

Nederlandstalige gids



Food Forward

Scenario's voor de toekomst

Food Forward

Stroom Den Haag

15 januari t/m 1 april 2012

Opening: zaterdag 14 januari 2012, 16 uur

Locatie: Hogewal 1-9, Den Haag

Curator: Karen Verschooren, Z33

Afbeeldingen voorkant: Dunne & Raby, *Between Reality and the Impossible*, 2010, Foragers 6. Foto: Jason Evans.

Food Forward

Food Forward presenteert scenario's voor onze voedseltoekomst aan de hand van het werk van kunstenaars en vormgevers. Cynische beursspeculanten, onverantwoord consumptiegedrag en een groeiende wereldbevolking dwingen ons tot een zoektocht naar radicaal nieuwe oplossingen en ideeën. De toekomst van ons voedsel is de toekomst van de mens.

Food Forward brengt nieuwe werken van John O'Shea (UK), Michiko Nitta en Michael Burton (UK), en Arne Hendriks (NL). Daarnaast wordt een ouder werk van Christian Jankowski (DE) getoond: *The Hunt*. In deze video jaagt Jankowski in de supermarkt op eten. Hij schiet met pijl en boog op een bevroren kip of een pakje boter. Dit werk vormt de introductie op *Food Forward*, het stelt het probleem waar het *Foodprint* programma van Stroom zich toe verhoudt centraal *en* op scherp: de vervreemding van de mens en zijn voedsel in een stedelijke context.

In *Food Forward* wordt die vervreemding als uitgangspunt genomen van waaruit nieuwe mogelijkheden verkend worden om de relatie tussen mens, voedsel en stad invulling te geven. We proberen het probleem dus niet te herstellen maar aanvaarden met Jankowski de moeilijkheden van onze voedselproductie en zien het als een start om nieuwe mogelijkheden te verkennen. De voorstellen in *Food Forward* gaan

dan ook veel verder dan stadsboerderijen en stedelijk tuinieren.

Met het werk van Jankowski, Hendriks, Nitta en Burton en O'Shea, zoomt *Food Forward* in op de persoonlijke en zeer intieme relatie tussen de mens en het voedsel dat we tot ons nemen. Maar *Food Forward* zoomt ook uit en beschouwt de positie van de mens in een grotere ecologische context, de relatie tussen mensen en hun woningen (steden, voor een toenemend percentage van de wereldbevolking), bemiddeld door voedsel.

Hoewel bepaalde toekomstvisies die in *Food Forward* worden getoond realistischer of geloofwaardiger lijken dan andere, zijn ze allemaal geworteld in hedendaags wetenschappelijk onderzoek en bestaande of in ontwikkeling zijnde technologieën. De kunstenaars in de tentoonstelling denken deze wetenschappelijke en maatschappelijke ontwikkelingen verder door en komen met verregaande visualisaties en scenario's. Het zou een vergissing zijn te denken dat deze projecten door hun futuristische karakter het probleem ontwijken. Integendeel, ze stellen oplossingen voor door het probleem te herdefiniëren en bestaande systemen op de spits te drijven.

Food Forward onderzoekt dus ook of we eigenlijk nog wel de juiste vragen stellen. Zal er nog wel behoefte zijn aan stedelijk tuinieren en stadslandbouw als we voedsel kweken in laboratoria? Moeten we onze aandacht richten op het vergroten of aanpassen van de huidige voedselproductiesystemen of moeten we ons

richten op veranderingen en aanpassingen van de mens zelf zodat de vraag naar voedsel vermindert?

Food Forward is samengesteld door de Belgische curator Karen Verschooren. Zij werkt bij Z33 in Hasselt (BE) en is voorzitter van de beoordelingscommissie audiovisuele kunsten bij de Vlaamse Gemeenschap. Recente tentoonstellingen van Verschooren zijn *Werk Nu* (2009) en *Alter Nature* (2010-2011). Deze zomer opent *Mind the System, Find the Gap* waar ze momenteel met haar collega's bij Z33 aan werkt.

Op zondag 15 januari, tijdens het openingsweekend, geeft Verschooren om 15 uur een rondleiding door *Food Forward*.

Foodprint

Foodprint. Voedsel voor de stad is een meerjaren programma over de invloed van voedsel op de cultuur, inrichting en het functioneren van steden, en Den Haag in het bijzonder. Voedsel en de stad zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Straatnamen als de Grote Markt, de Kalverstraat of de Lammerschans verwijzen naar de historische band tussen voedsel en stad. Vroeger was de lijn tussen oorsprong en eindpunt van voedsel vaak nog kort en duidelijk zichtbaar.

