

PERSBERICHT
Nederlands Architectuurinstituut Maastricht

Maastricht, 18 januari 2007

**De Eetbare Stad opent op 3 maart 2007 in NAI Maastricht.
Nieuwe expo in kader van Bipoolmanifestatie Hasselt - Maastricht.**

In het kader van de eerste Bipool, een vormgevingsmanifestatie waarbij per keer twee steden binnen de Euregio als voortrekker fungeren, zullen ditmaal het NAI Maastricht, Z33 in Hasselt en Het Domein in Sittard een samenwerkingsproject organiseren rond het thema voedsel, met als overkoepelende werktitel 'Food for Thought'. De tentoonstelling in het NAI Maastricht zal 'De Eetbare Stad' gaan heten en bestaan uit een grotendeels eetbare tentoonstelling over stedelijke landbouw, zelfvoorzienende steden, food miles en gesloten voedselketens, en een programma van lezingen, films en een excursie. Dit in het uitdrukkelijke besef dat vormgeving ver voorbij het domein van 'design' strekt en niet alleen productvormgeving, maar bijvoorbeeld ook allerlei, vrijwel onzichtbare diensten omvat. Binnen De Eetbare Stad, wordt ingegaan op de wijze waarop wij de productie, distributie en consumptie van voedsel hebben vormgegeven. De expo opent op 3 maart en sluit af op 22 juni 2007.

Dat melk niet uit een pak komt maar uit een koe weet iedereen, ook stadskinderen, al wordt soms het tegendeel beweerd. Maar waar de fabriek staat waar de melk in het pak terechtkomt, weten weinigen. En waar de slachterij is waar de melkkoe haar leven laat? Waar de groente geveild wordt, gewassen, gesneden en verpakt? De meeste bewoners van steden, buitenwijken en voorsteden zullen het antwoord daarop waarschijnlijk schuldig moeten blijven.

Dat is niet zo vreemd: vrijwel alles wat met de productie en verwerking van voedsel te maken heeft, speelt zich immers af buiten het blikveld van de stedeling. De meeste stadsbewoners zien hun voedsel pas als het in de winkel ligt, of hen wordt voorgeschoteld op een bord. Nagenoeg de hele keten van handelingen die aan dat moment voorafgaat is aan ons zicht onttrokken. Die keten is vaak duizenden kilometers lang: Haricots verts uit Kenia, wijn uit Chili, lamsvlees uit Nieuw-Zeeland, honing uit Midden-Amerika, Nederlandse garnalen die in Marokko worden gepeld en vervolgens weer in Nederland worden verkocht. Nederlandse varkens die in Italië tot Parmaham verwerkt worden en hier als Italiaans product verkocht worden. Net als de rest van ons dagelijks leven, is ook ons dagelijks voedsel geglobaliseerd.

De hele keten van productie, distributie, consumptie en recycling speelt zich tegenwoordig af op een wereldschaal, waar ooit, in een ver verleden, de stad min of meer fungeerde als een zelfvoorzienend systeem. Tot na de Middeleeuwen voorzagen stadsbewoners voor een groot deel in hun eigen voedselbehoefte. Akkerbouw en veeteelt vond plaats in de directe omgeving van de stad. Sinds de Agrarische Revolutie en Industriële Revolutie is de stad niet langer de plek waar voedsel wordt geproduceerd, hooguit waar het wordt verwerkt en geconsumeerd. En sinds het midden van de twintigste eeuw is een ontwikkeling in gang gezet waarin de stad als distributiepunt ook steeds minder belangrijk is geworden (tot in de jaren zestig was in het centrum van Rotterdam een wekelijkse veemarkt en pas in de jaren zeventig verplaatsten de centrale markthallen van Parijs zich van het centrum naar voorstad Rungis.) Wat in de stad is overgebleven is alleen de consumptie. En hoe. Wie er op let, ziet gedurende een groot deel van het etmaal overal etende mensen, overal verkooppunten van voedsel, snacks en snoep.

Gelijktijdig is er een tegenbeweging waarneembaar, die gedeeltelijk voortkomt uit idealisme, gedeeltelijk uit pragmatisme en waarin geprobeerd wordt om productie, distributie, consumptie en vaak ook recycling dicht bij elkaar te brengen, om het aantal kilometers dat voedsel aflegt te reduceren, om de stad weer een plaats van voedselproductie te laten worden, om bij te dragen aan een duurzamere wereld. Soms gebeurt dat op een technocratische manier met complexe machinerieën waarbij productie van voedsel en energie in een gesloten systeem is opgenomen, in andere gevallen is er een hoog doe-het-zelf gehalte, door bijvoorbeeld voedsel te zoeken in de stad, van karpers uit de vijver tot fruit en paddestoelen uit het park, of door in en om de woning zelf voedsel te produceren: de meest minimale vorm van stedelijke landbouw.

Wat de motieven ook zijn, al deze benaderingen zijn terug te voeren op hetzelfde ideaal: een autarkisch stedelijk bestaan, of in elk geval een meer autarkisch bestaan dan de stedeling nu leidt. Duurzaamheid, de toenemende schaarste aan fossiele brandstoffen, de voortschrijdende verstedelijking, een toegenomen zorg over de herkomst, inhoud en kwaliteit van voedsel zijn stuk voor stuk argumenten voor dergelijke benadering.

De tentoonstelling De Eetbare Stad geeft een doorsnede van de pragmatische voorstellen en utopische plannen voor steden en stedelingen om in hun eigen voedselbehoefte voorzien, van MVRDV's Pig City en Agroparken tot de urban agriculture die Havana na de ineenstorting van de Sovjet-Unie heeft moeten ontwikkelen. In overeenstemming met het onderwerp, is een groot deel van de tentoonstelling eetbaar.

Centraal onderdeel van de tentoonstelling is een aantal evenementen onder de noemer De eetbare stad, met onder meer lezingen, een filmprogramma, een 'freegan' excursie door Maastricht op zoek naar gratis voedsel en een conferentie over landloze landbouw in de stad.

De tentoonstelling, naar een idee van Guus Beumer, is samengesteld door Debra Solomon, Anneke Moors en Hans Ibelings. Het tentoonstellingsontwerp is van Event Architecture, in samenwerking met Hans Engelbrecht en Margriet Visser van De Groene Stap.

Het NAI Maastricht wordt mede mogelijk gemaakt door hoofdsponsor Vesteda, 3W Vastgoed, RO groep, de gemeente Maastricht, de Provincie Limburg en het ministerie van OCW.

Noot voor de redactie

Voor meer informatie of beeldmateriaal kunt u contact opnemen met de medewerker Marketing & Communicatie van het NAI Maastricht: Jorrit Hermans 043-350 30 20 e-mail: press@nai.nl website: www.naimaastricht.nl