



Het 'culinair opvangtehuis' van Katja Gruijters

Tafels van **brood**, kleden van **winegums**

In de wereld van voedselontwerper Katja Gruijters waan je je in Wonderland. Niets is wat het lijkt. Een tafel van brood, tafelkleden van snoepgoed of tortilla. Glinsterende dauwdruppels? Gebonden oestersap! Haar chocolade stoeptegels met een kantpatroon haalden zelfs het museum. Portret van een Alice met een missie: een restaurant opzetten zonder afval.

Tekst: Monique Vaessen Foto's: Jonas de Witte

De entree van haar atelier in Amsterdam past geheel in het plaatje. Meteen achter de deur hangt een schommel die ze gebruikt om inspiratie op te doen. De weelderige planten in de vensterbank zijn geen exotische kamerplanten, maar uitgeschoten aardappel, knoflook en aardpeer. Niks verdwijnt hier zomaar in de afvallemmer als het nog ergens anders voor kan dienen.

Katja Gruijters (39) heeft net een lezing gehouden voor grote cateraars als KLM en Albron. Morgen vliegt ze een paar dagen naar Koeweit op uitnodiging van een sjeik die geïnteresseerd is in kunst, design en voedsel. Daarvoor ben je bij Gruijters aan het goede adres. Al heeft ze getwijfeld of ze wel op de uitnodiging moest ingaan. 'Die man verdient zijn geld met olie. Daar is niets duurzaam aan.' Ze besloot de kans te grijpen om juist bij zo iemand haar ideeën te introduceren. 'Bij de cateraars merkte ik gisteren ook: ze willen wel anders, maar weten niet hoe.'

In haar vorige banen bij Boekos (van de Kips' leverpastei), Hak en Honing ontdekte ze dat ontwerpers een positieve bijdrage kunnen leveren aan de eetcultuur. Zo ontwierp ze voor Honig tien jaar geleden de prijswinnende *World Wide Wrap*. Een wrap met drie verschillende sauzen uit de wereldkeuken, die mensen stimuleerde om met verse groenten te koken en vervolgens met hun vingers te eten.

Er komen twee werkmannen het atelier binnen om een nieuwe watermeter te installeren. De oudste draagt een T-shirt met de opdruk Fast food junkie. 'Doen jullie iets met eten?' vraagt hij, als zijn oog op de grote hoeveelheid kookboeken op tafel valt. 'We houden ons bezig met lekker eten en drinken', beaamt Gruijters en biedt hen zelfgemaakte marshmallows aan. Die zijn over van een opdracht voor het ontwerpen van 'kiemsnoepjes' die gevuld zijn met kiemen van waterkers en alfalfa.

'Zunig'

Toen Gruijters in 1994 naar de Design Academy in Eindhoven ging, had ze niet direct het idee om voedsel te gaan ontwerpen. Dat ze als afstudeerproject alternatieve vleesvervangers koos, had verschillende oorzaken. 'Ons studentenhuus had een grote tuin, daar ontstonden altijd vanzelf eetfeestjes. Mijn huisgenootje kwam uit Zeeland en had een heel andere mentaliteit. Ze was niet alleen zunig, maar at ook biologisch en vegetarisch. Daardoor ben ik anders over voedsel gaan denken.'

Wat haar echt wakker schudde, was de ernstige ziekte van een naast familielid. 'Door gezonder te gaan eten heeft hij veel langer geleefd dan de dokters voorspelden. Het was in de tijd dat de gekkekoelziekte en varkenspest heersten. Ik realiseerde me dat er iets vreselijk fout gelopen was in onze voedselproductie. Om iets positiefs bij te dragen, koos ik voor vleesvervangers.' De *cheese legs* en *atlantic rolls* die ze de examencommissie serveerde, hebben de markt nooit gehaald: de tijd was nog niet rijp voor eiwitverstrekkers die niet geënt zijn op het uiterlijk en de smaak van vlees.

Kruidentuintje

Voor Gruijters is duurzaamheid sindsdien een voorwaarde die ze meeneemt in haar ontwerpen. 'Het moet nooit de boodschap zelf zijn, maar de basis van je product. Alleen op die manier kun je echt iets bereiken. Kijk maar naar ijsfabrikant Ben & Jerry's en de Bodyshop, die natuurlijke producten voor lichaamsverzorging verkoopt. In Nederland heb je Gulpener bier en De Kleinste Soepfabriek in Groningen. Als ontwer-

'We kunnen het niet langer maken om goed voedsel door te draaien, alleen omdat de vorm afwijkt'



per kan ik op een speelse manier over duurzaamheid vertellen.'

Dat doet ze met verve. Gruijters is de laatste jaren een graag geziene gastspreker op symposia en ze wordt regelmatig gevraagd om een bijzonder diner te ontwerpen. Het is niet moeilijk om voor te stellen hoe ze, pak 'm beet elektronicafabrikant Siemens, inpakt met haar bijzondere vondsten. Zoals een kruidentuintje op tafel, een tafelkleed van eetbare planten en potten met allerlei kleurrijke 'vergeten' groenten, die op verschillende manieren geconserveerd zijn.

