

EETONTWERPER MARIJE

VOGELZANG

EXAMENTHEMA

HAVO 2018;

ZO VERLEIDELIJK!

ANJA MARBUS

Lekker eten kan heel verleidelijk zijn. Vooral als het eten mooi wordt opgediend en er smakelijk uit ziet. Om een bord leuk aan te kleden is nog een hele kunst. Marije Vogelzang gaat nog een stapje verder dan dat. Bij haar gaat het er niet alleen om gerechten er aantrekkelijk uit te laten uitzien, maar ze vindt dat het eten zelf, het opeten ervan en alles eromheen een bijzondere ervaring moet zijn. Het laten groeien van eten, het vervoeren, het klaarmaken ervan, het samen delen van voedsel, de manier waarop het wordt gepresenteerd, alles vindt ze even belangrijk. Zij noemt zichzelf dan ook eetontwerper.

Marije Vogelzang werd geboren in Enschede. Ze wilde op haar 17e op eigen benen staan en vertrok naar Eindhoven om aan de Design Academy voor ontwerper te studeren. Bij een Design Academie denk je al snel aan het ontwerpen van duurzame, bruikbare ontwerpen van hout of metaal, zoals meubels en niet zozeer aan eten. Het was dan ook eigenlijk min of meer toevallig dat Marije voedsel als materiaal en uitgangspunt voor haar werk koos.

In het laatste jaar van haar studie, kreeg Marije Vogelzang de opdracht iets te ontwerpen rondom de kleur wit. Ze bedacht dat ze een begrafenismaaltijd wilde maken. En dan geen saaie oer-Hollandse begrafenis, waarbij iedereen in het zwart gekleed een kopje koffie met een stukje cake nuttigt, maar een witte begrafenismaaltijd, waar troost vanuit zou gaan. De maaltijd die ze ontwierp bestond uit allerlei wit voedsel, zoals; geitenkaasjes, eitjes, crackers, asperges, bloemkoolroosjes, marshmallows, romige aspergesoep, roomijs en witte chocola. Ze liet hiervoor speciaal ontworpen servies maken en alles werd geserveerd op een witte ondergrond. Toen deze begrafenismaaltijd werd gepresenteerd op een belangrijke designbeurs in Milaan trok dit veel bekijks. Het was het begin van haar succesvolle carrière als eetontwerper. Ze had het materiaal waarmee ze wilde werken gevonden. Nog voordat ze was afgestudeerd.

Voedsel vindt Marije Vogelzang de essentie van het leven. Zonder eten ga je dood. Wat ze met voedsel heeft ontworpen komt heel direct en letterlijk naar binnen bij degene die het nuttigt. Vooral het sociale en psychologische aspect van eten vindt ze boeiend. Ze bedenkt daarom installaties, voedselperformances en diners. Bij dit alles is de atmosfeer belangrijk, de mensen die erbij betrokken zijn. Maar ook het verhaal achter de ingrediënten, de manier waarop het is klaargemaakt, de smaak en de textuur. En verder het geluid dat het voedsel maakt als je het eet, of de kleur en de geur ervan. Ze kijkt naar de manier waarop iets groeit en hoe het uiteindelijk in het lichaam terecht komt én er weer uitkomt. De hele reis die ons voedsel maakt. Het voedsel zelf is perfect ontworpen door de natuur, daar hoeft zij niets meer aan te doen.



IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.



IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.



IMAGES: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.

Marije Vogelzang ontwerpt niet alleen maar werkt ook als consultant voor de voedingsmiddelenindustrie en fastfoodketens. Met een klein idee, dat op grote schaal gemakkelijk toepasbaar is, hoopt ze enige invloed op voedingsmiddelen te kunnen hebben.

Vaak gebruikt ze grappige tekeningen in de communicatie met haar klanten, omdat ze daarmee duidelijk kan maken wat ze bedoelt.



IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.

IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.



Haar eigen dochtertje Juni wilde, zoals veel kinderen, als klein meisje absoluut geen groente eten. Voor haar bedacht Marije Vogelzang een speciaal project. Ze wist dat kinderen minstens zeven keer iets moest proeven voordat ze aan de smaak gewend zijn en iets lekker genoeg te vinden om op te eten. Om Juni en haar vriendjes van de crèche tot het eten van groente te verleiden, ontwierp ze sieraden van groente waarmee gespeeld kon worden. Spelenderwijs namen de kinderen af en toe een klein hapje en al doende begonnen ze de smaak van groente lekker te vinden.

Voor mensen die geen tanden meer hebben ontwierp Marije een gebaksdooz vol met zachte zoete taartjes. Ook ontwierp ze ooit borden en lepels van suiker, wat er heel verleidelijk uitziet. En het grote voordeel is dat je niets hoeft af te wassen.



IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.

IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.



Dat mensen vaak veel te veel eten en dat dit leidt tot overgewicht, weet iedereen wel. Marije Vogelzang wilde weten of ze iets aan het eetgedrag van mensen kon doen. Ze wist dat het oog de hoeveelheid eten registreert en vervolgens aan de hersenen doorgeeft en dat we dus eigenlijk met onze ogen eten. Zo ontdekte ze dat mensen minder pistachenootjes eten als ze deze zelf pellen. Een berg nootjes mét schil ziet eruit alsof het een groot portie is, terwijl er na het pellen eigenlijk niet zoveel is overgebleven. Toch geeft het eten ervan voldoening. De hersenen nemen je dus een beetje in de maling.

Vanuit dit gegeven ontwerp Marije Vogelzang kleine objecten, die op het bord gelegd worden en waaromheen het voedsel wordt gedrapeerd. Daardoor lijkt het net alsof het bord boordevol met eten is en, net als met de ongepelde nootjes, geeft de mindere hoeveelheid toch een voldaan gevoel. Marije Vogelzang noemt de objecten Volumes. Ze heeft hiermee iets ontworpen dat het eetgedrag van mensen kan beïnvloeden. [De Volumes](#) zijn weliswaar grappig om te zien, maar ze zijn niet eetbaar. Wat dat betreft zien ze er met hun grillige vormen en rare uitsteeksels ook niet zo verleidelijk uit.

Marije Vogelzang organiseert en ontwerpt heel veel. Ze is een echte duizendpoot. In [deze aflevering](#) van Dutch Profiles kom je nog meer over haar te weten.



IMAGE: COURTESY OF THE ARTIST, MARIJE VOGELZANG.