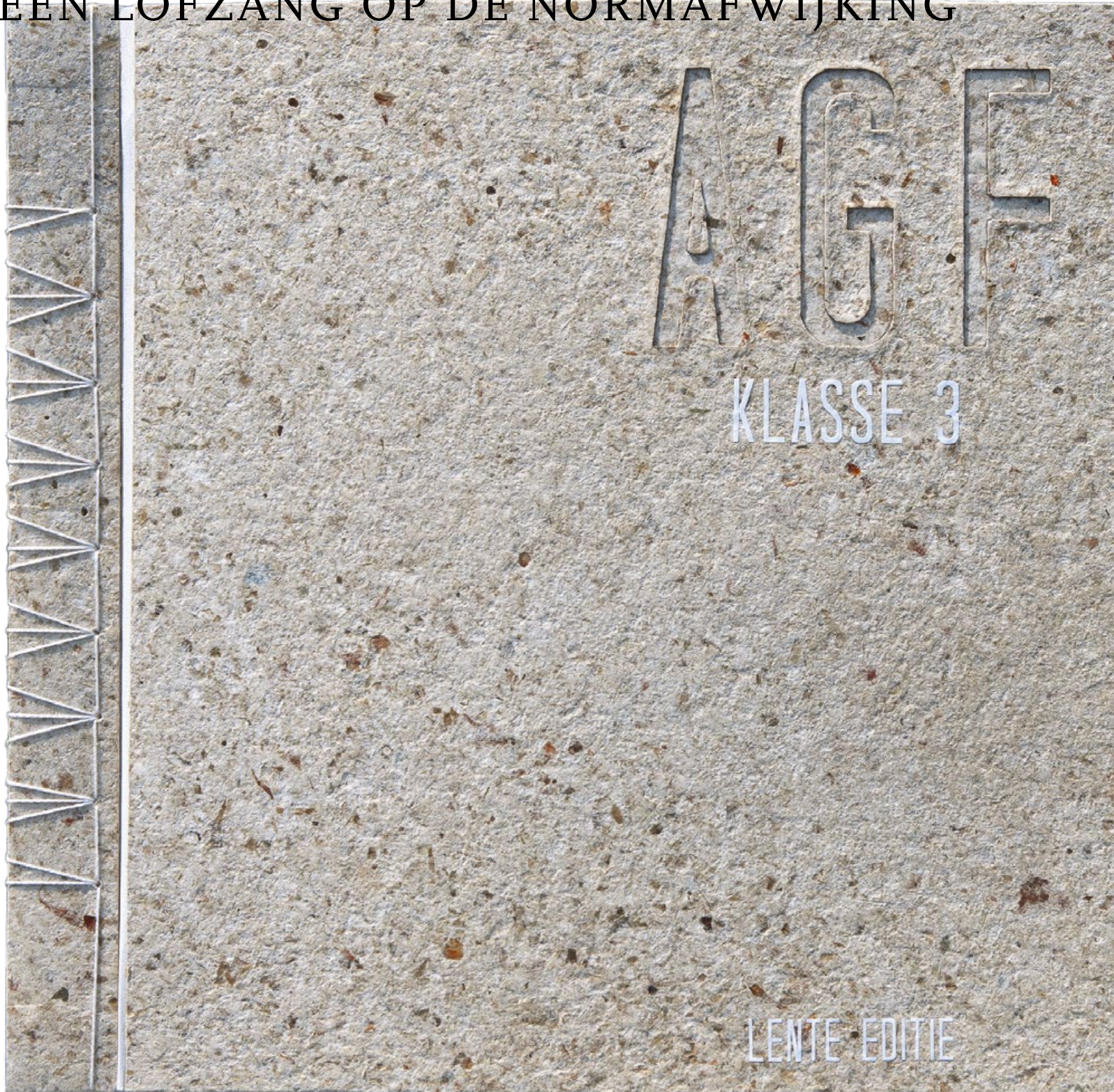


IJK | LEKKER,

# AGF KLASSE 3

EEN LOFZANG OP DE NORMAFWIJKing







Ontwerpster Renée Boute heeft een kookboek van en voor afkeurde groente en fruit gemaakt en breekt daarmee een lans voor schoonheid en smaak van een verborgen voedselcategorie.

