zich over de vraag waarom vleesvervangers er toch altijd uitzien als schnitzels of hamburgers. Dat was in 1998, food design was nog amper bekend.

De aandacht voor de vormgeving van eten is inmiddels enorm toegenomen. Allerlei opleidingen en initiatieven (zie kader) hebben voedselvormgeving naar het restaurant gebracht. Ook de experimenten van Ferran Adrià van elBulli hebben veel koks geprikkeld om, naast de smaak, na te denken over de vormgeving van hun gerechten. Het heeft er zelfs toe geleid dat koks in hun passie voor de vorm soms iets heel belangrijks laten liggen: de smaak van het gerecht in de mond. De vormgeving van

voedsel is immers niet iets dat je er maar even bij kunt doen, het is een vak apart. Anderzijds beaamt Katja Gruijters dat zij, ondanks haar passie voor eten, geen kok is. Ze werkt voor haar projecten dan ook samen met professionele koks. Samen met Anna Pleiter van Kooklab, die haar hielp het concept culinair te vertalen, heeft ze onlangs een designbuffet gepresenteerd in het Evoluon. Koude gerechten

als gazpacho, verse tonijn met sesamkorst, gedroogde rabarber en lamsgehaktballetjes werden in rechthoekige en vierkante vormen gepresenteerd in een soort landschapbuffet. Katja Gruijters: „Zo ontstond een beeld van een drukke stad, zoals New York met al die torens en gebouwen. Een landscape menu, opgebouwd uit laagjes eetbare materialen. We stapelden voor-, hoofd- en nagerechten door elkaar en niemand herkende meer wat het was. Dat was spannend: de gasten gingen zelf ontdekken. Ze konden op een plattegrond wel zien waar de *vegetarian area* of *dessert area* te vinden was. Wat ook leuk was: we vulden acht aquariumbakken met mineraalwater en deden er verse aardbeien bij. Die kon je met een aardbeivisnetje uit het water halen. 'Ga je mee aardbeien vissen?', vroegen ik de mensen die binnenkwamen.”

Deze zomer werd ze ook gevraagd door Robert Wittenberg van café-brasserie



Wonderfood in Dudok Arnhem:

Op de 'design gedekte' tafels een stuk Himalaya-zout met nootmuskaatrasp.

Eten uit halve bollen met de opdracht 'meng mij' (vrij naar Alice in Wonderland).

Dudok in Arnhem. Hij wilde iets bijzonders doen tijdens de Arnhemse Mode Biënnale en vroeg haar voor het ontwerp van Wonderfood, gebaseerd op Alice in Wonderland. Wonderfood moest een sprookjesachtige beleving worden: de gast werd meegenomen in een wereld van dromerige smaken, luchtige texturen en transparante materialen. Katja Gruijters stelde haar vragen weer. Waarom eten van een bord, waarom een mes en een vork? En vanuit die vragen en verwondering ging ze spelen met bestaande patronen en zoeken naar ontwerpen die ze zouden doorbreken.

Voor Wonderfood werden de borden bijvoorbeeld vervangen door halve transpa-

rante kunststof bollen waar je uit kon eten. Een grote en een kleine halve bol werden in elkaar gelegd, de saus ertussen. De gasten mochten zelf gaan uitzoeken, en vroegen zich verwonderd af hoe je dit nu moest eten. Niet met mes en vork in ieder geval: de food designer had 200 stuks (tweedehands) bestek laten walsen tot het rond was. Gruijters: „Hier werd heel leuk op gereageerd. Er ontstaat een actieve houding in mensen: er gebeurt iets, het is interactief. Ik hoorde over een vrouw die nu eindelijk haar kinderen met plezier groenten had zien eten.”

Ook Robert Wittenberg kijkt terug op een geslaagd evenement, dat wel vraagt om

ondernemende gasten met een vrije geest. „Er is wisselend op gereageerd, maar vooral positief. De openingsavond was werkelijk memorabel: we waren uitverkocht en hadden een heel internationaal, enthousiast publiek.” Hij benadrukt de kracht van zijn medewerkers – chef, souschef en bediening – die het driegangenu Wonderfood (€27,50, €5,- meer dan gebruikelijk) met zoveel plezier en actief voor het voetlicht brachten. „Het moet natuurlijk wel praktisch uitvoerbaar blijven. Er zijn randvoorwaarden waar food design in een zaak met een omzetsnelheid als Dudok aan moet voldoen. Een pepermolen van 1,5 meter? Daar gaven we dan een side plate bij voor de peper.” www.katjagruijters.nl

OPLEIDINGEN

- Opleidingsrestaurant De Witte Tafel is een samenwerking van het ROC en de Design Academy in Eindhoven. De vormgeving van interieur, aankleding, huisstijl en menu vormen samen een inspirerend project op het snijvlak van food en design.
- HAS, Den Bosch. In 2007/2008 start de nieuwe studierichting Food Design & Innovation (voortkomend uit Food Design, 2002), die naast minimaal havo 'een passie voor food en creativiteit' als persoonlijke eigenschappen vraagt. Naast Katja Gruijters is ook Pierre Wind verbonden aan deze opleiding. Ryan Bahadoer van restaurant De Lindehof in Nuenen (pagina 11 en verder) gaat in september deze opleiding volgen.

ZOMER-, NAZOMER- EN PERMANENTE INITIATIEVEN

- 'Voedsel, kunst en wetenschap', Utrecht (symposium door Arts & Genomics Centre, 29 juni).
- 'Het Menu', Arnhem (kunstenaars en vormgevers uit het Arnhemse Spijkerviertel presenteren een menu van kunst en recepten. Dudok doet mee met Wonderfood, 12 mei tot en met 30 juni). Het Menu is ook uitgebracht als inspirerend kunstboek (uitgeverij Kunstmag, ISBN 978-90-808655-7-0, €28,50).
- 'Arctic Connection', Den Haag (culinair kunstproject van kunstenaar Ap Verheggen en chef-kok Ben Hardeman van Des Indes, vormgeving servies en menu, vanaf juni 2007/2008).
- LUST, Zwolle (tentoonstelling over eten en drinken, onder meer kunstproject Foodogy en snoepschilderijen, 15 juli tot en met 9 september).
- CHOCOLAD'AMOUR, Rotterdam (nieuw culinair evenement in de Kunsthal, met onder andere chocoladesieraden en verleidelijke chocoladebelevens in samenwerking met lingerieontwerper Marlies Dekkers, 21 tot en met 23 september).
- Proef Rotterdam (eetzaakje voor ontbijt/middageten en thee) en Proef Amsterdam (eetontwerpstudio waar ieder weekeinde wordt gegeten). Initiatief van food designer Marije Vogelzang (www.proefamsterdam.nl, www.proefrotterdam.nl).
- 'Eye Love Candy', Breda (30 kunstenaars en ontwerpers laten werk zien dat snoep en zoetwaren als uitgangspunt heeft, 1 september tot en met 14 oktober).



Thema
Omgaan met risico's



Wakker worden! De pers staat op de stoep!



Blancheren tegen acrylamide

Trend-watching in New York