

Voedingwetenschap op Lowlands

WIL JE LIEVER FRUIT OF DOUCHEN?

'Wil je nooit meer douchen maar toegang houden tot vers fruit, of nooit meer toegang hebben tot vers fruit maar wel kunnen douchen'? Via dilemma's daagde WUR-onderzoeker Sigrid Wertheim-Heck Lowlands-bezoekers uit om radicaal anders te denken over ons voedselsysteem.

Op de voorste rij van de Echo – de cultuur- en wetenschapstent van muziekfestival Lowlands – swingt WUR-onderzoeker Sigrid Wertheim-Heck enthousiast mee met de opzwepende muziek die door de speakers klinkt. Het is zaterdag, de tweede dag van het muziekfestival, de bezoekers druppelen de zaal binnen. Over enkele minuten mag Wertheim-Heck het podium op voor een paneldiscussie over 'het menu van morgen', voor *VPRO Tegenlicht*. 'Voordat we onze voedselproductie proberen te verduurzamen, moeten we eerst nadenken over andere vragen', vertelt Wertheim-Heck, consumptiesocioloog en hoofddocent Mondiale Duurzame Voedselsystemen, tijdens de paneldiscussie. 'Wat en hoe eten we in de toekomst? En eten we om ons te voeden of om de bezigheid van het eten zelf? Wat vinden we normaal? Denk ook aan Lowlands: dit is begonnen als

muziekfestival, langzaam maar zeker is het ook een enorm foodfestival geworden. Blijkbaar vinden we dat normaal.'

Digitale bordjes

Verderop, op het Lowlands Science-terrein, heeft Wertheim-Heck een proefrestaurant ingericht, pal naast de Alpha-tent, het hoofdpodium van Lowlands waar het hele weekend de grootste artiesten optreden. In haar restaurant, vormgegeven als lag het op de bodem van de zee – een verwijzing naar het festivalterrein dat op het opgespoten land van de Flevopolder ligt – staan zeven tafeltjes met elk vier stoelen. De tafels zijn gedekt met rood-wit geblokte tafellakens. Daarop staan broodmandjes en liggen tablets die digitale boerenbont-bordjes laten zien, waarop dilemma's geserveerd worden. In deze restaurantsetting probeert ze te achterhalen hoe Lowlanders tegen het Nederlandse voedselsysteem aankijken. 'We willen weten hoe zij denken over onze maatschappij, waarin we veel consumeren, en over hoe we het voedselsysteem gezonder, eerlijker en milieuvriendelijker kunnen krijgen', legt Wertheim-Heck uit. 'Hoe belangrijk vinden de bezoekers het bijvoorbeeld om samen te eten? Hoe belangrijk is het dat anderen



Tekst Dominique Vrouwenvelder

FREE LUNCH

Het Lowlands Science-experiment van Sigrid Wertheim-Heck FREE-LUNCH-FREE is onderdeel van het NWA-project 'Transitie naar een duurzaam Voedselsysteem', gefinancierd door NWO. Het werd gerealiseerd in samenwerking met SugarRushFilm, met animaties van Kristiaan Funke.



Het Lowlands-programma van VPRO Tegenlicht over het menu van morgen is terug te kijken vanaf minuut 16:15 <https://www.vpro.nl/programmas/tegenlicht/lees/artikelen/2023/lowlands/het-menu-van-morgen.html>



Op tablets met digitale boerenbont-bordjes werden dilemma's geserveerd voor de deelnemers van het onderzoek • Foto Max Peters | Goldfish

te eten hebben? En wat als we iedereen gratis toegang kunnen geven tot gezond en duurzaam voedsel door te betalen als we naar de huisarts gaan? We leggen de deelnemers aan het experiment lastige dilemma's voor, waarbij er niet één ideaal antwoord is.'

Het experiment blijkt populair. 'Sinds de start van het festival is elke sessie uitverkocht. Misschien komt dat wel doordat je bij ons kunt lunchen zonder te eten', zegt Wertheim-Heck geheimzinnig. Wanneer de VPRO-presentator haar vertwijfeld aankijkt, voegt ze er lachend aan toe: 'Je krijgt echt eten! De vraag is alleen: wat is volgens jou eten?'

Shakes of doodgaan?

