

Voedsel vormt de stad

Klimaatverandering, energieschaarste en bevolkingsgroei dwingen ons na te denken over onze eerste levensbehoefte: voedsel. Stroom Den Haag, centrum voor kunst en architectuur, staat in een twee jaar durend programma 'Foodprint - Voedsel voor de stad' stil bij de invloed van voedsel op onze dagelijkse omgeving. De Engelse architecte Carolyn Steel vormde met haar boek 'Hungry City' één van de inspiratiebronnen.

Door Wendy Hendriksen

"Als elfjarige tekende ik al talloze schriftjes helemaal vol met gebouwen, kleine en grote huisjes. Met straten en pleinen en vooral met parken en moestuintjes", zegt Carolyn Steel. De auteur van het boek 'Hungry City' is tegenwoordig regelmatig in Den Haag. Ze reist sowieso veel en geeft bijna wekelijks lezingen. Steel beziet de stad vanuit het perspectief van voeding. Zij betoogt dat de omvang, de vorm en het functioneren van de stad zoals we die nu kennen, werd en wordt bepaald door ontwikkelingen in de productie, distributie en consumptie van voeding. In haar woorden: 'food shapes the city'. Overvloedig aanbod van (goedkoop) voedsel in de stad lijkt vanzelfsprekend, maar Steel waarschuwt dat dit in de nabije toekomst wel eens zou kunnen veranderen. Het is daarom belangrijk, dat architecten en stadsplanners in hun ontwerp van steden ook aandacht besteden aan voedselvoorziening.

Stroom Den Haag presenteert het mede op Steels boek gebaseerde programma Foodprint vanaf heden over een periode van twee jaar. Dit programma, ook wel 'Voedsel voor de stad' genoemd, gaat over de invloed van voedsel op onze cultuur, op onze inrichting van de stad en op het functioneren van een stad. En de invloed op de stad Den Haag in het bijzonder. Want, zoals op de

site van Stroom staat: "Grotendeels aan het zicht van stadsbewoners onttrokken, zorgt een wereldwijd netwerk van producenten en supermarktketens als vanzelfsprekend voor ons dagelijks eten. Dat is op het eerste gezicht misschien prettig, maar er kleven ook nadelen aan. Dat de keuze wordt bepaald door een handvol distributeurs bijvoorbeeld, dat de producenten veelal onzichtbaar zijn, dat seizoenen kunstmatig omzeild worden, dat het vervoer een grote belasting is voor het klimaat, dat bevoorrading afhankelijk is van de beschikbare brandstof, dat er nauwelijks kennis is over hoe ons eten tot stand komt".

Carolyn Steel heeft sinds haar lagere schooltijd een fascinatie voor stedelijke structuren in haar eigen Londense omgeving. Een paar jaar later is ze afgestudeerd architect. Na het ontwerpen van diverse gebouwen voor The Central School of Speech and Drama en het ontwerpen van woningen dwalen haar ge-

dachten af naar de tekeningetjes in de oude schriftjes. "Ik ben van jongs af aan erg geïnteresseerd geweest in de architectuur van gebouwen maar meer nog realiseerde ik me dat ik wilde weten hoe die gebouwen werken, hoe ze gebruikt worden. Ik ben altijd al gefascineerd geweest door de verborgen relaties die er zijn tussen zaken als binnen en buiten, tussen openbaar en privé en zelfs tussen boven en beneden".

Carolyn startte een onderzoek naar steden vanuit het perspectief van haar tweede passie: voeding. Ze begint met het in kaart brengen van de logistieke processen van productie, distributie en consumptie van voeding in een stad. "Mijn onderzoek bracht me naar Rome, waar ik een jaar lang de dagelijkse en historische gewoonten van een stadsdeel over de periode van de laatste tweeduizend jaar bestudeerde. Het duurde niet lang eer ik beseftte dat mijn passie voor architectuur en mijn passie voor voeding twee kanten van dezelfde medaille zijn". Zoals ze in haar boek

schrijft: 'Food has always shaped our lives, and it always will'.

