



Eét je uitzicht

Karina Hendriks &
Jeroen van Westen

2013



VOORWOORD

Beste lezer,

Eét je uitzicht: Een intrigerende titel voor een artistiek onderzoek naar de relaties tussen mens, voedsel en landschap. Verkenner en curatoren zochten in opdracht van Kunstvereniging Diepenheim in 2012, gedurende vier seizoenen naar vragen en antwoorden in het landschap rondom Diepenheim. Want landschap kan je zien en ruiken, maar ook proeven en éten!

Wat heeft Kunstvereniging Diepenheim met landschap en met voedsel te maken? Kunst nodigt uit de werkelijkheid op een andere manier te bezien. Het idee van een artistiek onderzoek als *Eét je uitzicht* is bovendien nadrukkelijk bedoeld om vragen op te werpen. En dat is in de vier edities van *Eét je uitzicht* uitstekend gelukt. Er zijn ook veel antwoorden gegeven, tijdens de sessies na afloop van de lente- zomer- en herfstbijeenkomsten en tijdens het 'natafelen' op 12 januari 2013. Kunstenaars, wetenschappers, adviseurs, boeren en ervaringsdeskundigen kwamen met ideeën, oplossingen en ze stelden nog meer vragen. Smaak en kennis, met kunst als katalysator, bieden op lokaal gebied uitstekende invalshoeken om productie en consumptie weer bij elkaar te brengen. Wij rekenen daarom op nog meer projecten binnen of buiten Diepenheim, die op verschillende manieren gebruik kunnen maken van de bij ons ontwikkelde kruisbestuiving tussen kunst, filosofie, landbouw, economie en gezondheid.

Inspirerende uitgangspunten daartoe worden geboden via de website www.eetjeuitzicht.nl Wij nodigen u uit om een kijkje te nemen en gebruik te maken van de verschillende digitale mogelijkheden om met ons en met elkaar in contact te treden.

Hopelijk smaakt dit project naar meer!

Michiel van der Kaaïj
Intendant Kunstvereniging Diepenheim

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	1
1 VOEDSEL – LANDSCHAP – KUNST	4
<i>Een ongewone vraag</i>	
2 VERKENNERS IN EEN PROEFGEBIED	6
<i>Een caleidoscopisch onderzoek</i>	
3 WAT IS ER TE ETEN?	8
<i>Observaties uit drie seizoenen</i>	
4 HOE SMAAKT HET?	28
<i>Analyse langs twee lijnen</i>	
5 NATAFELEN	36
<i>De aard van de blinde vlek</i>	
6 WAT WILLEN WE ETEN?	39
<i>Tussen droom en werkelijkheid</i>	
7 HOE VERDER?	42
<i>Kunst als katalysator van verandering</i>	
COLOFON	45

Wat is er te eten?

Eét je uitzicht 2012 is een artistiek onderzoek naar de relaties tussen mens, voedsel en landschap. Het richt zich op de blinde vlek van de consument voor de herkomst van ons voedsel en de rol die het landschap (als een soort voedselbank) daarin vervult. Kunstvereniging Diepenheim laat in de lente, zomer en herfst van 2012 de eetbaarheid van een proefgebied onderzoeken.

Verkenner worden het veld ingestuurd met de vraag: “Wat is er te eten?” Zij bekijken en onderzoeken het landschap vanuit hun eigen expertise. Onder de verkenner zijn een biologische boer, een infanterist, een filosoof, een landbouweconoom, een landschapsarchitect en enkele beeldende kunstenaars. Gedurende de dag brengen zij eetbare vondsten naar de voedselontwerper die de ‘smaak van de dag’ bereidt. Aan het eind van de dag brengen de verkenner verslag uit aan een vast panel en wisselende bezoekers. De panelleden hebben hun wortels in kunst, voedsel en gezondheid, filosofie, en landschapsarchitectuur. Onder de bezoekers zijn bewoners van het proefgebied en andere geïnteresseerden. Elke bijeenkomst begint met een column van een panellid en tijdens het gesprek wordt de ‘smaak van de dag’ opgediend om de eetbaarheid van het landschap samen te proeven.

**Een blinde vlek**

Voedselproductie komt voort uit een landschap, of andersom gezien, een landschap wordt in belangrijke mate gevormd door voedselproductie. Wat is eigenlijk de relatie tussen landschap en voedsel? Komen verantwoorde, smakelijke producten uit een smakelijk landschap? En andersom?

Er vormen zich twee hypothesen: I In het landschap herkennen we ons voedsel niet (fysiek niet, mentaal niet), en II In ons voedsel herkennen we het landschap niet (fysiek niet, mentaal niet).

Waarom is dat zo moeilijk? Veel mensen lijken een blinde vlek te hebben voor de relatie tussen mens, voedsel en landschap.

We zien vier stappen in de verhouding tussen voedselproductie en eten tot de betekenis van ons voedsel. Zaaïen, oogsten en slachten, bereiden en eten, en natafelen. Maar het menu van de moderne mens bestaat grotendeels uit anonieme producten: boodschappen. Het ‘oogsten en slachten’ is al lang uit beeld geraakt. Tijdens de bereiding is de oorsprong onzichtbaar geworden. Ook stokt de cirkel vaak na het eten, we geven geen respect en betekenis aan de herkomst van ons eten.

De blinde vlek heeft ons inziens alles te maken met het vermogen om waar te nemen en consequenties te trekken uit die waarneming. Als we ons voedsel herkennen in het landschap, verandert dat onze smaak? Kennen we dan andere betekenissen toe aan wat we aten of willen eten? Kunnen zo ook keuzes ontstaan om anders te produceren, zo anders dat daardoor ook andere landschappen ontstaan? We besluiten een onderzoek op te zetten om aard en karakter van de blinde vlek te bepalen.