De bezoekers van Lowlands kunnen de rest van de zaterdag en zondag nog aan het experiment meedoen. Tijdens de paneldiscussie wil de onderzoeker daarom niet te veel prijsgeven van de dilemma's die zij krijgen voorgelegd, om hun gedachtegang niet te beïnvloeden. Toch bespreekt Wertheim-Heck er al een paar, met de voorlopige resultaten. Zou je liever eten wat de pot schaft in een buurtrestaurant en dat er voor iedereen voldoende eten beschikbaar is, of wil je individueel thuis eten en alles kunnen kiezen wat je wilt, maar dat er niet voor iedereen voldoende te eten is? De presentator vraagt iedereen te gaan staan bij de keuze voor het eerste en te

'Ik zou geen pizza willen overslaan'

blijven zitten bij voorkeur voor het tweede antwoord. Vrijwel iedereen gaat staan. De onderzoeker vertelt dat dit beeld overeenkomt met de antwoorden van de Lowlanders die vrijdag aan het experiment meededen; ongeveer 70 procent koos voor het buurtrestaurant. Het volgende dilemma brengt meer teweeg bij het publiek, afgaand op het rumoer in de zaal. 'Zou je liever nooit meer eten, maar op maaltijdshakes gezond oud worden, of gewoon blijven eten, maar twintig jaar eerder sterven?' Volgens de eerste resultaten gaat 62 procent van de Lowlanders liever eerder dood dan dat ze zich vast eten moeten ontzeggen', vertelt Wertheim-Heck. Een man voor in de zaal kan zich daar helemaal in vinden: 'Ik zou geen pizza willen overslaan.' Zijn vriend is het met hem eens: hij vindt eten 'gewoon echt heel lekker', terwijl zijn buurman liever kiest voor gezond oud worden op maaltijdshakes: 'Ik vind het leven veel te mooi om te kiezen voor twintig jaar eerder doodgaan'. De vrouw naast hem knikt driftig en zegt: 'Het lijkt me heerlijk, leven op shakes.'

Uit enthousiasme deelt Wertheim-Heck nog een derde dilemma met de zaal. 'We vragen de bezoekers of ze liever nooit meer douchen maar toegang houden tot vers fruit, of dat ze liever nooit meer toegang hebben

tot vers fruit maar wel kunnen douchen. Lowlanders willen massaal wél fruit en niet douchen, blijkt uit de resultaten van vrijdag.' Dat fruit populair is bij de festivalgangers, bleek ook uit de verdwijning van het fruit dat aan de muur hing. Wertheim-Heck: 'Halverwege de dag merkten we dat de banaan, die bij wijze van kunst was opgehangen, was gejat.'

Animaties

Als de paneldiscussie is afgelopen, gaat Wertheim-Heck weer naar haar restaurant. 'Voor dit experiment werkten we samen met een filmmaker en een animator. We serveren onze gasten vijf gangen in de vorm van bordjes met animaties over ons huidige voedselsysteem, met suggesties over hoe het anders zou kunnen. Hiermee geven we de bezoekers eigenlijk wat *food for thought*. Tussendoor krijgen de bezoekers dilemma's voorgeschied, dat zou je kunnen zien als amuses.' De animaties zijn gemaakt van filmfragmenten die ooit viraal gingen, zoals Marijke Helwegen die een ode

brengt aan komkommers en een Rotterdammer die een pan bami uit het raam gooit. Tijdens de filmpjes zijn de restaurantbezoekers stil en zijn alle ogen gericht op het scherm. Maar zodra de dilemma's in beeld komen, klinkt er geroezemoes. Bezoekers willen heel graag van elkaar weten wat zij gestemd hebben.

Individualisme

Na afloop stappen drie vrouwen van ongeveer 25 jaar het restaurant uit. 'Ik vond het een boeiend experiment, met filmpjes die heel herkenbare situaties beschrijven. Dat zet je wel aan het denken', zegt de een. 'Onze maatschappij is sterk gefocust op kapitalisme en individualisme', vult een ander aan. 'Dat komt in het experiment bijvoorbeeld terug in het fragment over Uber Eats-bezorgers. Dat mag allemaal best wel wat minder. Ook onze consumptie.' Op de vraag of zij enkel op shakes zouden willen leven antwoorden ze luid en duidelijk 'Nee.' De derde vrouw zegt: 'Ik wil best veranderen, maar het alternatief moet wel een beetje smakelijk zijn!' Wertheim-Heck is na afloop van Lowlands enthousiast over haar experiment en de voorlopige resultaten. 'Het experiment was van de eerste tot en met de laatste sessie honderd procent vol. We hebben uitnodigingen gehad om het experiment ook op andere locaties uit te voeren en we zijn bezig met een plan voor de Dutch Design Week, later dit jaar in Eindhoven.' ■

'Hoe belangrijk vinden we het dat anderen te eten hebben?'

'Eten we om ons te voeden of om de bezigheid van het eten?'



Sigrid Wertheim-Heck (rechts) tijdens de paneldiscussie over 'het menu van morgen', voor VPRO Tegenlicht • Foto Resource