DOOR MARIANNE FISCHER, CONVIVIAM AMSTERDAM

FOTOGRAFIE KEES KUIL, CONVIVIAM AMSTERDAM

Het heeft iets eerbiedwaardigs, het boek van Renée Boute. Het grote formaat doet denken aan gewichtige folianten in bibliotheken en musea en vooral het op perkament lijkende papier roept het speciale gevoel op dat zich van de boekenliefhebber meester kan maken: dat van ontzag voor de boek- en papierkunst en van de fascinatie voor de werelden die tussen de boekbanden verborgen liggen. 'AGF Klasse 3' ontvouwt een zinnelijke wereld, geurend, tot aanraking uitnodigend en vol visuele esthetiek. De pagina's ogen, voelen en ruiken telkens weer anders, afhankelijk van de grondstof die de jonge ontwerpster voor de hoofdstukken heeft gebruikt. Pagina's van buitengewoon papier, geschept van aardappel, wortel, ui, prei, pastinaak, asperge, paprika, aubergine, aardbei, appel en peer. 'AGF', de afkorting waarmee in de levensmiddelensector aardappelen, groenten en fruit worden samengevat, is niet alleen het materiaal dat Renée voor het afstudeerproject van haar studie *product design* aan de Hogeschool voor de Kunsten Utrecht heeft gekozen, AGF is ook onderwerp en hoofdingrediënt van haar bijzondere kookboek. Geen groenten en fruit van het geijkte soort maar grillige kwaliteitsklasse 3-exemplaren, afgekeurd als versproduct omdat zij niet aan de gestandaardiseerde vormeisen voldoen.

## EDEL ASPERGEPAPIER

Siamese aardappelen, kromme preistengels, te korte pastinaken, uien met ondermaat. Vele kilo's afwijkend gevormde groenten en fruit, ter beschikking gesteld door tien Nederlandse telers, zijn omgetoverd tot de twee enige tot nu toe bestaande exemplaren van het boek. 'Hoe minder vezelrijk de groente- of fruitsoort is, hoe groter de hoeveelheid die je moet verwerken', legt Renée uit. 'Voor één A3-vel aardbeienpapier is ongeveer een kilo vruchten nodig; veel meer dan voor bijvoorbeeld auberginepapier. Ik schat dat in één pagina auberginepapier niet meer dan 200 gram van de groente zit.' Bij de Middelste Molen in Loenen, een papierfabriek uit 1622 waar bevlogen en deskundige vrijwilligers als Henk Ziens nog op ambachtelijke wijze papier maken, kon Renée haar project realiseren. 'Ik wilde natuurlijk papier maken, zonder lijm. Om de vellen toch een goede hechting en sterkte te geven, heb ik op advies van Henk kleine beetjes linnenmengsel aan de groente- of fruitpulp toegevoegd. Problematisch was ook dat de vezels erg kwetsbaar bleken; we konden de vellen daarom alleen heel voorzichtig persen en bij het drogen niet tussen de droogcilinders laten ronddraaien. Per soort zijn de vezels weer anders en per soort moesten we daarom ook het procédé opnieuw testen. De verschillen kun je aan het papier voelen. Kijk hier, het perenpapier voelt door het stenige vruchtvlees van de peren veel bobbeliger dan appelpapier; aardbeienpapier lijkt net braille met die vele pitjes; het aspergepapier is edel, zoals de groente. Het moeilijkst was het aardappelpapier, vanwege de plakken eigenschap van het zetmeel.'



## HAPPY FOOD

Het idee een kookboek van en voor afgekeurde groenten en fruit te maken, is bij Kwekerij Osdorp in Amsterdam geboren die later ook de productie van het boek met grote hoeveelheden onverkoopbare oogst steunde. Voordat Renée naar Utrecht verhuisde, was de buurtwinkel van de kwekerij haar vaste adres voor verse groenten en fruit. 'Ik had een goed contact met de medewerkers en uit de talloze gesprekken tijdens mijn bezoeken ervoer ik, dat telers de van de norm afwijkende producten niet aan de klant durven te tonen. Die worden tot de laagste kwaliteitsklasse gerekend; AGF 3, zoals de telers zeggen, een aanduiding die bijna synoniem staat voor weggooien. Met mijn boek wil ik deze categorie zichtbaar maken en ook laten zien dat er helemaal niets mis is met AGF 3-producten. Integendeel. Ik vind die gekke vormen mooi en noem ze "happy food". Omdat ze me aan het lachen maken.' De grappigste modellen hielden ze in Osdorp speciaal voor Renée achter. Eenmaal kreeg ze een paprika met een rare krul en liet hem aan haar docente kunstgeschiedenis zien. Maar de leerkracht bleek het gewas geenszins leuk te vinden en riep spontaan 'getverderrie!'.