Tegenwoordig zorgt een wereldwijd netwerk van veelal anonieme producenten en supermarktketens voor het dagelijks voedsel van miljoenen mensen. Wat betekent dit voor het aanbod, de smaak en de keuze van ons voedsel? Welk effect heeft dit op onze dagelijkse omgeving: zowel op de inrichting en werking van de huidige stad als die van het platteland? Het (terug) naar de stad brengen en zichtbaar maken van de voedselproductie kan het bewustzijn van de waarde van voedsel versterken en tevens helpen te voorzien in een gezonde, groene, leefbare en duurzame stad.

Foodprint werd in 2009 gestart met een internationale groepstentoonstelling geïnitieerd door Marieke Berkers, en een internationaal symposium. Nu, bijna drie jaar later, sluiten we *Foodprint* af met de tentoonstelling *Food Forward*, de publicatie *Food for the City* en een *Voedsel Tribunaal*.

De publicatie *Food for the City. A Future for the Metropolis* verschijnt op 1 april 2012 en wordt door Stroom in samenwerking met NAI Uitgevers uitgegeven. In de publicatie onderzoeken we hoe we in de toekomst onze steden kunnen blijven voeden. Er worden twaalf visies van deskundigen – van activist en econoom tot filosoof en chef-kok – uit de hele wereld gepresenteerd, er is een tijdlijn van 2050 v. Chr. tot 2050 n. Chr. samengesteld van de meest markante “voedselmomenten” en een rijk beeldessay biedt ons een andere kijk op de voedselketen. De hoofdredactie van het boek is in handen van Brigitte van der Sande.

Het *Voedsel Tribunaal* (5 april 2012) nodigt deskundigen uit verschillende disciplines uit om hun visie te geven op het vraagstuk ‘Hoe voeden we de steden van de toekomst?’. Het Tribunaal zal aan de hand van een aantal stellingen discussie op gang brengen en het publiek actief betrekken bij het debat.

Voor meer informatie over deze en andere activiteiten tijdens *Food Forward*, zie de Stroom School aan het einde van deze gids of raadpleeg www.stroom.nl.

Christian Jankowski

The Hunt (1992-1997) is het meest bekende vroege werk van Christian Jankowski. De video toont een deel van een wekenlange strooptocht waarbij Jankowski probeerde om al zijn voedsel te vergaren met pijl en boog. Jankowski deed meerdere supermarkten aan en bleef filmen tot hij door de beveiliging uit de supermarkt werd gezet. De uiteindelijke video, 1 minuut en elf seconden, is in 1 take opgenomen en toont een succesvolle strooptocht. Jankowski jaagt op eieren, boter, een kip en andere items. Hij zet ze, met de pijlen nog in de producten, op de lopende band en betaalt de onverstoorbare cassière. De video is opgenomen door een vriend en heeft daardoor een bepaalde Do-It-Yourself of home video kwaliteit die de film des te absurder en grappiger maakt.

In het Britse tijdschrift *Frieze* (2002, issue 66) schrijven James Trainor en Ana Paula Cohen dat ze de belangrijkste aspecten van het werk van Jankowski in deze vroege video zien: “aandacht voor het proces eerder dan het gereed product, afhankelijkheid van de onvoorspelbare deelname van anderen, en dan in het bijzonder niet-kunstenaars en amateurs (hij betreft de onwetende shoppers en cassière bijvoorbeeld bij zijn film), in een gescripte of geïmproviseerde situatie, een fascinatie voor verschillende soorten van uitwisseling (economisch, taalkundig, visueel) en de omkeringen van rollen (beginnende jonge professionele kunstenaar of sport dilettant?) en vooral, het comfortabele

gemak waarmee hij gebaren, spel en humor tot een vitaal onderdeel maakt van zijn werk.”¹

In 1997 benaderde de filmmaker Lars Kraume Jankowski omdat hij een film wilde maken waarin hij *The Hunt* zou hernemen. De romantische komedie van Kraume, *Viktor Vogel: Commercial Man* (2001), gaat over een jonge vrouwelijke video kunstenaar, Rosa, wiens vriendje uit de reclamewereld, Viktor, haar ideeën steelt en gebruikt voor commercieel succesvolle reclames. Jankowski stemde in met het verzoek op voorwaarde dat hij een eigen video mocht maken tijdens het filmen van *Viktor Vogel* waarbij hij gebruik mocht maken van de acteurs en sets van de film. Dit resulteerde in het videowerk *Rosa* (2001). Beide films kwamen op hetzelfde moment uit, *Rosa* ging in première op de Berlijn Biënnale en *Viktor Vogel* in de cinema zalen.