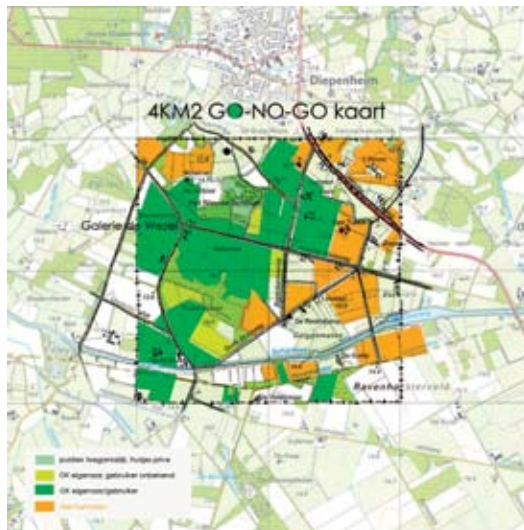
VERKENNERS IN EEN PROEFGEBIED

Een caleidoscopisch onderzoek

Proefgebied

Het is een complexe vraag die we bekijken vanuit meerdere invalshoeken. Hoe kunnen we verschillende disciplines met elkaar in contact brengen, zodat er uitwisseling en samenwerking tot stand komt? En hoe zorgen we dat iedereen begrijpt waar het over gaat en uitgenodigd wordt om betrokken te zijn bij de zoektocht?

We besluiten een concreet proefgebied te kiezen in de buurt van Kunstvereniging Diepenheim, de opdrachtgever en initiatiefnemer. Een blok van 4 km² in de topografische atlas (1:25.000) dat alles heeft: een beek, bos, houtwallen, weilanden, maïsakkers, boerderijen, een camping, een park met vakantiehuisjes. Kortom, in dit landschap dat door velen als aantrekkelijk wordt beschouwd, kiezen we voor het gewoonste stukje - als een pars pro toto voor ruraal Nederland op de hoge zandgronden.



Zintuiglijk en non-hiërarchisch

We gaan de blinde vlek empirisch onderzoeken op onze 4 km². Door waar te nemen verbind je jezelf met het onderwerp van je onderzoek. We willen leren van wat we zien door observaties op een non-hiërarchische manier aan elkaar te koppelen en te combineren met wat we al weten. Door het rapporteren en uitwisselen van die waarnemingen maak je het publiek deelgenoot van je bevindingen. Uiteindelijk is er niet één waarheid en zal ook dit onderzoek niet leiden tot Utopia. Wel hopen we zo een complex probleem zichtbaar te maken in een doodgewoon stukje landelijk gebied van 4 km².

Natafelen

Na elke verkenning tafelen verkenners, panel en curatoren na. Het panel bewaakt twee onderzoekslijnen. De *classificatie van voedsel* bestrijkt de reikwijdte tussen het landschap als voedsel voor het lichaam en voedsel voor de geest.

Wat is eetbaar?

De *classificatie van tijd* en ruimte gaat dieper in op hoe het cultuurlandschap een nevenproduct is van voedselproductie en energie en bouw materiaal; oftewel van wonen en werken.

In een vierde sessie, de wintersessie, tafelen we na met een grote groep experts. We proberen antwoorden te formuleren op onze onderzoeksvraag en nemen een voorschot op de volgende vraag. Als we de blinde vlek kennen, welke kansen zien we dan tussen droom en werkelijkheid en welke mogelijkheden zien we voor de kunst als katalysator?

3

WAT IS ER TE ETEN?

observaties uit drie seizoenen



Lente



Panel Harro de Jong

“Datgene wat we kennen als voedsel zien we niet: biefstuk, kip, sla, brood, komkommer, thee, ... En we kunnen een stap verder gaan: datgene wat we zien herkennen we niet als ons voedsel. Gras en maïs? Is dat melk en vlees? En het kan nog een stapje verder gaan: heel veel van wat we zien, herkennen we niet als eetbaar: wilde planten, ganzen, Japanse oesters of boleten...”

Cor van Marle – biologisch boer / ex-monnik

“Elke keer dat we een glas melk drinken, is er een verbinding met koeien ergens in een wei of stal en via de koeien met het gras, de aarde, regen... Aan al ons eten zitten lijntjes. Kansen te over om verbondenheid met de landbouw, de aarde, de boeren, de dieren te beleven.”

**Geen omheiningen
Het land ligt zonder grenzen
Koeien steeds op stal**



Dorine Rüter – expert duurzame landbouw

“Drie boeren, drie verhalen, maar niet uniek. Een stopper, een volhouder die niet wil groeien en een groeier. Alle drie vertellen ze dat je het landschap en het boerenbedrijf niet kunt leren kennen vanaf de weg. Je moet aan de keukentafel komen zitten, in de stal kijken. De kloof tussen producent en consument, tussen landschap en voedsel is groot, want omgekeerd lijkt het dat de landbouw maar langzaam door krijgt dat de consument aan het veranderen is.”

**Landbouw en consumenten
lijken elkaars verhaal
onvoldoende te kennen.**

Hans Jungerius – beeldend kunstenaar

“De urbane banneling en de toerist waarderen het landschap compleet anders dan bewoners en bewerkers. Voor die laatste categorie is de dagelijkse woon- en werkomgeving geladen met herinneringen en verhalen; de eerste vindt bevestiging voor z'n droombeeld van rust, ruimte en 'vroeger'. Het is een wat ongemakkelijk huwelijk tussen twee werelden die tot elkaar veroordeeld lijken.”

