

# Nieuwe stad stelt **VOEDSEL** centraal

**De Groene Loper in Maastricht, Eco-Growth Center in Heerlen en Eetbaar Rotterdam.** Allemaal projecten en plannen, waarin het draait om stadslandbouw en duurzaam, gezond en sociaal de sleutelwoorden zijn. Carolyn Steel over 'Sitopia', de stad van de toekomst, waar voedsel centraal staat en stad en platteland in harmonie met elkaar leven.

door Ray Simoen

**V**enlo heeft een Vleestraat, Roermond zijn Vis- en Varkensmarkt en Sittard de Paardenstraat. En Achter het Vleeshuis in Maastricht is een straatje, dat stilletjes langs het grote winkelgebouw van de Bijenkorf sluipert. De namen van deze straten verwijzen allen naar een verleden toen vee, vis en groentes volop aanwezig waren in steden. Elke stadsbewoner kwam dagelijks in contact kwam met vers van het platteland of uit de naburige rivier aangevoerd eten. „De ontwikkeling van steden en van voedsel is eeuwenlang samengegaan. Deze relatie heeft steden, maar ook ons, de burgers in die steden, bepaald”, zegt Carolyn Steel in een restaurant in Utrecht, waar ze tussen twee lezingen door even bijkomt bij een bord soep. De trein heeft in de 19de eeuw die symbiose van stad en platteland verbroken. „Daardoor werd voedsel sneller van buitenaf aangevoerd, maar ook anoniem. Toen diepvries en voedsel in blik mogelijk werden, werd steeds meer voedsel opgeslagen buiten de stadscentra. „De gulzige, steeds meer uitdijende stad had niet meer genoeg aan het voedsel van het nabijge platteland. „Het werd overal vandaan gehaald, maar verduwen ook uit het zicht. De band tussen mensen en hun voedsel werd verbroken. Met tal van funestgevolgen.” Als een rampzaligste gevolgen wijst Steel in haar bestseller *De Hongerige Stad* op de



Een sociale groentetuin in wording in Maastricht.

archieffoto Johannes Timmermans

uiterst onduurzame manier, waarop ons voedsel nu wordt geproduceerd. „De wereldvoedselproductie is in handen van vijf grote concerns. Het geschiedt op een vervuilende, verkwistende en ongezonde manier. Het wordt dan ook hoog tijd voor herbezinning op

de belangrijke plaats, die voedsel (productie) en steden innemen nu en in de toekomst. Steden leggen nu al beslag op 75 procent van alle hulpbronnen. En als in 2050 75 procent van de dan 9 miljard mensen in steden wonen, wordt dat nog erger. We moeten goed

nadenken hoe we dat gaan aanpakken, hoe we onze steden gaan inrichten en er willen leven.”

**U bent voor de derde keer binnen korte tijd in Nederland. Dit land kan toch moeilijk een 'food desert', een voedselwoestijn, worden genoemd, waar amper toegang is tot vers voedsel. Nederland is meer een aangeharkt tuinlandchap, waar stad en platteland dicht bij elkaar liggen.**

„Dat lijkt alleen maar zo als je over Nederland vliegt. Nederland is een van de landen met de hoogstontwikkelde voedselindustrieën ter wereld. Jullie leerden ons Britten in de 16de eeuw al hoe voedsel aan de behoeftes van het volk aangepast moest worden. Nederland heeft een grote traditie in de voedselhandel. Al mijn eten in Londen bereikt me via Nederland. Je kunt wel in

een land als Nederland leven, waar voedsel in overvloed is en de afstand van de stad tot het platteland klein is, maar tegelijkertijd kun je ook in een *food desert* leven, want alles wordt gedomineerd door de grote machtige supermarkten, die bepalen wat er in de schappen komt, ook op het platteland.”

