

Heerlijk afgekeurd eten



Voedselontwerpster Katja Gruijters smolt van chocolade 'kanten' tegels, die het Museum of Arts & Design in New York haalden.

Ze eet altijd haar bordje leeg. En de klikjes in de ijskast kunnen de volgende dag rekenen op een tweede leven in een nieuw gedaante. Ze gruwet van het idee dat restaurants en supermarkten voor tonnen aan voedsel weggooien omdat de klant geen spullen wenst die een dag over de datum zijn. Katja Gruijters, *food-designer* van professioneel, maakt de mooiste voedselontwerpen van ingrediënten die naar onze westerse maatstaven hun langste tijd hebben gehad. "Alles is zo traditioneel, ik zoek het nieuwe, op basis van het oorspronkelijke." Hoe doet zij boodschappen?

Door Hetty Nietsch
Fotografie door Mischa Keijser

"S"tap eens met andere ogen de supermarkt binnen. Kijk naar de appels, de tomaten, de aardappels, de peren. Is het niet opmerkelijk dat ze allemaal even groot, allemaal hetzelfde zijn? Hoe kunnen ze eigenlijk zo eenvormig groeien? Natuurlijk kan dat niet. Het is een kwestie van selectie, omdat de consument het zo wil hebben. De consequentie: bergen en bergen afgekeurd groente en fruit, via de fruittelers, linea recta richting de veevoederindustrie. Of het oorspronkelijke verhaal gaat verloren, zoals van de afgekeurde appels die tot appelsap worden verwerkt. Dat is van oorsprong troebel. Maar de consument denkt dat het van oorsprong helder is. De industrie communiceert dit niet. Ook niet van welke soort appels het sap is. Duurzame innovatie is in dit geval: de consument de oorsprong van het echte product terug te geven." Niemand kijkt er van op. Maar Katja Gruijters wel. "In de supermarkt zie ik de verse producten en ik vind het saai, onnatuurlijk. Ik weet ook wat er achter de schermen gebeurt, hoeveel er wordt vernietigd en voor menselijke consumptie wordt afgekeurd. Afgelopen kerst heeft een van de grote retailers twee derde van het brood teruggestuurd omdat het over de datum was, het ging naar de varkens! Wat je allemaal met dat brood had kunnen doen..."

Het is steeds meer haar specialiteit geworden: ontwerpen maken van gerechten van voedsel dat eigenlijk is afgekeurd. Ze ontwierp dit jaar voor de voedingsindustrie een buffet waarbij ze werkelijk alles hergebruikte, zelfs een pikzwart tafelkleedje maakte ze van de inkt van de inktvissen. De borden en schalen waarop de bezoekers van diners hun hapjes konden stallen, waren van vers brood gebakken en dus eetbaar. Gruijters: "Dat bord ziet er uit als een schilderspalet, met vakjes om van alles in op te scheppen. Het broodbord kan worden opgegeten, maar ook weggegooid. Het moet ook leuk zijn om iets weg te kunnen gooien." Van de lege eierdoppen maakte ze bakjes om een ham-salade in te verstoppen. Chips waren van aardappelschillen. Erg

Biografie Katja Gruijters

GEBOREN:

20 maart 1970 in Rosmalen

OPLEIDING:

1994-1998 Design Academy, Eindhoven

LOOPBAAN:

1998-1999 Boekos Food Group, Boekel

1999-2001 Honig & Hak (CSM)

2001 Oprichting studio Katja Gruijters

2001 Columnist Foodmagazine

2002-2004 Ontwikkelaar nieuwe studierichting *food design* aan Hogeschool HAS Den Bosch

2004-2006 Medeoprichter Foodoo fooddesign & innovation

2003-2008 Docent *food design* aan Hogeschool HAS Den Bosch

PRIVÉ:

Het lievelingsgerecht van Katja Gruijters is zelfgemaakte Roti.

grillig en smakelijk. De toetjes stonden op een ondergrond van afgekeurde en hersmolten *winegums*, die schel contrasteerden met de dop van de passievrucht, waarin het toetje was gegoten. Te eten met een opeetbaar lepeltje van koek. Het eetbare hekshuis van Hans en Grietje was er niets bij.