De toeristische beleving speelt een steeds grotere rol en dat leidt tot een wonderlijke legering waarin het productielandschap versmelt met beelden van tradities en replica's van het rustieke.



Laurette van Slobbe – expert eetbare planten

“De berm staat vol met zevenblad, brandnetel, paardenbloem, gele dovenetel, fluitenkruid, hondsdrif, gras, braam, krentenboom, veldzuring, weegbree, vlier. Allemaal eetbaar en heel gezond! Een schitterend landschap, nog tamelijk extensief. Maar wat een gemiste kans vanuit het perspectief van plantaardig voedsel. Het grootste deel van het land is niet eetbaar voor ons, maar gaat naar varkens, kippen, koeien.”

**Maak het landschap renderend,
er zijn genoeg hagen, akkerranden.
Voeding en farmacie uit de kieren
van het cultuurlandschap!**

Zomer



Panel Martin Drenthen

“Er is een functionele blik die niet zomaar samenvalt met de privébeleving. De optelsom van de verhalen die voortkomen uit onze relatie met de wereld zorgen voor de betekenis van een plek. Hoe meer deze verhalen wortelen in het ontstaan van de plek en de historische omgang daarmee, des te beter kunnen we natuur en cultuur op elkaar afstemmen tot een plaatsgevoel 2.0: “onder de dunne laag van beschaving schuilt nog steeds de wildheid.” Betekent dat, dat het eten van de wilde planten uit de kieren van het cultuurlandschap ons dichterbij het oorspronkelijke landschap brengt?”

Curdin Tones – beeldend kunstenaar

“Dit landschap is mooi voor het oog, maar hoe geraak ik er? Mag ik hier wel wandelen, mag ik hier wel zijn? Hoe kan ik hier mijn mens-zijn onderzoeken in relatie met de wereld die mij voedt? Ik zie vijf zones. Het functioneel monotone productielandschap, de verzorgde voortuinen, de schaduwrijke houtwallen met hun bladerrijkdom, een schrale, zanderige strook langs de beek en het mossig dennenbos met geheimzinnig licht. Alleen die laatste twee laten mij als zintuiglijk mens echt binnen. Maar die vijf samen, dat maakt de streek tot wat hij is.”

**Het is een mooi boerenland:
de boerderijen staan er, het land ligt er groen bij,
prachtig licht vandaag. Maar is cultuur hier een
product van het landschap?**



Sergeant Joeke Vellema - infanterist

“De eerste prioriteit om te overleven is water. Kijk uit voor industrie en mest- en gifstoffen van de landbouw. Eten zo mogelijk tien minuten koken, maar beter ziek dan uitgedroogd. Dan: koolhydraten tegen de honger, eiwitten voor de spieren, vitamines om gezond te blijven en vetten - altijd moeilijker - voor de lange termijn. In de zomer kan ik hier wel een tijdje ongezien aan mijn eten komen. Er is bos en er zijn dichte houtwallen. Ik zag haas, fazant, nestkasten, eetbare planten en een grote snoek in de beek. De schaalvergroting van het landschap maakt het echter niet makkelijk om voedsel en schuilplekken te vinden.”

**Als het echt moet, dan is ook die kat eten.
Huisdieren zijn vaak makkelijk, want tam,
maar mensen gaan ze zoeken en
kunnen jou dan vinden.**

Bernard Harfsterkamp - natuuradviseur

“Mijn blik is gericht op planten. Ik schrijf hun namen op en herken samenhangen met de ondergrond en het menselijk gebruik: 175 soorten. Dat klinkt misschien veel, maar in een soortenarm gebied kom je al snel tot 200. Geen bijzondere soorten helaas, alles is algemeen. Dat past in de tendens naar het lege landschap: weinig plantensoorten, weinig diersoorten.”

De natuur was op zijn mooist toen het boerenleven armoedig en hard was. Wat wij beschouwen als natuurrijkdom was het gevolg van jaren overmatig gebruik, van uitputting.

goudvlees	Rankonde helmblom	Zachte drank	Wolfspoet
Varkens gras X	Groene den E?	Reukgras X	Zompgras
Hop E	Vogelkers	Echte rooibloedbloem X	Valkenavel
Glad walstro X	Geepkeers X	Moeras walstro X	Tuinklaar X
Heer noes	Smeerwortel X E?	Gewone ereprijs X	Moeraskeers X
Koninginnekruid	Gekwalen X E	Muizeoor X	Voederwikke X
Blaas Haring wilgeaasje	Bosveldkeers X E	Lurix	Raukouluze kahlillex
Heerde, barse X	Schietwilg	Zegge	Gladten cyperuid X
Bijvoet E	Mannengras X E	Nijfjesvoren	Kale j onkeer X
Duizendblad E	Brede sterkluis	Giesing ras E	Ruw vergeten nleje
Echte valeriaan X E	Spoetkeers	Bos hantkeers	Paarse dwekel X
Rode klaver X E	Hinzelnae X	Gewone raket X	Gewone engelworte
Beemdmisbloem X	Grote rone	Ruwe smeke	Pipkeers bloem X E
Lies gras	Pijpkeers	Gevleete gele dwekel	Veldrus
Klein slaepzand X	Blauwe bosbes E	Gewoon hantkeers X E	Gewone reig orkeer
Moeras spica X	Hag wind X	Geel nagelweid X	Kaltstacab X
Scherpe bodebloem X	Beuk	Gewoon hantkeers X	Adelings voren E
Gewone hoornblazen X	zwarte eks	Schinduw gras X	Schij hantkeers
Fluitkruid	Smalle wikke X E?	Veelbloemige salomiszep	Brem
Akkoordel X	Wilde beekpalm X E?	Dalkruid	Voederwikke X
Groze weegbees	Populier	Hulst	Blauwe keekere
Schijf kamille X E	Hondskoos E	Donglasspa	bodebloem
Kleefkruid X		Gladde wibbol X	Moeras vergeten nleje
Riet		Böchtige smeke X	Moeras polkeerde
Glanthave			



Miriam Velter – praktisch idealist

“Voor mij als vegetariër ziet dit landschap er niet smakelijk uit, eerder droog. Op een mooie moestuin na is alles gras en maïs. Prima voor een koe, die alles kan herkauwen. De planten en vruchten in berm en bos zijn lekker als smaakaccent, maar ik kan mijn buik er niet mee vullen.”

