

Honger naar voedseldebat is onstilbaar

Kunst over en manifestaties rond voedsel zijn populair. Waarom eigenlijk?

Door onze redacteur
MAARTJE SOMERS

AMSTERDAM, 19 MAART. De kaartjes voor de documentaire over de mythische chefkok Ferran Adrià, van het al even legendarische Catalaanse restaurant elBulli, waren binnen vijf minuten weg. Ook met de rest van de 2.600 kaarten ging het hard. Grote kans dat de zaal uitpuilt, vanmiddag bij het Grote Vlees Debat.

De organisatoren van het eerste Food Film Festival, dit weekend in bioscoop Studio/K in Amsterdam, zijn een beetje overdonderd. „Alleen voor de films over slachten, met veel bloed, zijn nog kaartjes”, zegt initiatiefneemster Helen Kranstauber.

Toch hadden ze het kunnen weten. Voedsel is in de afgelopen jaren een veelgebruikt onderwerp geworden voor journalistieke boeken, documentaires, debatten, kunstprojecten en manifestaties.

In Den Haag loopt sinds 2009 het programma Foodprint, een initiatief van centrum voor beeldende kunst Stroom. In Amsterdam is de reeks Film & Food sinds drie jaar populair, met daarin speelfilms waarin eten een rol speelt. Voor signeersessies van beroemde koks staat men in de rij en als schrijvers van succesvolle boeken over voedselkwesties, zoals deze week Carolyn Steel (van *De Hongerige Stad*) ons land bezoeken, is aan belangstelling geen gebrek. En dan hebben we het nog niet over de stapels kookboeken in de winkels en de niet-aflatende stroom kookprogramma's op televisie.

„Foodprint is ontstaan vanuit de constatering dat stedelingen niet meer weten waar hun eten vandaan



Boven: scène uit het BBC-televisieprogramma 'In Search of Perfection', waarin waarin Heston Blumenthal op ongewone, wetenschappelijke wijze gewone gerechten onderzoekt, analyseert en perfectioneert. (Foto BBC). **Onder:** Installatie Foodmaster van Atelier Van Lieshout, waarin menselijke resten worden verwerkt tot varkensvoer.

komt”, zegt programmamaker Peter de Rooden van het Haagse Stroom. „Aanleiding was het boek van Carolyn Steel. We willen niet alleen *food for thought* bieden, maar ook maatschappelijke processen in gang zetten.” Met kunst en maatschappelijke projecten legt Stroom de vinger op absurditeiten in het voedselsysteem en onderzoekt alternatieven. In 2010 bracht men bijvoorbeeld de installatie van Atelier Van Lieshout waarin 'mensen' tot varkensvoer werden verwerkt. Dit najaar wordt een

'duurzaam pioniersdorp' gestart in Den Haag-Zuidwest, met wormencompostbakken voor in de keuken, een espressobar op biogas en een kok die bisamrat en stadsduif zal bereiden, 'op een bedje van stadsrucola'.

Op het Food Film Festival zijn de films over gastronomie in de minderheid. Documentaires over de herkomst van en problemen met voedsel domineren, zoals *Black Gold* (koffie), *Bananas*, *Hunger* en *Taste the Waste* (verspilling). Passief hoeft niemand te blijven. Na het zien van *Het goddelij-*

ke varken en *Bloed* kan de kijker, zo hij nog trek heeft, een workshop worstmaken volgen. Kranstauber: „We willen informatief maar ook positief zijn. Ik heb niet de illusie dat je in een weekend consumptiepatronen verandert, maar je kunt wel laten zien wat er mogelijk is.”

Wat verklaart deze honger naar kook-, voedsel- en warenkennis? „Mode”, denkt Marjolein Kelderman, die sinds een jaar of vijf kookboeken inkoop voor Athenaeum Boekhandel en aanbod en vraag

Eetevenementen

Vanmiddag om 16:15 uur 'Het Grote VLEES Debat' in Studio/K, Amsterdam. Ook morgen films en workshops. Zie www.foodfilmfestival.nl. Voor informatie over Foodprint: www.Foodprint.nl.

Woensdag 25 maart: Food & Film: Ratatouille. www.spui25.nl.

Vanaf 25 maart: Tentoonstelling 'Farming the City' in Arcam Amsterdam. www.arcam.nl.

In de bijlage Boeken aanstaande donderdag een interview met Carolyn Steel.

steeds heeft zien uitdijen. „Sinds Jamie Oliver is koken in de mode. Oliver was de eerste beroemde chef die eenvoudig kookte, geen driesterrenman zoals een Bocuse. Hij liet zien dat het allemaal niet zo precies hoefde.” Toch verkopen ook informatieve boeken over voedsel heel goed, erkent ze. „Mensen willen zich in de materie verdiepen. Michael Pollans *Een pleidooi voor echt eten* loopt heel goed en *Wat zit er in mijn eten*, een verklarende lijst van e-nummers, ook.”

„De belangstelling voor voedsel”, zegt Peter de Rooden van Stroom, „wordt niet alleen ingegeven door hedonisme, maar ook door onbehagen over dierenwelzijn, megastallen en antibiotica en pesticiden in ons voedsel. Het draait om het gebrek aan grip dat we als gemiddelde burger hebben op ons voedsel.”

Ook documentairemakers hebben zich met overgave op de journalistieke kant van voedsel gestort. De meeste films op het Food Film Festival dateren uit 2009 en 2010, de oudste is uit 2005. „De belangstelling voor voedsel past in een ontwikkeling die opgaat voor allerlei producten”, zegt Helen Kranstauber. „Mensen stellen zich vragen bij consumptie. Je ziet dat ook bij bijvoorbeeld kleding, maar voedsel staat het dichtst bij je, het zit letterlijk in je. Iedereen is er vanzelf bij betrokken.”