

ay Het afvalprobleem in de moderne stad

Onze angst voor voedsel

kopen te veel en vinden het makkelijker om eten weg te gooien te bepalen of het nog eetbaar is. Er schuilt verderf in de staat onze moderne voedselcultuur, betoogt Carolyn Steel, auteur van boek *De hongerige stad*.

R CAROLYN STEEL

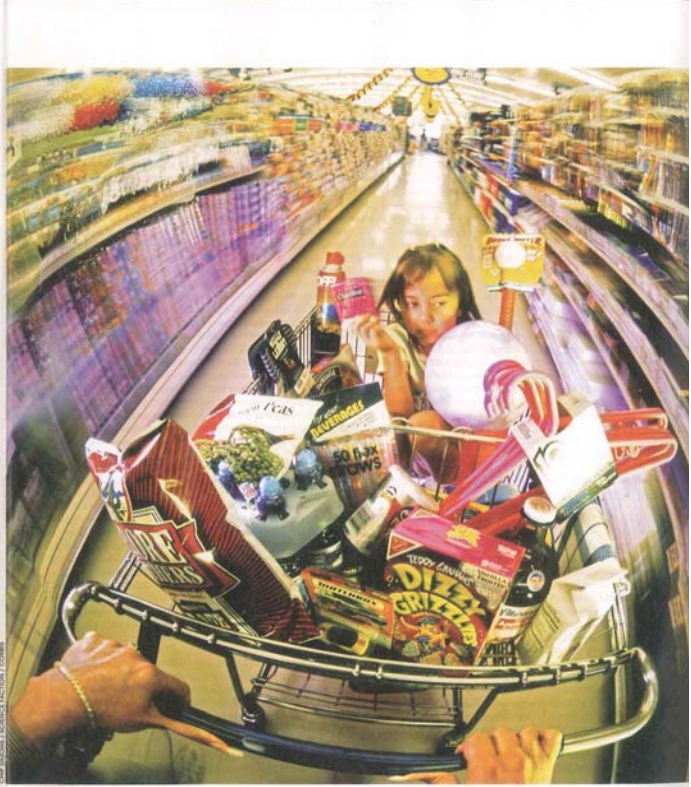
AFVAL? Vuilnis, afvalwater, overschot, rotzooi, schroot: er zijn kennelijk nog te veel en te snel zoveel verschillende gedaantes dat sleidend, zelfs onzinnig kan zijn om het in één woord te willen vassen. 'n beetje het enige wat er over afval gezegd kan worden, is dat het wat iemand, ergens, niet meer wil hebben. Maar dat wil niet zeggen naar anders, ergens anders, dat juist niet wil hebben. 'begrijp afval - datgene wat wordt weggegooid - verschilt van land, van de ene bevolkingsgroep tot de andere, van de ene mens tot iere. Afval is, net als schoonheid, iets zeer subjectiefs. De houding zichte van afval in de pre-industriële wereld was een stuk simpeler van tegenwoordig. Het meeste afval was organisch van aard e of (indirecte neoproducten van de voedselketen) en werd dus 'meer herbruikbaar. Steden maakten deel uit van een organische op waarbij de voedselketen goed werkte door het afval dat die duerde. Als deze situatie tot vervelende bijverschijnselen leidde keker niet op de laatste plaats de stank), dan moest men daar maar neren. Kleinschaligheid was in de pre-industriële wereld een heel ar weinigen zich konden veroorloven, er zou hending in het postindustriële Westen is heel anders. Lue ar tegenwoordig produceren, is niet organisch en kent een grote e, van materiaal met een hoge intrinsieke waarde (oud papier, hands auto's) tot stoffen die zo giftig zijn dat ze bij aanraking voor onze nabuurlingen dodelijk kunnen zijn (Dioxina). In een despotisch materieel landschap is het afval zelf een industrie met n sratie geworden, met zijn eigen logica, processen en dilemma's. es wil nog eens het feit overschaduwen dat de stedelijke aaner van organische producten op een cruciale manier met elkaar en zijn: zij vormen namelijk de kringloop van het leven zelf. herhalve eeuw na het besluit van Londen om zijn rioolafval niet te hergebruiken, is de Britse houding ten opzichte van afval nog enzijdig. We leven in een consumptie- en afvalmaatschappij waarin alles ghar is: we danken auto's en kleding, mobieltelefoons en computers niet omdat ze stuk zijn, maar omdat ze hun culturele 'houdbaar- atus' hebben bereikt. Met andere woorden, we zijn het vermogen raakt ononderbrekend te maken tussen intrinsieke en toegevoegde e. Verspilling kenmerkt onze manier van leven, niet alleen wat we weggoeden, maar ook als het gaat om wat we consumeren het gemaakt wordt.