Vorige week zijn ganzen geschoten. Ik heb rondgevraagd en gebeld, maar ze liggen in vriezers te wachten op Kerstmis.



Herfst

Panel Martijn van Beek

“Stel jezelf de vraag bij het kiezen van je voedsel: ‘heb ik dit nu echt nodig?’ Er is veel te winnen als ieder voor zich vaststelt wat gezond voedsel is voor hem of haar. Tegelijkertijd is er op wetenschappelijk gebied nog een lange weg te gaan. We hebben ons tot nu toe meer geconcentreerd op genezen dan op voorkomen en al helemaal weinig aandacht gegeven aan de rol van voeding in relatie tot onze gezondheid. De eerste stap ligt bij onszelf.”

Peter de Ruyter - landschapsarchitect

“De mensen lijken in het Diepenheimse landschap op zoek te zijn naar luwte, ontmoetingen, plezier en vooral ook toegankelijkheid. Het landschap zei mij echter: “Ik ben ongenaakbaar en uitgemergd.” Voor de toekomst kan het interessant zijn om tot een nieuw economisch model te komen die de discrepantie tussen nut en plezier opheft. Als je kijkt naar de geschiedenis, dan heeft dit landschap twee troeven: de gastvrijheid en de feodale structuur.”

Pas om vijf over vier had ik voor het eerst een ervaring van gezondheid. Dat was nota bene buiten de 4 km2!



Michiel Korthals - filosoof

“Ik sprak met middenstanders en boeren. Mijn conclusie is dat de stad zich niet bemoeit met het platteland en de boeren de stad niet opzoeken.

Koeien zijn prachtige beesten en melk en vlees is een luxe waar je van moet en kan genieten, maar de eetbaarheid wordt teveel gereduceerd als alleen melkvee hier eten krijgt. Een landschap is ook een eetkamertafel met een maaltijd: wie kan er aanschuiven, wie niet?”

**Landschap is een publieke zaak.
Waarom zie ik geen tekenen van
betrokkenheid bij het landschap?
Nestkasten of vlinderbevordering,
bijenclubs, een landschapsvereniging!**

Jan Willem van der Schans - landbouweconoom

“Een slager die nog zelf slacht! Achter hing het rund van die ochtend, vers aan de haak. Zijn cranberrypaté is de beste in Nederland. Die zit nu in mijn tas. Alleen, het vee komt niet uit de buurt. Te wisselend van kwaliteit, zegt hij. Bij een melkveehouder kocht ik melk vers uit de tank. Dat doet niemand hier. Ik gaf een euro per liter. Dit mag dan een kunstproject zijn, ik wil de boer duidelijk maken dat hij er door rechtstreekse verkoop meer aan kan verdienen!”

“Ik ben euforisch! Ik kom uit Rotterdam en denk, hier, rondom Diepenheim, wordt ons vlees en onze zuivel geproduceerd! Die ruimte is er in de Randstad niet.”



Wietske Maas - kunstenaar

“Toen ik op pad ging had ik honger en dat gevoel ging niet weg. Dit landschap lijkt op een choreografie van een economische machine. Met coulissen als tussenruimten waar nog wat plaats is voor planten en dieren. Het is bij uitstek een antropocentrisch landschap. Dit geeft iets paradoxaals. Het schept een gevoel van eenzaamheid. Omdat de menselijke schaal is verdwenen? Ik mis vitaliteit die ontstaat door de dynamiek tussen mensen en het onzichtbare leven in de coulissen.”

**Ik ben voorstander van het ‘derde landschap’.
Niet alleen natuur en niet alleen cultuur,
maar juist de kruisbestuiving zorgt voor vitaliteit.
Voor mij is eten een manier om hier doorheen te breken.**

I
In het
landschap
herkennen
we ons
voedsel
niet

Classificatie van voedsel

II
In ons
voedsel
herkennen
we het
landschap
niet

Classificatie van ruimte en tijd

I

De paradox van de indirecte en directe eetbaarheid

Wat is er te eten? Met wat kennis van survival kun je in de zomer een aardig eind komen. Maar veel van het voedsel dat in het zichtbare landschap wordt geproduceerd is indirect voedsel, of we herkennen het niet als voedsel. Gras en maïs moeten eerst door een koe worden opgenomen om voedsel voor de mens te worden. Van elke hectare engels raaigras komt 20.000 liter melk per jaar. Ofwel 4.000 pakjes roomboter of 143 Goudse kazen. Maar de dieren, het melken, de slacht en zuivelverwerking maken geen deel uit van het zichtbare landschap en spelen geen rol van betekenis in het lokale culturele leven. Dit indirect eetbare landschap is een stille getuige van de grote hoeveelheid dierlijke producten in ons dagelijkse menu en van de lage prijs die we daar voor willen betalen. Tegelijkertijd wordt het direct eetbare niet meer herkend. Wilde planten worden niet geoogst, de jacht is marginaal en overvloedige ganzen worden door de meeste mensen niet als potentieel voedsel gezien.

