

Postduifborstjes en Haags slotwaterbier

Een daghap. Dat suggereert een simpel gerecht. Een bordje pasta, iets met aardappelen en vlees, misschien als het iets exotischer moet: saté en rijst. In ieder geval niet aan gebakken borstjes van postduif met een biertje van Haags slotwater. Of Delftse advocaat gezoet met honing uit de Honingbank en een taartje van duindoorn doorgedraaide sorbet van absint. Toch serveren internationale kunstenaars tijdens festival DAG HAP juist deze ongebruikelijke gerechten aan bezoekers.

Organisator Stroom Den Haag wil het publiek op een andere manier eten en drinken laten ervaren. Daarbij worden vooral producten in de nabije omgeving van festivalterrein Maria Dermoûtpark (kruising Erasmusweg/Leyweg) gebruikt. Kunstenaar/kok Sjim Hendrix kwam erachter dat de Nederlandse postduif erg lekker smaakt. “Die beestjes worden met liefde onderhouden. Ze worden getraind om zo hoog mogelijk te vliegen”. Als in september het wedstrijdseizoen voorbij is, belanden de zwakkere in de handel. De meeste poeliërs zijn niet erg geïnteresseerd. “Het is toch een heel bewerkelijk vogeltje”, zegt Hendrix. “Als het beest geslacht, geplukt en gefileerd is, kun je er hooguit een voorgerecht van maken. Voor de Delftse advocaat gezoet met honing uit de Honingbank en een taartje van duindoorn zocht Hendrix eieren uit de buurt en plukte de duindoorn uit de Haagse duinen. De honing is afkomstig van de Franse Olivier Darne.



Kok Sjim Hendrix in actie. ▶ Foto: Charlott Markus

Deze kunstenaar zet tijdens DAG HAP een gigantische bijenkorf neer. Darne vindt het zorgwekkend dat de bijen aan het verdwijnen zijn in het Westen. “De beestjes zijn van cruciaal belang voor de voedselketen, want zonder bijen geen kruisbestuiving, zonder kruisbestuiving een derde minder voedsel op onze aardbol”. Bij elke verkochte pot gaat een deel van het geld naar het IMF, het Internationaal Melifeer Fonds. Daarmee worden nieuwe bijenkasten gekocht om de bijenpopulatie te stimuleren. Een ander initiatief is de groen-ruilmarkt. Eigen geteelde tomaten, paprika’s, maar ook pot-

jes jam of een kookboek tegen elkaar ruilen. Geen gedoe met geld en bonnetjes, maar net zoals vroeger: ouderwets handelen. Henriette de Waal maakt via een ingenieus systeem van ketels en buizen biologisch bier van gezuiverd Haags slotwater en kruiden uit de omringende volkstuinten. Schijnt goed samen te gaan met postduif.

DAG HAP opent aanstaande vrijdag om 20.00 uur met optredens van bandjes als Pjilson, John Dear Mowing Club eb Trio Escobar. Locatie: Maria Dermoûtpark (kruising Erasmusweg/Leyweg), www.stroom.nl