



Een maquette van de parksuper. Linksboven is de 'visafdeling', rechtsonder kan men terecht voor rijst. Rechtsboven zijn de slangenmuren zichtbaar waartegen mediterrane vruchten groeien.

Voedselproductie en stadsbewoners zijn uit elkaar gegroeid. Architect Jago van Bergen wil de relatie herstellen met een duurzame parksupermarkt in Midden-Delfland, waar voedsel wordt geproduceerd en verkocht.

Hoe smaakt Nederland straks?

Kees de Vré
redactie groen

Voor een architectenbureau dat veel nadenkt over voedselproductie is de Botersloot in Rotterdam een symbolisch adres. Via deze sloot vervoerden in de Middeleeuwen de boeren hun net gekarde boter naar de stad. „Voedsel-distributie heeft de steden gevormd. Let maar op de centrale plek voor markten en de (water)wegen er naar toe”, zegt Jago van Bergen, oprichter van Van Bergen Kolpa Architecten.

„De Botersloot is een mooi voorbeeld. Op hun beurt hebben de steden met hun grote vraag naar voedsel ook landschappen gevormd. Kijk naar de oer-Hollandse polder. Die was ooit de belangrijkste plek voor onze voedselproductie, een icoon. Die functie heeft hij amper meer. De directe voedselrelatie tussen stad en ommeland is grotendeels doorgesloopt. Polders liggen nu ingeklemd tussen uitdijende steden en dienen als stadslandschap, met recreatie als groeiende activiteit.”

Van Bergen studeert samen met Vincent Kuypers van het groene onderzoeksbureau Alterra in opdracht van de provincie Zuid-Holland op de nieuwe functies van het landschap en de oprukkende stad met zijn tienduizenden consumenten. „Daar is de Park Supermarkt uit voortgekomen, een fonkelnieuw landschap waar de inhoud van een hedendaagse supermarkt wordt verbouwd en verkocht: van vlees tot rijst, van koffie tot avocado's, alles is er mogelijk.”

De relatie voedsel en architectuur ligt niet voor de hand, maar komt wel steeds meer in zwang. Van Bergen kwam ermee in aanraking bij een opdracht om na te denken over een andere inrichting van het met kassen dichtgegroeide Westland. „We hebben toen iets gedaan dat voor architecten ongebruikelijk is. We hebben helemaal uitgeplozen

hoe een kas werkt. Wat is de rol van de planten, wat doet het glas, hoe zit het met al die benodigde energie? We hebben als het ware met dezelfde wol een nieuwe trui gebreid. We hebben een open landschap ontworpen met hier en daar glazen torens als productie-eenheid. Die torens zijn gesloten circuits waar geen reststromen meer uitgaan. Alleen het verbouwde voedsel verlaat de torens. Daar omheen is ruimte voor gewassen die dienen als biomassa voor energieopwekking. Zwaar gesubsidieerd gas is dan niet meer nodig.”

Voor dit ontwerp kreeg Van Bergen in 2001 de Prix de Rome, de hoogste architectuurprijs in Nederland. Maar de effecten op lange termijn blijken voor de architecten ingrijpender. Van Bergen: „We voelden bij het tegen het licht houden van het Westland dat er iets aan de hand is met onze voedselproductie. Het landschap wordt overvraagd. De voedselproductie slurpt fossiele energie. Er is een groeiend waterprobleem. De kwaliteit van wonen en recreëren liep terug. Het verbouwde voedsel is grotendeels voor de export. In één zin: we voeren aardgas uit in de vorm van tomaten.”

Dat klopt niet, vindt Van Bergen. „Het bleef ons achtervolgen. Het landschap smeekt bijna om de juiste draagkracht. Niet steeds opschalen omwille van de mondiale concurrentieslag, maar een landschap waarin de mens centraal staat, en voedsel en recreatie op een overzichtelijke schaal en duurzaam samengaan.”

Toen Van Bergen werd gevraagd om voor de Architectuur Biënnale Rotterdam (wereldwijde tweejaarlijkse kunst- en architectuurtentoonstelling) te onderzoeken hoe we moeten omgaan met het surplus aan water dat in de toekomst (vanuit de lucht, de bodem, de zee en de rivieren) op ons afkomt stelde hij voor om een landschap te gaan proeven. „Ik heb van de duinen tot aan de Duitse

grens een doorsnede gemaakt van het toekomstige Nederlandse landschap met al die verschillende grondsoorten. Daarna heb ik met een kok bekeken wat je op al die landschappen kunt laten groeien. Ik heb hem letterlijk gevraagd: Hoe smaakt toekomstig Nederland?”