Hangbuikzwijntje gered

Tijdens haar studie aan de Design Academy in Eindhoven, waar ze eigenlijk zou gaan doorleren voor modeontwerpster, werd haar aandacht bijna vanzelfsprekend getrokken naar voedsel en voedselindustrie. Ze studeerde er in de tijd van de varkenspest en de gekke koeienziekte. De beelden maakten haar boos. “Ik dacht: het is niet voor niets dat dit gebeurt, ergens gaat er iets mis in de manier waarop wij omgaan met de productie van dieren en met onze vleesconsumptie.” In die periode moest in haar studentenhuis afscheid worden genomen van het geliefde hangbuikzwijntje Twiggy. “We mochten haar vanwege de varkenspest niet meer uitlaten, dus hebben we haar midden in de nacht - in het geheim vanwege het varkensvervoersverbod - onder een zwart laken naar de kinderboerderij gebracht...” Nog belangrijker was de ziekte die een naaste trof. “Ik praat er alleen in persoonlijke kring over. Maar die gebeurtenis was achteraf bezien wel heel bepalend. Hij besloot zijn eetpatroon te wijzigen en at geen vlees meer. De ziekte was ongeneeslijk, hij had niet lang meer te leven, maar met het veranderen van dat eetpatroon heeft hij toch nog tien jaar geleefd. Dat heeft grote indruk op mij gemaakt en, denk ik nu, de toon gezet: het kan niet anders dan dat goede voeding invloed heeft.” Ze studeerde af op de Design Academy in Eindhoven op alternatieven voor vlees. Destijds, zoals gezegd, het is alweer tien jaar geleden, sprak ze haar afschuw uit over het idee van producenten dat vleesvervangers vooral op vlees moeten lijken, niet alleen qua uiterlijk, ook als het om smaak gaat. Gruijters' vleesvervangers waren anders, ze leken in de verste verte niet op

hamburgers. Spinny Cushions (loempia's gevuld met groenten en eiwitstructuren), de Atlantic Roll (zeewier, eiwitstructuren), Cheese legs (aubergines met eiwitstructuren en geitenkaas)... Ze zijn nog niet in productie genomen, maar het eindresultaat was wel dat ze succesvol afstudeerde.

Nu, zoveel jaar verder, liggen er nog steeds namaakhamburgers in de schappen...

“Ja, dat is jammer. Je ziet wel iets vaker zoiets als de spinazierendo liggen, hier en daar is het ietsje fantasievoller, maar er liggen ook nog altijd heel veel ouderwetse hamburgers met braadstrepen. Dat zie je vaak: bij nieuwe ontwikkelingen wordt qua ontwerp teruggevallen op iets wat al bestaat. Kijk naar dit digitale tijdperk, fotolijstjes zijn niet meer nodig en nu komen ze toch met digitale fotolijstjes. Dan denk ik: bedenk eens iets anders. Als je nieuwe dingen wilt ontwerpen, moet je oude patronen loslaten en vanuit de oorsprong aan de slag gaan. Dan kun je ook uitkomen bij taartjes en pizzaatjes en salades en hapjes en deegbolletjes.”

Heb je vanuit de vleesindustrie ooit opdracht gekregen om vleesvervangers te bedenken?

“Ik heb voor Tivali een idee ontwikkeld, maar dat is uiteindelijk niet op de markt gekomen. Ook heb ik geprobeerd bij een leverworstfabriek (Kips) in Boekel alternatieven te ontwikkelen, dat was mijn eerste baan. Uiteindelijk is ook dat niet van de grond gekomen. Iets bedenken is een ding, uiteindelijk moet een bedrijf over voldoende innovatiekracht beschikken om het nieuwe product stevig in de markt te zetten.”

