

FoodLab

Food Heroes



FoodLab Food Heroes

Een rondreizend lab van boeren en kunstenaars

Voedselverspilling staat momenteel volop in de belangstelling. Het is niet langer houdbaar dat we waardevolle hulpbronnen verspillen, zeker met het oog op de voedselvoorziening van de groeiende wereldbevolking. Hoog tijd om de tanden te zetten in deze maatschappelijke uitdaging. Want weggooid is zonde!

De zoektocht naar eigentijdse oplossingen begint aan het begin van de voedselketen: bij boeren en telers. Hun reststromen, bijproducten, 2^e en 3^e klasse producten verdienen een nieuwe kans. Daarom ontwikkelt FoodLab Food Heroes creatieve en innovatieve oplossingen. In co-creatie gingen vijf koppels van telers en kunstenaars in 2017 aan de slag. De vruchten van die verrassende samenwerkingskoppels zijn inmiddels rijp om te oogsten.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.



Preipapier

Isaac Monté i.s.m. Jan van Lierop

Met 110 hectare grond is Jan van Lierop van De Braak in Mierlo een van de grootste biologische telers in Nederland. Hij teelt vooral veel prei en bij het schoonmaken ontstaat er veel snijafval, groen van de prei en de buitenste bladeren. Op dit moment composteren ze het snijafval op het land. Ontwerper Isaac Monté is samen met Jan op zoek gegaan naar een hoogwaardige oplossing: verpakking van snijafval. Alle biologische groenten verpakken ze individueel om contaminatie met gewone groenten te voorkomen en om de voedingswaardes, streepjes-codes en logo's te kunnen vermelden. Door papier te maken van het snijafval, zit biologische prei nu verpakt in zijn eigen 'afval'.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.



Laurus Nobilis

Jalila Essäidi i.s.m. Charl Goossens

Laurier is een blaadje met diverse eigenschappen en een lange geschiedenis als medicinale plant. In de zoektocht van ontwerpster Jalila Essäidi en laurierteler Charl Goossens naar olie en producten uit de laurier konden ze putten uit een rijkdom aan tradities. Uit deze samenwerking ontstond zo een laurierpleister gemaakt van de reststroom na de winning van de essentiële oliën. De laurierpleisters leggen als drager van de essentiële oliën, met name symbolisch, een directe link naar de geneeskunde. Ze zijn een middel om de discussie aan te wakkeren over het gebruik van biomaterialen, tegenover het gebruik van artificiële materialen binnen de farmaceutische industrie.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.



Bio-composieten van groentevezels

Tjeerd Veenhoven i.s.m. Anne van Rijsingen

Proverka produceert versgeperste groentesappen en afgeleiden daarvan. Na het extraheren van de groentesappen, blijft een fraai gekleurd palet van vezelpulp over. Studio Tjeerd Veenhoven selecteerde in samenwerking met Anne van Rijsingen van Proverka, diverse vezels en bewerkte deze op diverse manieren tot bio-composiet. Hierdoor worden de vezels stevig met elkaar verbonden. De geselecteerde groentevezels krijgen zo een goede variatie in kleur en structuur, en hebben aantoonbaar verbeterde mechanische eigenschappen waarmee een bijzondere collectie van toekomstige duurzame producten gemaakt kan worden. Food staat bij Proverka stevig op de eerste plaats, maar Proverka zou in de toekomst ook grondstoffen kunnen aanbieden voor producten van bio-composiet.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.



Planti15

Doreen Westphal i.s.m. Mariëlle van Lieshout

Oesterzwamtelers Mariëlle van Lieshout heeft een reststroom, de oesterzwamvoetjes. Deze zijn taaier dan de paddenstoelen en daarom niet gewild bij de consument. Doreen Westphal is food innovator en gespecialiseerd in plantaardig voedsel. Zij ging met de voetjes aan de slag. Het resultaat van hun samenwerking is Planti15, een worst die vijftien keer langer is dan een vleesworst. Waarom? Omdat men op hetzelfde stuk land vijftien keer meer plantaardige eiwitten kan verbouwen dan dierlijke. Kom ook langs in de kas van Botanic Bites op het Ketelhuisplein, daar proef je de toekomst.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.



Plukgoed

Lobke Meekes i.s.m. Juanita de Jonge

De allerlekkerste appels die een appelboom te bieden heeft, liggen vaak niet in de winkel. Supermarkten verkopen vroeg geplukte en daardoor lang te bewaren appels. Keurig uniform van kleur, vorm en formaat. Fruittelers worden welhaast gedwongen hun lekkerste, rijpste appels, niet perfect gevormd en minder lang houdbaar, voor een zeer lage prijs te verkopen of te laten composteren. Zonde. Juanita en Arjan van fruitteeltbedrijf de Stuifakker en beeldend kunstenaar Lobke Meekes introduceren daarom **Plukgoed**; appels die langer gerijpt zijn aan de boom. Een echt seizoensproduct, met dé ultieme smaak van appels. In hun eigen vorm, fantastisch lekker.



Het project FoodLab Food Heroes is een project van bkcc en ZLTO dat onderdeel uitmaakt van het programma Agri Meets Design.