¹ Lees het volledige artikel online
http://www.frieze.com/issue/article/poisoned_arrow/



Screenshot van *The Hunt* (1992-97), Christian Jankowski.
Courtesy de kunstenaar en Lisson Gallery.

John O'Shea

De Britse kunstenaar John O'Shea werkt al enkele jaren aan projecten die zich verhouden tot de ethiek en de dilemma's van het eten van vlees. Het meest prominente van deze werken is waarschijnlijk het *Meat Licence Proposal* project. Dit project stelt dat mensen die geen problemen hebben met het eten van vlees, ook geen problemen zouden moeten hebben met het doden van dieren.

O'Shea stelt een nieuwe wet voor die er uit bestaat dat je na het doden van een dier een licentie krijgt om vlees te kopen. Mensen die dus vlees willen kopen zullen dit enkel kunnen doen met een 'vlees-licentie' die ze verkrijgen door middel van het begeleiden van een dier. Het project documenteert de juridische strijd en ontsluit de schijnheiligheid van de vleesindustrie en onze houding ten aanzien van vleesconsumptie. Sinds 2008 is *The Meat Licence Proposal* een organisatie die werkt aan de ontwikkeling van een nieuw soort wet, die individuen zou verplichten om zich te verhouden tot de daad van het doden. Die daad is altijd impliciet aanwezig bij de slacht maar voltrekt zich doorgaans buiten het gezichtsveld van de consument.

Voor *Food Forward* heeft O'Shea twee werken ontwikkeld: *The Meat Licence Proposal* en *Black Market Pudding*. Het eerste project bestaat uit audio fragmenten van reacties op *The Meat Licence Proposal* die O'Shea opnam op de Market

Street in Manchester (UK). Shoppers op deze Britse high street werd gevraagd om te reageren op een ongewone nieuwe wet – *The Meat Licence Proposal* – die zou eisen dat alle burgers die vlees willen kopen of consumeren daar een speciale vergunning voor zouden moeten verkrijgen. Deze audio fragmenten worden gepresenteerd naast bijbehorende juridische documenten. Soms ondersteunen de documenten de reacties van de mensen op het wetsvoorstel maar soms spreken ze die reacties ook tegen. De audio-bestanden en juridische documenten worden gepresenteerd via een digitale interface, ontwikkeld in samenwerking met Tom Schofield (UK), die het voor bezoekers mogelijk maakt om hiaten te ontdekken tussen de publieke perceptie van de ‘wet’ en de feitelijke rechten en vrijheden van burgers.

Black Market Pudding presenteert een volledig nieuw en ethisch bewust product dat voor het eerst bij *Food Forward* wordt getoond. De Black Market Pudding – zwarte markt bloedworst – wordt in een delicatessetoonbank gepresenteerd. Het is een traditionele bloedworst zoals die gegeten wordt in het Verenigd Koninkrijk en Ierland, waarbij gestold varkensbloed gecombineerd wordt met verschillende vetten, granen, kruiden en specerijen. Voor deze bloedworst is er echter geen bloed van een geslacht varken gebruikt maar van een levend varken! De bloedworst is donkerbruin en zoet van smaak. Hij is lekker als onderdeel van een warme maaltijd, ontbijt of als voorgerecht.

Black Market Pudding wordt ondersteund door een robuust business model waarbij zowel de

boer, het dier als de consument een goede deal krijgen. Je kan nu al online je interesse aangeven zodat je straks als eerste een bestelling kunt plaatsen voor je eigen *Black Market Pudding*. De prijsstructuur voor de *Black Market Pudding* is zodanig vormgegeven dat de producenten van de worst gecompenseerd worden voor de kosten die verbonden zijn aan dieren buiten de traditionele voedselketen houden. De consument betaalt een stevige marktprijs voor deze heerlijke bloedworsten die een ongeëvenaarde gemoedsrust met zich meebrengen: *Black Market Pudding* kopen en eten betekent dieren uit het slachthuis houden. No animals are harmed!

Meer informatie over The Meat Licence Proposal
www.meatlicence.org.uk

Geef je interesse in Black Market Pudding aan via:
www.blackmarketpudding.co.uk



John O'Shea, onderzoek naar *The Meat Licence Proposal*.
Image courtesy the artist.



John O'Shea, try-out voor *Black Market Pudding*. Image
courtesy the artist.

Michael Burton & Michiko Nitta

Michael Burton en Michiko Nitta's project *The Feast After Agri* is een collaboratief onderzoek naar de toekomstige evoluties in ons voedselsysteem. Ze stellen de vraag centraal welke nieuwe culturele revolutie de landbouw zal vervangen en hoe onze soort en beschaving daardoor zal worden getransformeerd.