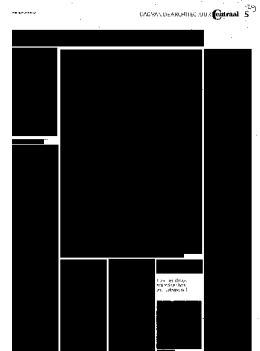
Weggeraakt

Haar fascinatie blijkt ook een geweldig uitgangspunt te zijn voor het samenbrengen van andere disciplines. De stedenbouwkundige, de bioloog, de agrariër, de architect, de parkbeheerder, de inwo-

ners, de levensmiddelentechnoloog en de moestuinders discussiëren ieder vanuit hun eigen invalshoek mee. Uiteindelijk zal het onderzoek zeven jaren duren en resulteren in het boek 'Hungry City'. Haar onderzoek raast door historie, geografie, economie en politiek en laat zien hoe een stad 'eet' en hoe een stad groeit als gevolg van de behoefte aan voedsel. "Door het wonen in een grote stad zijn we zover weggeraakt van de oorsprong van ons voedsel en van de kennis van wat we nu feitelijk op ons bord zien liggen, dat we ook de link tussen produceren en consumeren niet meer zien en ervaren. Het is noodzakelijk dat we opnieuw in contact komen met de basis. We moeten het thema voedsel gebruiken als een ontwerp-tool om onze wereld beter vorm te geven". Door de logistieke voedselstroom van stadsbewoners te volgen, blijkt dat je veel te weten kunt komen over de organisatie van een stad in zijn geheel. "De omvang en het functioneren van een stad wordt hoofdzakelijk bepaald door de productie, distributie en consumptie van voedsel". Het maakt dat je conclusies kunt trekken over de organisatorische toekomst van steden en in dit geval van Den Haag. Carolyn Steel stelt voor om "onze afhankelijkheid van dit soort ingewikkelde distributiekanaal te verminderen en een 'Sitopia' te creëren (Sitos = voedsel, Topos = plek) waarin zelf voorziende moestuinen en abattoirs opnieuw het straatbeeld bepalen". De ideale door voedsel vormgegeven stad is echter zelfs in haar ogen een utopisch gegeven. Zolang het bewustzijn rond voedsel en voedselproductie maar gestimuleerd wordt, is er volgens haar al veel gewonnen.

Stroom

In het programma van Stroom wordt een hele reeks van activiteiten voor de stad geïnitieerd. Zo ontwikkelt architectenbureau Van



