

# *Kunst en Natuur: Werken met Levende Organismen*

## Mediamatic Plan 2017–2018

bij aanvraag programmasubsidie Stimuleringsfonds  
Creatieve Industrie

12 december 2016

*Voor beeld bij deze aanvraag kijk AUB op  
[www.mediamatic.net/trots](http://www.mediamatic.net/trots)*

### *Inleiding*

Mediamatic is een ontwikkelinstelling; we richten ons op nieuwe kunstvormen en op de ontwikkeling van nieuw werk. Daarbij zijn technologie en maatschappelijke urgentie onze belangrijkste onderwerpen. We doen dat sinds 1983 en we gaan steeds mee met onze tijd.

Op dit moment zijn de Life sciences voor ons programma de belangrijkste technologie. Ze zijn economisch en wetenschappelijk sterk in ontwikkeling en vormen een groeiende inspiratie voor de kunsten. Biologie is in toenemende mate een techniek waar kunstenaars en ontwerpers mee werken. Daarnaast vragen de groeiende mogelijkheden en toepassingen van biotechnologie om kritische reflectie. Ook vormt de vraag hoe duurzaam de wereldbevolking te voeden en de ecologie in balans te houden een uitdaging die de kunsten aangaat.

Daarom gaat Mediamatic over Kunst, natuur en duurzaamheid.

De ontwikkelingen op gebied van elektronische media zijn niet meer ons hoofdonderwerp maar zijn nog steeds een belangrijke context voor ons werk. De huidige biotechnologie is ondenkbaar zonder de revolutie in informatica en beeldtechnologie van de afgelopen decennia.

We geven prioriteit aan projecten die zich verhouden tot maatschappelijke onderwerpen. Het belang van duurzaamheid en circulaire economie wordt steeds sterker gevoeld. Dat past bij onze keuze voor werken met leven en maakt dat de publieke belangstelling voor ons werk groeit. We blijven ook andere maatschappelijke onderwerpen ruimte geven als daar aanleiding toe is.

Als kleine gespecialiseerde instelling richten we ons op een landelijk en internationaal publiek dat nieuwsgierig is naar onderzoek en ontwikkeling. In ons programma zorgen we voor een mix van activiteiten zodat we publieksgericht kunnen werken zonder concessies te doen. Het programma van workshops en rondleidingen in combinatie met een groeiend aantal langdurig geïnstalleerde projecten en horeca helpt om onze organisatie voor een breed publiek toegankelijk en aantrekkelijk te maken.

Op dit moment zijn we gevestigd op de prachtige locatie Biotoop Dijkspark aan het Oosterdok in Amsterdam Centrum. Deze plek is ons aanvankelijk voor 4 jaar aangeboden maar we kunnen er 10 jaar blijven. We zijn er goed bereikbaar en de ligging aan het water is op zich zelf een attractie. De nabijheid van andere publieksgerichte instellingen in de onmiddellijke omgeving biedt kansen voor gezamenlijke publieksbenadering en marketing die momenteel onderzocht worden. