

Marinthe de Hek weet het ook. De duurzaamste manier om een festival te organiseren is om er van af te zien. Maar omdat het goed is om bij elkaar te komen, samen te genieten, zinnige verhalen te vertellen en dingen te leren over bijvoorbeeld duurzaamheid, kunnen we toch niet zonder. En voor die verhalen kun je alle zintuigen aanboren. Dat is onderdeel van haar missie als ‘voedselprogrammeur’ op het Vlieland festival Into The Great Wide Open.

Eten maakt een belangrijk onderdeel uit van het programma. Fysiek, met de talloze cateraars op de verschillende festivallocaties, maar ook qua thematiek. Eten is rust, ontspanning, bijtanken, „ook om de mensen zo lang mogelijk op het terrein te houden”, en dus een manier om geld te verdienen.

Maar ook een manier om verhalen te vertellen, te laten zien waar je festival voor staat. En dat verhaal kan beter, breder, rijker dan wanneer je een frietkar bestelt. Als je de pakweg 8000 mensen in zo’n weekend op het eiland (van wie 6000 betalende bezoekers) wilt voeden, zegt ze, moet je goed nadenken over hoe je dat doet. „Je organiseert een festival op een plek die daar niet per se voor gemaakt is.”

Duurzaam is dan het sleutelwoord, maar hoe doe je dat? En hoe verhoudt zich dat tot je festival? De verschillende cateraars moeten voldoen aan allerlei voorwaarden qua duurzaamheid en lokale leveranciers en alles. Ook een uiterst relevant verhaal. „We werken met mensen die met ons willen zoeken naar de duurzaamste weg.” Het hele festival is vleesloos, trouwens.

Het verhaal wordt al zo ongeveer artistiek van aard bij de verschillende speciale diners, waarbij die thema’s des te duidelijker worden uitgetekend. Het ‘openingsdiner’ donderdagavond werd gekookt door Gina Verheij en Bloeme Burema, twee koks uit de Amsterdamse culinaire voorhoede. Wat op het bord ligt, is zo lokaal mogelijk. Een voorgerecht met brood, boter en zout? „Brood van Mevrouw de Molenaar uit Witmarsum, koolzaadolie van een boer uit het Noorden en Waddenzout. Dan ben je er, dan heb je één gang al gedekt.”

Zoiets geldt ook voor de heerlijk frisse schelvis met snijbonen van de barbecue, de ietwat flauwe rogge met geitenboter en op het eiland geplukte lamsoren en het spectaculaire toetje: een crème van hooi, ja, hooi met geroosterde pruimen, dragon en een knalhard walnotenkoekje.

Verder worden er dit weekend speciale diners verzorgd door Rotonde, het Rotterdamse restaurant dat „twee weken nadat ik ze gebeld had” een groene Michelin-ster kreeg wegens duurzaamheid, het Mosselnet, een Japanse kok die in de weer is met fermentatie en restaurant Oan Tafel in Wergea.

Verhalen genoeg dus. Reden voor een speciaal kookboekje, dat vlak na het festival uitkomt en waarin de leukste recepten van de verzamelde cateraars verzameld zijn. Het gaat uiteindelijk allemaal om smaak, zegt Marinthe. En zulke initiatieven leiden ook tot nieuwe, intense smaken, minder gebruikelijke ingrediënten en technieken, fermentatie, zulke dingen.

Dat past bij het onderhuidse, niet direct breed uitgedragen thema van dit festival: geestverru-



Het Openingsdiner op Into The Great Wide Open: een bordje met een verhaal. FOTO’S: ALEX HEUVINK

ITGWO: geur, smaak en lust op Vlieland

Eten is volwaardig onderdeel van het programma van het Vlieland festival Into The Great Wide Open, en geuren ook. Hoe werkt dat en hoe duurzaam wordt dat wel niet?

JACOB HAAGSMA

ming en zintuiglijke ervaring in het Waddengebied. „Dat mensen nieuwe dingen uitproberen, smaken proeven die ze niet kennen, hoort daar ook bij.” Net als trouwens het speciale ITGWO-biertje, Zeevonkje. Een frisse, lichte session IPA van de plaatselijke brouwerij Fortuna. De tragiek van een eiland: de etiketten zijn op de vaste wal blijven steken.

Fermentatie speelt een belangrijke rol bij bier, maar ook bij de voedselvoorziening van de toekomst, bleek in het welkomstwoord van futuroloog Edwin Gardner. Hij voorzag een festivaldiner anno 2073, met dierloos vlees en koeloze melk. Met dank aan bacteriën, waarvan de mens als wandelend ecosysteem ook triljoenen meedraagt.

Smaak, geur, dat heeft alles met elkaar te maken. Geurkunstenaar Frank Bloem, ‘vegetarisch’ opgevoed maar hij neemt dat tegenwoordig minder nauw, weet daar alles van. „Eten is voor een groot deel ruiken.” De tong registreert alleen de basissmaken, de rest komt binnen via de neus. „En dat komt dan samen in het hersengebiedje achter je ogen.”

Hij is opgeleid als kunstenaar aan de Rietveld Academie, werd vervolgens gegrepen door geuren „als medium” en ging daarmee aan de slag; geuren ontwerpen, geurkaarsen zelfs. „Maar tot mijn verbazing blijkt dat musea en andere kunstinstellingen ook geïnteresseerd zijn in geur als middel om een verhaal te vertellen.”

Precies wat Bloem („geen artiestennaam”) doet met *Dennenlust*. En dat is niet alleen een geurtje, te koop op het festivalterrein, maar ook een heus kunstwerk in het bos achter het Tokkelbaan-podium. Te ervaren met de neus.

Die geur is gebaseerd op zijn herinneringen aan de vakanties, de warme zomers op het Vlieland van zijn jeugd. Zijn opa komt hier van-

daan, zoals de ouders van Marinthe de Hek van Terschelling komen. Het is vooral de geur van een dennenbos in een hittegolf. „Als het heel warm is, ontstaat er een mysterieuze, wonderlijke geur. Dat zijn muskusgeuren.”

Dat komt door de uv-stralen die de hars doen smelten, de lange vetketens die opgeknapt worden in kortere, vluchtiger ketens. „Muskus wordt gezien als afrodisiacum. Het is een opwindende belevenis in dat zomerse dennenbos.” Dennenlust.

Bloem heeft meer elementen gebruikt in zijn geurtje. In zijn gelijknamige kunstwerk, felrode geur-*dispensers* aan een stel dennenbomen, heeft hij die geur als het ware gedeconstrueerd. Loop er langs, hou je neus bij die grote rode stippen en je ruikt het. Allerlei zomerse geuren. Ozon, paddenstoelen, teer, muskus weer, zonnewende (waarin de geurstof heliotropine, waar mdma ofwel xtc van wordt gemaakt), raketijssjes, zeealsem (een plantje dat gedijt op de Waddendijk), het plastic van strandballen – ook gebruikt in opblaaspoppen, meldt het begeleidende bordje.

„Het linkt een beetje naar het idee dat het nu een stuk minder opwindend is dan op het hoogtepunt van de seksuele revolutie”, zegt hij. Daarmee heeft dit werk ook te maken met zijn seksuele ontwakens. „Dat je als kind ziet dat er meer op deze wereld is dan de speeltuin.”

Zo kun je in de speeltuin die een festival toch ook is, van alles meemaken, en je steekt er nog wat van op ook.

Into The Great Wide Open duurt nog tot en met zondag.



Geurkunstenaar Frank Bloem. „Geen artiestennaam.”



Voedselprogrammeur Marinthe de Hek.