

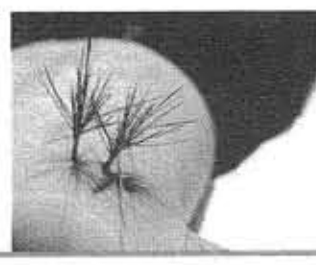
Chirurgen gaven Michael Jackson te veel zijn zin

►Opinie: pagina 16 en 17



Helmen verkopen gaat veel beter als het crisis is

►Loopbaan: pagina 20 en 21



Plant gras in je schouders en word bewust

►Uit: pagina 26 en 27

nrc•next

Uitgave van NRC Handelsblad Jaargang 4 No.80

woensdag 8 juli 2009
www.nrcnext.nl
prijs 1,10 euro

nrc-next
Woensdag 8 juli 2009

nrc-next
Woensdag 8 juli 2009

De dode beesten

Die kiloknaller komt ergens vandaan, wil

► Een varken op een balkon, dat brokjes kant- en klaar mensenvlees krijgt gevoerd.

► Kunstcentrum Stroom in Den Haag toont kunst die 'de visie op voedsel verrijkt'.

Door MAITE VERMEULEN
Nederlanders eten jaarlijks 676,5 miljoen kilo vlees. Dat betekent dat iedere Nederlander elk jaar zo rond de 40 kilo dier naar binnen werkt.

Toch weten de meeste stedelingen weinig af van de in glimmend plastic verpakte plakjes boterhamworst die ze bij de kassa afrekenen, denkt kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag. Het proces van vesten, slachten, verwerken, verpakken, en distribueren speelt zich buiten de stadswaereld af. Daar wil Stroom verandering in brengen. Zij openden deze week de tentoonstelling *Foodprint*: het begin van een tweejarig programma over de invloed van voedsel op de stad.

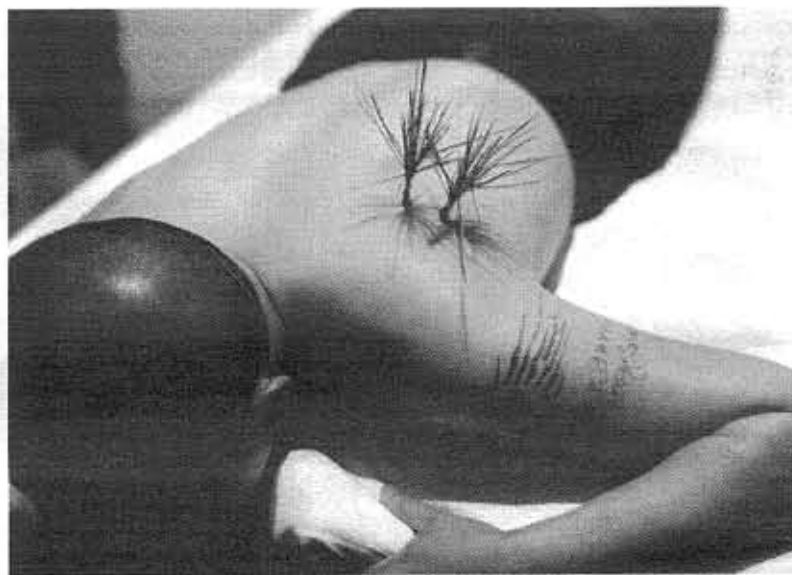
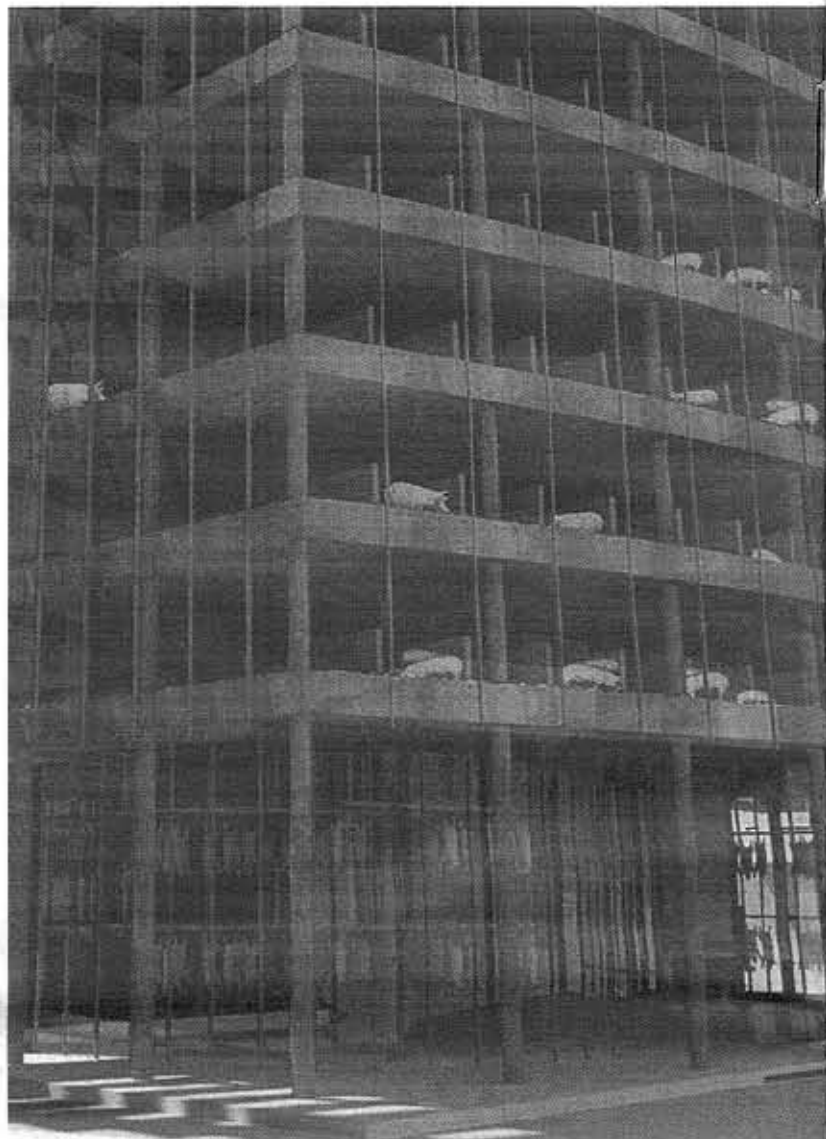
De vraag is echter waarom deze bewustwording zo belangrijk is. Waarom kunnen boeren niet gewoon boeren blijven, en Big Mac-eters Big Mac-eters? „Omdat je met je voedselkeuze ook maatschappelijke beslissingen neemt”, zegt Arno van Roosmalen, directeur van Stroom Den Haag. „Als jij kiest voor de kiloknaller, een abstract stukje roze vlees in een cellofaantje, kies je ook voor de slechte leefomstandigheden van het varken. We willen niet preken voor veganisme, maar we willen mensen bewust maken van het feit dat voedsel meer is dan eten en drinken.”

