

'Ik heb mijn lief gevraagd om tot aan de première te doen alsof ik op reis ben'



Liever dan zich te laten verlammen bezweert theatermaker Sien Vanmaele haar klimaatangst in de keuken. Maar kun je door te koken de wereld redden? Dat onderzoekt ze in *Zeemaal*, een zintuiglijke theatervoorstelling.

Door Katrien Elen

Hoe gaat het?

'Goed en druk. Over minder dan een maand gaat *Zeemaal* in première op de Zomer van Antwerpen. Ik leef dus in een adrenalinrush. Bovendien zit ik thuis midden in een verbouwing. Die combinatie was te veel. Ik heb mijn lief gevraagd om tot aan de première te doen alsof ik op reis ben. (lacht) Maar het komt zeker goed. Het is de eerste keer dat ik een voorstelling maak bij theaterhuis *Laika* en een professioneel team achter mij heb. Vroeger deed ik alles zelf. Dan stond mijn vader de decors te bouwen.'

Met je voorstelling probeer je je klimaatangst te bezweren. Herinner je je nog wanneer die angst zich bij jou begon te manifesteren?

'Ik ben opgegroeid aan de kust en na een aantal omzwervingen belandde ik zes jaar geleden in Antwerpen. Tijdens een hittegolf ben ik in een kramp geschoten. Aan zee was ik het gewend te kunnen afkoelen in het water of bij een frisse zeebries. In de stad voelde de warmte heel anders, er waren amper plekken om te zwemmen, de ventilatoren bleken uitverkocht en de regenton van mijn moestuin raakte leeg. Ik kon bijna niet meer ademen, ik voelde me opgesloten. Na die hittegolf volgde er een hevig onweer. Midden in de stad moest ik van mijn fiets stappen omdat de

straten overstroomden. Aan het station van Berchem zag ik hoe een bus vastliep in het water. Ik dacht: dit is het begin van het einde.'

Hoe ga jij sindsdien om met die angst?

'Mijn klimaatangst hangt samen met andere angsten. De wereld komt sowieso hard binnen bij mij. In de keuken kruipen helpt dan. Na een stressvolle dag sta ik met gemak twee uur in de potten te roeren. bezig zijn met mijn handen ontspant me, door iets concreets te doen, komt mijn pieker tot stilstand. Tegelijk is het een manier om goed voor mezelf te zorgen. Omdat de manier waarop we doorgaans voedsel produceren en consumeren rampzalig is voor het milieu, ben ik me gaan verdiepen in duurzame voeding. Voor mij was dat dus dé manier om vat te krijgen op mijn klimaatangst.'

Toch ben je geen vegetariër?

'Ik ben een perfectionist, ik wil goed doen voor alles en iedereen, ook voor de planeet. Maar ik heb geleerd dat perfectie gewoonweg onhaalbaar is. Ik hou het niet vol om vegetarisch te eten. Ik ben dus liever een flexitariër die haar best doet om zo weinig mogelijk vlees te eten, dan een vegetariër die geregeld omslaat in een carnivoor.' De impact die je als individu kunt hebben op het klimaat is beperkt. Maakt dat je nooit moedeloos?

'Kleine acties hebben vaak grootse gevolgen. Een paar jaar geleden was het niet zo makkelijk om plasticvrij te leven, nu is het bijna mainstream geworden. Ik merk elke dag dat ik anderen inspireer met mijn gedrag. Zo vertelden mijn ouders me onlangs dat ze naar een lokale boer zijn gegaan voor de groenten op het familiefeest in plaats van naar de supermarkt. Bij mijn vrienden of mijn collega's bij *Laika* zie ik hetzelfde gebeuren. Ik probeer echt optimistisch te zijn over de impact die ik kan hebben. Misschien zijn we niet meer op tijd om het klimaat te redden, maar ik ben liever naïef en gelukkig dan depressief.'

Leidt dat optimisme er niet toe dat mensen net gaan denken dat het allemaal niet zo erg is?

'Doemdenken kan theatraal misschien wel interessant zijn, maar je kunt niemand aanzetten tot actie als je zegt dat het te laat is. Om diezelfde reden ben ik zelf gestopt met pessimistische klimaatboeken te lezen, zoals *Het klimaat* zijn wij van Jonathan Safran Foer. Ook korte, sensationele nieuwsberichten mijd ik zoveel mogelijk.'

Waar haal je dan wel je informatie?

'Waarom ons klimaat niet naar de knoppen gaat van Maarten Boudry was een eyeopener voor mij. Maar eigenlijk haal ik mijn optimisme vooral uit kookboeken. Eén pan, plaat, planeet van Anna Jones bijvoorbeeld. Een simpel maar geniaal concept: één pot gebruiken om zo energie te besparen. Op jacht naar goede voeding van Food Pharmacy vermeldt dan weer de ecologische voetafdruk bij de recepten. En uit *The zero waste cookbook* van Giovanna Torrico en Amelia Wasiliev leerde ik hoe je verse producten moet bewaren. Blijkbaar deed ik dat mijn hele leven verkeerd. Zo gaan citrusvruchten veel langer mee als je ze in water in de koelkast bewaart. Met dat soort praktische tips kun je tenminste iets.'

Zelf ga je in je voorstelling aan de slag met zeewier en algen. Dat is nog een stapje verder dan koken zonder afval. Wanneer is je voorstelling geslaagd?

'Ik hoop dat mijn publiek goesting krijgt om ook thuis met die ingrediënten te experimenteren én dat mensen zelf zilte planten zoals oesterblad, lamsoor of zeevenkel kweken. Dat zijn planten die maar weinig verzorging nodig hebben. Al breng ik zelf wel altijd een emmertje zout water mee als ik terugkom van de zee.' (lacht)

laika.be zva.be