26 februari 2015

Amsterdam krijgt pop-up MelkSalon

Een tijdelijk proef- en ontwerplokaal waar de waarde van melk wordt herontdekt

***Amsterdam* – Op 1 april opent er in Amsterdam een MelkSalon. Dit tijdelijke proef- en ontwerplokaal brengt consumenten, melkveehouders, zuivelverwerkers, ontwerpers en wetenschappers samen, om de waarde(n) van melk te herontdekken. Er zullen onder andere lezingen, ontwerpsessies, filmavonden en stadswandelingen worden georganiseerd. Ook verzorgen chefs een serie bijzondere diners. De pop-up MelkSalon is tegelijkertijd een winkel en een melkbar waar je binnen kunt lopen om bijzondere melken te proeven. De MelkSalon is gevestigd aan de Oude Spiegelstraat 6.**

De pop-up MelkSalon is een initiatief van ontwerper Sietske Klooster en project- en campagnebureau Food Cabinet. “Op 1 april vervalt het Europese melkquotum, waarmee de beperkingen op de hoeveelheid melkproductie worden opgeheven. Het is het ‘oud & nieuw’ voor melkveehouders, een mooi moment om opnieuw te kijken naar de rol van melk en hoe we het willen produceren en consumeren,” aldus Klooster.

Ontwerpen voor een nieuwe kijk op melk

Rond 1900 kende het straatbeeld van Amsterdam vele melksalons, waar stadsbewoners een glas melk nuttigden van boeren uit de buurt. Melk kopen we tegenwoordig in de supermarkt, maar nog steeds speelt melk een belangrijke rol in de Nederlandse geschiedenis, (eet)cultuur, economie, innovatiegeest en het landschap. Toch weten velen maar weinig van deze rijke invloed van melk. Melk in de supermarkt is veelal een anoniem bulkproduct geworden. Tegelijkertijd is er een sterke maatschappelijke discussie gaande over de consumptie van melk, de invloed op milieu en landschap, en de prijs die men ervoor betaalt. Met de pop-up MelkSalon wordt melk uit de anonimiteit gehaald en gaan we in dialoog over de betekenis van het product voor onze cultuur en maatschappij.

Sietske Klooster weet dat het bekijken van het onderwerp ‘melkwaarde(n) en melkcultuur' door de bril van een ontwerper nieuwe perspectieven kan brengen. Sinds bijna drie jaar doet zij dit middels ontwerpsessies, ook MelkSalons genaamd, met alle mogelijke stakeholders uit en rond de zuivelsector. Voor de pop-up MelkSalon werkt zij samen met Helen Kranstauber van Food Cabinet, die ook betrokken is bij innovatieplatform Agri meets Design waarbij boeren en ontwerpers samenwerken aan vernieuwende concepten voor de land- en tuinbouw.

Programma

Gedurende de hele maand april is de MelkSalon open en kan iedereen deelnemen aan het programma. Om een divers inhoudelijk aanbod te garanderen wordt er samengewerkt met een groot netwerk van melkveehouders, verwerkers en makers. Chef Gilbert Kolff zal in samenwerking met Samuel Levie zorgen voor een bijzondere culinaire invulling. Voor professionals wordt een serie ontwerpsessies georganiseerd waarmee nieuwe ideeën in beweging worden gezet. De volledige programmering wordt op 12 maart bekend gemaakt.

De MelkSalon is te volgen via Twitter I Facebook I Instagram | www.demelksalon.nl

De pop-up MelkSalon is een initiatief van Sietske Klooster en Food Cabinet en wordt ondersteund door de Nederlandse Zuivel Organisatie, The Milk Story, Triodos Foundation en Stuurgroep Landbouw Innovatie Noord-Brabant.
Foto © Ester Grass Vergara

- - voor de redactie - -

Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewverzoeken neemt u contact op met:
Mirjam van de Kamp
info@foodcabinet.org
020 - 2233161