## ALLEEN UITERLIJKE KWALITEITSKENMERKEN

Het lijkt een overdreven reactie, maar illustreert de voorkeur van veel consumenten voor uiterlijke perfectie. Supermarkten voldoen aan die vraag en hebben vrijwel uitsluitend volmaakte klasse 1-waar in de schappen. Renée: 'Alleen in biowinkels en op markten zijn de iets minder mooie klasse 2-producten te vinden. AGF klasse 3 wordt bijna nooit aan de consument aangeboden. Een deel ervan gaat naar voedselverwerkende of diervoederbedrijven, maar het gros van deze producten verdwijnt direct op de composthoop.' Een treurige balans, al heeft de Europese Unie in 2009 26 van de 36 specifieke handelsnormen voor verse groenten en fruit afgeschaft, juist met het doel de verkoop van exemplaren met een afwijkend uiterlijk te stimuleren. Om een idee te krijgen van de omvang van deze verspilling besloot Renée bij sorteerbedrijven te informeren: 'Die waren er niet erg happig op mij te woord te staan. Maar uiteindelijk werd me verteld dat rond de 20 procent van de aangeleverde groenten en fruit wordt afgekeurd; vanwege vorm en maat.' Geautomatiseerde bedrijfsprocessen zijn over het algemeen niet afgestemd op onregelmatigheden en geijkte producten zijn nu eenmaal efficiënter te verpakken dan te kromme of te bolle. Maar ook de handel laat de Europese verruiming van de verkoopmogelijkheden voor zogenaamd misvormde groenten en fruit nog grotendeels onbenut en handhaaft de voormalig wettelijke klassenindeling als private kwaliteitsnormen. En helpt daardoor – bewust of onbewust – de suggestie voeden dat klasse 1-producten in hun geheel beter zijn dan producten behorend tot lagere klassen. Terwijl de indeling zich alleen op uiterlijke kwaliteitskenmerken baseert en criteria als smaak, voedingswaarde en ongewenste residuen – smetteloze exemplaren kunnen immers meer belast zijn dan minder volmaakte – volledig buiten beschouwing laat.

## EEN VOLKOMEN EIGEN ESTHETIEK

Hoe kun je iets veranderen aan deze misstand? 'Door je op de consument te richten', zegt Renée. 'Ik ben ervan overtuigd dat bij hem de macht ligt. Dus wil ik bewustzijn creëren en daardoor vraag naar misvormde groenten en fruit.' Omdat voedsel automatisch met eten wordt geassocieerd en Renée aandacht voor het bereiden van voedsel en de producten belangrijk vindt, lag het voor de hand een kookboek als doelgericht middel te maken. En wat is AGF Klasse 3 een bijzonder kookboek geworden! Her boek telt 11 recepten voor 11 groente- en fruitsoorten die als aparte hoofdstukken zijn vormgegeven. Elk hoofdstuk wordt ingeleid door een flinterdunne gedroogde lengtedoorsnede van een stuk groente of fruit, die als een embleem van zijn soortgenoten op 'eigen' papier is opgeplakt. Fraaie abstracties zijn het die de geconditioneerde blik vrijmaken voor de schoonheid van de ongewone vorm. En ook in de gerechten, die Renée samen met bevriende kok Willem Versteeg heeft bedacht, is het uiterlijk van het hoofdingrediënt haast meer nog dan de smaak essentieel. Van elk van de gebruikte soorten die als hoofdingrediënt fungeren, zijn wederom dunne plakjes gefabriceerd die aan elkaar gelegd in de oven tot één vel zijn gedroogd. De zo tot een nieuw geheel samengevoegde dwars- of lengtedoorsneden fascineren door een volkomen eigen esthetiek. Een esthetiek die de klassieke idee appel, ui, prei, wortel enzovoorts ontstijgt. Bij de recepten in het boek gestoken, spelen de gedroogde vellen een schitterende hoofdrol in creatieve en smakelijke gerechten als crème brûlée met een gebrand aardbeienvel in plaats van de gebruikelijke suikerlaag en cannelloni van perenvel waarin met vanille gearomatiseerde langoustines zijn opgerold.

**'Voor één A3-vel  
aardbeienpapier  
is ongeveer  
een kilo  
vruchten nodig.'**

AGF Klasse 3 is niet onopgemerkt gebleven. Winkelketen Ekoplaza besteedt in zijn recentste magazine aandacht aan het boek; er is contact met de organisatie van Kookboek van het Jaar over het idee, een éénsoortig groentepapierboek met bijpassende recepten te maken; en dan was er nog de nominatie voor de eind oktober uitgereikte Doen Materiaalprijs, een onderscheiding voor duurzaam en innovatief materiaalgebruik. AGF Klasse 3 kreeg een speciale vermelding 'voor de kritische waarde van het project, dat de verkeerde balans tussen esthetiek en voedingswaarde in de voedingsindustrie aan de kaak stelt'. Eén kanttekening plaatste de jury: papier en recepten zijn niet specifiek voor afgekeurde groenten en fruit maar kunnen ook met gave exemplaren gerealiseerd worden. Zou Renée het juryoordeel meenemen in het concept van een volgende editie? 'Nee,' zegt ze, 'want dat is het juist wat ik wil laten zien, dat er geen verschil is tussen klasse 1 en klasse 3. Als ik had willen aantonen, dat klasse 3 daadwerkelijk anders is, dan zou ik de sorteerbedrijven gelijk geven die veel producten van deze categorie weggooien.'

*Met de klok mee: Renée Boute met haar boek; Productieproces auberginepapier: auberginepulp – Renée Boute en Henk Ziens met de zeef – pulp gezeefd – auberginewater uitgeperst – geperst vel auberginepapier – gedroogd vel; De preipagina's.*



# HOOFDGERECHT

