



DE WAAN

DE WAARHEID TER PLAATSE
Kunstenaarscollectief de Spullenmannen onderzoekt de media.

De wereld is groot. De wereld is onduidelijk. Maar gelukkig zijn er kranten, televisie en internet. Die beschrijven de wereld. Alleen is het nooit het hele verhaal.

De Waan is eerlijk over haar beperkingen. Alle stappen die de redactie zet zijn te controleren. U kunt zelf achterhalen waar het mis ging.

U bevindt zich hier. De Waan brengt u de wereld.

DE COMMERCIE

De redactie van de Waan onderzoekt de beperkingen van de journalistiek. Hoe objectief en volledig kan een verslaggever zijn als hij echt zijn best doet? Hoe betrouwbaar is het wereldbeeld dat tot ons komt via een krant?

Vorige weken onderzochten we de filters die de verslaggevers zelf, onbewust, over het nieuws leggen. Deze Waan onderzoeken we de (onbedoelde) gevolgen van commercie en de bijbehorende werkdruk in de verslaggeving. Sommige artikelen in deze editie zijn gesponsord, andere niet. Lees en vergelijk!

HERSENEVENWICHT

Een reizigster wist ons te vertellen dat de Hersenstichting en neurowetenschap een publieksdag organiseerde in het Beatrixgebouw in Utrecht. Hier kwamen onderwerpen als stress, burn-outs en spanning aan de orde.

Prof. Dr. Neurologie Woël (wiens man ook een prof. in de neurologie is) gaf een lezing over stress. Die is afhankelijk van het evenwicht van de persoon. Sommige mensen kunnen er daarom tegen dan anderen.

Er is een nieuwe website gelanceerd, mentaalfitaal.nl. Dat leek de reizigster een

handige site, maar ze had hem nog niet bezocht. Ze twijfelt of de website eigenlijk niet gewoon reclame is voor de hersenbranche.

De publieksdag was al in 2 weken uitverkocht. Van de brandweer mochten er maximaal 1000 mensen komen, de vorige keer was het namelijk echt te druk.

We hebben niet kunnen achterhalen wanneer dit event geweest is en of het misschien nog steeds bezig is.

SHAKIE'S, EEN GEZONDE KEUZE OP EEN ONGEZOND STATION

(advertorial)

Het was misschien ook wel een beetje te, zo modern als de Leidsche Shakie's was ingericht. Strak design, industriële vormgeving, niet direct de eerste associatie met biologische producten. Om die reden opent op 3 november een geheel verbouwd filiaal, waarbij men terugkeert naar het ontwerp van enkele jaren geleden. U zult het merken: minder ruimte voor de bezoeker, maar meer voor de vijftien medewerkers. Eén van hen is Jonika, een 22-jarige archeologiestudente. Werken bij Shakie's is haar op het lijf geschreven: 'Thuis probeer ik zo vaak mogelijk biologisch te eten, dus voel ik me hier enorm op mijn plek. Shakie's is een gezonde keuze op een ongezond station.' Ze vertelt vol enthousiasme over de verse, biologische producten die zij mag verkopen. 'Al het fruit wordt geplukt op het allerrijpste moment. Daarna wordt het direct gevriesdroogd, zodat alle vitamines bewaard blijven.'

Niet alleen bij haar, maar ook bij de klanten is de Banana Boom Shake het populairst. 'Het is een shake met banaan en yoghurt. Goed tegen de dorst, en het vult nog ook!' Maar vlak de boterham met humus niet uit, het ondergeschoven kindje in het Shakie's assortiment. 'Biologisch bruin brood met biologische humus met biologische komkommer met biologische rucolakiemetjes.' Een geheimtip!

Dagelijks kunt u er bovendien terecht voor een speciale special, doorgaans een op eigen inspiratie gestoelde mix van het personeel, al gaat dat soms ook heel praktisch: 'Dan zeggen ze: doe maar iets met

yoghurt, die moet toch bijna op.' De speciale special van vandaag is de Try Out Special: appelsap, sinaasappelsap, banaan, braam en aardbei. En dat alles voor slechts 3 euro!

Werken bij Shakies is afwisselend en bij tijden zelfs spannend. Zo schijnt het een verzamelaarsplaats te zijn voor criminelen, die er vandoor gaan met de gevaarlijk lekkere cakejes. Dit past echter wel in het beleid van de NS, die wil stimuleren dat mensen zichzelf bedienen en zo zelf de snelheid van de transactie bepalen.

