



Katja Gruijters: Mijn schommel is een inspiratiebron om los te komen van alle dagelijkse bezwaren.

‘Ik ga voor een afvalvrij restaurant’

Fooddesigner Katja Gruijters:

*Tekst: Tjeu Seeverens
Foto's: Rob Oostwegel*

Ze ontwerpt lange tafels en bordes van brood, tafelkleedjes van winegums. Haar nieuwste uitdaging: een eigen restaurantketen zonder afval. Met ooit in de toekomst voor de gasten een speciaal bier dat mannen én vrouwen aanspreekt, bij voorkeur gebrouwen door Gulpener. Was getekend: Katja Gruijters, fooddesigner.

Inspiratiebron
Het is altijd een voorrecht om mensen te ontmoeten die je vanaf het eerste moment inspireren. Katja Gruijters roept dat gevoel meteen bij je op als je haar studio in de gewelven van een Amsterdamse spoorbrug betreedt. Haar creativiteit is

zichtbaar door de georganiseerde chaos van stapels tijdschriften, boeken, prints, tekeningen en dus ideeën. Als ze dan in die bijzondere entourage de tijd neemt om haar visie en vooral passie te verklappen, raak je snel in de ban van deze vakvrouw.

‘Ik wil ongebruikte voeding een tweede leven geven’

Katja Gruijters: “Eten en drinken zijn mijn ‘materiaal’. Ze vormen een onuitputtelijke inspiratiebron. Ik probeer nieuwe producten te ontwikkelen die inspelen op de verlangens van mensen. Tegelijkertijd zet ik mijn creativiteit in voor eerlijke, gezonde voeding. De combinatie van een

lekker leven en een goed milieu vind je ook terug in het principe cradle to cradle (wieg tot wieg) van de Duitse chemicus Michael Braungart. Ook ik probeer de spiraal van kopen-gebruiken-weggoaien te doorbreken. Je kunt een stoel, een auto, een boek en een kopieermachine zo ontwerpen dat de onderdelen aan het einde van hun levenscyclus kunnen worden gebruikt om er nieuwe producten van te maken met een meerwaarde. Dat kan met voeding ook.

In een restaurant wordt een kwart van de voeding weggegooid en bij mensen thuis is dat vijftien procent. Daar kunnen we met z'n allen veel slimmer mee omgaan. Als ontwerper denk ik over grotere stappen na om ongebruikte voeding een tweede leven te geven.”

Diner als inspiratiebron

Haar ideeën kon Katja Gruijters uitstekend kwijt toen ze de opdracht kreeg om een groot diner te organiseren voor mensen uit de voedingsindustrie.

'Brouwers richten zich te veel op de mannenwereld'

Katja Gruijters: "Ik heb toen bij een industriële bakker 455 broden opgehaald, die door supermarkten waren teruggestuurd. Die broden heb ik in kubussen gezaagd, als reuzecroustons afgebakken en er vervolgens een massieve tafel van 2x2 meter van gemaakt. Daarin stak ik spiesjes met vlees en groente voor de gasten. Van een bekende dropjesfabrikant kreeg ik duizenden, voor de vorm afgekeurde winégums. Die verwarmde ik in een oven, zodat ik die tot kleurige, vrolijke tafelleedjes kon vormen waarop het dessert van passievrucht gevuld met chocolademousse werd geserveerd. De gasten konden van de tafelleedjes snoepen door er met een schaar stukjes vanaf te knippen. Andere gerechten werden geserveerd op een broodbord in de vorm van een schilderspalet. Alles was dus eetbaar, niet alleen de gerechten. Die avond vroeg iemand waarom ik geen restaurant begon op basis van die formule. Eerst vond ik dat allemaal te ingewikkeld, maar dat idee is blijven hangen en nu heb ik zoiets van: hier ga ik voor, dit past helemaal bij mij."

Geen afval

De menukaart van haar restaurant zal gebaseerd zijn op basisproducten als aardappels, fruit, eieren, tomaten en knollen. Katja Gruijters: "Daarin kun je enorm variëren, in smaak en vorm. De kok kan er eerst iets heel moois en lekkers van maken en er daarna een verhaal bij vertellen als ik die producten in datzelfde restaurant exposeer. Bij dat grote diner voor de foodsector heb ik kunstwerkjes laten zien met de bijzondere vormen die afgekeurde aardappels en appels kunnen hebben. Afval zal er in dat restaurant nauwelijks zijn. Dat begint bij efficiënt inkopen. Hoe ik het verder ga invullen, is nog

geheim. Voor wat terug naar de keuken gaat, ben ik nu in mijn studio een biogasfornuis aan het ontwikkelen. Voedselresten als basis voor brandstof en een klikjesvrij restaurant."

