



Eetontwerpster Marije Vogelzang

esign

om van te smullen

Dat haar witte uitvaartmaaltijd een internationale hit werd, had Marije Vogelzang totaal niet verwacht. Inmiddels reist de eetontwerpster de hele wereld over om te vertellen over suikerpistolen, knuffelworsten en een snackcorner om obesitas aan te pakken.

Interview Patricia Jacob Fotografie Proef/Kenji Masunaga





Alle ontwerpen van Marije Vogelzang verdwijnen vanzelf. Ze worden opgegeten. De eetontwerper zit er niet mee. Integendeel. "We hebben al zoveel materie om ons heen. Waarom zou ik nog meer spullen op de wereld zetten? Door te werken met eten, kan ik bovendien verder gaan dan andere designers: mijn ontwerpen kun je ruiken en proeven. Bij meubilair kan dat niet."

Ze werkt graag met Hollandse streekproducten en heeft een zwak voor knollen, zoals bieten en meirapen. Vogelzang gebruikt eten om verhalen te vertellen. Ze belicht onder meer de historie en cultuur van voeding. Ook psychologische en sociale aspecten fascineren haar zeer. Haar vertellingen verpakt ze in eetconcepten, bijzondere eetervaringen. Zonder koks kan ze niet. "Smaakt een ontwerp niet goed, dan komt mijn verhaal niet over. Koks weten alles van koken. Ik niet. Ik bedenk slechts het grote geheel."

Vogelzang bedacht lolly's in de vorm van pistolen om uit te drukken hoe ongezond suiker is. Met de Cuddly Sausages, worsten gehuld in knuffelbare wollen jasjes, visualiseerde ze onze "vreemde relatie" met dieren. Volgens haar weten maar weinig mensen hoe een echt dier eruitziet. We kennen dieren eigenlijk alleen in aalbare varianten – als huisdier bijvoorbeeld – of kant-en-klaar in een supermarktbakje. Ter herdenking van het bombardement op Rotterdam deelde ze in historisch museum Het Schielandshuis hapjes uit de oorlogstijd uit. De recepten voor Hendrik de Hongerdoder (een bietenhapje) en Valsch Vlees ('vlees' van witte bonen) vond ze in het Verzetsmuseum. Haar ideeën werkt ze uit in Proef, haar ontwerpstudio in Amsterdam. Voedingsmiddelenbedrijven en ziekenhuizen weten haar te vinden, evenals lingerieconcern Marlies Dekkers en particulieren. Voor lezingen en projecten reist ze van Libanon tot Mexico. Vogelzangs naam als eetontwerper staat.

Uitvaartmaaltijd

Haar eerste eetconcept ontwierp ze tien jaar geleden. Als studente aan de Design Academy

Eindhoven bedacht ze toen voor een opdracht rond het thema wit het Funeral Dinner. Bij deze uitvaartmaaltijd was alles wit, van de kleding van de gasten tot het eten. Door te kiezen voor wit – in veel niet-westerse culturen de kleur van de rouw – creëerde ze een serene, spirituele sfeer. Aan de hapjes met kwarteleieren en taugé was veel zorg besteed. Immers: "Samen eten is belangrijk. Het zorgt voor interactie. Het biedt troost."

Dit alternatief voor de standaard Nederlandse begrafenis met koffie, cake en zwarte kleding sloeg aan. Tijdschriften schreven erover. Vogelzang mocht haar maaltijd presenteren op de prestigieuze Milanese meubelbeurs Salone Internazionale del Mobile. "Dat ik iets uitzonderlijks had bedacht, besepte ik eerst niet. Ik stond gewoon in de keuken en dacht: ik houd van koken, ach laat ik wat met eten doen. Pas later besepte ik dat er nog niemand was die een verhaal vertelde met behulp van eten dat er mooi uitzag én lekker was."

Tijdens het sharing dinner komt het op samenwerking aan, anders eet je alleen maar aardappels.

Ook na haar afstuderen in 2000 bleef de manier waarop een gezamenlijke maaltijd mensen kan binden haar boeien. Voor een kerstdiner van ontwerp-bureau Droog Design liet ze het tafelkleed aan beide kanten doorlopen tot aan het plafond. Gasten moesten er hun hoofden en handen doorheen steken om te kunnen eten. Het eten was verdeeld over verschillende borden. Zo kreeg de ene gast alleen maar aardappels en de andere enkel vlees. Om een complete maaltijd te krijgen, moesten ze samenwerken. Vorig jaar herhaalde ze dit concept in de Axis Gallery in Tokio. Wederom met succes. "Het is raar om in een kleed te hangen. Maar omdat iedereen in hetzelfde schuiltje zit, wordt het grappig. Bij het uitwisselen van het eten werd veel gepraat. Een Japanner zei na afloop: 'Al kende ik niemand aan tafel, ik voelde me toch op mijn gemak.'"

Vrolijke hapjes

Voor het Groene Hart-ziekenhuis ontwerpt Vogelzang momenteel een concept om ondervoeding aan te pakken, een verschijnsel dat ook in Nederland veel voorkomt. Al eerder hield ze zich bezig met een ander medisch probleem: obesitas. Voor een kinderziekenhuis in New York ontwikkelde ze een snackcorner met hapjes in verschillende kleuren. Aan de hand van diverse kleurfilosofieën beschreef ze waar elke kleur voor stond. "Kinderen



met obesitas hebben negatieve gevoelens bij de keuze tussen gezond en ongezond eten; dat fast food dik maakt weten ze, maar ze kunnen het niet laten staan. Om deze cirkel van dóórten te doorbreken en ze weer van eten te laten genieten, wilde ik ze op een andere, positievere manier laten kiezen. Zo van: ik wil meer energie hebben, laat ik iets roods eten. Of: ik wil vrolijker zijn, tijd voor een oranje hapje.”

Volgens Vogelzang is haar werk gaandeweg wat serieuzer geworden. “Meer dan vroeger houd ik me nu bezig met maatschappelijke problemen, van eetstoornissen tot massa-productie en de bio-industrie. Maar ook in ‘serieuze’ concepten stop ik humor: met humor komt mijn boodschap beter over. Ik hoop altijd dat mensen blij worden van mijn werk. Ik wil vooral de positieve kant van eten naar voren laten komen. Tot nu toe is het mij dat steeds gelukt. Zelfs bij het concept met oorlogseten. Een vrouw spuugde haar hapje Valsch Vlees meteen uit. Waarschijnlijk omdat het te veel pijnlijke herinneringen oproep. Maar er waren ook zat mensen die het eten wél lekker vonden. Zij dachten door het eten terug aan hun kindertijd en herinnerden zich weer de knusse maaltijden met het hele gezin. Dát vind ik ook zo bijzonder aan voedsel: het gaat naar de maag, activeert de hersenen en kan ook nog eens sterke herinneringen en emoties oproepen.”



Eat Love

Na haar afstuderen aan de Design Academy Eindhoven in 2000 (richting Man and Leisure) besluit Marije Vogelzang zich te specialiseren in een nieuwe richting in het ontwerpvak: eetontwerp. Veel van de door haar ontwikkelde eetconcepten in binnen- en buitenland staan beschreven in haar boek *Eat Love*. Rond oktober komt haar *Broodtrommelboek* uit, een boek vol ideeën voor broodtrommels met een bijzonder uiterlijk en een verrassende inhoud.

Meer info: www.proefamsterdam.nl