

...-tarief op kaartjes voor de podiumkunsten zal vanaf komende juli naar verwachting leiden tot een extra daling van 10 procent.

Dat blijkt uit cijfers van de Vereniging van Schouwburg- en Concertgebouwdirecties (VSCD), die het verlies

niet of minder naar voorstellingen te gaan", zegt Van den Berg. „De rek is eruit.”

Op basis van de eerste cijfers van dit jaar voorspellen de bij de VSCD aangesloten podia dat er 1,6 procent minder bezoek komt in 2011. Maar

dachten dat het effect van de crisis voorbij was, nadat we in de zomer van 2009 een terugval hadden gezien in de genres toneel, dans en opera. Maar in de zomer van 2010 liep ook de voorverkoop van amusement terug. Dat is voor de exploitatie erger,

nomie van de podiumkunsten aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam, verwacht dat het effect van de btw-verhoging op het tarief van kaartjes zal leiden tot gemiddeld 6 procent minder publiek. Dat is dus minder dan de 10 procent die de VSCD voor-

zijn een gezonde organisatie.” De Stadsschouwburg Amsterdam heeft vorig jaar juist meer publiek getrokken. Het aantal steeg met zo'n 12.000 tot ruim 185.000 bezoekers. Reden is onder meer de toegenomen capaciteit door de nieuwe Rabozaal.

# Honger naar voedseldebat is onstilbaar

## Kunst over en manifestaties rond voedsel zijn populair. Waarom eigenlijk?

Door onze redacteur  
MAARTJE SOMERS

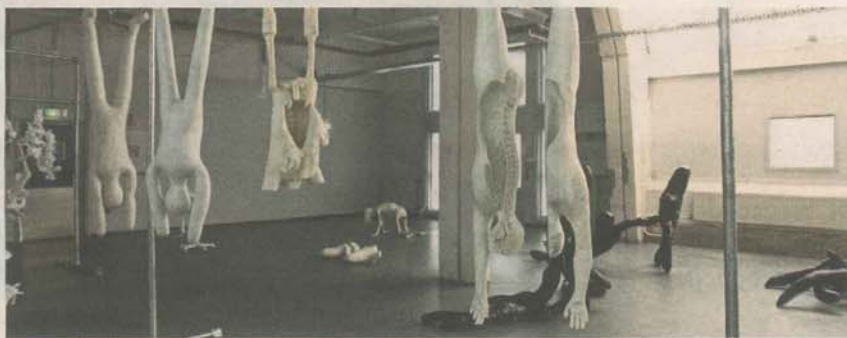
AMSTERDAM, 19 MAART. De kaartjes voor de documentaire over de mythische chefkook Ferran Adrià, van het al even legendarische Catalaanse restaurant elBulli, waren binnen vijf minuten weg. Ook met de rest van de 2.600 kaarten ging het hard. Grote kans dat de zaal uitpuilt, vanmiddag bij het Grote Vlees Debat.

De organisatoren van het eerste Food Film Festival, dit weekend in bioscoop Studio/K in Amsterdam, zijn een beetje overdonderd. „Alleen voor de films over slachten, met veel bloed, zijn nog kaartjes”, zegt initiatiefneemster Helen Kranstauber.

Toch hadden ze het kunnen weten. Voedsel is in de afgelopen jaren een veelgebruikt onderwerp geworden voor journalistieke boeken, documentaires, debatten, kunstprojecten en manifestaties.

In Den Haag loopt sinds 2009 het programma Foodprint, een initiatief van centrum voor beeldende kunst Stroom. In Amsterdam is de reeks Film & Food sinds drie jaar populair, met daarin speelfilms waarin eten een rol speelt. Voor signeersessies van beroemde koks staat men in de rij en als schrijvers van succesvolle boeken over voedselkwesties, zoals deze week Carolyn Steel (van *De Hongerige Stad*) ons land bezoeken, is aan belangstelling geen gebrek. En dan hebben we het nog niet over de stapels kookboeken in de winkels en de niet-aflattende stroom kookprogramma's op televisie.

„Foodprint is ontstaan vanuit de constatering dat stedelingen niet meer weten waar hun eten vandaan



Boven: scène uit het BBC-televisieprogramma 'In Search of Perfection', waarin waarin Heston Blumenthal op ongewone, wetenschappelijke wijze gewone gerechten onderzoekt, analyseert en perfectioneert. (Foto BBC). Onder: Installatie Foodmaster van Atelier Van Lieshout, waarin menselijke resten worden verwerkt tot varkensvoer.

komt”, zegt programmamaker Peter de Rooden van het Haagse Stroom. „Aanleiding was het boek van Carolyn Steel. We willen niet alleen food for thought bieden, maar ook maatschappelijke processen in gang zetten.” Met kunst en maatschappelijke projecten legt Stroom de vinger op absurditeiten in het voedselsysteem en onderzoekt alternatieven. In 2010 bracht men bijvoorbeeld de installatie van Atelier Van Lieshout waarin 'mensen' tot varkensvoer werden verwerkt. Dit najaar wordt een

'duurzaam pioniersdorp' gestart in Den Haag-Zuidwest, met wormencompostbakken voor in de keuken, een espressobar op biogas en een kok die bisamrat en stadsduif zal bereiden, 'op een bedje van stadsrucola'.

