

# «Ich bin kein Food-Snob»

**Konsum** Für Marije Vogelzang, Eating-Designerin aus Holland, ist die Perspektive auf Speis und Trank wichtig. Aufgrund ihrer Aktionen wie etwa der Eierbörse Egg-Change wird sie von Nahrungsmittelkonzernen wie Nestlé gebucht.

Interview: Edith Arnold

An der 68. Internationalen Handelstagung am Gottlieb-Duttweiler-Institut wurden kürzlich neue Geschäftsmodelle aus verschiedenen Branchen gezeigt. Zu den meistgefeierten Referenten gehörte Marije Vogelzang (40). Die Gründerin des Dutch Institutes for Food & Design tritt derzeit rund um den Globus auf. Multis wie Nestlé, Virgin oder Procter & Gamble buchen die Inspiratorin. In Rüschklikon machte sie Appetit auf kalorienarme und fantasievolle «Eating Designs».

## Marije Vogelzang, weshalb Objekte inmitten der Spaghettiteller?

Ich nenne sie «Volumes». Sie sind ein Versuch, unser Essverhalten und unsere Esskultur zu beeinflussen.

## Wieso das? Essen wir zu viel?

Menschen können Portionen nicht immer richtig einschätzen. Wenn sie einen vollen Teller vor sich haben, wollen sie ihn leeren. So essen sie vielleicht jeden Tag ein bisschen zu viel, was sich mit der Zeit aufs Gewicht auswirkt. Weshalb also nicht eine unessbare Beilage, die 20 Prozent vom Teller einnimmt?!

## Lässt sich das Sättigungsgefühl austricksen?

Ja, das Gehirn registriert mehr Nahrung, als da ist, und informiert den Magen entsprechend. Wir essen mit dem Mund und den Augen und möchten das Gefühl haben, satt zu werden.

## Ihre «Volumes» sehen wie Organe, Fleisch oder Knochen aus. Zufall?

Die Objekte sind aus Keramik und frei interpretierbar. Wir haben über Urinstinkte einen Bezug zu Fleisch. Es liesse sich auch mit Steinen experimentieren.

## Sie sind Eating- und nicht Food-Designerin. Was bedeutet das?

Food is beautiful by nature. Bei meiner Arbeit will ich nicht zwingend Neues entwickeln, sondern neue Perspektiven auf Existierendes geben. Zum Beispiel Hahnenwasser. Dieses bedeutet weit mehr als Trinken. Und jedes schmeckt anders.

## Wie finden Sie jenes von hier, Rüschklikon am Zürichsee?

Weich, voll, frisch.

## Was haben Sie sich heute einverleibt?

Porridge und Kaffee zum Frühstück in Dordrecht, wo ich herkomme. In der Businesslounge am Amsterdamer Flughafen dann Käsescheiben und Kartoffelchips. Hier am Gottlieb-Duttweiler-Institut naschte ich Schokolade, bis ich merkte, dass sie Haselnüsse enthält. Ich habe eine Nussallergie. Also griff ich zu Zwetschgen und Trauben.

## Worauf hätten Sie jetzt Lust?

Ich bin nicht hungrig. Das Adrenalin bei öffentlichen Vorträgen wirkt nach.

## Warten draussen sozusagen überall Schlaraffenländer auf Sie?

Interessant, darüber zu sprechen. In meiner Arbeit nehme ich Schlaraffenland oft als Metapher. Erstmals in der Geschichte leben Menschen in einer solchen Fülle. Doch wir wissen nicht, wie mit dem Reichtum umzugehen.

## Wie meinen Sie das?

Wir kennen eher das Gefühl von zu wenig Nahrung. Jahrhundertlang träumten Menschen vom Schlaraffenland, arbeiteten viel fürs tägliche Mahl. Einige unter uns haben noch Kriege erlebt. Heute sehen sich alle im Supermarkt einer magischen Essenslandschaft gegenüber. Und die meisten Dinge sind erschwinglich. In Holland bekommt man für 5 Euro ein riesiges Huhn, das laut Etikette sauber und gesund lebte. Nur erkennen die Käu-



Die niederländische Eating-Designerin Marije Vogelzang.

Bild: PD



«Volumes» nennen sich die nicht essbaren Objekte inmitten des Tellers, die das Sättigungsgefühl überlisten.

Bild: PD

fer den echten Wert nicht mehr. Sie sehen den Prozess dahinter nicht.

**Was bedeutet Schlaraffenland für Sie?** Das grösste Paradox aller Zeiten. Es ist gleichzeitig so positiv und so negativ. Wir haben die Fähigkeit verloren, unser Essen zu schätzen und zu schmecken. Inzwischen sind Erdbeeren immer verfügbar, die Leute kaufen Erdbeeren an Weihnachten, weil sie schön auf der Tafel aussehen. Erst wenn die eigentliche Saison beginnt, erinnern sie sich an ihren Geschmack: Ah, frische Erdbeeren!