Van Roosmalen haalt het voorbeeld aan van de Britse stad Middlesbrough. Die dreigde een aantal jaar terug een *food desert* te worden, waar geen vers voedsel meer te krijgen was. „Dat was een extreem voorbeeld van wat er gebeurt als mensen niets over de herkomst van voedsel weten”, legt Van Roosmalen uit. „Het was zo erg dat de levensverwachting van de inwoners daalde. Toen besloot een groep kunstenaars via hun werk aandacht te vragen voor voedselproductie, zodat de mensen in Middlesbrough zich bewust werden van wat ze aten. Dat werkte zo goed dat de overheid het overnam.”

Foodprint probeert hetzelfde nu in Nederland. De tentoonstelling is ingericht in een kale lange ruimte. Het doet haast denken aan – hoe toepasselijk – een slachthuis.

Helemaal achteraan lijken inderdaad kadavers te hangen. Aan de voeten gebonden bungelen ze aan ijzeren stellingen. Opengespleten, met de ingewanden eruit hangend. Van dichtbij bekeken blijken het echter geen varkens te zijn. En ook geen koeien. Het zijn mensen. De 'lijken' worden ingevoerd in een grote machine, gemalen, ontdaan van lichaamsdelen, gesteriliseerd en komen er als kant-en-klare brokken varkensvoer uit. In deze lugubere installatie van Atelier Van Lieshout wordt de mens onderdeel van de geïndustrialiseerde voedselketen die hij zelf heeft bedacht.

In een nis van de hal staat de installatie *Melting Pots* van Raul Ortega Ayala. De bezoeker loopt door een wit



doolhof. Plaatjes van de ineerstortende Twin Towers hangen aan de muren. Om de hoek wordt een video getoond van een metaalsmeltoven. Wat heeft dit met eten te maken?

In de volgende ruimte staat een afgeklonden buffet vol glimmende potten, pannen en schalen. In de laatste gang valt het kwartje: de kunstenaar vertelt het verhaal van het metaal van de ingestorte Twin Towers. Kranten vertelden destijds dat het zou zijn

