



Stel je dat eens voor: een boerderij met varkens, midden in de stad. Hoe zou dat zijn? En hoe moet zo'n boerderij eruit zien? Aan welke eisen moet hij voldoen? Zo'n stal bedenken voor in een stad valt niet mee.

Varkens in de stad

Onderzoekers van The Why Factory en studenten architectuur en stedenbouw van de Technische Universiteit (TU) Delft hebben de uitdaging aangenomen. Ze werken onder begeleiding van de bekende architect Winy Maas aan een ontwerp voor zo'n varkenshouderijbedrijf voor Den Haag. Ze doen dat in het kader van het programma 'Foodprint. Voedsel voor de Stad'. Dit heeft het kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag bedacht. De bedenkers willen zo laten zien hoe onlosmakelijk de stad en voedsel met elkaar verbonden zijn. De studenten presenteren het driedimensionale ontwerp in een film. Daardoor krijg je een goede indruk hoe zo'n stadsvarkenshouderij eruit zou kunnen zien.

Nuttige dieren

De studenten maken deel uit van The Why Factory, een onderzoeksinstituut van de TU Delft, dat zich bezighoudt met stadsontwikkeling. Ze letten bij het ontwerpen van een nieuwe wijk en van gebouwen vooral op wat de toekomstige bewoners het liefst willen. Zoals veel ruimte om zich heen. En natuur, waar je lekker kunt ontspannen. En voedsel dat dichtbij huis is geproduceerd. Ze willen ook verspilling van grondstoffen, energie en voedsel tegengaan.

Een varkensboerderij past daar heel goed bij, want het varken levert niet alleen vlees, maar ook heel veel andere, nuttige producten, zoals de grondstof voor medi-

cijnen, lijn, snoep en honderden andere producten. Bovendien, een varken lust voedsel dat niet geschikt is voor menselijke consumptie, zoals schillen van aardappels. Evenals brood en banket dat over de houdbaarheidsdatum heen is en dus niet meer verkoopbaar is.

In de Middeleeuwen werden varkens in een stad heel normaal gevonden. Je kwam ze overal tegen, want ook stedelingen hielden toen varkens. Ze liepen los rond en scharrelden onderweg hun kostje bij elkaar van wat de mensen op straat gooiden, zoals etensresten. Ook aten ze gras en andere eetbare planten die er groeiden. Varkens vind je tegenwoordig in de stad alleen nog in een kinderboerderij.

Hoeveel eet de stad?

"Mensen die in een stad wonen, weten maar heel weinig over hoe voedsel geproduceerd wordt. Ze beseffen vaak niet dat de keuze die ze maken in de supermarkt effect heeft op hoe het voedsel geproduceerd wordt en op de inrichting van de stal.

Dat geldt voor varkensvlees, net zo goed als voor ander voedsel. Foodprint wil mensen hierover laten nadenken", vertelt Peter de Rooden. Hij is namens het centrum Stroom bij het boerderijontwerp betrokken. Het project maakt ook inzichtelijk hoeveel er in de stad wordt geconsumeerd. Peter: "Hoeveel varkensvlees wordt er in Den Haag gegeten? Hoeveel mensen kunnen vlees eten van een boerderij met tweehonderd zeugen? En hoeveel van dit soort boerderijen heb je daarvoor nodig in een stad zo groot als Den Haag? De tentoonstelling maakt dat duidelijk."

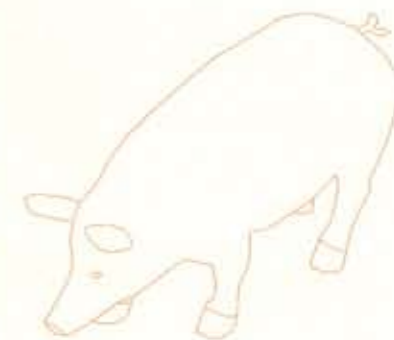
Energiezuinig bedrijf

Het varkensbedrijf dat de studenten ontwerpen is een bedrijf, waar biggen worden gefokt en opgroeien tot vleesvarkens. De opdracht is dat het bedrijf levensvatbaar moet zijn. Een professionele varkenshouder moet er zijn geld mee kunnen verdienen. Het varkensbedrijf wordt bedacht voor een industrieterrein in de stad. Dit wordt omgevormd tot een gebied waar niet alleen gewoond en gewerkt wordt, maar waar je je ook prettig kunt ontspannen in een nieuw stadspark. Het mag niet zo maar een varkensstal worden. De ontwerpers moeten extra rekening houden met het welzijn van de dieren en de stal moet energiezuinig zijn.

Tentoonstelling

De studenten presenteren hun ontwerp op vrijdag 26 juni. Het ontwerp maakt deel uit van de tentoonstelling die tot en met 23 augustus is te zien in Bink 36, aan de Binckhorstlaan 36, in Den Haag. Meer informatie over de tentoonstelling staat op www.foodprint.stroom.nl.

Energiebesparing is mogelijk door bijvoorbeeld het dak vol te leggen met zonnepanelen, zodat de varkenshouder zonnewarmte kan gebruiken om stroom op te wekken. Maar energiebesparing kan bijvoorbeeld ook met een zogeheten biovergistingsinstallatie. In zo'n installatie wordt uit mest en plantenresten biogas gewonnen. Daarmee kun je een motor laten draaien die stroom opwekt. Het biogas kan ook gebruikt worden voor de verwarming van huizen of kassen. Het stalontwerp moet aan allerlei voorwaarden voldoen. Vooral ten aanzien van



gezondheid en welzijn van de dieren en van milieu. Bij het Foodprint-initiatief zijn ook de varkenshouders betrokken. "Het is een mooie manier om de rol van het varken in de kringloop onder de aandacht te brengen", zegt Annechien ten Have. Annechien is zelf varkenshouderster en voorzitter van de Vakgroep Varkenshouderij van LTO Nederland.

**Boeren
in de
stad**

foodprint
Stroom Den Haag

Activiteiten basisscholen

'Foodprint. Voedsel in de stad' duurt tot eind 2010. Voor basisscholen is er een fotowedstrijd 'Wat de boer niet kent...' over de inhoud van de proviandkast, de koelkast, het eten op de eettafel. Op 15 juli, 29 juli en 12 augustus zijn er kookworkshops voor kinderen onder de titel 'Vandaag eten we onkruid'. Voor middelbare

scholieren worden in de Week van de Smaak, van 20 tot en met 27 september, smaaklessen gegeven door kookkunstenaars. Van 7 tot en met 17 oktober tijdens de Kinderboekenweek is er voor kinderen een verhalenwedstrijd rondom het thema 'Eten en snoepen'. Voor schooltuinen en schoolpleinen wordt eveneens een educatief programma ontwikkeld. Meer informatie over de educatieve projecten is verkrijgbaar bij Jane Huldman en Carin den Dulk, tel (070) 365 89 85, (foodprint@stroom.nl). Zie www.foodprint.stroom.nl.

Varkenskleurboek

Voor de varkenshouderij wordt in het project Foodprint een speciaal kleurboek gemaakt. Dit is geen gewoon kleurboek, maar een kunstproject. In het kleurboek staat één varkensbedrijf afgebeeld met alle dieren, gebouwen en spullen die op het bedrijf te vinden zijn. In het kleurboek, dat gemaakt is van dik papier, kun je verven, schilderen en stempelen.