

'Inmiddels inspireert de modewereld de foodsector niet meer. Het is eerder andersom'

Fooddesign: Gastronomie van de toekomst

Eetbaar design

Eetbaar bestek, inhaleerbare gintonic, onzichtbare menukaarten. Fooddesign. Is dat een trend of is het de nieuwe gastronomische werkelijkheid? Volgens trendwatcher Lidewij Edelkoort en wetenschapper Bernard Lahousse staan we pas aan het begin van de nieuwe gastronomische realiteit. "Design en food zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden."

door Dorien Dijkhuis

Eten en design groeien naar elkaar toe. Dat is niets nieuws. Het oog wil ook wat, dat weten koks al heel lang. De presentatie van gerechten is voor hen vaak minstens zo belangrijk als de smaak. Wat wél nieuw is, is dat design is doorgedrongen tot het hart van gerechten. Ferran Adrià bijvoorbeeld, chefkok van El Bulli in Spanje, sluit zes maanden per jaar zijn restaurant om nieuwe gerechten te ontwerpen. Zijn keuken heeft dan ook meer weg van een laboratorium dan van een traditionele keuken. En hij is niet de enige. Heston Blumenthal heeft in zijn restaurant The Fat Duck in Engeland een chemicus in zijn keukenbrigade opgenomen. Steeds meer koks veranderen met behulp van technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen de

moleculaire structuur van ingrediënten. Maar Fooddesign is een begrip dat veel ruimer valt op te vatten dan puur het ontwerpen van gerechten.

Kanten jurken

"De horeca merkt dat de mensen na 2001 weer vertrouwen hebben in de toekomst", zegt Lidewij Edelkoort. Zij is toonaangevend trendwatcher en voorzitter van de Design Academy Eindhoven. "Mensen willen steeds meer plezier aan eten beleven. Er is iets bijzonders gaande in de foodsector. Gewoonlijk speelt de mode een grote rol als inspiratiebron voor alle sectoren en industrieën. Alle ogen zijn op de modewereld gericht als het gaat om trends op het gebied van nieuwe kleuren en nieuwe vormen. Die focus is geleidelijk aan het verschuiven

naar de foodsector."

Dat merkte Edelkoort een paar jaar geleden toen ze college gaf aan de Design Academy in Eindhoven. "Studenten gebruikten steeds vaker eetbare ingrediënten als inspiratiebron en materiaal. Die tendens zette door. Inmiddels inspireert de modewereld de foodsector niet meer. Het is eerder andersom. Food is de inspiratiebron voor de mode. Sterker nog: food is eigenlijk meer in de mode dan de mode zelf. Kijk maar eens naar de creaties op de catwalk: tierlantijntjes, kant, bollende jurken in wit, lichtroze en ecru. Net luchtig geklopte slagroom of mierzoete meringues."

Het mooiste voorbeeld vindt Edelkoort de film 'Marie Antoinette' van Sophia Coppola (2006). Daarin spelen macarons, de Franse kleurige ronde koekjes

van de Parijse banketbakker Ladurée niet alleen als lekkernij een rol. Als inspirator was er een hoofdrol voor de koekjes weggelegd. De complete kleurenkaart voor de kleding in de film was gebaseerd op de kleuren van de macarons van Ladurée. “Het is de wereld op zijn kop”, lacht Edelkoort. “Normaalgesproken is het andersom. Dan kijkt de banketbakker naar de modekleuren van het nieuwe seizoen.”

