



'Ik heb mijn collectie serviesgoed Indulge genoemd. Het gaat over het prikkelen van je zintuigen, over verbinding met je eten. Dat moet leiden tot een feestje van genot, esthetisch en culinair. Joie de vivre!' In haar studio in Amsterdam laat Sarah-Linda Forrer zien hoe je haar servies kunt gebruiken: liefdevol met beide handen naar je mond toe brengen.

'Als er iets zachts zoals een oester in geserveerd wordt kunt je die op die manier naar binnen slurpen. De organische vorm is geïnspireerd op de schelp.' Niet dat er in al die chique restaurants uit haar porseleinen schelpen wordt geslurpt, 'maar het kán. En het komt voor'. Het is een uitnodiging tot ontdekken van een andere manier van eten en genieten. Sarah-Linda omschrijft haar ontwerpen als 'sensual eating tools'. Met een omweg is ze op het culinaire pad terechtgekomen. Ze vertelt het opmerkelijke verhaal over hoe het allemaal zo is gekomen. 'Al op de academie was ik geïnteresseerd in het voedselsysteem en dat is langzaam uitgroeid tot een obsessie. We weten nauwelijks meer wat we eten en realiseren ons nog veel te weinig dat het allemaal béter kan. Meer smaak, duurzamer, lekkerder en mooier.'

LIEFDE VOOR DE NATUUR

Sarah-Linda groeide op in de Franse Pyreneeën, waar haar (Nederlandse) ouders elkaar hadden ontmoet en ze in de middle of nowhere boven op een berg gingen wonen, in wat aanvankelijk een ruïne was. 'We leefden daar vrijwel zelfvoorzienend, met groenten uit eigen tuin en een waterbron in het bos. Mijn ouders zijn allebei heel handig en kunstzinnig en hebben een grote liefde voor de natuur. We deden alles zelf: de moestuin, kleren naaien, machines repareren. Als tiener wilde ik er weg, maar later ben

ik hun levensstijl weer enorm gaan waarderen.' Niet alleen leerde Sarah-Linda er alles over een onafhankelijk bestaan, ook werd haar die joie de vivre bijgebracht – elementen die nog steeds een grote rol spelen in haar leven en werk.

LEPELS VAN BRONS EN STEEN

In 2013 studeerde ze af aan de Design Academy Eindhoven, met werk waar ze nu niet meer echt achter staat. Of het moeten de Mystical Skincare Tools zijn, die al enigszins in de huidige richting wezen. 'Na de academie ging ik naar Amsterdam. Ik heb korte tijd bij studio Scholten & Baijings gewerkt, maar wilde toch liever zelfstandig verder. Ik ging aan de slag in een restaurant en ben daarnaast met een studiegenoot een ontwerpstudio begonnen. We maakten kleine producten, zoals zijden sjaals, notebooks en tassen. In 2015 werd ik gevraagd voor de expositie Generation 2015 in de Amsterdamse galerie Looiersgracht 60. Ik moest iets ontwerpen met de eerste letter van mijn achternaam als beginpunt van de titel, het thema.

'De directeur van de porseleinfabriek lachte me eerst uit: 'Wat jij wil, kán helemaal niet.' Wel dus'

Het werd Food Fragility, mijn stokpaardje. Ik maakte lepelvormen uit brons en steen, waarmee je niet echt kunt eten en die de onevenwichtigheid van het voedselsysteem uitbeeldden.' Dat zou het startpunt blijken. De mannen van Steinbeisser kwamen langs en gaven haar de opdracht om voor hun experimentele diner-vent in Amsterdam maar liefst veertig lepels uit speeksteen te maken. Het was eigenlijk niet te doen in korte tijd en zonder budget, maar het is haar gelukt. 'Toen ontstond het idee om eating tools van porselein te gaan maken en daarvoor een crowdfunding te starten. Ik wilde mensen met voedsel verbinden en bewustzijn creëren op dat gebied.'

VERTROUWEN

Sarah-Linda ontwikkelde een serieus concept; ze maakte vormen van was en goot die af in porselein. De eerste series liet ze produceren bij Cor Unum in Den Bosch. Het begin was er, maar er kwamen ook veel technische problemen aan het licht. Inmiddels heeft ze die allemaal weten te tackelen zegt ze, niet zonder trots: 'Ik heb hiermee onverwachts een echte niche gevonden. Ik ben een van de weinigen die

dit type ontwerp tot een serieproduct heeft ontwikkeld. Het zijn geen kunstenaarsobjecten meer, maar een serieuze collectie, geproduceerd in Limoges. Dat wekt veel vertrouwen van de culinaire wereld.'