Of neem bijvoorbeeld het menu dat ze ontwierp voor VMT, vakblad voor de voedingsmiddelenindustrie. Het thema dat ze aandroeg was *cradle to cradle*, naar de duurzame ontwerpfilosofie van William McDonough en Michael Braungart. Geïnspireerd door hun stelling 'afval = voedsel' verwerkte ze reststromen uit de voedingsindustrie. Dat klinkt erg onsmakelijk, maar sommige foto's die ze ervan laat zien doen het water in de mond lopen.

Tweelingappels

Die reststromen waren nog goed te gebruiken. Van een snoepgoedfabrikant kreeg ze drop en winegums die afgekeurd waren vanwege een onopvallende vormafwijking. Die smolt en streek ze aaneen tot tafelkleden, waar de gasten met een schaar een stuk af mochten knippen. Stoofvlees presenteerde ze in de schalen van eieren die ze weer gebruikte voor een tortillakleed. Inktvis lag op een jellykleed van zijn eigen inkt, visballetjes op gedroogde vishuiden. Bij een industriële bakkerij haalde ze 455 broden op die retour kwamen uit supermarkten nadat de houdbaarheidsdatum was gepasseerd. Ze bakte ze af tot reuzencroutons en stapelde die op elkaar tot een enorme tafel, waarin ze satéprikkers met gegrilde groente presenteerde. 'Die broden worden normaal gewoon doorgedraaid. Nog schokkender vond ik dat dat ook gebeurt met goed voedsel dat de winkel niet eens bereikt, bijvoorbeeld omdat het van de lopende band valt of niet aan de standaard voldoet.' Op haar laptop laat ze foto's zien van tweelingappels, hartvormige aardappels, een appel met plekje in de vorm van een gezichtje: groente en fruit dat je als consument nooit te zien krijgt, tenzij je zelf een moestuin hebt.

Puur natuur

Om twaalf uur lopen de metermannen naar buiten om in de zon hun boterhammen op te eten. De 'snackverslaafde' komt nog even binnen en zet een plastic doosje met vier rode aardbeien op tafel. 'Proef dit maar eens, dat is pas lekker. En gezond.' Als Gruijters de verwonderde blik van de verslaggever ziet, zegt ze: 'Voedsel raakt mensen. Daar willen ze op reageren. Gisteren, tijdens die lezing, zei een man dat hij mijn werk gekunsteld vond, bijvoorbeeld die tweelingappels. Dat is nou precies waar mijn werk over gaat. Die appels, daar heb ik niets aan gedaan. Puur natuur. We zijn alleen zo

gewend geraakt aan uniformiteit, dat we afwijkende vormen gekunsteld vinden. Datzelfde geldt voor de smaak die steeds meer afgevlakt wordt. Ik wil graag laten zien hoe dingen er oorspronkelijk uitzien en smaken. Ronde, vlekloze appels en rechte komkommers zijn niet vanzelfsprekend, ook al krijgen we ze wel zo gepresenteerd.' Wat haar vooral tegen de borst stuit, is dat voedsel dat afwijkt, maar waar verder niets mee aan de hand is, als afval wordt behandeld. Toch is ze niet tegen industrieel geproduceerd voedsel of grootschalige landbouw. 'De tijd dat we allemaal zelfvoorzienend konden zijn, is voorbij.'

Kentering

Gruijters heeft het idee dat er in de voedselindustrie een kentering komt. Ze merkt het aan de positieve reacties van haar lezingenpubliek en aan de e-mails die ze na afloop krijgt. Bijvoorbeeld van de cateraars; die willen weten hoe ze haar denkbeelden in de praktijk moeten brengen. 'We zitten in een recessie. We kunnen het niet langer maken om goed voedsel door te draaien, alleen omdat de maat of de vorm afwijkt.' Van het voedsel dat de consument wel bereikt, wordt nog eens 15 procent weggegooid. Bij restaurants het dubbele. En bij haarzelf? 'Ik zorg altijd dat ik mijn bord leeg eet. Als ik te veel gekookt heb, nodig ik vrienden uit of geef ik iemand wat mee. Of het gaat de vriezer in. Oud brood rooster ik in de oven met kaas.' Overigens, zegt ze, gedraagt ze zich niet op alle terreinen even verantwoord. Ze rijdt auto, behalve als de bestemming gemakkelijk bereikbaar is met het openbaar vervoer. Ze koopt kleding die ze leuk vindt, daarbij let ze niet altijd op duurzaamheid. Al heeft ze vandaag toevallig wel een jeans aan van Kuyichi, een verantwoord merk. Andere spullen koopt en verkoopt ze vaak wel weer via Marktplaats. 'Ik ben daarin nog een beetje mijn weg aan het zoeken.'

