



Deelnemers aan de zogeheten *dumpster dive* (voedselstroomtocht) delen op de Haagse Dagmart hun oogst met een Turkse man. Hij krijgt brood en aubergines mee. Foto Martijn Beekman / de Volkskrant

Elke dag een diner uit de vuilnisbak

In grote Amerikaanse steden is het vrijwillig leven op afval uitgegroeid tot een bloeiende subcultuur. Ook in Nederland schuimen zo'n honderd mensen dagelijks de afvalbakken af.

Van onze verslaggever
Mac van Dinther

DEN HAAG De afvalcontainer van de Albert Heijn aan de Conradkade in Den Haag lijkt weinig op te leveren. Enkele gele vaatdoekjes, zo goed als nieuw. 'Die zijn nog goed te gebruiken', zegt afvalgids Robin. Maar eigenlijk zijn we op zoek naar iets eetbaars.

Dat lijkt er niet in te zitten, tot Paul, een lange slungel die op zijn kop in de container hangt, van de bodem iets opdiept. Een doosje met roze donuts. Zonder datum, maar zo te zien nog heel eetbaar. Hebben we in elk geval al iets voor bij de koffie.

We zijn op een *dumpster dive*, een stroomtocht langs afvalcontainers en vuilnisbakken. Het doel is genoeg eetbaars te verzamelen om vanavond een diner te bereiden voor tien personen. De tocht staat onder leiding van Robin (32), een ervaren *dumpster diver*.

Robin leeft al drie jaar van afval dat anderen weggooien: winkels, supermarkten, marktkramen. Het begon ermee dat hij het zonde vond wat mensen allemaal wegkieperden. Inmiddels heeft hij ontdekt dat je van afval goed kunt leven. 'Ik heb elke dag vers eten.'

Dumpster diving, *freeganism*, *skippen* of in goed Nederlands: schuimen. In grote Amerikaanse steden is

het vrijwillig leven op afval uitgegroeid tot een bloeiende subcultuur. Met sites als Trashwiki met tips en een erencode: 'Always make sure you don't make a mess.' Afvalzakken na gebruik sluiten.

In Nederland leven zo'n honderd mensen van de overschotten van de maatschappij, schat Robin. Amsterdam en Leiden kennen een harde kern. Het is een persoonlijk protest tegen de wegwerpmaatschappij. Van het wereldwijde voedselaanbod gaat 40 procent verloren, aldus een brochure van Wereldvoedseldag. Nederland is geen uitzondering. Jaarlijks verspillen we 4,4 miljard euro aan voedsel. Een kwart daarvan gooien huishoudens weg, de rest wordt verspilld door horeca, supermarkten en bedrijven.

Tien belangstellenden hebben zich vanmiddag verzameld in Stroom, het kunst- en architectuurcentrum in Den Haag om de fijne kneepjes te leren van het eetbaar afval verzamelen. Onder hen een paar ervaren 'skippers' als Caspar, die vijf jaar geleden een 'trash tour' deed in New York. De anderen zijn novieten.

Bakfiets vol

Robin, wiens normale werkgebied Amsterdam is, heeft verkennings-tochten gemaakt door Den Haag en een route uitgestippeld langs plekken waar wat te halen moet zijn. De

eerste twee stops leveren weinig op. Bij de eerste Albert Heijn is de container net geleegd. 'Zonde. Gisteren zat hij nog vol.' Bij de tweede is de oogst een pak donuts.

De volgende halte is de Haagse Dagmart. De markt loopt op zijn einde, kooplui ruimen op. Markten zijn een goudmijn voor freeganisten, doceert Robin. 'Aan elk van jullie de taak rond te lopen en terug te komen met iets lekkers.' Hij blijft bij de bakfiets. Als je leeft van afval wordt je relatie met eten anders, zegt Robin, terwijl de groep uitzwermt en hij een shaggy opsteekt. 'De spullen die iemand weggooit, hebben voor hem geen waarde meer. Doordat jij ze op-raapt, geef je ze opnieuw waarde.'

Het lijkt een levensstijl die veel tijd

en energie vergt. Dat valt mee, zegt Robin. Als je je plekjes maar weet. 'Laatst vond ik bij de HEMA een zak vol rookworsten.' Al snel stroomt de oogst binnen. Een doos mango's, kromme komkommers, aardbeien, kousenband, wortel, citroenen, wortelen, papaya's, ijsbergsla, negen zakken rozijnen. En brood, héél veel brood. Soms is de groente een tikje verlept en is het fruit (over)rijp, maar nog alleszins eetbaar. 'Sommige kooplui bieden het zelfs aan als je zegt waarom je het doet', zegt een van de deelnemers verbaasd.

De bakfiets is in een ommezien vol. Een Turkse man monstert onze oogst en krijgt brood en aubergines mee. *Freeganism* gaat om delen, zegt Robin. 'Wat je vindt, is een schat. Die wil

je delen met anderen.' In zijn huis geeft hij geregeld diners waarop iedereen is uitgenodigd.

Gegrilde ijsbergsla

Na de markt gaat de tocht langs de achterkant van een Turkse bakker waar we een zak vol gebak en croissants vinden. Op de biologische markt bij het Binnenhof scoren we nog wat truffelaardappeltjes en grote champignons. Dan zitten onze tassen en de bakfiets echt vol. Terug in Stroom stallen we alles uit. Het is veel te veel voor ons tien. Al gauw wordt er in de keuken gehakt, gesneden en gekookt. Een uur later stroomt de tafel vol. Er is aardappelchampionsoep met Mme Jeanettes, komkommersalade, pittige wokschotel, hete pompoenchutney, kousenband met rozijnen en limoen, gegrilde ijsbergsla, schorsenerensoep en brood uit de oven. Alles bij elkaar een meer dan copieuze maaltijd.

Dat is allemaal leuk en aardig, zegt Robin. 'Maar het zijn wel de symptomen van een systeem dat niet houdbaar is. Het is belachelijk dat er zo veel wordt weggegooid.' Maar toch: het eten smaakt er niet minder om. 'Je kijkt voortaan heel anders naar de stad', zegt Minette, een jonge Haagse. 'In plaats van de voorkant van de supermarkt naar de achterkant.'

Protest tegen wegwerpmaatschappij

Dumpster diving is volgens de website trashwiki.org 'het zoeken naar bruikbaar afval, vooral eten, in afvalbakken'. Het woord is afgeleid van het Amerikaanse woord voor vuilnisbak, 'dumpster'. Voor veel personen is het leven van afval een economische noodzaak, voortkomend uit armoede. Zogenaamde 'freeganisten' zijn mensen die vrijwillig leven van wat anderen weggooien, uit protest tegen de consumptiemaatschappij. Zij halen hun eten uit afvalbakken van restaurants, supermarkten en winkels.

In de Verenigde Staten bestaat een bloeiende cultuur van *dumpster divers*. In Nederland gaat het om een bescheiden groep, zo'n honderd personen. Het halen van afval uit containers is wettelijk niet verboden. Wel zijn er supermarkten die het niet willen dat mensen in hun containers rommelen, en afval oneetbaar maken door het bijvoorbeeld te overgieten met kleurstof of chloor.