Net zoals de overgang naar landbouw 10.000 jaar geleden grote ontwikkeling op gang bracht voor de mensheid, doordenkt *The Feast After Agri* de behoefte aan nieuwe eetculturen die de manier waarop we ons voeden in de toekomst radicaal zullen veranderen. *The Feast After Agri* reageert op wetenschappelijke en technologische ontwikkelingen die alternatieven om het lichaam te voeden ontwikkelen.

De Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties schat dat de wereldbevolking zal groeien naar 9 miljard in 2050. Om aan deze groei te voldoen, zal bijna het dubbele van de huidige voedselproductie gerealiseerd moeten worden, waarschuwen ze. In reactie hierop spoort *After Agri* ons aan om dramatische veranderingen door te voeren zodat we de groeiende wereldbevolking kunnen blijven onderhouden. Het project onderzoekt hoe ons lichaam, gedrag, maatschappij, cultuur, landschap en planeet heroverwogen zouden kunnen worden.

Voor *Food Forward* werken Nitta en Burton twee van de zeven voedselculturen uit *The Feast After Agri* verder uit: *Algaculture* en *Republic of Salvation*.

Algaculture is gebaseerd op een symbiotische relatie tussen mens en algen. Het project stelt een toekomst voor waarin de mens wordt versterkt of opgevoerd met algen die leven in nieuwe menselijke organen. De mens wordt hierdoor semi-fotosynthetisch, bijna plant-achtig en verkrijgt voedsel door licht te absorberen. Als zodanig worden mens en algen symbionten (beide entiteiten zijn van elkaar afhankelijk om te overleven).

Dit scenario is, onder andere, geïnspireerd door het werk van de wetenschappers Debora MacKenzie en Michael Le Page, die schreven over symbiotische wezens, of wat zij “plantimals” noemen in het tijdschrift de *New Scientist* (2010). Dit soort fotosynthetische organismes zijn bijvoorbeeld korstmossen, zeeslakken en salamanders die fotosynthetische algen verwelkomen in hun lichaam, in een partnerschap dat endosymbiose wordt genoemd.

De *Algaculture* installatie bij Stroom toont een visie op de integratie van algen in ons lichaam. Bezoekers betreden een Solarium uit de toekomst waar mensen naartoe gaan om te voeden en toegang te krijgen tot het licht.

Republic of Salvation neemt als uitgangspunt de voedseltekorten en hongersnood waarmee we geconfronteerd zullen worden in de toekomst. Regeringen zullen rantsoeneringmechanismes

moeten installeren en een beleid voeren voor het beheren van het beperkte voedsel zodat iedereen gevoed wordt en er geen sociale onrust ontstaat. *Republic of Salvation* creëert een toekomst waarin stadsbewoners een bepaalde hoeveelheid eten krijgen toegewezen dat gerelateerd is, in hoeveelheid en samenstelling, met de arbeid die ze verrichten. Het type voedsel dat ze krijgen is zorgvuldig ontworpen om te voldoen aan de emotionele, intellectuele en fysieke eisen van hun werk.

Het tentoongestelde werk verkent het dieet van een industriële arbeider dat grotendeels op gemodificeerd zetmeel gebaseerd is. Dit dieet maakt het mogelijk voor het lichaam om langer te werken met minder voedingsstoffen.

Naast het verkennen van de mogelijkheid van een door de overheid gecontroleerde voedselvoorziening, onderzoekt *Republic of Salvation* ook de biologische reacties op een mono-dieet. Nutrigenomics wetenschappers hebben geconstateerd dat er meer Amylase (een enzym dat zetmeel omzet in suiker) in ons speeksel zit wanneer we meer zetmeel eten (in de vorm van brood of aardappelen bijvoorbeeld). De werknemer in het scenario dat wordt gepresenteerd bij Stroom, heeft het voordeel van een rijk zetmeel dieet dat hem in staat stelt om alcohol te maken van zijn verhoogde speekselproductie en het hoge suikergehalte in zijn speeksel.

Acteur in *Algaculture*: Noah Young

Met speciale dank aan: Jon Ardern, Matt Heath,

Martin Blum.

Meer informatie over The Feast After Agri is te vinden op: www.afteragri.co.uk



Michiko Nitta en Michael Burton, *Republic of Salvation*.
Image courtesy the artists.



Michiko Nitta en Michael Burton, *Algaculture*. Image
courtesy the artists.

Arne Hendriks

Arne Hendriks is een Nederlandse kunstenaar en tentoonstellingsmaker die een aantal jaren geleden het project *The Incredible Shrinking Man* opzette. Via speculatief design onderzoekt Hendriks de gevolgen van het krimpen van de mens tot 50 centimeter. Mensen worden al vele jaren juist alleen maar groter. Daardoor hebben we meer energie, eten en ruimte nodig. Wat als we nu eens besluiten om dit proces om te draaien en onze kennis in te zetten om te mens te laten krimpen?