De smaak en gezondheid van het landschap

De smaak van wilde planten verrast velen. “Bepaald niet duf die Hollandse keuken!” Brandnetel in de lente smaakt echt anders dan brandnetel in de zomer. Smakelijke gezondheid, maar het aanbod is niet heel anders dan elders in Nederland. Waar het landschap nu getuigt van een dieet met veel dierlijke producten, zijn deze planten misschien deel van een toekomstig gezonder eetpatroon? Is er een link tussen de voedingsgewoonten uit dit landschap en de opkomende chronische ziekten waar we aan lijden? Hoe gezond is het landschap zelf eigenlijk? Op diepgaande ervaringen van gezondheid hebben we de verkenner niet weten te betrappen. Lijdt het landschap zelf aan chronische ziekten door verkeerde voeding?

De afstand tussen mens en voedsel (stad en ommeland)

Met de krimpende boerenstand, de trek naar de stad, de afnemende binding met het land, lijkt niet alleen de relatie tussen mens en land ontkoppeld te zijn, maar ook de relatie tussen mens en voedsel. Zelfs in een kleine plaats als Diepenheim haalt de zelfslachtende slager zijn dieren van elders en zijn de streekproducten in de winkel niet uit de eigen streek. De melkveehouder koopt koffiemelk in de supermarkt en er zijn geen burens die langskomen voor verse melk. Kunnen de mandjes met courgettes en pompoenen langs de weg in de herfst deze kloof overbruggen?

De fysieke en mentale ontoegankelijkheid (onbereikbaarheid van het voedsel)

Het landschap is mooi, maar hoe kom je er in? Waar zijn de paden om het landschap echt te kunnen proeven? Ik mag toch niet zomaar overal lopen? Komt het door het ontbreken van paden dat het moeilijk is om je te verbinden met het landschap en je geestelijk te voeden? Of kennen we de bewoners niet goed genoeg, is het de spanning tussen productie en recreatie, of zijn het de kleine verschillen in de seizoenen? Alleen als je heel stil bent van binnen en je overgeeft aan het landschap, kun je de warmte van de aarde voelen, de geluiden binnen laten komen, het landschap ten diepste ervaren. Wat zegt het dan?

II

Ontkoppeling van mens en landschap

De afstand tussen mens en landschap is steeds groter geworden en daarmee de afstand tussen voedsel en mens. Waar wonen, werken en eten ooit samenhangen met de plek, zijn ze nu losgekoppeld. Bewoners en zelfs de grondeigenaren zijn bijna nooit landgebruikers. Eigenaren en landgebruikers zijn niet altijd bewoners. Veel gebruikers komen als toerist en hebben maar een kortstondige verbinding. Wat de verschillende groepen met elkaar verbindt is dat ze allemaal ook consument zijn. Wat willen we eten? Zijn we niet allemaal op zoek naar geriefelijkheid in dit landschap? Naar luwte en ontmoetingen?

Spanning tussen productielandschap en vrijetijdslandschap

Die eensgezindheid zien we niet in het landschap. Het beeld van het landschap van bewoners, bezoekers, gebruikers en eigenaren past niet op elkaar. Waar de een gras als productiegrond ziet, ziet de ander gras als groene ruimte, en de volgende een armoede aan soorten. Zoekt de een naar herkenning van een verleden dat niet zo mooi en romantisch was als we ons nu voorstellen, de ander ziet een zware toekomst vol beperkingen. Deze ervaringen worden niet uitgewisseld, we erkennen onvoldoende dat de productieruimte ook recreatieruimte is en dat met name binnen de recreatieve beleving ook een vals historisch beeld meespeelt. Hoe ver liggen deze beelden uit elkaar, in hoeverre speelt het landschap hier een eigen rol in?

Van multi – naar monofunctioneel landschap

Waar het landschap ooit een bundeling of stapeling van functies was, is het nu grotendeels monofunctioneel. Het grasland is alleen maar te maaien voer; geen biotoop voor vogels en insecten, geen plek voor een stiekeme vrijpartij, geen parfums die open is blijven staan. Niet eens meer een graasplek voor een koe! Ook de drie overgebleven landbouwbedrijven laten geen spoor van verweving zien. Ze zijn gericht op melk, niet meer en niet minder. Komt het landschap daarom uitgemergeld en ongenaakbaar over?

Dynamiek en vitaliteit

Aansluitend hierop komt een gemis aan vitaliteit en dynamiek naar voren. Dynamiek tussen verschillende wezens. Een van de paradoxen die boven water komen is dat de soortenrijkdom van het landschap het grootst was op het moment dat de symbiose van mens en natuur vorm kreeg. De verschillen in bodem en watergesteldheid werden optimaal tot expressie gebracht in wilde planten en de bijbehorende dieren. Maar ook: de armoede was groot en honger niet uitgesloten. Nú is de soortenrijkdom van planten en dieren in het landschap karig, maar het aantal planten per soort groot, net als de hoeveelheid voedsel die er groeit.

De kok

Panel Nils van Beek

“Kan gastronomie ook kunst zijn? In de veldkeuken van voedselontwerper Ernst Ruijgrok stijgt het koken uit boven een geautomatiseerd, op voeding gericht ambacht. De veldkeuken legt smaken en vormen bloot, abstraheert de werkelijkheid en weerhoudt ons van alledaags handelen. Via smaak, geur en tast toont de kok - de kunstenaar - het landschap dat onze ogen niet of nauwelijks kunnen waarnemen.”