Mocht u zich tot slot afvragen hoe het zit met de blenders op schappen achter de balie, navraag leert dat het hier geen back-ups betreft. 'Die zijn entourage,' aldus Jonika. Net als de sinaasappels.

VOORBIJGANGERS IN EIGEN WERELD

De meeste reizigers die voorbijwandelen op het station zitten in hun eigen wereld. 'Dat blijkt puur en alleen al als je kijkt naar iedereen' aldus een journalist van de Waan die liever onherkenbaar wil worden gemaakt dan dat hij ooit nog met zichzelf wordt geconfronteerd. Hij weet zelf ook niet meer hoe hij heet zegt hij ongevraagd en mijmert enkele minuten later voor zich uit: 'Uiteindelijk zijn we allemaal alleen. Dat is iets wat we met zijn allen gemeen hebben maar waarin we elkaar nooit zullen vinden.' De journalist, die 'de universele leegte omarmt zoals Adolf Eva' ziet alleen nog hoop in enkele 'schitterende vrouwen' die 'over het station paraderen alsof er niks aan de hand is en het leven WEL zin heeft'. Deze 'kortstondige lust' die wordt opgewekt maar nooit bevredigt is 'de meest bedriegelijke hoop van alle hopen', maar 'liever leven in een leugen van lust dan in een waarheid van walging', aldus de totaal verduisterde en niet meer van zijn omgeving te onderscheiden Waan-journalist.

KOMST DIERENTUIN HOUDT LEIDEN VERDEELD

De Leidenaren reageren verdeeld op de eventuele komst van een dierentuin naar Leiden. Het moge duidelijk zijn: moeders met kleine kinderen reageren allen ver-

heugd. Voor hen biedt de dierentuin dan ook een mooie gelegenheid om het kroost een tijdje te stallen. Olifanten en tijgers willen ze zien. Exotische dieren. Maar geen duitse herder. De duitse herder wordt duidelijk door de Leidenaren gediscrimineerd. Niemand, maar dan ook niemand wil een duitse herder in de dierentuin zien. Op een vegetarier na: die wil geen enkel dier in de tuin, behalve de duitse herder. Waar deze discriminatie zijn oorsprong vindt is niet duidelijk geworden. Blaffen zij te veel? Bijten ze soms? Zijn ze niet van goeude komaf?

SWIRL'S VOOR DE GEZELLIGHEID

(advertorial)

Op 6 november is ze jarig, Shanna, de manager van de Leidsche Swirl's. Het hopen is op een massale opkomst, want naar eigen zeggen is Swirl's een plek vol gezelligheid. In totaal werkt ze zo'n twaalf jaar bij deze keten, waarvan anderhalf jaar in Leiden. "Hier hadden ze een manager nodig en ik kon hier veel leren." Ze roemt de plek om de vriendelijke werknemers en het grote enthousiasme bij haar collega's, al tekent ze aan dat "de een" vriendelijker is dan "de ander". Hoewel ze zelf "niet echt van ijs" is, heeft ze wel een bijzondere tip: "Vanilleijs met ananas, witte chocola en wafeltjes." Als klanten twijfelen, dan adviseert ze hen graag. Al haar enthousiasme ten spijt, de meeste mensen kiezen toch voor vanilleijs, aarbei en chocola.

Nu koude tijden aanbreeken evolueert het assortiment mee: warme Luykse wafels met ijs en slagroom en voor de liefhebbers – zoals ondergetekende – ook nog kersen. Een en ander wordt zeer hygienisch bereid en u hoeft niet bang te zijn dan de verkoper onderwijl aan haar neus zit.

Mochten de keuzes u overweldigen, weet dan dat er voor twijfelaars altijd nog de Very Berry Berry Swirl Special is. Maar hoe lang u ook aarzelt, het personeel van Swirl's doet altijd z'n best om u alle aandacht te geven. Zelfs wanneer het zomer is en er een rij staat van hier tot aan Julia's.

LEIDS FILMFESTIVAL ONLINE

DeWaan sprak met Alexander Mouret, directeur van het Leids Filmfestival, dat

over twee weken begint. ' Vandaag gaat de website online' vertelt Mouret trots. Deze lancering luidt het begin in van het lustrumjaar van het filmfestival waar dit jaar maar liefst 150 speelfilms te zien zullen zijn. 'Hoogtepunt is de internationale competitie van zes films die nergens anders te zien zijn. Deze zullen beoordeeld worden door een internationale jury. De prijs, een bedrag van 10.000 euro gaat niet naar de maker maar naar een distributeur die de film in bioscopen moet vertonen.'

