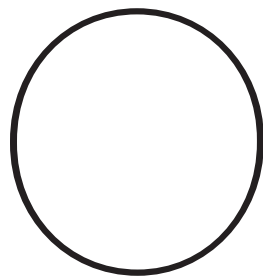


Laten we niet alle E-nummers afschrijven  
maar onderzoeken wat ze doen en hoe we  
ze voor onze doelen kunnen inzetten

Lukas Taks



p de planken van het Rotterdamse kunstenaarscollectief Eat Art Collective staan geen potten met penselen, tekenpapier en terpentijn, maar vijzels, deegrollers en potten en pannen.

Het basismateriaal van de vier leden van het collectief is namelijk niet kurk, klei of brons maar voedsel. "Duurzaamheid, innovatie in de voedselindustrie en voedselcultuur zijn drie elementen die altijd in onze projecten terugkomen", vertelt Lukas Taks, medeoprichter van het collectief.

Zo weten de vier met hun Alga's bar op evenementen als de Dutch Design Week, Oerol, TEDx en DGTL veel publiek te trekken. In plaats van aan een waterpijp lurken de bezoekers van deze algenbar aan een slangetje dat verbonden is met een tank met algen. Zo doneren ze hun warmte en CO<sub>2</sub> voor de groei van de algen. Als dank daarvoor krijgen ze een gezond shotje of cocktail van algen, een voedselbron met veel potentie.

En eind maart kregen bezoekers van TEDx Delft een kop soep bereid op de restwarmte van bouwlampen uitgedeeld. "Zo willen we laten zien dat je met reststromen meer kunt doen", zegt collectiefid Esther van Leeuwe. Een ander spraakmakend project is het schaarstediner dat ze in 2015 bedachten voor Het Nieuwe Instituut in Rotterdam vanwege de viering van 70 jaar bevrijding. "Bij elke gang zetten we de gasten net te weinig eten voor", legt Taks uit. "Dus moeten ze creatief worden: delen ze hun voedsel en zo ja hoe? Of gaan ze stelen?"

Het concept werd daarna een onverwacht succes voor netwerkevenementen. Van Leeuwe: "Zeker bij bedrijven waarbij het personeel elkaar bijvoorbeeld na een fusie beter moet leren kennen slaat het aan. Collega's moeten er samen uit zien te komen hoe zij van ons, de gemeenschappelijke vijand, meer eten krijgen. Dat zorgt voor een onderlinge band."

Met deze en andere projecten en installaties met een knipoog probeert het collectief mensen uit te dagen om na te denken over de toekomst van ons voedsel. "Eten is iets waar ieder mens dagelijks meerdere keren een interactie mee heeft", zegt Taks. "Iedereen heeft er wel een mening over dus is het een interessant medium om als kapstok te gebruiken om

het over andere thema's te hebben zoals duurzaamheid en innovatie."

Samen met Alexander Geijzendorffer hoorde Taks in 2011 bij de oprichters van het Eat Art Collective dat toen nog Cateringa & Kampen heette. Geijzendorffer is industrieel ontwerper en studeerde ArtScience, Taks is bouwkundige. De andere twee leden van de harde kern die er later bij kwamen, hebben ook een technische, creatieve en zelfs economische achtergrond. Wat ze allemaal delen is een passie voor koken.

### Meelwormen

Van Leeuwe: "Laatst heb ik nog chocoladekoekjes gemaakt met meelwormen. Beetje spannend wel of mijn kinderen die zouden lusten, maar voor ik het wist was de koektrommel leeg." Het eten van insecten is een van de uitkomsten uit het Future Food Doolhof, een installatie waarmee ze binnenkort op tournee gaan. Aan de hand van een aantal vragen worden de bezoekers van dat labyrint naar mogelijke toekomstscenario's geleid. Van Leeuwe: "In het bijbehorende smaaklab kunnen bezoekers dan iets proeven wat bij dat scenario hoort. Eetbare verpakkingen bijvoorbeeld of voedselbospesto, groene eiwitten, repen met

*'Tijdens een schaarstediner moeten de gasten creatief worden: delen ze hun voedsel en zo ja hoe? Of gaan ze stelen?'*

astronautenvoer, maar ook gedestilleerd zweet. Wat we duidelijk willen maken is dat er niet één oplossing voor alle problemen is. Tegelijkertijd willen we mensen laten kennismaken met mogelijke voedselmakers van de toekomst, zoals producenten van lokale tempé of de brouwers van bier van regenwater."

Maar wie bij een duurzaam kunstenaarscollectief verwacht dat alleen maar groene, hipsterachtige initiatieven gehoor krijgen, heeft het mis. Ook met grote bedrijven als Unilever, producent van onder andere Knorr, Unox en

Conimex, en DuPont, producent van emulgatoren en stabilisatoren voor de (voedings)industrie, zoekt de groep samenwerking. Met hun nieuwste project, de Volksdrogisterij, willen ze namelijk de kennis van de voedselindustrie democratiseren voor thuiskoks. Taks: "Mede onder invloed van bloggers als De Groene Meisjes hebben sommige mensen een aversie ontwikkeld tegen verwerkte voeding waaraan E-nummers zijn toegevoegd. Terwijl we wel allemaal bakpoeder in ons keukenkastje hebben staan, toch ook een chemisch middel. Dat is gek. Laten we niet meteen alle E-nummers afschrijven als slecht, maar onderzoeken wat ze doen en hoe we ze voor onze persoonlijke doelen in kunnen zetten."

Met een rondreizende Volksdrogisterij, proefworkshops en avondjes E-nummerbingo onderzoeken ze daarom samen met thuiskoks de voordelen van technologie voor een duurzaam dieet. Dat doen ze onder de noemer Powder to the People! Want voor wie zo min mogelijk voedsel wil verspillen en of veganistisch wil leven, kunnen poeders en technieken uit de voedselindustrie van pas komen, denken ze. Het zou dus zomaar kunnen dat het kruidenkastje van de toekomst een heel andere inhoud heeft.

Taks: "Straks houd ik mijn zelfgemaakte mayonaise langer houdbaar en stabiel door er een paar stofjes aan toe te voegen. Of kan ik misschien op zondag soep maken die ik op vrijdag kan eten zonder dat ik hem hoeft te vriezen. En voor veganisten kunnen proteïnepoeders, ontwikkeld door de voedingsindustrie, een goede aanvulling op hun dieet vormen. In biologische winkels verkopen ze voor die doelgroep nu al door de voedingsmiddelenindustrie ontwikkelde stofjes. Xanthaangom wordt bijvoorbeeld verkocht als vervanging van tarwegluten in bakproducten. En veel veganisten gebruiken Johannesbroodpitmeel als bindmiddel, in plaats van ei."

### Moleculair koken

Van Leeuwe: "Een tijdje terug hoefden we daarmee niet aan te komen, maar onder andere dankzij koks die moleculair koken zijn de geesten nu misschien wel meer rijp om ook technologie in onze keuken toe te laten."

Zelf zijn ze alvast aan het experimenteren geslagen. Taks: "De Volksdrogisterij is geselecteerd voor de Design Biennale van Istanbul die komend najaar plaatsvindt. Dus zijn we op zoek naar het ideale recept voor een lekkere gluten- en suikervrije baklava."

ADVERTENTIE



DORDRECHT MUSEUM  
1 JULI T/M 7 OKTOBER



ING LOF arriva



500 jaar boeken  
in 30 verhalen

Huis van het boek |  
Museum Meermanno  
13 juli - 23 september 2018  
[www.huisvanhetboek.nl](http://www.huisvanhetboek.nl)

Em KB Nationale bibliotheek van Nederland