In de Natafelsessie tijdens de winter toetsen we bovenstaande analyse aan een brede groep goed geïnformeerde mensen met verschillende achtergronden. Waarnemingen die lokaal gedaan zijn door onze verkenner, krijgen door intensieve discussies een bredere context. Daarbij lijkt 'ontkoppeling' een sleutelbegrip in het vangen van de blinde vlek die we hebben voor de relatie tussen landschap en voedsel. Die ontkoppeling wordt signaleerd op verschillende terreinen.

Uitzicht en inzicht

Landbouw is sinds de Tweede Wereldoorlog een losgeweekte tak binnen de economie waar de overheid dicht op zit en zelfs nadrukkelijk aan de touwtjes trekt via subsidies, regelgeving en controle. De belangrijkste ambitie van de overheid is voedselzekerheid in de zin van voldoende, betaalbaar, veilig voedsel - waarbij veilig nogal automatisch ook als gezond wordt gezien. Deze ambitie is grondlegger van een landbouw die uitmunt in productiviteit en lage prijzen met minder boeren. Deze kleine groep is er internationaal gezien een van olympische kampioenen. De overtuiging dat we voedsel eten dat is geproduceerd door olympische kampioenen onder het toezicht oog van de over ons wakende overheid, draagt er toe bij dat we ons weinig afvragen als we door een landschap gaan. Het land is groen, het is ruim en het is er rustiger dan in de stad. Maar het uitzicht kan zonder vragen niet tot inzicht leiden.

Vitaliteit en energie

De hoogstaande agrarische technologie verwijdert ons van een multifunctioneel landschap naar segmentering die monofunctioneel doorgaat en zich losmaakt van land, omgeving, omwonenden en bezoekers. Het voegt toe wat vereist is voor het gewenste product en negeert grotendeels bodemsoort, bodemleven, hoogteverschillen, grondwater en diversiteit in flora en fauna. In een akker staat maïs en geen klaproos en korenbloem. In een grasland staat engels raaigras, geen duizendblad en sint janskruid. Landbouw en ondergrond zijn grotendeels ontkoppeld. Het natuurlijk substraat krijgt niet meer de kans om tot expressie te komen. Is dit de reden waarom een gemis aan vitaliteit en energie wordt ervaren in het landschap?

Fysieke en mentale toegankelijkheid

Er zijn nog maar weinig mensen die wonen én werken in hetzelfde landschap, laat staan er ook nog voedsel verbouwen. Dit wordt versterkt door het feit dat er geen plaats is voor boeren in de omgeving van woongebieden en we het belangrijker vinden om op fietsafstand van een supermarkt te wonen waar producten uit de hele wereld liggen.

Een ander aspect is dat we voedsel dat bijna voor het grijpen ligt bijna niet meer op durven pakken. Wat mag wel en wat mag niet? Er zijn allerlei geboden en verboden en daar zijn we ook gevoelig voor. Waarom niet vissen in de beek en paddenstoelen verzamelen in het bos? Is voor het overkomen van deze afstand meer kennis en ervaring nodig? Fysieke en mentale toegankelijkheid van het landschap worden als noodzakelijke randvoorwaarden gezien voor het verkleinen van de afstand. Dat we niet meer primair bezig zijn met het verzamelen van voedsel, heeft ons overigens ruimte geboden om ons breder te ontwikkelen. Afstand is niet alleen maar negatief!

Open waarneming

Leidt onze manier van voedsel produceren tot ongezonde eetgewoonten, of leiden onze deels ongezonde eetgewoonten tot een bepaalde manier van voedsel produceren? Stel dat het landschap er inderdaad slecht aan toe is, zouden we dan onze eetgewoonten willen veranderen om daarmee verantwoordelijkheid te nemen voor onze omgeving?

Er is weliswaar veel kennis van voedsel verzameld, maar de claims die gebruikt worden door allerlei partijen maken het er niet gemakkelijker op. We hebben maar weinig adequate kennis over het fysieke en mentale voedsel dat het landschap ons biedt. Kunnen we bijvoorbeeld naast de paddenstoelen en de wilde planten ook de levenskrachten van een plek als voedsel tot ons nemen? De open waarneming is wellicht een ingang om weer tot praktische kennis te komen.

Conclusie

Het landschap toont nadrukkelijk onze cultuur. Wat zien of herkennen we niet meer in het landschap? Het landschap is een bron van voedsel, maar landschap is ook bron van energie en bouwmaterialen. Onze cultuur herkent haar eigen grondgebondenheid niet meer. Buiten vinden we een decor dat niet noodzakelijk de werkelijkheid hoeft te representeren; lekker bewegen, lekker buiten, het lekkere landleven. We bouwen onze eigen beleving, zien wat we willen zien en zien niet wat we niet zoeken.

Maar er gaan tegenstemmen op. Van actiegroepen die de consument op directe wijze inzicht verschaffen en tot andere keuzes manen, tot boeren die expliciet voor herkoppeling met bodem, plant, dier en consument kiezen. Van lokale verbanden tussen boer en detailhandel tot stedelijke en regionale netwerken waarin relaties nieuwe vormen krijgen.

6

WAT WILLEN WE ETEN?

Tussen droom en werkelijkheid

De bevinding dat het vermogen je te kunnen verbinden met het landschap of met voedsel in het menszijn ligt, blijft in de marge. Gezien de nadruk op ont koppeling is dat op zijn minst opvallend. Welk menszijn spiegelt dit landschap ons? Wie ben ik als mens en wat is écht goed voor mij? Is onwetendheid een zegen? Deze vragen worden door een aantal mensen voorzichtig aangeraakt, maar blijven onderbelicht in de gesprekken.