World Wide Wraps

De firma Honig, waar ze later in vaste dienst kwam, bezorgde ze de Jaarprijs Goede Voeding 2001: de World Wide Wraps die ze er ontwierp. Een hit.

Koks ontwikkelen de receptuur, jij bedenkt hoe iets eruit moet zien. Hoe kun je invloed uitoefenen op de bestanddelen, de biologische component?

“Ik geef wel een beetje aan hoe iets moet smaken, maar voor mij gaat het om het prikkelen van alle zintuigen. Vorm, geur, smaak, textuur, kleur. Zelfs rituelen die bij eten horen. Muziek. En vervolgens is het wel een uitdaging om inderdaad invloed uit te kunnen oefenen op de kwaliteit. Dat is wel een spanningsveld, maar als het goed is, kun je elkaar inspireren. Nu ik voor mezelf werk, is het natuurlijk anders. Nu kan ik het helemaal doen zoals ik het zelf wil. Nadeel ook, als je voor een bedrijf werkt, is dat er zoveel ideeën blijven liggen die niet meer van jou zijn. Die gaan een la in, zo jammer.” Natuurlijk zijn er grote opdrachtgevers die haar inschakelen. Op dit moment is ze voor Bolletje bezig - (geheim, geheim!). In eigen beheer heeft ze een prototype van een nieuw gasfornuis ontwikkeld, het staat in het atelier. Een simpel fornuis: een grote pit met daar onder een gasfles waarop met grote letters

Food-designer Katja Gruijters

'biogas' staat. Het fornuis is mobiel en kan haar bij alle grote presentaties, diners, voordrachten begeleiden. Het gas is gewonnen uit gft-afval, afgevangen door Orgaworld.

McDonald's wil ook op biogas gaan koken...

“Ja, dat is heel positief. Ik ben niet voor dat bedrijf zoals het nu is - alles wat zo groot is, geeft problemen - maar met die grootschaligheid bereik je wel een groot publiek en mensen die er komen, kunnen die boodschap best gebruiken.” Wie Katja Gruijters spreekt, krijgt geen overwegend negatief geluid te horen over de voedselindustrie. “Ik zie veel positieve wendingen, ik zie veel opdrachtgevers die wel degelijk kwalitatief beter bezig willen zijn. Er is een grote groep consumenten die erg negatief is. Die alleen maar lokale, seizoensgebonden, biologische producten wil. De rest is niet goed. Maar dat bestrijd ik.”

Misschien zijn we als consument te vaak belazerd? Kijk naar het programma Keuringsdienst van Waarde, veel fabrikanten nemen de consumenten toch helemaal niet serieus?

“Ja, het is een vertrouwenskwesitie. Er werd gelogen en er wordt nog steeds gelogen. En hoe weten we wie eerlijk is? Voor mij is dat ook moeilijk te beoordelen. Dat is wel iets waar ik me aan stoort.”

Eigen restaurantketen

Ze is van plan om een *cradle to cradle*-restaurantketen te gaan opzetten, in de geest van de Duitse chemicus Michael Braungart: afval is eten, alles hergebruiken, niets weggooiën, ieder product of ingrediënt is de grondstof voor iets nieuws. “Ja, ik zoek een zakelijk partner, of een investeerder. Zo'n restaurant moet er echt komen. Het is te gek voor woorden dat er in de restaurant- en cateringbusiness zoveel wordt weggegooid. Dat heeft ook alles met verkeerd inkopen te maken. Voor een avond van de voedingsindustrie heb ik een grote broodtafel gemaakt. Ik sneed de broden vierkant en stapelde ze tot een platform. Zo heb ik laten zien wat je allemaal kunt doen met brood dat over tijd is. Daar stonden de groentespiezen in geprikt. Het was een statement om te laten zien dat we op veel te korte termijn denken, we kijken niet verder.