De meeste mensen zijn zich er van bewust dat er momenteel ruim 7 miljard mensen op aarde leven, en velen daarvan weten ook dat de mens gemiddeld steeds langer wordt. Wat echter niet iedereen beseft is dat deze toenemende lengte een aanzienlijke extra druk op onze voedselvoorziening oplevert. Ook voor huisvesting, transport, en veel andere dingen is bij een toegenomen lichaamslengte een proportionele toename van grondstoffen noodzakelijk. Gelukkig heeft het kleiner worden van de mens omgekeerd even grote gevolgen. De mens van 50 centimeter heeft in theorie slechts 2% nodig van wat wij nu gebruiken.

Tijdens *Food Forward* concentreert *The Incredible Shrinking Man* zich op de gevolgen van het krimpen van mensen voor de (stedelijke) voedselvoorziening. De mens van 50 centimeter zal niet alleen een stuk minder calorieën consumeren (vermoedelijk tussen de 60 en de

200 Kcal. per dag) maar zijn kleine afmeting zal ook een ingrijpende verandering betekenen voor de relatie tot de ons bekende ingrediënten.

De presentatie bij Stroom bestaat uit een viertal onderdelen. Er wordt een *Speed Crop Balcony* geïnstalleerd op een balkon van “oud formaat” gevuld met kleine groenten. Een mens van 50 centimeter kan een grote moestuin houden op het oppervlak van een gemiddeld (huidig) balkon. Immers, de kleine mensen zullen een tijdlang leven in de “ruines” van de steden van de grote mensen. Op het balkon groeien zogenaamde “microgreens”, kleine kiemgroenten die eenvoudig en snel te kweken zijn en door hun geconcentreerde dosis voedingsstoffen erg gezond zijn. Op een aantal posters in de ruimte is een speculatief onderzoek te zien naar geschikte akkergrond binnen de stadsgrenzen van Den Haag, en de mogelijkheden om vrijgekomen recreatiegroen aan te wenden voor zelfvoorzienende akkerbouw in de stad.

Achter de *Speed Crop Balcony* staat de *Somatostatin Zebrafish Farm*, een viskwekerij voor zebravisjes. Zebravissen worden veel gebruikt in genetisch onderzoek. Onlangs zijn de eerste zebravissen ontwikkeld met medicinale kenmerken. De zebravissen in de *Somatostatin Zebrafish Farm* zijn zo gemanipuleerd dat ze een grote hoeveelheid somatostatine bevatten. Somatostatine is een natuurlijk groeiremmend hormoon dat bovendien het ledigen van de maag vertraagt. Door met enige regelmaat een visje uit deze kwekerij te eten wordt zodoende de honger gestild en de neiging om te groeien onderdrukt.

In de andere ruimte staat de *Sunflower Table*, een tafel gebaseerd op een grote rijpe zonnebloem waar vijf kleine mensen omheen kunnen zitten terwijl zij de zaden uit de bloem trekken. *Sunflower Table* onderzoekt toekomstige mogelijkheden in de relatie tussen mensen en ingrediënten. Hoe verhoud je je tot een banaan of een granaatappel als je 50 centimeter groot bent? Kunnen we ons, met behulp van dit soort objecten als de *Sunflower Table*, verplaatsen in een toekomstscenario waarin dit werkelijkheid wordt?

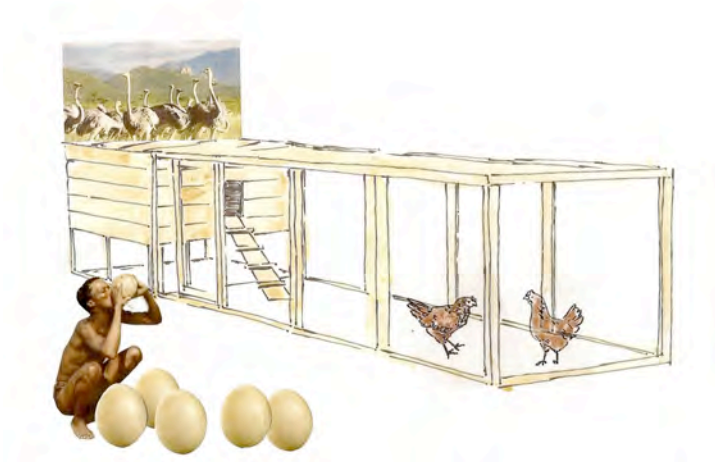
In zekere zin geldt dat ook voor *Poultry House*, een onderzoek naar de relatie tussen mens en micro-livestock, kippen in dit geval. Wat voor soort gereedschap hebben we nodig om een kip te bereiden als we 50 centimeter groot zijn? Hoe vangen, slachten en koken we dan een kip? Om deze relatie beter te begrijpen werd er op 22 december 2011 een struisvogel diner georganiseerd bij Stroom waarbij een struisvogel werd bereid alsof het een kip was. Dit proces werd gefilmd en de film is nu in de expositieruimte te zien in combinatie met een kippenhok en een aantal struisvogel eieren.