GERECHTEN ALS JUWELEN

Een beetje toeval, veel doorzettingsvermogen, maar ook een gelukkige dosis naïviteit kwamen Sarah-Linda al doende goed van pas. Hoe kwam ze bijvoorbeeld terecht bij de fabriek in die beroemde Franse porseleinstad? 'Gewoon, ik heb ze gemaild. Toen ik tegen allerlei technische problemen aanliep, bij Cor Unum kunnen ze het porselein niet heet genoeg stoken, heb ik een hele rits fabrikanten van hotelporselein gemaild. En alleen deze wilde het wagen.' Toen ze er op bezoek ging met haar ontwerpen lachte de directeur haar uit. 'Wat jij wil, kán helemaal niet.' Toch was hij enthousiast en behulpzaam. 'Het bedrijf was net overgenomen en de directeur was nieuw. Ik kwam op een gelukkig moment binnen, want er was behoefte aan nieuwe ideeën.' Na veel trial-and-error heeft Sarah-Linda het samen met de deskundigen van de fabriek voor elkaar dat haar ontwerpen ook technisch kloppen: dun en onregelmatig van vorm, maar toch sterk en stootvast genoeg en geglaazuurd met godluster of parelmoerglazuur. Hoe ze een voet tussen de deur wist te krijgen bij beroemde sterrenrestaurants? 'Ook die heb ik gewoon gemaild. De eerste klant was Pure C, het restaurant van Sergio Herman in Cadzand. Ik ging koffiedrinken met de chef, Syrco Bakker, die al servies gebruikte dat bij Cor Unum was gemaakt.' De eerste series bleken niet bestand tegen het dagelijkse horecagebruik, maar nadat ze in Limoges haar producten kon perfectioneren gingen er meer deuren voor haar open. 'Ik zat dagen achter de computer om mensen te mailen, ging bij sterrenrestaurants in Parijs en Londen op bezoek – plekken waar gerechten worden geserveerd als juwelen.'

ELK NADEEL...

Het lijkt alsof Sarah probleemloos en sans gêne de culinaire wereld om haar vinger wond. 'Maar zo is het nog niet. Eerlijk gezegd gaat het verkooppraatje me nog steeds niet makkelijk af.' Niettemin was ze in 2019 zo

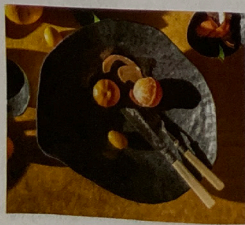
ver dat ze winst draaide. Toen brak corona uit, alle restaurants gingen op slot. Een enorme tegenslag, die achteraf in haar voordeel uitpakte. 'Veel restauranthouders hebben de lockdown gebruikt om hun zaak te verbouwen. Ze ontwikkelden ook nieuwe concepten en daar heb ik van kunnen profiteren. Ze waren geïnteresseerd in gedurfde, onorthodoxe vormen. Toen alles weer openging werd het pas echt serieus.' De lijst restaurants die Sarah-Linda nu als klant op haar website heeft staan is indrukwekkend. Geen plekken waar normale stervelingen regelmatig eten, want de sterren vliegen je om de oren. De meeste restaurants bestellen geen grote hoeveelheden servies, maar ook voor kleine orders kan ze in Limoges terecht. 'De directeur heeft me in het verleden weleens uitgehoerd toen ik mijn eerste grotere bestelling even niet kon betalen, maar dat zijn al met al heel willend.' Voor een bruiloft in Dubai kreeg ze een megabestelling van bijna tweeduizend stuks, verdeeld over drie vormen, maar dat zijn uitzonderingen. Haar servies is behoorlijk kostbaar – te duur voor de Bijenkorf, zo bleek, 'maar ik lig nu wel bij Harrods.'

maar ook voor kleine orders kan ze in Limoges terecht. 'De directeur heeft me in het verleden weleens uitgehoerd toen ik mijn eerste grotere bestelling even niet kon betalen, maar dat zijn al met al heel willend.' Voor een bruiloft in Dubai kreeg ze een megabestelling van bijna tweeduizend stuks, verdeeld over drie vormen, maar dat zijn uitzonderingen. Haar servies is behoorlijk kostbaar – te duur voor de Bijenkorf, zo bleek, 'maar ik lig nu wel bij Harrods.'

ONTWERPER, ZAKENVROUW EN ACTIVIST

Met haar andere ontwerpwerk is Sarah-Linda intussen gestopt. 'Ik realiseer me nu dat het een heuse onderneming aan het worden is. Ik heb les genomen bij een businesscoach, want ik moet serieus aan de bak en begrijpen hoe het allemaal werkt. Ik heb investeerders gevonden en ik moet een Frans bedrijf opzetten. Mijn eerste medewerker zit in Limoges, zelf woon en werk ik in Amsterdam. Eigenlijk ben ik nu zakenvrouw geworden, maar ik moet ook nog nieuw werk ontwerpen. Plannen genoeg, maar te weinig tijd. Ik wil ook meer aandacht besteden aan de uitleg van mijn drijfveren en inspiraties. Daarvoor ben ik een blog begonnen onder het motto redefining luxury: luxe is kwaliteit met respect voor mens, natuur en de seizoenen.' Om haar drijfveren kracht bij te zetten is ze lid geworden van 1% for the Planet. 'Ik geef één procent van mijn omzet aan Soil Heroes in Rotterdam. Zij houden zich bezig met regeneratieve landbouw.' Ontwerper, zakenvrouw en activist: Sarah-Linda is hard bezig met de vormgeving van een rijkgeschakeerd leven.

Restaurants bleken geïnteresseerd in mijn onorthodoxe, gedurfde vormen'



Enkele voorbeelden van het porseleinen servies dat Sarah-Linda heeft ontworpen. 'Sensueel eetgereedschap' noemt ze het zelf. Organische vormen en dan vooral die van oesterschelpen hebben haar grote voorkeur. Zo'n klein gouden schaalje breng je met beide handen naar je mond. 'Als er iets zachts zoals een