We hebben daarin een keuze. 'Wat niet weet, wat niet deert' is op zich een voorstelbare houding. Ook wanneer je bewust wilt leven, zijn er grote verschillen. De ene mens wil zich zintuiglijk, ervarend verbinden met de omgeving, het landschap, het voedsel en de ander wil informeren, begrijpen en de bevindingen controleren. Voor beide typen is een volgende stap dat je initiatief neemt. We hebben de gasten daarom uitgedaagd met ideeën te komen om de blinde vlek aan te pakken.

Communicatie

In de ideeën komen verschillende voorstellen naar voren om het noaberschap te laten herleven in nieuwe coöperaties. De coöperatie kan kleinschalig zijn, bijvoorbeeld: een boer en de lokale slager van het dorp zorgen er samen voor dat het vlees van de dieren van de boer naar de standaard van de slager en naar de smaak van de dorpsbewoners is.

Breder gezien kan het zijn dat boeren, landgoedeigenaren, consumenten, natuurgenieters en politici een noaberschap starten waarbij ze regelmatig met elkaar aan tafel zitten en zoeken naar het gezamenlijke belang.

De fysieke vorm van zo'n sociaal netwerk zou een landgoed kunnen zijn, ook een typisch verschijnsel hier. Het landgoed 2.0 is niet per se van één eigenaar, maar is een landschap dat in samenhang wordt beheerd, strevend naar een balans tussen lust en nut, tussen wonen en werken, tussen natuur en cultuur.

Naast deze op communicatie tussen mensen gerichte ideeën komen nog drie andere strategieën naar voren. Met een Blij Box wordt een 'stukje' landschap aangeboden aan een pasgeborene. Het land komt naar de stad en laat zich zien. Door de gift te accepteren wordt een band aangegaan. De velden en schuren spreken tot de smartphone die passeert en vertellen over wat er groeit, bloeit, eetbaar is en hoe dat gebeurt. Van dag tot dag, van uur tot uur kun je toegang krijgen tot de oorsprong van je voedsel.

De laatste strategie is die van de ontregeling. Doorbreek de verwachtingspatronen en zet de consument op een ander been. Maak productie en landschap tot onderwerp van gesprek. Dit zou een mooie taak voor de kunst kunnen zijn.

Lokale ervaring

Een noaberschap of coöperatie die toewerkt naar een eigen product met eigen smaak, maakt een lokale ervaring. Hoe meer daarbij wordt uitgegaan van lokale omstandigheden als bodemkwaliteit, smaak van het water, geur, sterke verhalen en eigen zwakheden, des te lokaler wordt het product. Via dat product wordt het lokale landschap opgeroepen, het product is portret van het landschap waaruit het is voortgekomen.

Een andere vorm van lokale ervaring is iets mogelijk maken dat elders niet gebeurt. Een bijzonder moment dat het alledaagse in een ander daglicht zet. Zet bijvoorbeeld planten, bloemen en kruiden op platte karren in een landschap vol maïsakkers. Eetbaar en aantrekkelijk voor insecten en vlinders. Het is een bescheiden vorm van cultuurkritiek, een positieve vorm van aandacht vragen en een alternatief bieden. Het principe van de interventie is bij uitstek het medium van de kunst en wanneer het gekoppeld wordt aan kennis van zaken kan het ook een echt alternatief zijn dat wortel schiet.

In de voorstellen die nadruk leggen op de lokale ervaring zit ook een excursievorm waarbij het horen, voelen, het zijn in het landschap centraal staat; buiten op weg en in het veld, maar ook binnen in de schuren en de stallen. De excursie is een leervorm waarin je jezelf open kan stellen en jezelf via de waarneming verbindt met je omgeving.

Een idee in het verlengde hiervan legt nog meer de nadruk op wie en wat we zijn: wat ervaren we als we het landschap eten in het landschap zelf? De uiterste vorm van 'lokale stofwisseling' ligt in de vraag of we deel kunnen worden van dat landschap, een directe relatie aangaan met wat we eten, dat we worden wat we eten: een metafysisch metabolisme?!

7 HOE VERDER?

Kunst als katalysator van verandering

Het project Eet je uitzicht heeft geprobeerd een stap terug te zetten ten opzichte van een gevoel van onvrede met de productie van ons voedsel. We hebben geprobeerd een klein gebied op veel manieren zo eerlijk en intensief mogelijk waar te nemen. Vervolgens zijn die bevindingen met elkaar in gesprek gebracht en blijkt de oorspronkelijke verontrusting verschillende gezichten te hebben. Ook blijkt dat die verontrusting mogelijk weg genomen kan worden door er juist vanuit het lokale naar te kijken en te werken aan wezenlijke veranderingen. De kracht van de kunst in dergelijke processen is dat het onze gewoonlijke zintuiglijke beleving abstraheert en de neiging tot alledaags handelen tot stilstand brengt. Het zet de beschouwer op een ander been, noodt tot reflectie en zet mogelijk aan tot andere keuzes.

De volgende fase van dit project ligt besloten in de schatkamer aan ervaringen die beschreven zijn in de blogs en essays van verkenner en panel. Ze nodigen uit om lokaal projecten te initiëren die gebruik maken van kruisbestuiving tussen kunst, filosofie, landbouw, economie en gezondheid. Gek genoeg maakt het dan niet uit of met 'lokaal' Diepenheim bedoeld wordt, of een andere landschappelijke eenheid in Nederland, stad of platteland.

In dit onderzoek is duidelijk geworden dat er nauwelijks sprake is van lokaal voedsel in de zin dat het voedsel iets vertelt over de specifieke kwaliteiten van het landschap, van de cultuur van deze streek. Willen we wel weten wat we eten? Zo ja, dan zullen we de ontkoppeling recht in de ogen moeten kijken. Dat kan dan leiden tot projecten waarin lokale productie en consumptie elkaar weer leren kennen via smaak en kennis. Aanzetten hiertoe zijn te vinden in de thema's en ideeën die tijdens het Natafelen boven zijn komen drijven. De discussies wijzen op twee aandachtsgebieden: communicatie en lokaliteit.