“In zo'n *cradle to cradle*-restaurant zou ik dan graag m'n biogasfornuis willen introduceren, misschien wordt het wel een mobiel restaurant, waar we ook het hele proces laten zien.”

En de porties?

“Ik kan me voorstellen dat je ook opeet wat je neemt - dat je zelf opschept of zo, of dat er variabele porties zijn. Ik voel me altijd vreselijk bezwaard in een restaurant als ik te veel krijg. Iets laten liggen, kan ik eigenlijk niet, het is zo decadent. In zo'n restaurant moet alles worden verwerkt en worden omgezet naar biogas en compost, niks mag overblijven.”

Mijn vriendin moest ooit in het restaurant waar ze werkt de satéstokjes afwassen voor hergebruik. Zoiets bedoel je toch niet?

“Oh, nee! En je krijgt ook geen kruidenboter die over is van de



Katja Gruijters: “Ik ben op zoek naar een investeerder om een *cradle to cradle*-restaurant te beginnen. Dan nemen we de uitspraak ‘afval is voedsel’ letterlijk.”

vorige klant. Het is goed om dit te benoemen. Bij ‘eten van afval’ denken mensen snel dat het vies is. Maar dat is het zeker niet. Het moet natuurlijk hygiënisch zijn en vooral heel erg lekker zijn.”

De lunch en het diner die je voor de afvalverwerkers van Van Ganswinkel verzorgde, waren een groot succes.

“Ja, ik heb honderdvijftig kilo afgekeurde appels gekocht en evenzoveel afgekeurde aardappels. Ze waren te groot of te klein... Ik heb die berg daar neergelegd en een kleine expositie gemaakt van afwijkende appeltjes met gezichtjes, met hartjesvormen, bijzondere kenmerken. Braungart was daar ook. We hebben zo iedereen in die voedselketen meegenomen en vervolgens een maaltijd aangeboden die als lunch alleen maar uit appel- en als diner alleen maar uit aardappelgerechten bestond. Na afloop heeft iedereen een zak met een kilo afgekeurde appels en aardappels mee naar huis gekregen.”

Braungart wist niet wat-ie zag...?

“Hij vroeg om fotomateriaal en daar was ik heel trots op.”

Vroeger ging op de boerderij het hele varken met huid en haar op.

“Maar dat is nog steeds zo! Er is altijd veel kritiek op de vleesindustrie, maar het is wel zo dat ze op hun manier toch positief bezig zijn. Van het dier wordt werkelijk alles gebruikt, tot en met de botten.”

Wat is je toekomstprognose, hoe ziet het er over vijf jaar uit?

“Ik vind het nu een heel moeilijke periode. De consument is aan de ene kant kritischer geworden, neemt alles niet zomaar voor waar aan. Een paar jaar terug had iemand soep bedacht: als je het deksel ervan af deed, werd het warm. Daar hoef je nu niet meer mee aan te komen. Aan de andere kant wil diezelfde consument nog altijd goedkope varkenskarbonaadjes en voorgebakken pannenkoeken. Dat is heel ambivalent, heel tegenstrijdig. Nu merk je vooral dat mensen er een hekel aan hebben als het er te dik bovenop ligt: te veel over vitamines, alles ‘biologisch’ en ‘van het land’ en ‘puur natuur’. Wat moet je geloven? Over vijf jaar weten we het wel, verwacht ik. Dan is onze voedselketen transparanter. Horen we welke grondstof we eten, wat ermee is gebeurd. Dat krijgt waarde voor de winkel, die dat verhaal kan vertellen. Biologisch eten raakt ingeburgerd. Afval wordt voedsel.”

Wat wil jij?

“Ik hoef geen vijf smaken van iets, ik wil een product dat ongevoelig lekker is en gemaakt is van kwalitatieve ingrediënten. En ik wil ook een heerlijk lokaal bier gaan ontwikkelen.”