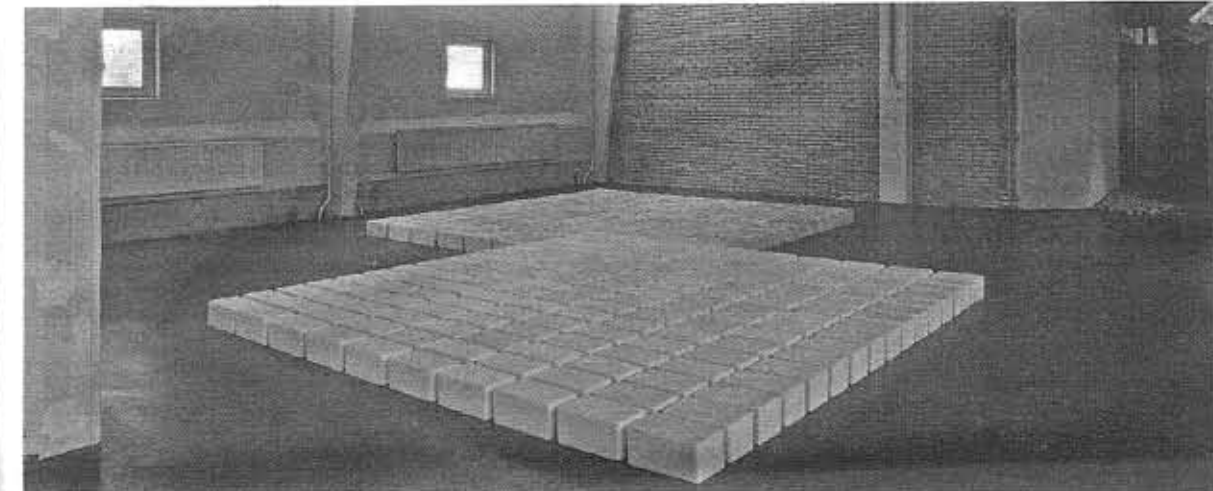
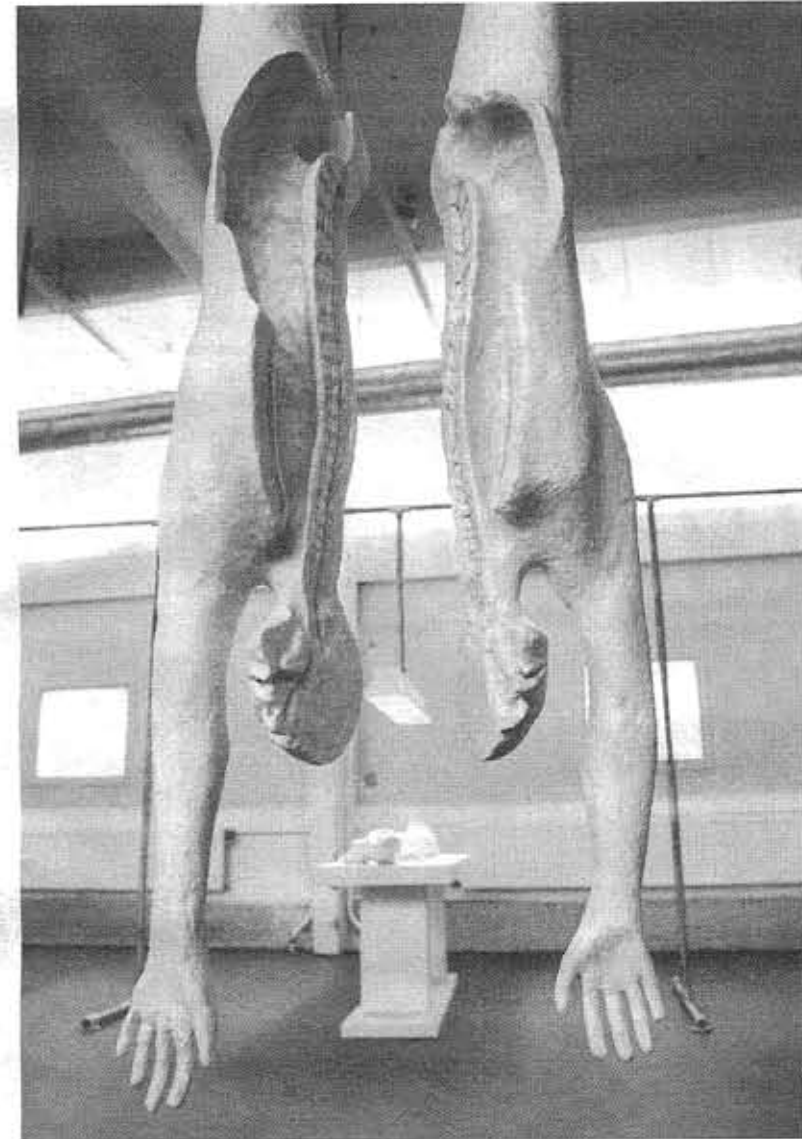
omgesmolten tot eetgerij.

