

ERWTENIJS

Fotograaf Maurice Scheltens maakt stillezens. Wanneer dat over eten ging gebruikte hij foto's uit kookboeken. Tot foodstylist Claartje Lindhout de plaatjes verving door echt eten. Samen maken ze prachtige series, zoals Kunstijs en Haute Hutspot. Uit de laatste komt dit beeld over erwtensoep. Scheltens: 'De traditionele Hollandse pot was het uitgangspunt bij de serie. Die gerechten smaken over het algemeen prima, maar qua vormgeving ziet er niet uit! Een homp puree en een stuk vlees, dat is het. Onze gerechten missen de trots die de Italiaanse en Franse keuken wel uitstraalt. Daarom wilden we Hollands eten een keer helemaal over de top presenteren. Eigenlijk is het een knipoog naar de vormgeving van eten.'

Claartje Lindhout, naast foodstylist ook kok, maakte de gerechten op de foto. 'De uitdaging was om mensen te laten nadenken over eten. Erwtensoepp associeer je met de winter. Daarom hebben we er hier ijsjes van gemaakt. Erwtensoepp bij ijs klopt namelijk. Alleen wordt het nu anders gepresenteerd dan je zou verwachten. Tegenwoordig zijn er zo veel kookboeken en programma's over buitenlands eten, maar we vergeten dat onze keuken ook een rijke geschiedenis heeft.'

In een vrij project als dit is de invloed van foodstyling groter dan in Lindhouts commerciële werk, maar toch kan ze ook daar haar idee over eten uitdrukken. 'Vroeger was voedsel fotografie altijd heel nep. Daar geloof ik niet in. Ik werk liever met echt eten. En zonder haarlak. Het is de kok in mij die dat vertikt. Eten als materiaal is mooi genoeg van zichzelf. Als het er niet uitziet pak je gewoon een nieuw takje peterselie.'

www.claartjelindhout.com
www.mauricescheltens.com