Op het Food Film Festival zijn de films over gastronomie in de minderheid. Documentaires over de herkomst van en problemen met voedsel domineren, zoals *Black Gold* (koffie), *Bananas*, *Hunger* en *Taste the Waste* (verspilling). Passief hoeft niemand te blijven. Na het zien van *Het goddelij-*

*ke varken* en *Bloed* kan de kijker, zo hij nog trek heeft, een workshop worstmaken volgen. Kranstauber: „We willen informatief maar ook positief zijn. Ik heb niet de illusie dat je in een weekend consumptiepatronen verandert, maar je kunt wel laten zien wat er mogelijk is.”

Wat verklaart deze honger naar kook-, voedsel- en warenkennis? „Mode”, denkt Marjolein Kelderman, die sinds een jaar of vijf kookboeken inkoop voor Athenaeum Boekhandel en aanbod en vraag

## Eetevenementen

Vanmiddag om 16:15 uur 'Het Grote VLEES Debat' in Studio/K, Amsterdam. Ook morgen films en workshops. Zie [www.foodfilmfestival.nl](http://www.foodfilmfestival.nl). Voor informatie over Foodprint: [www.Foodprint.nl](http://www.Foodprint.nl). Woensdag 25 maart: Food & Film: Ratatouille. [www.spu125.nl](http://www.spu125.nl). Vanaf 25 maart: Tentoonstelling 'Farming the City' in Arcam Amsterdam. [www.arcam.nl](http://www.arcam.nl). In de bijlage Boeken aanstaande donderdag een interview met Carolyn Steel.

steeds heeft zien uitdijen. „Sinds Jamie Oliver is koken in de mode. Oliver was de eerste beroemde chef die eenvoudig kookte, geen driesterrenman zoals een Bocuse. Hij liet zien dat het allemaal niet zo precies hoefde.” Toch verkopen ook informatieve boeken over voedsel heel goed, erkent ze. „Mensen willen zich in de materie verdiepen. Michael Pollans *Een pleidooi voor echt eten* loopt heel goed en *Wat zit er in mijn eten*, een verklarende lijst van e-nummers, ook.”

„De belangstelling voor voedsel”, zegt Peter de Rooden van Stroom, „wordt niet alleen ingegeven door hedonisme, maar ook door onbehagen over dierenwelzijn, megastallen en antibiotica en pesticiden in ons voedsel. Het draait om het gebrek aan grip dat we als gemiddelde burger hebben op ons voedsel.”

Ook documentairemakers hebben zich met overgave op de journalistieke kant van voedsel gestort. De meeste films op het Food Film Festival dateren uit 2009 en 2010, de oudste is uit 2005. „De belangstelling voor voedsel past in een ontwikkeling die opgaat voor allerlei producten”, zegt Helen Kranstauber. „Mensen stellen zich vragen bij consumptie. Je ziet dat ook bij bijvoorbeeld kleding, maar voedsel staat het dichtst bij je, het zit letterlijk in je. Iedereen is er vanzelf bij betrokken.”

# Ode verwordt tot plaatjes kijken

## Theater

**Uittocht.** Het verhaal van Irène Némirovsky door Firma Riex Swarte. Gezien: Toneelschuur, Haarlem. Tournee t/m 22 april. Inlichtingen: [firmariexswarte.nl](mailto:firmariexswarte.nl)

●●●●●

Door KESTER FRERIKS

Regisseur Riex Swarte heeft goud in handen met de voorstelling *Uittocht*. Het verhaal van Irène Némirovsky. Van deze Russisch-Joodse schrijfster verscheen in 2004 postuum de roman

*Storm in juni* (*Suite française*); zij overleed in Auschwitz in 1942. In haar roman beschrijft ze de vlucht van miljoenen Parijzenaars aan het begin van WO II naar het platteland.

Het podium van de Toneelschuur lijkt op een ontwerpstudio: lampen, maquettes, tafels bezaaid met geboetsteerde poppetjes en auto's. Swarte glijdt met een handcamera erlangs, terwijl geluiden van jachtige voetstappen weerklinken. Actrice Joke Tjalsma vertelt afstandelijk het levensverhaal van Némirovsky, gelardeerd met passages uit *Storm in juni*. Swarte ontleent zijn stijl aan het ge-

zelschap Hotel Modern, dat hetzelfde procedé beproefde met het geniale *De grote oorlog*. Nadeel van *Uittocht* is het gebrek aan vaart, vitaliteit, durf. Aanvankelijk is Swartes beeldentaal aangrijpend en inventief, maar mede door Tjalsma's haperende voordracht en het ontbreken van ontwikkeling in de verhaallijn vervlakt de vertoning tot plaatjes kijken. Soms is het onduidelijk of Tjalsma voorleest uit *Storm in juni* of nieuwe tekstelementen invoegt. Met meer durf om de échte tragiek te tonen, in een gedegen dramaturgie, was deze hommage aan Némirovsky gered.

Advertentie

tefaf  
MAASTRICHT  
WERELDWIJDE MEEST TOONAANGEVENDE KUNST- EN ANTIKBEURS  
18-27 MAART 2011  
WWW.TEFAF.COM  
MECC Maastricht Nederland  
Hoofd sponsora