LAGERHUIS ARCHITECTEN, DE GRIND 57

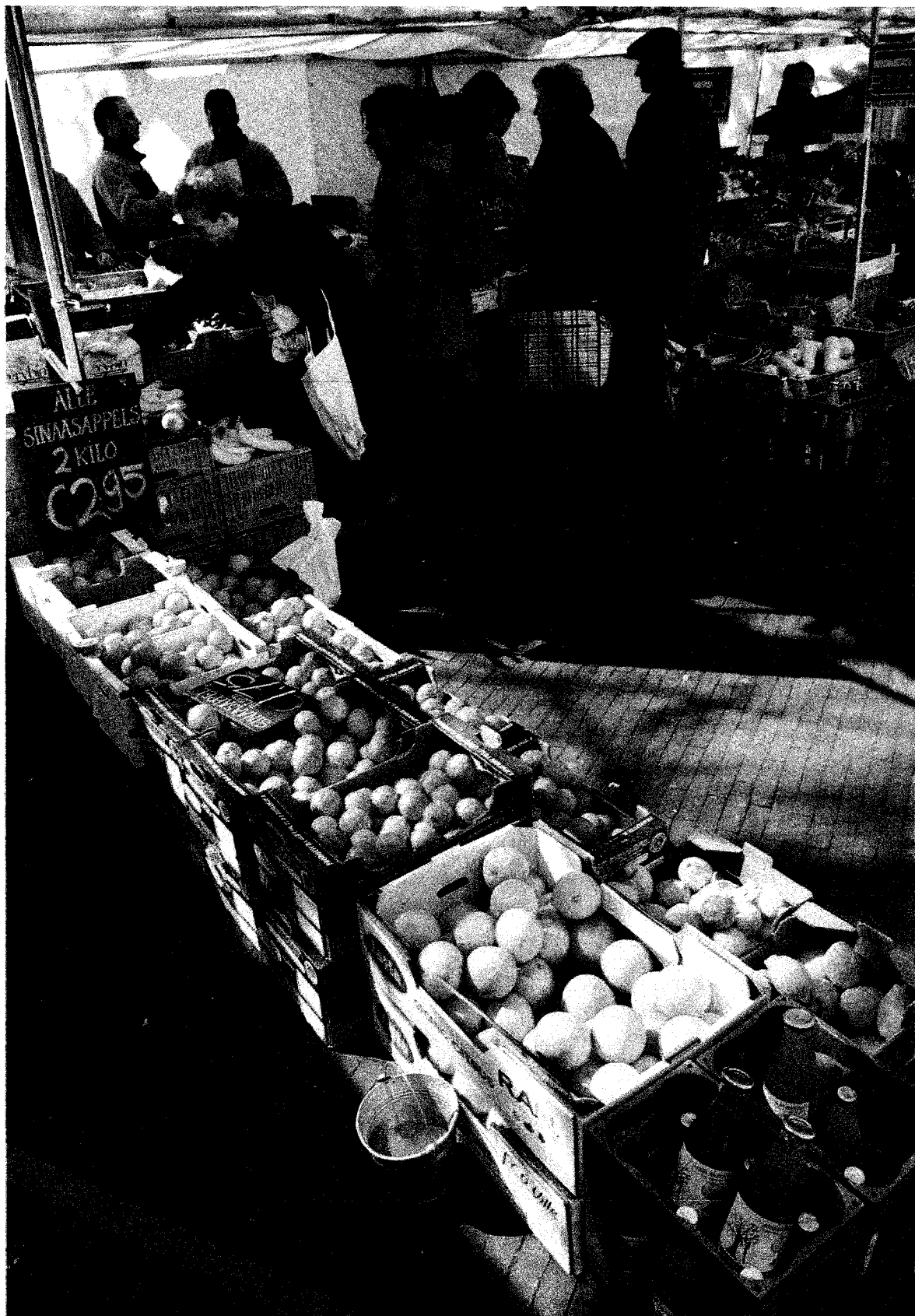
Bergen Kolpa onder de titel 'Landschappelijke Supermarkt' een visualisatie van de consumptiemogelijkheden van producten uit stadsparken. Architect Winy Maas ontwerpt samen met The Why Factory (TU Delft) een varkensboerderij op het binnenstedelijk industrieterrein van de Binckhorst en Driessens & Verstappen volgt de groei van vijf tomatenplanten op diverse locaties. Nils Norman ontwerpt op zijn beurt een moestuin met info-paviljoen in het Zuiderpark en Atelier van Lieshout maakt een machine die 'mensenvlees' omzet in varkensvoer. Bovendien verschijnt in het najaar tijdens de Week van de Smaak de Haagse Foodprint Gids, die de foodprint van onze stad beschrijft: welke producten komen de stad in en wat gaat er uit, waar komen ze vandaan en waar gaan ze naar toe? En welke typische Haagse fenomenen, plekken, verhalen, personen en recepten gaan schuil achter deze producten?

De droom van Carolyn Steel is om over de gehele wereld multidisciplinaire tafels te starten. Carolyn wil ervaren hoe de buitenruimte rond de door haar ontworpen woningen wordt gebruikt. Ze focust op het gebruik van tuinen, het telen van groenten en waar de voedselproducten vervolgens bewaard worden. In de keuken, denk je dan snel, maar dat kan evengoed in een koelkast in de garage zijn, of in de gangkast, zo blijkt uit haar inventarisaties. Carolyn onderzoekt ook het vervolg van de voedselketen: waar laat men in het algemeen het voedselafval? Denk hierbij aan de dichtgebonden grijze plastic zakken op smalle balkonnetjes en gaanderijen van flats, en hoe zit dat dan in een portiekwoning?

Praten over voedsel en de stad, over productie en economie. En dat moet gebeuren voordat bepaald wordt hoe steden er in de toekomst uit zullen gaan zien. "In de basis zijn we door het wonen in een grote stad zover weggeraakt van de oorsprong van ons voedsel, zelfs over de kennis van wat we nu feitelijk op ons bord zien liggen, dat we ook de link tussen produceren en consumeren niet meer zien en ervaren. Het is noodzakelijk dat we opnieuw kennis maken met de basis".



Carolyn Steel.



Biologische markt op het pleintje voor de Tweede kamer in Den Haag. Foto: Frank van Rossum/WFA