Op de projectwebsite van Hendriks staan teksten van bekende en minder bekende denkers rondom het groeien en krimpen van de mens. *The Incredible Shrinking Man* stoelt namelijk op onderzoek dat al jaren wordt verricht naar de voordelen van en manieren waarop mensen en dieren gekrompen zouden kunnen worden.

www.the-incredible-shrinking-man.net



Arne Hendriks, *Speed Crop Balcony*. Image courtesy the artist.



Arne Hendriks, *Poultry House*. Image courtesy the artist.

Scenario's voor de toekomst: speculeren met kunst en design

De kunstenaars die nieuw werk maakten voor *Food Forward*, creëerden scenario's – zowel radicaal als futuristisch – die gebaseerd zijn op bestaande trends. Sommigen voeren die trends verder door en werken de context er rond uit (Burton en Nitta bijvoorbeeld). Anderen werken in en met bestaande kaders en zoeken daar de grenzen van op (John O'Shea bijvoorbeeld). Het resultaat zijn radicale en futuristisch scenario's gebouwd op realistische fundamenteën.

Sommige van de kunstenaars in *Food Forward* werken op het snijvlak van kunst en design, sommigen presenteren ons speculaties terwijl anderen “kant en klare” kaders aanleveren. In die zin levert ook niet elk werk in de tentoonstelling een praktisch antwoord op de vraag hoe we de steden van de toekomst kunnen voeden of hoe we het probleem van de vervreemding tussen mens, voedsel en stad kunnen oplossen. De tentoonstelling is er op gericht ons denken te stimuleren, ons perspectief te veranderen door ons in een situatie te plaatsen van wat je *realistische vervreemding* zou kunnen noemen.

We kunnen deze manier van werken van de kunstenaars en ontwerpers in de tentoonstelling benaderen vanuit het perspectief en de werkwijze van Critical Design. Ze presenteren speculatieve en radicale voorstellen die onze aannames over de toekomst van voedsel uitdagen. Over Critical Design hebben de ontwerpers Anthony Dunne &

Fiona Raby een informatieve vragenlijst opgesteld die we hier opnemen. Zo schrijven ze dat Critical Design ons aan het denken wil zetten, bewustzijn wil vergroten, vooroordelen wil blootleggen, actie uitlokken en debat aanwakkeren. Dat is wat we met *Food Forward* ook hopen te bereiken.

Het werk van Dunne & Raby is overigens in algemene zin zeer relevant voor *Food Forward*. In het bijzonder hun project *The Foragers*, waarvoor ze voorstellen om onze spijsvertering zodanig te veranderen dat we de voedseltekorten van de toekomst aankunnen. Ze schrijven over het project:

“Tot dusver hebben we de mogelijkheden om onszelf te veranderen nog niet echt omarmd. Wat als we voedingswaarde uit niet-mensen eten konden halen door een combinatie van synthetische biologie en nieuwe spijsverteringsmiddelen geïnspireerd op die van andere zoogdieren, vogels, vissen of insecten?”

De afbeelding op de voorkant van deze gids toont de verzamelaars uit *The Foragers* die aan de rand van een stad eten aan het verzamelen zijn. Een video van *The Foragers* is bovendien te zien in het raam van de bibliotheek van Stroom Den Haag, tezamen met kernliteratuur over de toekomst van voedsel.²

² *The Foragers* is nog tot 26 februari 2012 te zien in het Museum Boijmans van Beuningen.

Critical Design FAQ

Anthony Dunne & Fiona Raby

1.) Wat is Critical Design?

Critical Design of kritisch design maakt gebruik van speculatieve ontwerpvoorstellen om onze aannames en vooroordelen over de rol die producten spelen in het dagelijks leven, uit te dagen. Het is meer een houding dan iets anders, een positie eerder dan een methode. Er zijn veel mensen die het doen maar nog nooit van de term hebben gehoord. Iets Critical Design noemen is een handige manier om deze activiteit zichtbaar te maken en het tot onderwerp van discussie en debat te maken.

Het tegenovergestelde van Critical Design is bevestigend design: ontwerp dat de status quo versterkt.