Enzymen en moleculen

“Fooddesign en wetenschap zijn eigenlijk niet los van elkaar te zien”, zegt Bernard Lahousse. Lahousse is wetenschapper. Hij richtte samen met Lieven de Couvreur Food for Design op. Met hun kennis ondersteunen zij topkoks zoals Sergio Herman en Oriol Castro. Zij laten zien dat kruisbestuivingen tussen disciplines zoals wetenschap, gastronomie en design leiden tot onverwachte innovatieve resultaten. “Koks die nieuwe moleculaire verbindingen creëren, kunnen niet zonder de wetenschappelijke kennis van de werking van enzymen en moleculen. Die wetenschap maakt steeds meer mogelijk in de keuken. Neem bijvoorbeeld kennis over enzymen. Er zijn twee soorten enzymen te onderscheiden. De ene soort functioneert als schaar en de andere soort werkt als lijm. Iedere kok weet dat draadjesvlees heel moeilijk te presenteren is. Het ziet er niet appetijtelijk uit op je bord. Maar als je de structuur verandert, bijvoorbeeld door



het aan elkaar te ‘lijmen’ met behulp van het enzym transglutaminase, wordt het een ander verhaal. Op die manier kan Fooddesign een rol spelen bij de presentatie van gerechten, maar ook bij het creëren van smaakcombinaties.”

Onzichtbare menukaart

Design en food zijn ook op een ander punt onlosmakelijk met elkaar verbonden, zeggen Lahousse en Edelkoort. Edelkoort: “Denk maar aan de ambiance waarin je als restaurantgast zit te eten. Die speelt een grote rol bij de beleving. Op dat gebied valt er nog veel te innoveren.” Beiden zijn ervan overtuigd dat dat in de toekomst zal gaan gebeuren. Vooral op het gebied van horen en voelen. Lahousse: “Ik denk bijvoorbeeld aan een menukaart waarop je pas ziet wat je eet als het gerecht wordt opgediend. Door aroma’s worden de letters zichtbaar. Zoiets is al eens gedaan in Milaan. De Catalaanse designer Marti Guixé presenteerde daar de GAT FOG Party. In de ruimte hing een kunstmatig gecreëerde wolk van gin en tonic, die kijken, ruiken en consumeren letterlijk met elkaar verbond.” “Voeding wordt op die manier zelf gereedschap”, zegt Edelkoort. “Veel jonge designers

Fooddesign in het kort

Fooddesign is een ontwerpproces waarbij ingrediënten ingezet worden als materiaal. Smaak en beleving gelden naast vorm en textuur als de criteria. Het einddoel is om voeding met een andere blik te bekijken. Fooddesigners laten zich inspireren door eetgewoonten, rituelen, politiek, mode, design, kunst en muziek. Voorbeelden zijn stokbrood met een handvat, servies van suiker en brood en eetbaar bestek.

zijn daarmee bezig. Katja Gruijters en Marije Vogelzang bijvoorbeeld. In hun ontwerpen gaat Fooddesign veel verder dan eten alleen. Dan wordt design alomtegenwoordig bij de eetbeleving. Eetbaar bestek bijvoorbeeld. En eetbare borden.”

Angsten en kansen

Discussies over Fooddesign laaien vaak hoog op. Veel mensen reageren huiverig op de nieuwe ontwikkelingen op eetgebied. Bernard Lahousse wuift die angsten weg. “Koken is nu eenmaal toegepaste scheikunde. Wetenschappers en designers leveren alleen maar de input en reiken de gereedschappen aan waarmee een kok kan werken. De kok moet de basiskennis in huis hebben, anders kan hij niks met het gereedschap. Inzicht in materie en processen is het belangrijkste.”

Volgens Lidewij Edelkoort is de nieuwe gastronomische werkelijkheid een feit. “Er komt nog een heleboel op de restaurantsector af. Daar moeten we niet bang voor zijn. Houd vast aan wat je weet als kok, aan je eigen kooktraditie, omhels de nieuwe mogelijkheden en verbind ze. Dan liggen er heel veel kansen.”

Ook volgens Lahousse is het zonde om de nieuwe ontwikkelingen te zien als een bedreiging. “Waarom zou je er bang voor zijn? Bovendien, je hoeft niet alle gereedschappen te gebruiken die je worden aangereikt. Haal eruit wat je kunt gebruiken en laat de rest links liggen.” > [HorecaEntree](#) <

‘Food is meer in de mode dan de mode zelf’