

# Food en design voor smaakvolle en creatieve innovaties



Denk jij bij Food Design aan stylish opgemaakte bordjes en hippe verpakkingen? Kom naar Brabant en ontdek dat Food Design veel meer betekent dan 'slechts' het ontwerpen van mooie gerechten en producten. Want hier worden de designers van vandaag geïnspireerd en de talenten van de toekomst opgeleid.

**BRABANT** - Iedereen is steeds bewuster met eten bezig. Waar komt dit product vandaan? Wat betekent mijn eetgedrag voor het milieu? Maar mensen verleggen ook steeds verder hun grenzen, durven te gaan voor het onbekende en verkennen nieuwe smaken. Deze interesse en groeiende bewustwording is terug te vinden in het werk van food designers. Zij zien eten als onderwerp en niet alleen als materiaal, medicijn of verbinder. En zij vinden in food een antwoord op maatschappelijke en sociale vraagstukken en groeiende milieuproblemen.

## Food & Design

In 2018 is Noord-Brabant European Region of Gastronomy. Daar zijn de Brabanders trots op en dat vieren ze. Ook op het gebied van Food Design. Bezoek in 's-Hertogenbosch

eens de tentoonstelling Food is Fictie in het DesignMuseum en proef vernieuwende producten in oktober tijdens de maand van #datafood.

Food Design speelt ook dit jaar weer een grote rol op Europa's grootste design event, de Dutch Design Week (20 t/m 28 oktober). Niet zo vreemd,

## FOOD DESIGNERS ZIEN ETEN ALS ONDERWERP

want in Design Capital Eindhoven borrelt en bruist het van de innovatieve creativiteit. Hier ook worden de talenten van de toekomst opgeleid op de afdeling FOOD NON FOOD van de Design Academy, waar Marije Vogelzang de scepter zwaait. Hun werk is te zien tijdens de Graduation Show.



De Kazerne, Paradijslaan Eindhoven, restaurant en tentoonstellingsruimte voor design. Op de achtergrond 'May I have your attention please?' van Maarten Baas. FOTO: Bart van Overbeek.

Verder zijn er de hele week lang uitdagende spellen te zien waarin eten een hoofdrol speelt, nieuwe interpretaties van bestaande producten te ontdekken en wordt hier de Future Food Design Awards gevierd. Kortom, er is van alles te zien en te beleven voor iedereen die van eten houdt.

## Food hotspots

Zelf zien, proeven, ruiken en voelen? En tegelijk de laatste

trends en ontdekkingen op het gebied van Food Design ontdekken? Kies dan voor 'Food & Interactivity', 'ZuiderZeeFood' of '28 grams of happiness' op

Sectie-C. Of bezoek de Kazerne of Piet Hein Eek, beide met een uitstekend restaurant. En sla de BokkenBar en Agri Meets Design op Strijp niet over.

## COMPLETE AGENDA

Op [www.brabantcelebratesfood.com](http://www.brabantcelebratesfood.com) staat de complete agenda van smakelijke events tijdens Noord-Brabant: European Region of Gastronomy 2018.

## AGENDA



### 1. Ons Brabant Festival, Helmond

Het festival staat in het teken van alle mooie dingen die Brabant biedt: Cultuur, geschiedenis, taal maar vooral de streekproducten, de 'foodroute' en de gezelligheid. Datum: zondag 7 oktober 2018.

### 2. Festival Circolo, Tilburg

Festival Circolo is het grootste circusfestival van Nederland. Een cross-over van uiteenlopende circustechnieken met moderne dans, theater, (live) muziek, vormgeving en beeldende kunst. Datum: 12 t/m 21 oktober 2018.

### 3. World Food Day, 's-Hertogenbosch

Hét festival met workshops, talkshows, films, een streekmarkt en excursies die je laten zien waar ons dagelijks voedsel vandaan komt. Datum: zaterdag 13 oktober 2018.

### 4. Oerfestival de Maashorst

Een festival van activiteiten vol natuur, cultuurhistorie, archeologie en food. Bezoek de minifestivals, proef oerlekkere gerechten, test je oerkracht en bovenal: ga op avontuur! Datum: 14 t/m 19 oktober 2018.

### 5. Wild pop-up Restaurant; Landgoed Tongelaar

Op Landgoed Tongelaar in Mill is het heerlijk genieten in het Wild pop-up restaurant met wild-gerechten en de oogst van dit mooie seizoen. Datum: 19 oktober t/m 4 november 2018.