Mannenwereld

Een fooddesigner heeft natuurlijk haar eigen ideeën over bier. Katja glimlacht: "Het is eigenlijk heel logisch dat ik graag een eigen bierlijn wil ontwikkelen. Ik ben een beetje bier. Mijn naam Gruijters verwijst naar gruit, een kruidenmengsel dat al in de Middeleeuwen werd gebruikt als smaakmaker bij het brouwen van bier. En ja, ik heb zo mijn eigen ideeën over bier. De bierwereld vind ik nogal traditioneel en te veel op de mannenwereld gericht. De brouwers leggen zich te gemakkelijk neer bij de constatering dat mannen bier nu eenmaal lekkerder vinden dan vrouwen. Om de vrouwen enigszins tegemoet te komen, wordt dan zoiets als rosébier bedacht. Het is inspelen op de trend dat vrouwen meer rosé zijn gaan drinken. Misschien wordt er nu wel in een laboratorium proseccobier ontwikkeld. Dat hoeft voor mij niet. De geur zit veel dicht bij wijn en bier dan de smaak. Voor mannen en vrouwen die niet van bier houden, is rosébier een fris, zoetig drankje. Zij zullen er op een zwoele zomeravond zeker van genieten. Maar het heeft nauwelijks iets met de basismaak van bier te maken, het is te weinig puur. In reclamecampagnes wordt de suggestie gewekt dat rosébier een sensuele afdronk heeft, maar dat zie je helemaal niet terug in de vormgeving van het flesje of het etiket. Misschien ga ik ooit wel een bier ontwikkelen, dat zowel qua smaak als vormgeving zo innoverend is dat het mannen én vrouwen aanspreekt."

'Het gaat om de combinatie 'lekker' en toch goed voor het milieu'

WinterVrund

Op verzoek klikt Katja op de site van Gulpener om op het openingsvenster de promotie van het nieuwe speciaalbier



'Ik heb zo mijn eigen ideeën over bier'

'WinterVrund' te bekijken.

Welk gevoel roept het bij haar op? Katja Gruijters: "Het oogt als een stevig bier. Dat vind ik een pluspunt, want het gemiddelde pilsje in de kroeg is voor mij wat te flauw en te licht van smaak. WinterVrund heeft ook de uitstraling van een sociaal en warm bier. Om samen met vrienden na een stevige winterwandeling bij een open haard te drinken. Het glas is traditioneel, maar past helemaal bij het gevoel dat dit bier moet oproepen. De vorm van het flesje is iets te voorspelbaar om in een mogelijke Gruijters-lijn te passen."

Producten

Nu is het Katja's beurt. Op haar site klikt ze van het ene naar het andere innovatieve product. Betonnen tegels blijken eetbare tegels van chocola met een kantmotief te zijn. Voor een snoepconcept werd de computer als inspiratiebron gebruikt. Dat leverde eetbare schermmpjes en pc-muizen op. Met Oosterse bollen, Gelderse noppen en Toscaanse strepen zocht ze de grenzen tussen 'fashion & food' op. Dat geldt ook voor een trendy, eetbare broodtas voor de lunchsandwich. Vernieuwend en verfrissend zijn ook haar concepten voor bedrijfsfeesten. 'Pluktijd' is bijvoorbeeld gebaseerd op een feest of bijeenkomst waarbij het buffet alleen uit verse streekproducten bestaat, die op dat moment worden geoogst en ook de aankleding is daarop helemaal aangepast. Katja Gruijters: "Smaak en samenzijn is ook een combinatie die steeds meer mensen op prijs stellen. En ondanks het streven naar zoveel mogelijk gezonde producten, moet af en toe eens zondigen ook kunnen. Een stevig bier, een goed glas wijn of een lekker stuk chocola, ook ik kan er niet buiten."

2009

Op dezelfde site presenteert Katja zich ook als trendwatcher. Dat komt goed uit, zo aan het begin van een nieuw jaar. Katja Gruijters: "We gaan een leuke, spannende tijd tegemoet. Tien jaar geleden stond het gemak centraal. Dat had alles te maken met de trend dat

iedereen het steeds maar drukker kreeg. Daarna gingen we voor gezond. Daarin schoten we soms ook wat door. Nu weten we dat gezond eten heel smaakvol kan zijn en op een fantastische, eigen manier kan worden gepresenteerd. Vleesvervangers hoeven bijvoorbeeld helemaal niet op vlees te lijken. De laatste tijd leggen we meer de nadruk op ons geweten. Duurzaamheid als voorwaarde voor een goed leven, een manier van denken en werken. We moeten wel oppassen dat duurzaamheid geen inhoudsloos containerbegrip wordt. Veel praten, weinig echte daden. Dat we dit jaar allemaal een stapje terug moeten doen, kan ervoor zorgen dat er in 2009 een groter beroep op onze creativiteit en daadkracht wordt gedaan. Een mooi vooruitzicht! Ik heb overigens helemaal geen last van de recessie, want ik heb het nog nooit zo druk gehad."

Puurzaam

Wie in het eerste nummer van 'Puurzaam' staat, mag best een mening over die naam hebben... Katja Gruijters: "Mijn intuïtie zegt: 'puurzaam' heeft alles met smaak te maken. Rein, fris, echt. Zijn dat ook niet de kenmerken van Gulpener bieren?..." Woordsnoepjes als 'dessert', dat smaakt goed.

In het kort

- Katja Gruijters is een fooddesigner, eten en drinken zijn haar materiaal.
- In haar studio in Amsterdam ontwikkelt ze plannen voor een afvalvrij restaurant.
- Katja geeft voedsel een tweede leven door er kunstwerkjes van te maken.
- Ook ontwikkelt zij voor bedrijven gedurfde concepten voor bedrijfsfeesten.
- Ooit wil ze een aantrekkelijk bier voor mannen én vrouwen bedenken, bij voorkeur samen met Gulpener.

PUURZAAM

GULPENER MAGAZINE VOOR BEWUSTE GENIETERS

PUURZAAM | JANUARI 2009 | NR. 1

'De mooiste dingen in
het leven zijn geen dingen'
(Paul van Oers)