## Was wäre Ihr Ideal?

Alles ist sehr komplex. Ich mache Designs für verschiedene Szenarien. Ein Projekt heisst Egg-Change, eine Art Exchange oder Eierbörse. An einem Stand verkaufte ich befruchtete Eier als Finanzanlage. Beim aktuellen Wirtschaftssystem bekommt man für Geld kaum mehr Zins. Mit einem Ei lässt sich dagegen Wert ausbrü-

ten: Ein Küken kann zu Fleisch oder zum Eier legenden Huhn werden. Mit einem Hahn liessen sich mehr Küken produzieren. So wächst schnell Kapital heran. Allerdings muss man sich darum kümmern.

## «Wir haben die Fähigkeit verloren, Essen zu schätzen.»

Marije Vogelzang  
Eating-Designerin

## Taten Sie das auch?

Ja, fürs Projekt zog ich 20 Hühner im Studio auf. Genetisch war die Rasse auf Fleischproduktion programmiert. Die Tiere waren auffällig nett zueinander. In einem Stall mit Tausenden von Hühnern wären Kämpfe ungünstig. Die grössten musste ich bald schlachten.

## Haben Sie davon gegessen?

Ja, aber seither lebe ich weniger karnivor. In vielen Ländern ist die Fleischproduktion pervertiert. Aber ich verurteile niemanden. Ich kaufe selber Fleisch im Supermarkt.

## Sie halten Vorträge im Fernen Osten. Essen Sie an Strassenmärkten?

Ich esse immer die Speisen vor Ort. So fühlt man sich mit dem Fremden verbunden. In letzter Zeit war ich oft in China. Mehr und mehr Leute des Mittelstands zeigen dort Lust auf Fleisch. Das braucht Ressourcen und Platz für die Zucht. Doch

wenn ich sehe, in welcher Enge bereits die Menschen leben: Was würden sie wohl Tieren bieten?

## Alle wollen dasselbe.

Die Weltbevölkerung wächst schnell. Wir können die Art, wie wir Fleisch essen, in Zukunft nicht aufrechterhalten. Im Westen entwickelt man neue vegetarische Produkte. Doch ich verstehe nicht, weshalb diese immer wie echtes Fleisch daherkommen. Es gibt keinen Grund, eine vegetarische Wurst ohne Darm zu machen. Und Schinken ohne Schwein ist Essen ohne Seele. Sojaprotein kann jede Form annehmen. Weshalb nicht neue Tiere erfinden?

## Ihre eigenen Faked-Meat-Produkte?

Ja, sie stammen von Fantasietieren, die ich erfunden habe. Die «Pontis» kommen aus leeren Vulkanen, wo sie Asche knabbern. Dabei wird ihr Fleisch geräuchert. Um sich in festen Magmaschichten zu vergraben, nutzen sie knochenartige Schwänze. Diese machen Pontis zum perfekten Partysnack.

## Woraus sind die Fleisch-Lollis?

Die Prototypen aus Marzipan, die echten aus Soja mit Grissini-Stängel.

## Würden Sie synthetische Nahrung essen?

Ja, denn letztlich besteht alles aus Molekülen. Als Teenager wählte ich die künstlichsten Süsseigkeiten.

## Wie sieht eine Eating-Designerin den menschlichen Körper?

Viele meiner Projekte handeln von Beziehungen. Ich nutze Essen als Mittel, um darüber zu sprechen. Durch den Aufstieg der Wissenschaft im letzten Jahrhundert ist vieles zu systemisch geworden: Man zoomt ein Detail heran und untersucht es isoliert. Doch alles ist Teil vom Ganzen und in ständigem Austausch.

## Zum Beispiel?

Wir schütteln uns die Hände. Und manches Essen kann nicht fermentiert werden. Dabei hat das Unsichtbare eine grosse Wirkung: Nicht das Gehirn, sondern Darmbakterien beeinflussen, wie wir uns fühlen. Es ist faszinierend, dass etwas, was in den Körper kommt, einen solchen Effekt auf das Wohlbefinden und das Verhalten hat. Wonach wir gerade Lust haben, bestimmen unsere Bakterien. Wollen Sie Süßes, weil Sie gerne in bestimmten Zuckern leben, senden Sie Signale ans Gehirn: Zucker! Letztlich ist der Körper ein Trakt mit Ein- und Ausgang. Die Umgebung kommt in dich hinein und geht wieder aus dir heraus.

## Ihr unvergesslichstes Erlebnis?

Das ich hatte: Essen im «Noma» in Kopenhagen, dem vielleicht avantgardistischsten Restaurant, während mein kleiner Sohn in der dortigen Küche gepflegt wurde. Als Starter gab's für mich Blumen, danach Living Shrimps. Das Erlebnis, das ich veranstaltete: Das «Eat Love Budapest Project» zeigte, dass sich auch Erwachsene gerne füttern lassen.

## Was ist für Sie Future Food?

Algen, sie sind reich an Vitamin C, Mineralien, Proteinen und wachsen in Salz- und Süßwasser. Neu inszenierte Mikroorganismen, eventuell mit Ricotta in Ravioli. Überhaupt fermentiertes Essen und Getränke. Hülsenfrüchte Kichererbsen und Linsen in neuer Konsistenz.

## Wann werden Sie «barbarisch»?

Bei McDonald's. Ich bin kein Food-Snob.

**WWW.**

Eine Bildergalerie zu den Werken finden Sie auf: [www.luzernerzeitung.ch/bilder](http://www.luzernerzeitung.ch/bilder)