En dan om de hoek in een aparte ruimte, een witte tegelvloer. Gemaakt van suiker. *Monument of Sugar* werd bedacht door Lonnie van Brummelen en Siebren de Haan. De kunstenaars kwamen erachter dat de Europese Unie suikeroverschotten uitvoert naar andere landen, zoals Nigeria. Daar kunnen de suikerboeren onmogelijk concurreren met de goedkope, gesubsidieerde Europese suiker. Als reactie besloten Van Brummelen en De Haan de Europese suiker op te kopen en terug te schepen naar Nederland. Om de Europese handelsbarrières te omzeilen voerden ze de suiker in als 'monument'. Hun werk toont dus, samen met een film over hun reis, de verborgen oneerlijkheden van de internationale voedselhandel.

De tentoonstelling laat niet alleen kunst, maar ook concrete plannen zien. Zoals het ontwerp van architect Winy Maas voor een varkensboerderij in hartje Den Haag. Tot de Tweede Wereldoorlog was het heel gewoon om in de stad een eigen huisvarken te

terug in de stad

de tentoonstelling 'Foodprint' laten zien



Foodprint is gericht op verschillende domeinen waarin voedsel een rol kan spelen, zoals religie, politiek, symboliek. Boven: de *Pig Balcony Tower* van Winy Maas, *Foodmaster* van Atelier Van Lieshout. Onder: *Planting Grass* van Yang Zhichao en *Monument of Sugar* van Lonnie van Brummelen en Siebren de Haan.

hebben, maar sindsdien zijn stad en platteland volgens *Foodprint* steeds meer uit elkaar gegroeid. Maas ontwierp verschillende opties voor een stadsboerderij, waar zo'n 200 zeugen zouden moeten leven. Met een *pig balcony tower* bijvoorbeeld, waar de varkens mooi uitzicht zouden hebben. Of een *pig bridge*, waar de Hagenezen op zouden kunnen recreëren terwijl de varkens achter glas worden gehouden. Alle ontwerpen leveren energie aan een deel van de woonwijk door mest te vergisten.

Met de uiteenlopende kunstwerken pakt *Foodprint* een heel breed onderwerp aan. Daardoor is het soms lastig om de samenhang te zien. Van Roosmalen zegt daarover: „De tentoonstelling is opgezet vanuit zeven thema's: domeinen waarin voedsel een rol kan spelen, zoals religie, politiek, symboliek. Maar in de tentoonstelling hebben we dit niet heel prominent teruggebracht. Iedereen is vrij om ervan te maken wat hij of zij wil. Zolang je visie op voedsel maar verrijkt wordt.”

Voedsel in de stad: een geschiedenis

1830: Nederland veroverd Java. Met de opbrengsten van de koloniën wordt in Nederland een spoorwegennet aangelegd, waarmee de steden kunnen worden voorzien van vers voedsel, zoals melk.
1830: Amerika lanceert de softdrink. Het eerste recept voor een kroket wordt opgeschreven.
1880: Een bevroren schaap wordt over zee vervoerd, van Australië naar de VS.
1882: De Zwitser Julius Maggi maakt het eerste bouillonblokje.
1886: Om een medicinaal drankje tegen duizelingen te ontwikkelen, experimenteert de Amerikaan John Stith Pemberton in zijn keuken met siroop en koolzuurhoudend water. Resultaat: Coca Cola. Hij verkoopt het recept voor 550 dollar.
1916: De eerste supermarkt, Piggly Wiggly opent in de VS.
1925: Een timmerman uit Noorwegen vindt de kaasschaaf uit.

1931: De veemarkt verdwijnt uit de stad met de opening van de Brabant hallen.
1930: Unilever wordt opgericht.
1940: De broers Mac en Dick McDonald openen McDonald's in San Bernardino, in de VS.
1946: Lancering Tupperware.
1948: Uitvinding van de diepvriesfriert.
1953: Kellogg's Sugar Snacks komt op de markt, de 'ontbijtgranen' bestonden voor 56 procent uit suiker.
1953: Het Voorlichtingsbureau voor Voeding ontwerpt de Schijf van Vijf.
1974: De barcode wordt ontwikkeld.
1980: De eerste kant-en-klare diepvriesmaaltijden.
1992: Gekkekoeienziekte breekt uit.
2001: De eerste genetisch gemodificeerde organismen komen op de Europese markt.
2006: Albert Heijn neemt 27 halaalproducten op in haar assortiment.

Ook op het Foodprint programma

Stroom Den Haag organiseert de komende twee jaar allerlei activiteiten in het kader van *Foodprint*.

• De Week van de Smaak vindt plaats op 20 t/m 27 september. Nrc.next culinair journalist Janneke Vreugdenhil gaat samen met anderen op zoek naar de foodprint van Den Haag, door te praten met boeren, koks en ondernemers.

• Tijdens deze week wordt ook een stadsgids van Den Haag uitgegeven, waarin te zien is hoe voedsel van invloed is op cultuur.

• Verder zijn er lezingen en filmvertoningen en er wordt gekookt op bijzondere locaties.

► Voor meer informatie: www.stroom.nl