

# 'Nadenken over hoe we met eten omgaan'

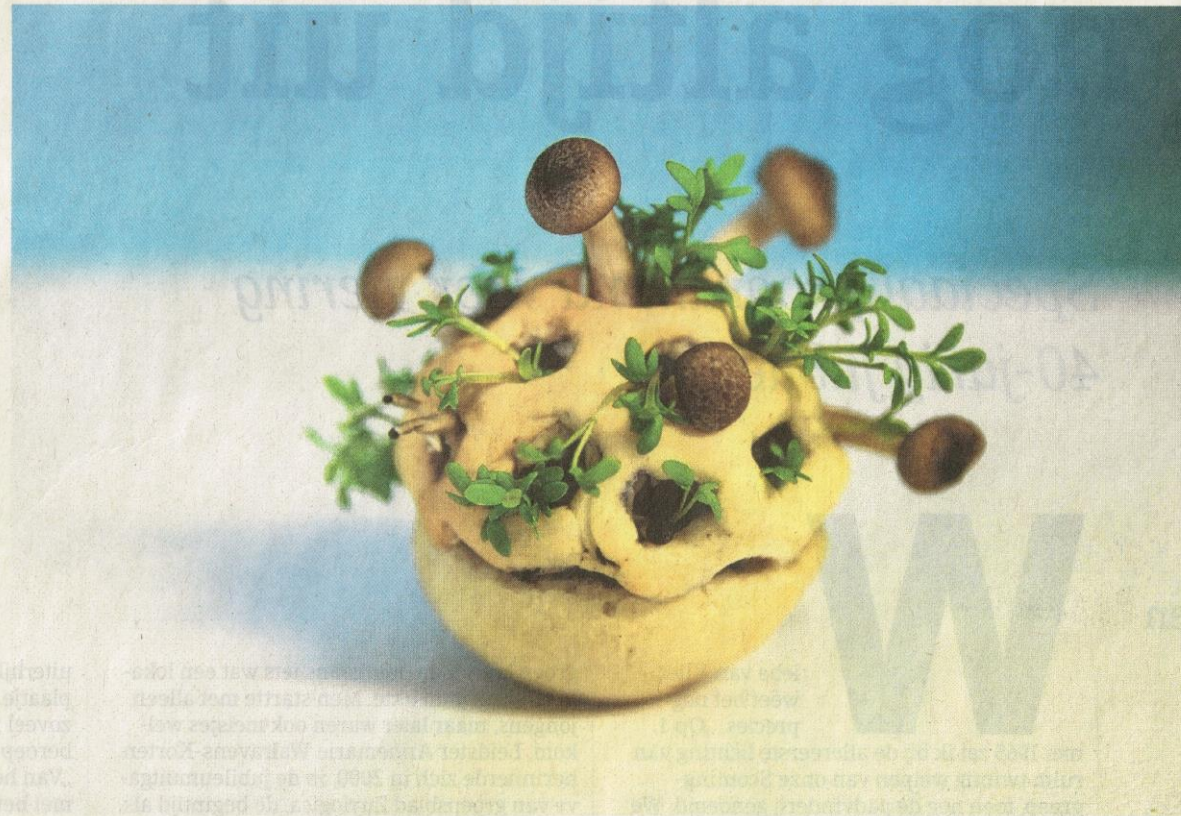
## FOOD-festival toont mogelijkheden

Gizella Komondy

**HEUVELRUG** Via kunst wil cultureel ondernemster Annelou Evelein mensen op het festival 'FOOD, smaken van de Heuvelrug' laten nadenken over de eetcultuur van het verleden, het heden en van de toekomst. „Kunstenaars zijn veel verder in de toekomst bezig met de eetcultuur. Ze laten ons nadenken over hoe we met eten omgaan.”

„Ik ben heel bewust van de omgeving waarin ik woon. Op één van mijn fietstochten langs eeuwenoude boerderijen, historische buitenplaatsen en tabaksschuren ben ik gaan nadenken over de eetcultuur van vroeger hier op de Utrechtse Heuvelrug. Ik vroeg me ook af hoe het boerenbedrijf en de voedselproductie er hier in de toekomst uit zal zien. Het leek me interessant om mensen daar over na te laten denken. Ik heb kunstenaars benaderd die bezig zijn met voedsel in de toekomst.”

**FOODPRINTER** Kunstenaar Chloë Rutzerfeld heeft bijvoorbeeld een 3-D printer gemaakt waar levende materie uitkomt die uit kan groeien tot iets eetbaars. Pauline 't Hoen wil ons bewuster maken van wat we eten en hóe we eten. Zij heeft



Voedsel van de toekomst.

daarvoor eetgerei ontworpen dat een soort sieraad voor je hand is en van eten een mooi ritueel maakt. „Sanne Muiser heeft een set tools ontworpen die je tong, neus en ogen prikkelen en je uitnodigen om deel te nemen aan een complete smaak-

beleving tijdens het eten. En er is nog altijd een voedseltekort in de wereld. Het is tijd dat we nadenken over voedselproductie in de westerse wereld. De productie van vlees kost veel olie, water en eetbare voedingsstoffen. Tachtig procent van de

wereldbevolking eet insecten, het is een hele goede eiwitbron.” Kunstenaar Daisy Stauder maakt muffins en lollies met insecten erin en laat mensen die van een uitdaging houden dit voedsel van de toekomst proeven.

Op Landgoed Zuylestein maakt 'De keuken van het ongewenste dier' een statement over hoe we vandaag de dag omgaan met vleesproductie en de absurditeit van ongewenste dieren. 'De keuken van het ongewenste dier' verkoopt soep, gerookte ganzenborst en kroketten van de 'Schipholgans', bisque van de Amerikaanse rivierkreeft (de plaag van de Amsterdamse grachten) en duivenborst van stadsduiven. De destilleermachine van streekrestaurant De Pronckheer uit Cothen draait op het landgoed op volle toeren. De machine maakt alcoholische drankjes van fruit uit de omgeving dat beschadigd is geraakt en niet meer verkocht kan worden.

André Blokland geeft een demonstratie zoetwatervissen met fuiken op de vijvers van het landgoed. Hij vist in Nederland op uitheemse rivierkreeften en krabben die graafschade veroorzaken aan dijken, weilanden en oevers in het Nederlandse landschap. Hij werkt samen met, onder andere, Arjan Smit, chefkok van streekrestaurant 'De Pronckheer', om hiervan ware culinaire hoogstandjes te maken. Daarmee slaat hij twee vliegen in één klap: hij beperkt schade aan het landschap voor boeren en waterschappen en introduceert verrassende nieuwe gerechten van Hollandse bodem. „Ik hoop van harte dat dit festival mensen zal inspireren om anders en bewuster tegen voedsel aan te kijken.”