Speciale aandacht dit jaar is er voor Japane klassiekers (jaren vijftig-tachtig). Het thema is monsters. ' Dat worden veel godzilla's die voorbijkomen'. Vandaag, morgen en overmorgen geeft het Leids Filmfestival alvast een voorproefje op het NS Tryout Festival, met de vertoning van de nieuwe Woody Allen ' You will meet a dark stranger'. Mouret: 'Ik vertel niet hoe het ons is gelukt, maar we mogen deze film als eerste in Nederland vertonen voor hij in december de normale bioscopen breikt.'

DUURZAAM IS OOK MAAR EEN WOORD

Op het plein voor het station wordt flink gehengeld naar nieuwe liefhebbers van vis. Op zijn vaste stek staat vishandel M. Hartevelt & Zn., enkele meters verderop heeft het Visbureau zijn tentje opgezet. En terwijl de een haring, schol, makreel en garnalen verkoopt, geeft de ander ditzelfde assortiment gratis weg. Een doorn in het oog van de visboer? Bij lange na niet: "Ik betaal elk jaar 250 euro aan het Visbureau en verdien ik dat terug doordat zij mijn promotie doen," aldus de verkoper. Werkt dat dan? "Jazeker," zegt de promotor, "Promotie haalt altijd wat uit..."

Het doel van het Visbureau is het eten van vis tot een grotere gewoonte in de Nederlandse keuken te maken. Tweemaal per week zou men het op zijn bord moeten hebben. "Vis is gezond!" laat de visboer met nadruk weten. "Moet je nagaan: geen E-nummers, geen kleurstoffen, geen smaakstoffen." Eigenlijk net zoals vlees, oppert de verslaggever. "Klopt, maar dat eet men al zo vaak."

Gaat men echter daadwerkelijk vaker vis eten, dan zou dat zomaar nadelige gevol-

gen kunnen hebben voor de visstand. Geconfronteerd met deze suggestie, laat de visboer weten dat de Hollandse garnalen zonder enige twijfel duurzaam gevangen zijn. Wel laat hij doorschemeren dat duurzame vangst nog niet hetzelfde betekent als milieuvriendelijk: "De vers gevangen garnalen gaan naar Marokko. Daar worden ze gepeld en binnen vier-entwintig uur komen ze weer terug. Met de auto."

"Duurzaam?" hoont de promotor, "Duurzaam is ook maar een woord. Mensen hebben dat verzonnen, maar het gaat nog helemaal nergens over. Het begint ook pas net, die duurzaamheid. Op dit moment bestaat de regel dat je een sommige vis alleen tijdens twee bepaalde maanden mag vangen. Blijf je daartussen, dan is het duurzaam. Zit je er net naast, dan ineens niet meer. Onzin natuurlijk. Deels wordt zo'n periode bepaald door de paaitijd, maar eerlijk is eerlijk: het is ook veel nattevingerwerk."

"Het zou beter zijn als er meer met kleinere boten wordt gevestigd," meent de visboer. "In landen zoals Spanje doen ze dat, dan gaat een schipper 's avonds met een klein bootje het water op en komt hij 's nachts weer terug. Dat zijn kleine netten, maar dat is echt beter. Tja, misschien wordt het dan duurder, maar dat moeten de mensen maar over hebben voor duurzaamheid."

"Ach," relativeert de promotor, "Je kan duurzaam vangen zoveel je wilt, maar slechts 50% van de garnalenvangst wordt daadwerkelijk opgegeten, de rest wordt weggegooid."

Echt problemen voorziet hij voorlopig echter niet: "Je hebt er geen idee van hoe vol de zee nog zit!" zegt hij. Bovendien, aan hem zal het uitsterven niet liggen: "Ik ben zelf niet zo van vis."

COLOFON:

de Waan wordt terplekke geschreven en gedrukt door een wisselende redactie. Aan deze editie werkten mee: Oscar Kocken, Jan van der Smissen, Ronald Snijders, Peter Uithoven, Diana Wildschut en Harmen Zijp

KIJK OOK OP: www.dewaan.nl