2.) Waar komt het vandaan?

Design als kritiek bestaat al langer in verschillende gedaanten. Italiaans Radicaal Design van de jaren '70 was zeer kritisch over de heersende sociale waarden en ontwerpideologieën. Critical Design bouwt voort op deze houding en brengt het naar de wereld van nu.

In de jaren '90 was er een algemene beweging richting conceptueel design waardoor het makkelijker is geworden voor niet-commerciële vormen van design, zoals Critical Design, om te bestaan. Dit gebeurde vooral in de meubel wereld, product design is nog steeds erg conservatief en nauw verbonden met de markt.

De term Critical Design wordt voor het eerst gebruikt in het boek *Hertzian Tales* (1999) van Anthony Dunne en later in zijn *Design Noir* (2001). Sindsdien hebben andere mensen hun eigen variaties hierop

ontwikkeld.

3. Wie doen het?

Dunne & Raby en hun studenten van het Royal College of Art (RCA), zoals James Auger, Elio Caccavale en Noam Toran, zijn waarschijnlijk de meest bekende voorbeelden. Maar er zijn ook ontwerpers die op een soortgelijke manier werken maar die datgene wat ze doen niet zouden beschrijven als Critical Design: Krzysztof Wodiczko, Natalie Jeremijenko, Jurgen Bey, Martí Guixé ...

4. Waar is het voor?

Voornamelijk om ons te laten nadenken. Maar ook om bewustwording te vergroten, aannames bloot te leggen, actie te provoceren, debat aan te wakkeren, en zelfs op een bepaalde manier om onderhoudend te zijn zoals literatuur of film dat kan zijn.

5. Waarom gebeurt het nu?

De wereld waarin we nu leven is ongelooflijk complex, onze sociale relaties, verlangens, fantasieën, hoop en vrees verschillen zeer sterk van die van het begin van de 20^e eeuw. Toch stammen veel belangrijke ideeën die mainstream ontwerp beïnvloeden, uit het begin van de 20^e eeuw.

De maatschappij is veranderd, maar design heeft zich niet mee ontwikkeld. Critical Design is een van de vele mutaties die design ondergaat in een poging om relevant te blijven voor de complexe technologische, politieke, economische en sociale veranderingen die we ervaren aan het begin van de 21^e eeuw.

6. Welke rol speelt humor?

Humor is belangrijk maar wordt vaak misbruikt. Men streeft misschien naar satire maar bereikt alleen parodie en pastiche. Die vormen van humor verminderen de effectiviteit van kritisch ontwerp op een aantal manieren. Ze zijn bijvoorbeeld lui,

gebruiken bestaande formats en ze geven het signaal af dat het ontwerp ironisch is. Die ironie neemt een last bij de kijkers weg, je hoeft het dan niet meer serieus te nemen. Maar we willen nu net dat de kijker een dilemma ervaart en zich afvraagt of iets serieus is of niet, echt of niet. Wil kritisch ontwerp succesvol zijn dan is het van belang dat het publiek zelf bepaalt wat het denkt.

Het zou namelijk heel makkelijk zijn om te prediken. Maar je kan beter satire en ironie inzetten om daarmee het publiek te engageren en een beroep te doen op hun verbeelding en intellect.

7. Is het een beweging?

Nee, het is niet echt een veld dat netjes kan worden gedefinieerd. Het gaat meer over waarden en een houding, een manier van kijken naar design en het verbeelden van mogelijkheden die verder gaan dan wat via de media of in de winkels wordt gepresenteerd.

8. Wat zijn de belangrijkste verwanten?

Activism
Cautionary Tales
Conceptual Design
Contestable Futures
Design Fiction
Interrogative Design
Radical Design
Satire
Social Fiction
Speculative Design

9. Wat zijn de grootste misvattingen?

Dat het negatief is en anti-alles.
Dat het alleen maar commentaar is en niets kan veranderen
Dat het grappig is
Dat het niet bezig is met esthetiek

Dat het tegen massaproductie is
Dat het pessimistisch is
Dat het niet echt is
Dat het kunst is

10. Maar is het dan geen kunst?

Het is zeker geen kunst. Het gaat misschien wel te leen bij kunst voor wat betreft methoden en benaderingen, maar dat is het. We verwachten dat kunst schokkend en extreem is. Critical Design moet dichterbij het alledaagse staan, daar komt de kracht om te verstoren vandaan. Als een ontwerp té vreemd is dan wordt het afgedaan als kunst en als het té normaal is dan wordt het gewoon geaccepteerd en deel van de markt. Critical Design is verontrustender dan kunst omdat het suggereert dat het dagelijkse zoals wij dat kennen anders zou kunnen zijn, dat dingen kunnen veranderen.