De definitie van voedsel is relatief het meest bij onze voedsel- eptie. Al staat bij de voedselindustrie 'efficiency' nog zo hoog in ndel, alles wijst op het getoelude: runderen die niet op grasland a *feedlots* worden opgefokt, producten die buiten het seizoen in

vervurnide polytenuen worden geleverd, de co-uitrusting van groen- biederende vliegtuigbrandstof, koelcontainers van de internationale 'koet- keten', en ga zo maar door. Maar van alle vormen van afval in het heden- daagse voedselproductieproces is niets schadelijker dan de verspilling van voedsel zelf, omdat daarin alle andere vormen samenkomen. Als we voedsel verspillen, verspillen we ook inspanning, arbeid, water, zonne- schijn en fossiele brandstoffen - en zelfs leven zelf - die voor de produc- tie nodig zijn. We zijn ons wellicht niet zo bewust van de afvalstroom rond de industriële voedselproductie, maar er is één aspect waar we niet onbeseft kunnen: ons eigen afval.

De Britse huishoudens gooien jaarlijks 6,7 miljoen ton voedsel weg, een derde van al het voedsel dat geëcht wordt. Die gigantische verspil- ling is natuurlijk alleen mogelijk in een samenleving waar voedsel geen waarde meer heeft, waar het morele besef dat het verspillen van voedsel vereist is, verloren is gegaan. Uit een recent onderzoek van het Britse Actieprogramma Afvalverwerking (WRAP) bleek dat meer dan de helft van de bevolking zich 'geen zorgen' maakt over de verspilling van voedsel en dat weertig procent het weggoien van voedsel 'geen probleem' vindt omdat voedsel 'natuurlijk en afbreukbaar' is. Helaas vormt de 'natuurlijke' en afbreukbare' samenstelling van de vuilnisbel, waarop het merendeel van ons voedsel terecht komt, een zeer groot gevaar voor het milieu: die verspillingswateroplossing met gefragmenteerd percolaat (de vervuilde lekloof- stof uit de vuilnis), stoot kankerverwekkende dioxinen af en veroorzaakt in het Verenigd Koninkrijk meer dan een kwart van de emissie van methaan, een broeikasgas dat 23 maal zo schadelijk is als co₂.

Datzelfde onderzoek noemt een hele reeks redenen waarom we voedsel verspillen. Heel vaak blijken we niet te kopen dan we nodig hebben, omdat we niet van tevoren een boodschappenlijstje maken of bedenken wat we willen gaan kopen, maar in een droommaas door de supermarkt dwalen en onderweg besluiten voor 'unieke aanleidingen'. Als we met dat voedsel thuiskomen, komt ons gebrek aan inzicht in de kunst van het huishouden daar ons bovenop. We schatten de hoeveelheid eten die we moeten bereiden verkeerd in, staan kinderen toe om te laten staan wat te niet willen en gooien restjes weg omdat we cultuur te weinig onder- legd zijn om daar nog iets mee te doen. Bovendien, en dat is zeker niet de minste reden, hebben we niet door wanneer de houdbaarheidsdatum van ons voedsel naartoe, omdat we het etiket niet precies begrijpen of omdat we niet op ons eigen instinct vertrouwd om te bepalen of iets bedorven is of niet. Een op de vijf ondervraagden bij het onderzoek zei 'geen risico te willen nemen' met eten dat in de buurt van de houdbaarheidsdatum was, ook al zag het er nog prima uit. Met andere woorden, ze wisten niet wat 'ten minste houdbaar tot' betekende. Zelfs de etiketten zelf worden



al van tevoren aangepast om te compenseren voor onze incompetentie. Aangezien voedselproducenten verplicht zijn ons gedrag in aanmerking te nemen bij het bepalen van de houdbaarheidsdatum is de bewaartijd al verkort nog voor het product ook maar de fabriek heeft verlaten.