Cacaoboon

Als we even later van een grotendeels biologische lunch genieten die haar stagiaires gehaald hebben, houdt Gruijters een pot reguliere chocoladepasta omhoog. 'Ik stoor me heel erg aan dit soort producten', zegt ze, doelend op alle toevoegingen. 'Hoe komen we hier eigenlijk aan?' Terwijl ze naar de ingrediëntenlijst tuurt: 'Mensen weten niet meer wat ze eten. Ik ben ook opgevoed met allerlei foute producten, met veel te veel suiker bijvoorbeeld. Daar word ik hyperactief van en ik raak er emotioneel van uit balans.' Om zo'n product te verbeteren, moet je als fabrikant niet gaan 'renoveren', maar innoveren, vindt Gruijters. 'Dus niet een light-

variant op de markt brengen, maar terug naar je ruwe materiaal. In dit geval de cacaoboon. Van daaruit moet je opnieuw chocopasta gaan ontwikkelen.'

Doorgeefluik

Vanuit diezelfde drang om bij de oorsprong te beginnen, loopt ze al een tijdje rond met het idee om een *no waste*-restaurant te beginnen. Een restaurant waar ze kookt met weigergroente en doordraaifruit dat ze tegen gereduceerd tarief wil inkopen en waar niets dat nog een ander doel kan dienen als afval wordt beschouwd. Van het gift-afval wil ze biogas maken om op te koken. 'Een restaurant zou een prachtig doorgeefluik zijn voor mijn ideeën. Eten verbindt mensen. Ik kan mijn gasten laten genieten van lekker eten en ondertussen prikkelingen, zonder ze al te zware kost voor te schotelen.' Ze vertelt dat ze onlangs bij een oom op bezoek was die zelfvoorzienend leeft. 'Hij doet eigenlijk al jaren wat

'Bosrestaurant'. Foto: Jonas de Witte



ik in het restaurant wil doen. Als hij appels over heeft, maakt hij er appeltje, appelwijn of appelmoes van. Alle groenten die over zijn, gaan in de soep. Hij gooit niets weg. Vroeger was dat heel normaal.'

Kristallisatie

Haar ideeën leunen op het *cradle to cradle*-principe. 'Maar', zegt Gruijters. 'Een filosofie van een ander vind ik al gauw te beperkend, omdat je werk daar dan precies binnen moet passen.' Onder de noemer 'Mooi van nature' ontwikkelt ze op dit moment haar eigen visie. Waarin ze de natuur als inspiratiebron neemt, of als er al een etiket op geplakt moet, biomimicri. Die stroming imiteert ontwerpen en processen uit de natuur om problemen in de menswereld op te lossen. 'De natuur kent geen afval. Daar kun je oplossingen vinden.' Vooral het bos vindt ze inspirerend, een systeem dat

'Duurzaamheid moet nooit de boodschap zelf zijn, maar de basis van je product'

zichzelf in stand houdt. Ze bestudeert er natuurlijke processen als gisting en kristallisatie. 'Als kind kwam ik vaak in het bos, we zochten bramen en beukenootjes. Tegenwoordig durft niemand meer een bosbes of paddestoel uit het bos te eten. We betalen soms zelfs braaf entree bij de ingang van een bos en zijn verleerd dat we zelf onderdeel zijn van de natuur.' Met het restaurant wil ze terug naar de roots. Misschien een mooie naam voor haar restaurant? Eerst maar op zoek naar een pand en een zakenpartner!

Twee weken later. Hoe was het bezoek aan de sjeik? Gruijters beantwoordt de telefoon in de hoofdstedelijke Hortus Botanicus, waar ze zich net aan het bezinnen is op het voorstel van de sjeik. 'Hij wil dat ik eten ontwerp voor een nieuwe retailketen voor food en fashion. In Koeweit is iedereen rijk en verveeld. Daarom wil hij iedere maand iets nieuws presenteren.' Kleding van Gucci en hapjes van Gruijters dus. En? 'Hij vond mijn concept wel interessant, maar duurzaamheid is daar nog echt een brug te ver. *Organic*? Nooit van gehoord! Wel wil hij werken met lokale ingrediënten.' Haar twijfel is hoorbaar. 'Het is bovendien enorm veel werk. Wil ik dat wel? Mijn prioriteit is het restaurant opzetten. Daar verdien ik nog geen geld mee, maar daar ligt wel mijn geluk.'

Weer twee weken later volgt een mail: 'Ik ga uiteindelijk niet met de oliesjeik in zee. Ga liever voor het thema 'genoeg' dan 'te veel!''

Vanaf 11 juli 2009 exposeert Katja Gruijters met haar Waste Free Restaurant in Corrosia (Almere-Haven). www.corrosia.nl

'Ik wil laten zien hoe dingen er oorspronkelijk uitzien en smaken'

GENOEG

KATJA GRUIJTERS ONTWERPT MET VOEDSEL *
ROLAND DUONG: 'HET SUPERMARKTPARADIJS
VERDWIJNT' * HOUT SPROKKELEN IN DE STAD
Zelf maken: cottage cheese en hangop * FeelGood-kaartjes



**Kapot? Dat
maken we!**