De stap naar de Park Supermarkt was voor de architect niet groot meer toen Zuid-Holland en het Haagse kunst- en architectuurcentrum Stroom vorig jaar aan Van Bergen vroegen met iets te komen dat past in het meerjarige duurzaamheidsprogramma Foodprint. „Ik vroeg me af wat te doen met al die metropolitane parken aan de randen van het Groene Hart, tussen Amsterdam en Haarlem, tussen Den Haag en Lei-

'Het landschap smeekt bijna om de juiste draagkracht'

den, tussen Rotterdam en Delft. Nu zijn dat als het ware comapatiënten die aan het infuus van de landbouwen natuursubsidies liggen. Ik wilde de klassieke band tussen stad en platteland op een eigentijdse manier revitaliseren. Hoe omarm je dat ommeland vanuit de stad? Welke behoefte heeft een moderne stad? Zo kwam ik op een landschappelijke supermarkt. Want een stad wil nog steeds eten, drinken en recreëren.”

Een supermarkt heeft duizenden verschillende producten die de consument voorzien van alle noodzakelijke voedingsstoffen. Hoe krijg je dat voor elkaar in een polderlandschap? „Door er weer een productief landschap van te maken, net zoals dat gebeurde met de droogmakerijen in de zestiende, zeventiende eeuw. Toen stond een landschap

dat de natie en uiteindelijk de wereld ver daarbuiten kon voorzien van vlees en zuivel. Consumptiepatronen zijn nu radicaal veranderd, dus moet je het nabije landschap ook verder ontwikkelen.”

Van Bergen koos voor zijn parksuper Midden-Delfland vanwege de centrale ligging tussen Den Haag en Rotterdam. „Het betreft een gebied van vier bij vier kilometer. Daar hebben we de bodemkenmerken in kaart gebracht. Je hebt veen en klei van verschillende kwaliteit, rijke grond direct aan de oppervlakte. Dat geeft veel diversiteit. De huidige polderstructuur met zijn waterwegen hebben we intact gelaten, evenals de fietspaden en autowegen. Dat zijn samen de aan- en afvoersystemen. In feite ontwikkel je bestaande kwaliteiten opnieuw.”

Van Bergen verdeelde het gebied in 12 kwadranten die elk overeenkomen met een productgroep. Van vis en vlees via zuivel, granen, groenten en fruit naar koffie/thee en suiker/cacao. Tropische producten uit Midden-Delfland? „We kunnen veel meer dan we denken. De meeste ruimte gaat naar producten uit ons eigen gematigde klimaat. Mediterrane producten als druiven en avocado's kun je telen via constructies als slangenmuren, slingerende muren die meer zon vangen. Dat is een oude beproefde techniek die nu door bijvoorbeeld Turkse mensen in volkstuinen succesvol wordt toegepast.”

Voor het nabootsen van een tropisch klimaat moet harder worden gewerkt. Op vier snijpunten van de 12 kwadranten in het gebied komen klimaatpylonen. Die zorgen ervoor dat water uit de diepe ondergrond via warmtepompen de bodem verwarmt. Dat gebeurt al in steden. Het moet nu op landschapsschaal worden toegepast. Die pylonen zorgen er tevens voor dat grondwater wordt opgepompt en op een aantal meters boven de grond wordt verneveld. De

waterwolken isoleren het gebied eronder en zorgen er voor dat de bodemwarmte niet vervliegt. Tevens creëren ze de luchtvochtigheid van een tropisch klimaat. Rijst, mango's, kiwi's kun je hier telen en je hebt geen gas uit Groningen nodig.”

De lat ligt hoog, zo veel is wel duidelijk. Van Bergen zegt dat bewust te doen om discussie op gang te brengen. „Het is een eigentijdse, 21ste eeuwse manier om het landschap te gebruiken. We grijpen nu vaak terug naar oude tijden met knuffelboerderijen en adopteer-één-kip-acties. Dat is me te veel Ot en Siën. Hou me ten goede, ik ben trots op onze tradities, maar bevries de ontwikkeling niet.”

Het is Van Bergens bedoeling bij het bewerken van de parksuper buurtbewoners in te schakelen. „Ik zou het gebied willen indelen in wat ik noem productschappen van een hectare. Zo'n productschap kun je aan groepen stadsbewoners in bruikleen geven. Er is heel veel agrarische kennis bij vooral allochtone buurtbewoners, die ik wil gebruiken.”

De komende maanden gaat de architect coalities smeden in Zuid-Holland om zijn ideeën uitgevoerd te krijgen. De provincie staat erachter, meldt Van Bergen, maar hij onderstreept dat gemeenten, waterschappen, boeren en Rijkswaterstaat onmisbare partners zijn.

„Ik moet de nodige belangen bij al die bestuurslagen overwinnen, maar ik proef hun belangstelling. Het leefklimaat in de zuidvleugel van Zuid-Holland is nu ondermaats. Zo'n metropolaan park doet daar iets aan. Ik wil in 2011 beginnen met een proef van tien gevulde productschappen van de parksupermarkt.”

Het ontwerp van de Parksupermarkt is op dit moment te zien in het Nederlands Architectuur Instituut in Rotterdam. Eerder was het te zien op de 8e Architectuur Biënnale van São Paulo in Brazilië.