

Stadsboerderij is begin v

Tijdens de Rotterdamse Dakendagen (afgelopen juni) werd UrbanFarmers uitgeroepen tot Dakheld 2016. Aanleiding voor *Roofs* om eens een kijkje te nemen bij de recent geopende Stadsboerderij in Den Haag. Het van oorsprong Zwitserse UrbanFarmers wil de 'Fresh Revolution' ontketenen.

De organisatie is in 2011 opgericht en opende in 2013 in Basel de eerste Stadsboerderij. Die was met een oppervlakte van 250 m² nog relatief klein, maar er volgde al snel meer. Eerder dit jaar werd in het Laakkwartier in Den Haag de zesde locatie geopend. Het is met een oppervlakte van in totaal ruim 2500 m² de grootste Stadsboerderij van Europa en met een hoogte van 34 meter naar alle waarschijnlijkheid de hoogste ter wereld.

Het ligt in de bedoeling om in de nabije toekomst meerdere Stadsboerderijen in Zwitserland en de Benelux te openen, later zal ook worden gekeken naar andere locaties in Europa en de Verenigde Staten. *Roofs* werd op de Stadsboerderij in Den Haag rondgeleid door medewerker Shuang Liu.

KRINGLOOP

De Stadsboerderij in Den Haag is aangelegd op de zesde etage en het dak van De Schilde, het voormalige Philipsgebouw aan de Televisiestraat in Den Haag. Op de zesde etage is een vissenkwekerij (370 m²) gevestigd en op het dak zijn kassen (1200 m²) gebouwd waar verschillende planten

(tomaten/sla/kruiden/microgroente) groeien. Tevens is er een ruimte van 250 m² voor geïntegreerde verwerking en verpakking. Daarnaast wordt binnen de boerderij 250 m² exclusief gereserveerd voor evenementen en rondleidingen. In de rest van het gebouw zullen zich bedrijven vestigen die zich richten op duurzaamheid.



Foto: UrbanFarmers.

Voor de aanleg van de vissenkwekerij was het nodig de vloer te versterken met een extra betonlaag zodat de constructie het gewicht van de kwekerij aan zou kunnen. Het dak hoefde niet versterkt te worden. De constructie was sterk genoeg om het gewicht van de kassen te dragen.

De kassen zijn vervaardigd uit dubbel glas, waarmee ze dikker zijn dan normale kassen. Enerzijds omdat de glazen constructie op een dergelijke hoogte natuurlijk robuust moet zijn. Anderzijds omdat de kassen op deze manier beter zijn geïsoleerd en er dus (met name in de zomer) gebruik kan worden gemaakt van de warmte van de zon. In de kassen op het dak worden o.a. tomaten, sla, komkommers, etc. verbouwd en worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt. Men voorkomt dat schadelijke insecten de planten kunnen beschadigen door de inzet van biologisch nuttige insecten. Zowel de vis als de groenten die op het dak worden verbouwd worden verkocht aan lokale restaurants. In de toekomst zal ook worden geleverd aan particulieren.

Foto: Marilène Dubois.



an de 'Fresh Revolution'



De Stadsboerderij is op een zo duurzaam mogelijke manier opgezet. Zo wordt het water dat wordt gebruikt in de vissenkwekerij daarna ook weer gebruikt voor de irrigatie in de kassen. De uitwerpselen van de vissen dienen tevens als voeding voor de planten. In de vissenkwekerij staat een bassin opgesteld van waaruit het water wordt rondgepompt en met behulp van bacteriën wordt gereinigd. In de vissenkwekerij wordt tilapia gekweekt vanaf het guppie-stadium (de guppies worden geleverd door een partner in Eindhoven). De vissenkwekerij is volledig computergestuurd: de temperatuur van het water, het binnenklimaat, de hoeveelheid visvoer, etc. worden allemaal gemonitord en waar nodig door de medewerkers aangepast. Per september 2016 zullen de eerste vissen worden geleverd.

MANIFEST

De opening van de Stadsboerderij in Den Haag past in de filosofie van de UrbanFarmers. In een onlangs gepubliceerd manifest worden duidelijke doelstellingen geformuleerd. Het dak speelt een belangrijke rol in de verwerkelijking van deze doelstellingen.

De manier waarop de voedselvoorziening momenteel wordt geregeld, is volgens de UrbanFarmers inefficiënt, ondoorzichtig en oneerlijk. Bijna al het voedsel dat wordt geproduceerd, wordt verscheept en pas duizenden kilometers verderop verkocht en geconsumeerd. De voedselindustrie is bovendien meer gericht op efficiëntie dan op de gezondheid van de consumenten. Belangrijk is dat het voedsel duurzamer wordt geproduceerd, zonder gebruik van bestrijdingsmiddelen.

Er moet dus meer voedsel lokaal worden geproduceerd. De doelstelling is om tegen het eind van deze eeuw 20% van de totale voedselvoorraad lokaal te produceren. En omdat de wereld steeds verder verstedelijkt, ligt het voor de hand dat op grote schaal in de steden te gaan doen. Op deze manier

wordt een verandering in het systeem bewerkstelligd waarmee eerlijkere prijzen worden bereikt, minder transport nodig is, en minder afval wordt geproduceerd.

Een neveneffect is dat de mensen actiever betrokken zijn bij de manier waarop voedsel wordt geproduceerd. Men heeft vaak geen idee waar het voedsel vandaan komt, wat erin zit en hoe het op hun bord terecht is gekomen. Door het voedsel stedelijk te produceren worden mensen meer bij het productieproces betrokken en wordt de buurt aangemoedigd deel te nemen in dat proces. De Stadsboerderij is daarom op gezette tijden open voor het publiek. Wanneer dat is, wordt via de verschillende social media gecommuniceerd.

Het ligt dan ook voor de hand dat de Haagse Stadsboerderij de eerste is van een groter aantal soortgelijke locaties. Het dak kan zodoende een cruciale rol spelen in de zogeheten 'Fresh Revolution'. ■

Dit artikel kunt u lezen op www.roofs.nl