**Architecten, projectontwikkelaars, politici en ook de supermarkten tonen steeds vaker interesse in de mogelijkheden van stadslandbouw. In uw boek toont u zich sceptisch daarover.**

„Architecten hebben voedsel altijd over het hoofd gezien. Zij hebben geleerd dat ruimte wordt bepaald door cement en stenen in plaats van door menselijke activiteit. De befaamde architect Aldo Rossi bejubelde de vorm van het befaamde Palazzo della Ragione - de Salo-

ne - in Padua. Maar hij vergat dat dit gebouw veel van zijn belang ontleent aan zijn relatie met de markt, waar het dagelijks voedsel te koop was voor Padua. Architecten zijn, althans in Engeland, vaak de hulpjes van projectontwikkelaars. Zij ontwerpen met instemming van lokale politici en ge-

meentebesturen complete stadswijken naar de behoeftes van de grote supermarktconcerns. Kleine buurtwinkels en -markten werden in opdracht van de grote supers de nek omgedraaid. Arme wijken werden *food deserts*, waar alleen ongezond en vet fastfood verkrijgbaar is. Politici, zeker rechtse, hebben een heilig geloof in de vrije markt en willen niks weten van voedselprogramma's. Maar het kan ook anders: in Maastricht, zo heb ik vernomen, is de lokale politiek een stuwende kracht achter de plannen voor stadslandbouw, met als in veel andere plaatsen zoals Groningen en Assen.”

**Wat en wie zal de verandering brengen?**

„Voedsel bepaalt hoe we leven, onszelf zien en onze

omgeving plannen. Het raakt de essentie van onszelf. De verandering van ons voedselsysteem moet van overal komen. Maar dat gaat niet van de ene op de andere dag. Ik bespeur wel veel veranderingen. Overal zie je de vraag naar volkstuinen toenemen. Dat is niet alleen ingegeven door de wens geld te besparen, mensen zien er ook een mogelijkheid in om meer sociale cohesie tot stand te brengen. Dat is positief, ook al zal dit het duurzaamheidsvraagstuk van de wereld niet oplossen. Stadslandbouw is een deeloplossing voor de voedselvoorziening van de mensheid. Ook al zien velen de fascinatie voor koken als een speeltje van vooral de middenklasse, ik hecht er grote waarde aan. Het zal tot meer aandacht voor voedsel en voedselproductie zorgen bij andere klassen. Wat de middenklasse doet vindt meestal navolging bij anderen. Tuinieren is wel zwaarder dan koken, maar dat hoeft niet per se een bezwaar te zijn. Het ligt er maar aan hoe je er tegen aankijkt. Ook verwacht ik erg veel van internet. Daar ontmoet je vele verschillende personen die werken aan het voedselvraagstuk en bezig zijn met stadslandbouw. Je kunt elkaar stimuleren en ideeën opdoen. Zo wordt de groep tegenspelers van de vijf concerns, die het wereldvoedselsysteem controleren, prijzen bepalen en kleine boeren het leven zuur maken, steeds groter.”

**Uw stad van de toekomst is de 'sitopische stad'. Hoe ziet die eruit?**

„Terug naar de natuur is onzin, we moeten naar een ander soort steden. Sitos is Grieks voor voedsel en topos betekent plaats. Een sitopische stad is een stad, waar voedsel centraal staat. Het is een in de werkelijkheid gewortelde utopie. Dongtan in China is een sitopische stad in wording. Zo'n stad heeft hechte banden met zijn directe achterland via een roosterachtig netwerk van markten, buurtwinkels en een sterk besef van voedselidentiteit. In de wijken zijn volkstuinen, groene daken en mogelijk zelfs buurtabotheek. Op school krijgen kinderen les over voedsel; ze leren dat te verbouwen en te bereiden. De gemeente ziet voedsel als een middel om mensen dicht bij elkaar te brengen en stimuleert bedrijfsmatige voedselproductie op middelgrote schaal. Het gaat er vooral om dat steden de grote kracht van voedsel zien om tot stedelijke vernieuwing te komen. De voedselbehoefte, zeker van grote steden, los je daarmee niet op, maar de band tussen stadsbewoner en zijn voedsel kan erdoor hersteld worden. Voedsel speelt een centrale rol in het goede leven.”

## Carolyn Steel

Carolyn Steel is architect, docent en schrijver. Ze brak in 2008 internationaal door met de bestseller *De Hongerige Stad*, een boek over voedsel en steden en de relatie tussen die twee. „Steden beslaan slechts 20 procent van het aardoppervlak, maar leggen beslag op 75 procent van alle hulpbronnen. En dat zal met de toenemende groei van steden alleen nog maar meer worden.” Steel raakte met haar boek een gevoelige snaar in een wereld, die geplaagd wordt door financieel-economische crises, voed-



selschandalen en de vrees voor het opraken van natuurlijke hulpbronnen.

**“Nadenken over hoe we steden willen inrichten, hoe we daarin willen leven.”**

Carolyn Steel