11. Is het niet een beetje donker?

Ja, maar niet omwille van het donker zijn. Duistere, complexe emoties worden genegeerd in design. Bijna elk ander gebied van onze cultuur accepteert dat mensen complex zijn, tegenstrijdig en zelfs neurotisch, maar niet binnen design, daar worden mensen gezien als gehoorzame en voorspelbare gebruikers en consumenten.

Een van de rollen van Critical Design is het bevragen van de beperkte emotionele en psychologische ervaringen die via ontworpen producten worden aangeboden. Design wordt gezien als iets dat alleen maar dingen mooier moet maken. Het is alsof alle ontwerpers een onuitgesproken Hippocratische eed hebben afgelegd die hen beperkt en voorkomt dat ze zich engageren met en ontwerpen voor de complexiteit van de menselijke natuur. Critical Design gaat meer over het positieve gebruik van negativiteit dan negativiteit omwille van de negativiteit. Het wil via “cautionary tales” aandacht vestigen op

verontrustende mogelijkheden.

12. En haar toekomst?

Een gevaar voor Critical Design is dat het eindigt als design entertainment: 90% humor en 10% kritiek. Het moet deze situatie zien te voorkomen door het identificeren van en engageren met complexe en uitdagende vraagstukken. Gebieden zoals Future Forecasting (toekomstvoorspellingen) zouden gebaat zijn bij de meer grimmige kijk van Critical Design op de menselijke natuur en het vermogen van deze stroming om abstracte thema's tastbaar te maken. Het kan ook een rol spelen bij publieke debatten over de sociale, culturele en ethische impact van nieuwe technologieën.

<http://www.dunneandraby.co.uk/content/bydandr/13/0>

Stroom School

Stroom School is de overkoepelende term voor het randprogramma dat Stroom bij tentoonstellingen organiseert. In de Stroom School worden thema's van de tentoonstelling uitgelicht en uitgediept.

Agenda

Gratis rondleidingen op zondagen om 3u

Op bepaalde zondagen vinden er gratis rondleidingen plaats door *Food Forward*:

- 15 januari, 15u

Tijdens het openingsweekend, op 15 januari, wordt de eerste rondleiding gegeven door gastcurator van *Food Forward*: Karen Verschooren.

- 5 februari, 15u

Rondleiding door de middelbare school studente Jessica van der Pol (Montaigne Lyceum in Ypenburg).

- 26 februari, 15u

Lucas Evers, hoofd van het cultuurprogramma bij Waag Society, zal een rondleiding geven op zondag 26 februari. Evers heeft verschillende projecten georganiseerd op het snijvlak van kunst, technologie en biologie.

- 11 maart, 15u

Willem Velthoven, een van de oprichters van Mediamatic in Amsterdam, zal een rondleiding

geven op zondag 11 maart. Velthoven was recent betrokken bij activiteiten rond voedselverspilling en richtte een Urban Mushroom Farm op bij Mediamatic.

Rondleidingen en lunch op vrijdagen

Elke vrijdag worden bedrijven en instellingen ontvangen bij Stroom voor een rondleiding gecombineerd met een lunch. De kosten hiervoor bedragen 10 euro per persoon en men kan zich opgeven via www.stroom.nl.

Lancering publicatie: Food for the City. A Future for the Metropolis

De publicatie *Food for the City*, uitgegeven in samenwerking met NAI Uitgevers, wordt gelanceerd tijdens het *Voedsel Tribunaal* dat op 5 april plaatsvindt.

Lancering publicatie: Nils Norman, Eetbaar Park/Edible Park

In dit boek legt Norman uit hoe hij te werk gaat, wat zijn inspiratiebronnen zijn en in welke artistieke en maatschappijkritische context zijn werk geplaatst kan worden. Het boek wordt gelanceerd tijdens het *Voedsel Tribunaal* dat op 5 april plaatsvindt.

5 april 2012: Voedsel Tribunaal

Het *Voedsel Tribunaal* nodigt deskundigen uit verschillende disciplines uit om hun visie te geven op het vraagstuk 'Hoe voeden we de steden van de toekomst'.

Reserveren en meer informatie via:
www.stroom.nl

1 april Finissage

De tentoonstelling wordt afgesloten met een rondleiding door Arno van Roosmalen, directeur van Stroom Den Haag.

Op www.stroom.nl staat de meest recente informatie over de activiteiten en aanvangstijden.

De tentoonstelling komt tot stand met dank aan
de Mondriaan Stichting, het Stimuleringsfonds
voor Architectuur, Koppert Cress en Dunne &
Raby.

Stroom
Den Haag