

# Groente hoeft niet perfect te zijn

**Wie** Katja Gruijters (42), food designer **Wil** eerherstel voor tweebeelige wortels en appels met een vlekje **Idee** anders naar voedsel kijken en verspilling voorkomen  
**Zie ook** [www.mooivannature.com](http://www.mooivannature.com)



BEELD ANAÏS LOPEZ

**Tweebeelige wortels, die komen zeker uit Fukushima?** “Ha ha, nee, het zijn normale wortels, maar niemand kent ze omdat ze worden weggegooid voordat ze in het schap kunnen komen. Dat gebeurt met al het groente en fruit dat niet perfect is. Stel je voor dat we zo naar mensen zouden kijken!”

**Waarom trek jij je deze groentocide aan?** “Ik vond het vreemd dat vleesvervangers op hamburgers en worstjes lijken. Daarom heb ik vegavlees ontworpen dat juist *niet* op vlees lijkt. Sindsdien maak ik kunst over voedsel. En toen ik ooit werd gevraagd een *no waste* diner samen te stellen, schrok ik enorm: we blijken in Nederland jaarlijks voor 4,4 miljard euro aan prima voedsel weg te kieperen.”

**Hoe stel jij die verspilling aan de kaak?** “Door niet-verkochte broden uit de supermarkt in blokken te snijden en af te bakken, en daar als statement een enorme broodtafel van te bouwen. Of door tweebeelige wortels tentoon te stellen in het Stedelijk Museum in Amsterdam.”

**Maar zijn die gekke groenten niet vies?** “Natuurlijk niet. Maar wij zijn zo ver van de natuur komen te staan dat we een kromme komkommer links laten liggen. Als ontwerper probeer ik daarom onze eetcultuur te veranderen. De inspiratie daarvoor haal ik uit grootmoeders tijd. Bijvoorbeeld dat je met wecken seizoensgroente kunt conserveren, of dat je met behulp van een hooikist op een natuurlijke manier kunt koken. En door de natuur te bestuderen, ontdek ik onbekende producten zoals berkensap.”

**Berkensap?!** “Dat is heerlijk. Het smaakt friszoet en een beetje houtig. In het voorjaar kun je het makkelijk zelf tappen.” ●