De redenen dat we voedsel verspillen, komen allemaal op één ding neer: onze ontoelude voedselcultuur. We leven in een was van onwe- tensheid als het om voedsel gaat, maar het feit dat we het gemakkelijker vinden om eten weg te gooien dan om te bepalen of het nog eetbaar is, zegt meer over ons dan dat we lui zijn of slecht geïnformeerd. In onze post-

Vaak blijken we meer te kopen dan we nodig hebben, omdat we in een droomwaas door de supermarkt dwaalen en bezwijken voor 'unieke aanleidingen'

GROENE AMSTERDAMMER 10.03.11

10.03.11 DE GROENE AMSTERDAMMER

linische, door hygiëne gebodeerde wereld bezorgt voedsel niet alleen omdat het zo'n intieme band heeft met ons lichaam, at het het enige aspect van onze gezondheid en veiligheid is te nog altijd zelf verantwoordelijk worden geacht. Vul is, net als wat geproduceerd hebben uit ons leven te bananen, maar we van voedsel en voedselbereiding komen af te staan, hoe daer nog invloed op hebben. Kernafval kan zijn, maar het aansprekend dat we daar ooit mee in aanraking zullen komen, eacht worden daar verstandig mee om te gaan dat wel het is zijn. Voedsel is echter iets waarmee we iedere dag worden reed. Als we voedsel van twiëlfachtig eetbaarheids in handen sien we er even aan rukken, in prikken of, er - de hemel beware roeven om te weten of het veilig is om te eten. Het is alsof we e niet durven aangaan, niet alleen omdat ons als zoets kunnen als we ons op het terrein van mogelijk bederf wagen, maar al idee gewonnen stuttend vinden.

OOO Mary Douglas heeft in haar boek *Purity and Danger* n analyse gegeven van hoe we voedsel dat we afwijzen 'vies' inden. Douglas beschrijft iets eetbaars op een bord. Eerst, zo e, dat voedsel duidelijk 'goed' was het maakt deel uit van die verwerd gaat worden. Maar zodra iemand het niet meer rzijde schijft, krijgt het iets dubbels. Het hoort niet langer bij 'maar het is ook geen afval, dus wordt het 'vies' genoemd, en omdat het de rest van wat er op het bord ligt dreigt aan te tasdoe het veilig in te veruipen is geschrapt, is de orde ver-

epels moeten om in de schappen te een diameter hebben van tussen ig en negentig millimeter en voor procent rood zijn.

ndat dat voedsel nu vuilnis is geworden en dus niet meer kan gieren voor iets anders. De angst voor vuil, en de overeenkom- end zoverheid, is diep geworteld in het Westen. Ied dat we eten wet steeds meer de indruk dat het geen bio- nroep heeft. Onze zucht naar zuiverheid in het Westen heet n vraag naar visueel perfecte voedselwaren en tot een algem- natie van producten zonder smaak of natuurlijke herkenbaar- nissen dat de voedselindustrie het goed uitkomt, is die maar al n het ons naar de zin te maken, door 'lelijk' fruit eruitsemit- lapjes dole hoe zo te presenteren dat niemand er aanstoot nen. Het uit de voedselketen verwijderen van nog altijd prima deel heeft in het Westen een aparte secundaire branche doen tze vraag naar 'vies' zonder enige herkenbare relatie met iets dlerds of pluisig heeft een tak van industrie voortgebracht die teologie op de verwerking van ongewenste lichaamsdelen, op sla van het maken van hamburgers (honderd procent 'puur' raag alleen niet van welke dieren van het rund) tot de uitname van het voeren van dode dieren aan hun eigen soortgenoten. ed en conceptueel naderen van voedsel is ook niet beperkt tot groenten ondergaan verplichte schoonheidskeuringen zodat tie hebben dat ze voldoen aan onze esthetische verwachting- en krantenbrieven *The Observer* moeten Cox-appels om y's in de schappen te mogen een diameter hebben van tussen negentig millimeter en voor dertig procent rood zijn, maar als twaalf procent van de appels, waaraan helemaal niets man- al wordt afgeleerd, en veroorzaakt onze groeiwielheid voor visuele verleiding en veeheid afval in het beginstadium, datzelfde geldt voor het et erind van de voedselketen. We zijn weliswaar niet langer