Na de vraag 'Wat is er te eten?' is het nu tijd voor de vraag 'Wat willen we eten?'



...BOEREN ENTHOUSIAST!...



De tafel



Beelden en citaten uit lente, zomer en herfst zijn te zien op een door Eloi Koster ontworpen tafel. Deze wordt tentoongesteld in een veld bij het Drawing Centre Diepenheim aan de Kuimgaarden 1.

COLOFON

Kunstvereniging Diepenheim

Marinus Aafting
Jan Willem van Beusekom
Joop Hoogeveen
Michiel van der Kaaij
Peter Sonderen
Jasmijn Weener

SKOR

Nils van Beek

Curatoren

Karina Hendriks
Jeroen van Westen

Fotografie

Karina Hendriks
Jasmijn Weener
Jeroen van Westen

Ontwerp

Eloi Koster

Cartoons

Lex Dirkse

Redactie

Hanneke Spijker

Verkenners

Bernhard Harfsterkamp
Hans Jungerius
Michiel Korthals
Wietske Maas
Cor van Marle
Dorine Ruter
Peter de Ruyter
Jan Willem van der Schans
Laurette van Slobbe
Curdin Tones
Joeke Vellema
Miriam Velter

Panel

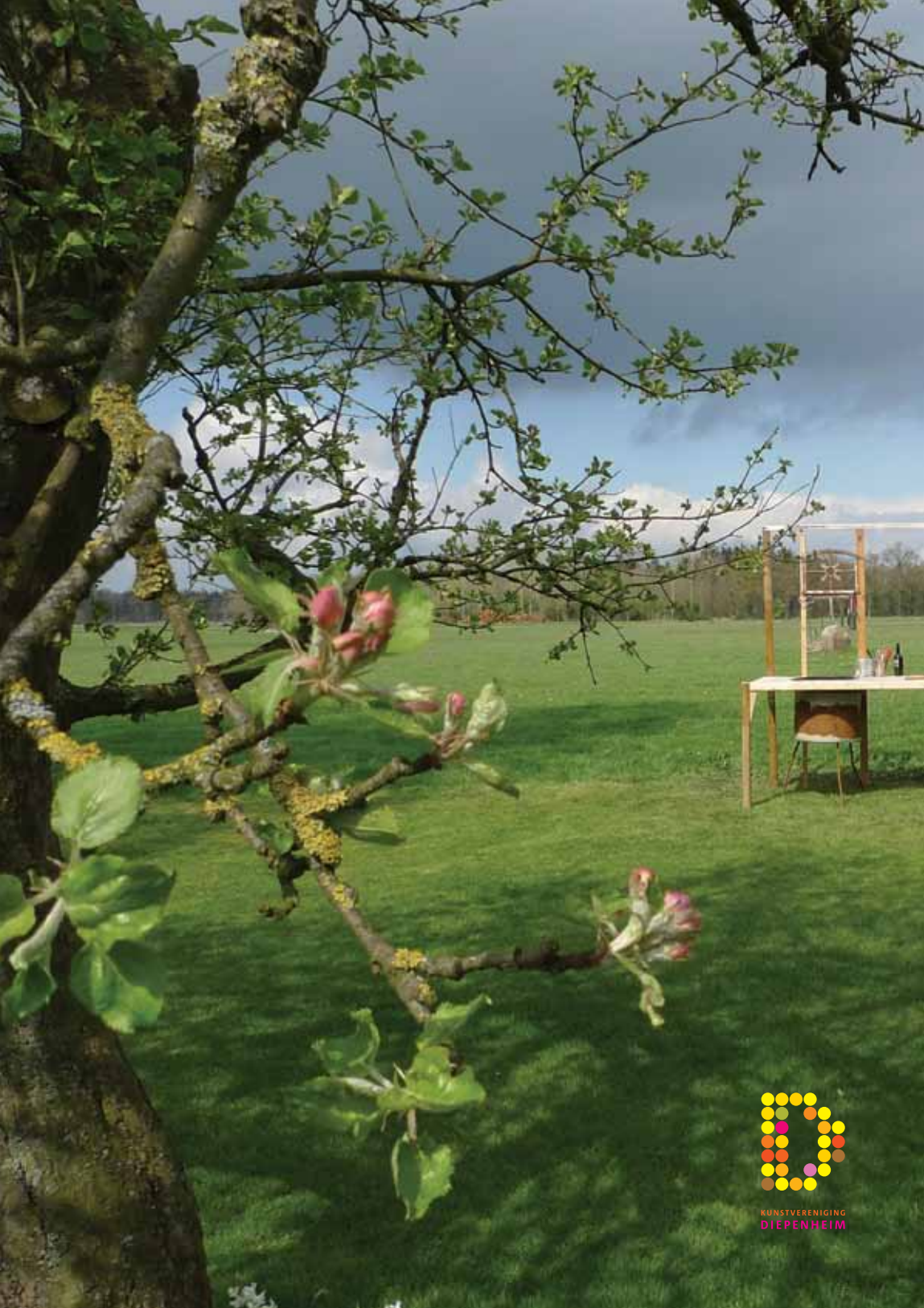
Martijn van Beek
Nils van Beek
Martin Drenthen
Harro de Jong

Voedselontwerp

Ernst Ruijgrok

4 KM2 Diepenheim

bewoners & bewerkers & bezoekers
dieren & planten
Erve de Wezel



KUNSTVERENIGING
DIEPENHEIM