

'JE BENT WAT JE EET, TEGENWOORDIG MEER DAT OOI.'

Foodstylist Claartje Lindhout

Claartje Lindhout

Naast de styling van fotoreportages in bladen als *Avantgarde* en *Linda*, kookt Claartje Lindhout (33) ook voor de industrie – zo is de reclamefoto voor de lasagnasaus van een bekend merk van haar hand. Ze noemt zichzelf food stylist en geen food designer. 'Ik verzin immers geen nieuw voedsel. Ik zorg er alleen maar voor dat een bestaand gerecht er mooier uitziet op het plaatje.' Ze komt 'uit de keuken', dat wel. Ze kookte zelfs bij Vermeer, een restaurant met een Michelin-ster. Maar ze kookt nu vooral voor het oog. 'Eten is lifestyle, net als mode' – dat is haar opvatting. 'Als ik pasta heel grof snijdt zodat het oog alsof het klaar is gemaakt door een dikke Italiaanse mama, dan geeft dat mensen een goed gevoel. Terwijl de smaak hetzelfde is. Tegelijkertijd eten diezelfde mensen als ze een kater hebben en zich toch al ranzig voelen net zo lief een patatje oorlog. Je bent wat je eet, tegenwoordig meer dan ooit.'

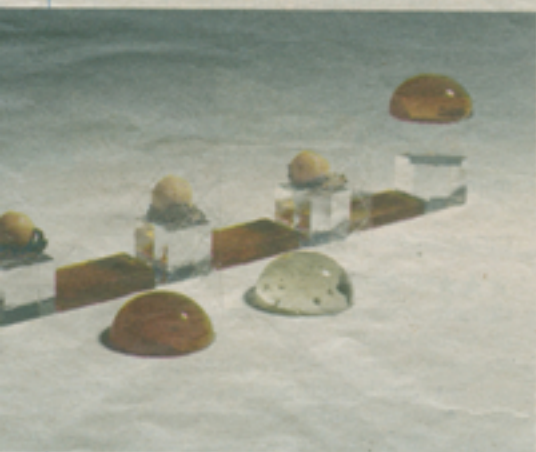
staat nu vol met experimentele gerechten, die ook nog eens prachtig zijn gestyled.'

Al moet het vak food designer niet worden onderschat. 'Zoals elke vormgever moet je alles weten van vorm- en kleurenleer', meent Gijs Bakker van Droog Design. Regelmatig worden in de Amsterdamse galerie van dit designplatform culinaire happenings gehouden. 'Daarnaast moet je ook op de hoogte zijn van de maatschappelijke context van eten, zoals het doel van een theeritueel. Ten slotte moet je beschikken over specifieke materiaalkennis; hoe lang moet lamsvlees stoven bijvoorbeeld.'

Vooraf dat laatste was lange tijd een drempel voor veel ontwerpers. Wat fraai oogt, kan afschuwelijk smaken of kan zelfs ongezond zijn. Daarbij kan voedsel niet zomaar elke gewenste vorm worden gegeven; wie wil nou zijn tanden zetten in een biefstuk met een rode saus die oogt als bloed? En dan de tijdsdruk – tegen de tijd dat een gekookte aardappel in een sculptuur is veranderd, is hij afgekoeld.

Maar de laatste jaren is veel culinaire kennis toegankelijker geworden, meent Bakker. Wekelijks verschijnt een stapel kookboeken. Verloren groentes en traditionele bereidingswijzen worden massaal herontdekt. 'Nederland heeft een volwassen eetcultuur. Dat heeft food design een enorme impuls gegeven.'

Die 'eetcultuur' voedde tegelijkertijd de vraag van de consument



Foodstyling van Claartje Lindhout voor het blad *Dif*. Foto Maurice Scheltens