getuige van de slacht van duizenden ossen bij de insijding van een heilig- dome, de organische uitdagingen van voedsel (met alle bijkomende vers- pilling) worden nog wel degelijk een gevoelige saar bij ons te raken. In velerlei opzichten zijn de met heerkijligheden volgestouwd gangpaden van de supermarkten de vervanging van de krakende stalle van de bakke- ten van vee. Voor het effect zijn ze aangewezen, zoals de volksoepingen van voer, op een theatrale presentatie en een echte of gesuggereerde schaapsoeloesheid. Maar anders dan op de markt, waar het aanrijpen van de laatste waren aan het eind van de dag onderdeel is van het theater, streven supermarkten naar de illusie van uniform, puntgewas verheid. Hoevel sommige supermarkten voedsel dat tegen de houdbaar- dattum aan zit discreet in de aanleiding doen, geven de meeste de voer- keur aan zich er in stilte van te ontdoen, hetzij door weg te geven aan liefdadigheid, hetzij, en dat veel vaker, door het gewoon weg te gooien.

Zelfs Whole Foods Market, de nieuwste 'biologische' supermark- sensiteit uit Amerika, wordt behoeft om de productiet te presenteren als op een modelbouw of glimmende piramides met smetteloze, opgepoete aubergines en perfecte, bolronde tomaten zijn er eerder uit als onbekend ontvangen groenten dan iets wat uit de grond is gekomen. Ondanks de ethische bedrijfsformule en wat het concern zelf zijn 'unieke, missionaire' houding noemt, ligt zijn grote kracht vooral in het theater van de over- vloed en niet bij de met vuile handen geogote knabbelige wortel. Het nissen is doorgewoeten tot in ieder aspect van de presentatietechniek.

In het vlaggenschip, de vestiging in New York, worden de voedsel- waren in de schappen, zoals de ontelbare bakjes met voorverpakt vlees dat op twiëlf verschillende manieren is geprepareerd, ontzichbaar aange- vsen schuifvanden aan de achterkant waarlangs vliezigebaasdoende handen oud voor nieuw versnisselen met de vingervelgheid van een go- cheelaar. De schappen blijven tot sluitingstijd tot de rand gevuld, wat de boodschap uitstraakt dat dit voedsel is dat nooit opsaakt, nooit bederft, je nooit zal teleurstellen. Pas als je met dat eten thuiskomt, begint die illu- sie te verwijzen. Als etenswaren uit de supermarkt eraantal buiten de zorgvuldig gecontroleerde koelketen terechtkomen, nemen ze al snel hun biologische gedaante weer aan en wordt duidelijk wat er gebeurt als die natuurlijke eigenschappen een tijdlang zijn onderdrukt. Met name zacht fruit leent zich niet goed voor het strenge regime van de moderne voed- selindustrie. Het wordt vaak onrijp geogoot zodat het tijdens het trans- port niet beurt zal worden. Het gevolg daarvan is echter dat op het oog prachtige perziken die in de winkel zijn van het ene op het andere moment in rottend fruit veranderen. Voortijdig aan de moedertak ontrakt zijn zij de zinnelijke slachtoffers van ons verlangen naar voedsel dat buiten de natuur staat, voedsel dat geen enkel litteken draagt van enig levend bestaan.

VOLMAAKTE, ONREINERE PERZIKEN, afvalhalven vol nog eetbare produc- ten: er schuilt verderf in de staat van de moderne gastronomie. Een snelle blik omhoog zal voor velen van ons al een waarschuwing zijn dat ons eet- gelinge ons bij niet erg goed doet. Het feit dat het ook de aarde niet goed- doet, is niet zo duidelijk, als je weet waar je moet kijken. Niet alleen vreten we ons nietontzield door de voorraden olie, vruchtbaar bodem, jossen en waterhoudende grondlagen heen die zich in de loop van miljoenen jaren hebben gevormd, we maken er niet eens goed gebruik van.

Bijna de helft van al het consumptievoedsel in de Verenigde Staten, met een waarde van 75 miljard dollar op jaarbasis, wordt weggegooid. Dat getal is hoe dan ook al verontrustend genoeg, maar dan houden we nog niet eens rekening met het afval, dat nog meer schade aanricht: al het voedsel dat mensen wel eten, maar dat ze beter niet hadden kunnen eten. De moderne voedselindustrie is pure comedië: die is er niet om op de plaats te passen. Sterker nog, de industrie is zich gaan toeleggen op overproductie, door de ontdekking, met een beetje massenad, dat een ogenschijnlijk beperkte markt niet dat beetje verroot kan worden. Binnen een gelaten systeem is alle overtoelude afval. Binnen een zakelijke context gaat het om potentiële winst. Als eindinstansies van de industriële voedselproductieketen zijn supermarkten niet een soort slecht ontwor-

pen ventilaten. Dankzij hun enorme omvang kunnen ze voedsel vrijwel tegen kostprijs inkopen en vanuit die positie de voorkeur geven aan een zekere mate van operationeel verlies boven het kwijtrafen van klanten als gevolg van lege schappen.

