

► 'Ons principe is dichtbij onszelf en onze leefomgeving te blijven'

► 'We hebben per soort groente en fruit de ideale omstandigheden uitgezocht'

FOTOS GAAV, MASHA BAKKER



Waterworks
Een poreuze terracotta plug met erop een glazen bolletje gevuld met water en je planten kunnen zelf bepalen hoeveel ze willen drinken (links).

Flower Constellations
Een schijfje van koper met gaatjes in de vorm van sterrenbeelden: bloemschikken was nooit zo makkelijk (inzet rechts).

groener leven



Duurzaam design op het aanrecht

Met de Patera-serie van House of Thol hoef je nooit meer overrijp fruit en doorgeslagen groente weg te mikken.

Wie kent dit niet: je wilt sinaasappels uitpersen, tilt het netje uit de groentelade van je koelkast en helaas, daaronder heeft zich een klein drama afgespeeld. Er lagen namelijk ook een tomaat en een courgette en de 'vergeten groente' is veranderd in iets onherkenbaars met schimmel.

Precies dit soort alledaagse onaangenaamheden zijn een uitdaging voor ontwerpers Thomas Linssen en Jana Flohr van House of Thol uit Overasselt, 'ook privé een setje'. „Ons principe is dicht bij onszelf en onze leefomgeving te blijven en problemen op te lossen via ontwerp”, zegt Flohr. „Waar lopen we zelf tegenaan? Nou, dat we ondanks goede intenties toch vaak groente of fruit moesten weggooien. En dat wij niet de enigen zijn: wereldwijd verdwijnt jaarlijks bijna de helft van alle geteelde groente en fruit in de kliko. Niet alleen de schuld van de mens, maar veel bederft voordat we het kunnen opeten.”

Wat doe je d'ran? Minder kopen, natuurlijk, maar dat is geen zaligmakende oplossing. Temperatuur, vochtigheid, de uitstoot van ethen door de ene soort die de rijping van de andere soort bespoedigt, het heeft allemaal invloed. „We hebben per soort groente en fruit uitgezocht wat de ideale bewaaromstandigheden zijn.”

Flohr: „Ik heb ook een blauwe maandag antropologie gestudeerd,

'Hoe bewaar je kwetsbare voedingsmiddelen zonder koelkast?'

omdat ik mij hevig interesseer voor het dagelijks leven van andere volkeren en in het verleden daarvan, in hoe wij zelf vroeger leefden. Hoe bewaar je kwetsbare voedingsmiddelen zonder koelkast, zonder plastic? Veel groente en fruit gedijen het best in een licht vochtige, donkere omge-



ving: een keldertje, zeg maar. Dat hebben we letterlijk op schaal nageemaakt in onze terracotta fruitschaal Patera Magna.”

In de buitenschaal (Ø 44 cm) passen vijf geglazuurde bakjes: compartimenten voor verschillende soorten fruit en groente met elk hun eigen rijpingsproces. De half-geglazuurde buitenschaal heeft in het midden een



Minikelder In de Patera Magna passen geglazuurde bakjes voor verschillende soorten fruit en groente, elk met hun eigen rijpingsproces. Met behulp van water wordt een kelderklimaat gesimuleerd.

gat waar je water ingooit. Dat trekt in het niet-geglazuurde, poreuze gedeelte en verdampt via de buitenkant. Zo wordt warmte onttrokken aan de Patera, die daardoor de licht vochtige kelder-kenmerken krijgt. De Patera Magna wordt volledig met de hand gemaakt. Flohr: „Daarom duurt het ook even voordat we een bestelling kunnen leveren.”

Die plakkerige groentelade in de koelkast helemaal zat? Op de website van House of Thol vind je – naast een boel andere duurzame zaken voor dagelijks gebruik – diverse minikeldertjes voor op het aanrecht.

–Annet de Groot

'Duurzame producten voor een gemakkelijk groen leven', onder dat motto ontwerpt House of Thol vaak speelse producten voor elk huishouden.

houseofthol.nl