Hetzelfde geldt voor de cateringbranche. Cateraars vinden het gemak- kelijker om in bulk goedkope basisingrediënten in te kopen met een ruime schadelme dan om op een hogere kwaliteit in te zetten en milder te verspillen. Het zal dan ook amper verandering wekken dat in 2005 een half miljoen ton eetbaar voedsel voor de Britse supermarkten op de stort terechtkwam en van de levensmiddelensector als geheel zo rond de zeventien miljoen ton. De schaal en de methoden van de moderne voedselindustrie werken verspilling in de hand.

Het is voor ons in de verstedijkte westerse wereld soms moeilijk te bevatten dat de steden waarin we woont deel uitmaken van een biolog- sch continuüm. Omdat we in ons bestaan elke band met de natuur kwij- den, kunnen zorgen om ons afval nogal futiel lijken, zo niet zondeerig. Er heest een diepgewortelde wegvoescultuur.

Maar hoezeer we ook ons best doen om het te negeren, de afvalvestie wil maar niet verdwijnen. Sterker nog, na iets van honderd jaar verdring- ning steekt het weer flink de kop op in westerse steden. Anders dan de Berlijners zijn de negentiende eeuw bezitten de Britten noch de geestdrift noch de infrastructuur om te recyclen. Het besluit van 2006 om nog maar eens in de veertien dagen huisvuil in te zamelen, bedoeld als een nieuwe aanzet van de overheid tot een grotere bereidheid tot recyclen, veroor- zaakte door het hele land veel ophef: het spook van roetend huisvuil op straat dat versprekken van de ratten leek een terugkeer aan te kondigen naar de verschrikkingen van de negentiende-eeuwse stad.

Afval is het restproduct van het leven zelf, en het leven van tegenwoordig is hoogst ingewikkeld geworden

Het is dan ook niet toevallig dat niet Groot-Brittannië maar Oostenrijk de kampioen herbruik van Europa is. Als niet aan zee grenzend, bereid- achtig land heeft het uit noodzaak een geheel andere houding ten aanzien van afval moeten ontwikkelen. In de jaren tachtig bereikte de hoofdstad Wenen een punt waarop die nergens meer naartoe kon met zijn rotzooi. Men begon met de geschieden inzameling van bioafval, dat op gemeen- telijke opslagterreinen werd gecomposteerd en dan gebruikt werd als mest voor voedselrijke landbouwprojecten of aan de burger werd terug- gegeven voor eigen gebruik. Rond 2000 werd in Wenen op die manier negentigstichtend ton organisch afval op jaarbasis verwerkt, hetgeen vol- gendste compost opleverde voor het lweken van de helft van al het voedsel voor in de ziekenhuizen, goed voor een jaarlijkse besparing van bijna zes miljoen euro. Imiddeels wordt zestig procent van al het huisvuil in Oostenrijk gerecycled en is ieder huishouden verplicht zijn afval in vier categorieën te scheiden: glas, papier en restafval. In Wenen gaat het resterende deel aan zeer geavanceerde verbrandingsinstallatie die in 2008 tweedee van alle woningen in de stad van warmte voorzagt.

Ook voor de Weners van nu is de verwerking van afval een kwestie van gemeenschappelijke roete. Het tegenwoordige Wenen is niet als het negen- tiende-eeuwse Parijs door het afval de dwang gepsied. De gruwden van de vervuiling in de eigen achtertuin dwong de stad om serieuze stappen te ondernemen. Daarop bleek datzelfde waarvoor men zo veel angst had gehad zich te ontpoppen als een ware melkkoek. De radicale denkomslag die het gevolg was van het dichtschikken van de stad veranderde de hele houding ten opzichte van afval. De opmerkingen die Donald Reid over Parijs van na de Revolutie maakte, zijn ook prima van toepassing op de recente ontwikkelingen in Wenen: 'Het ondoordacht verdringen van afval werd een bedreiging voor de beschaving. Alleen door dat afval te gaan verwerken, kon de samenleving haar angst overwinnen en de ver-

Carolyn Steel
Carolyn Steel is architect, docent en schrijver. In haar boek *Hungry City*, nu vertaald, beschrijft ze de relatie tussen voedsel en de ontwikkeling van steden. Hoe zijn we zo ver gekomen gastaat van het voedsel en ons land? Bewust, gedwongen door de infrastructuur, gemeenschappelijk door de industrie?

Steel doceert werkprogramma stedenlijk ontwerp aan de London School of Economics, de London Metropolitan University en de Universiteit van Cambridge, waar haar collegereeks *Food and the City* een vast onderdeel vormt van het programma. Steel werkt als non-executive director bij het architectenbureau Culture and Habitation, is hooe scholar geweest bij de British School in Rome, spreker op TEDGlobal en heeft voor de BBC het televisieprogramma *One Foot in the Past* gepresenteerd. Daarnaast is ze regelmatig als gastdocent verbonden aan de leerstoelgroep rurale sociologie van de Universiteit van Wageningen.

borgen rijkdom van wat het had afgeween verspilleren.' Het is geen toev dat de negentiende eeuw het grote tijdperk van de afvaldiscussie was. I steden waren in die tijd volop in ontwikkeling, in de overgang van de pre-industriële, semi-landelijke status naar hun postindustriële, dens bedijde autonomie. Dat was het moment waarop de omvang van de za diepste werd, waarop de stedelijke consumptie zich openbaarde als een getoelude wereldchaos. Maar toen dat moment voorbii was, we getoelude door doortastende bouwverzuimzaamheden of technische noo oplossingen, leek de crisis te zijn afgewend. Anderhalve eeuw later wet te dat dat niet het geval is. Nu het afval weer op de stedelijke agend staat, zien we ons gesteld voor een nieuwe opgave. Onze steden leuen zi niet al te goed voor recycling. Integendeel, de meeste zijn gebouwd in het oog op juist het tegenovergestelde. De stedelijke expansie heeft i grondprijzen opgedreven, waardoor tuinderijen in buitenwijken eoon mijnen niet meer levensvatbaar zijn. Nu de voedselvoorziening aan stede niet langer onder controle van gemeentelijke overheden valt, wordt h ook lastiger om zulke plannen te verwezenlijken.

Etensterven voeren aan varkens, lange tijd een beproefde methode verest wet dat er varkens in de stad rondlopen, of in de buurt, die je ku voeren. Zo stond de Londense wijk Tottenham vroege bekend om zij 'veevelvoren', gemaakt van varkens die etenresten hadden gegoien. Zel zo zou de logische realiteitsbaar zijn, dan nog krijg je te maken met EI bepalingen die zijn van de mond-en-klauwzenuurbrand in 2001 het voer van restjes aan varkens verhoeten. Het is bij kwesties rond de voedsel keten vaak zo dat de wetgeving die gericht is op industriële produc- afwijzing staat tegenover kleinschalige praktijken die eeuwenlang pried hebben gefunctioneerd.

Afval is het restproduct van het leven zelf, en het leven van tegenwo- dig is hoogst ingewikkeld geworden. Maar de Oostenrijkers hebben v bewezen dat je met enige inspanning steden in behoorlijk effectieve rec- clenmachines kunt veranderen. Bij de voedselvoorziening van steden is e belangrijke strijd niet die tegen wat er zich daar oploopt, maar teg wat er in principe binnenkomt. Het 'vuil' dat onze straten voreinremit valt in het niet naast alle verbergging, vervuiling, vernietiging en roe bouw die ons voedsel teefveertig nog voor het ons bereikt, en waarv eenderde milioenen onnodig is omdat we niet eens de moeite nemen om dat voedsel ook daadwer- kelijk op te eten als het er eenmaal is. Uiteindelijk gaat het bij afval om hoe je er mee omgaat. Het zit in onze aard om alle waarde toe te kennen aan dingen waarvan we moeten weten. Wat ons geen moeite kost, gooien we al gauw achterloos weg.

Dit een voorpublicatie uit De hongerige stad: Hoe voedsel ons leven vormt dat verschijnt bij Nai Uitgevers in 15 maart wordt gepresenteerd op A Foodprint Symposium een Stream in Den Haag. Op 16 maart zal Carolyn Steel aanwezig zijn op het symposium Smaaklijk Durzaam: Stad Groningen, www.smaaklijkdurzaam.nl

NE AMSTERDAMMER 10.03.11

10.03.11 DE GROENE AMSTERDAMMER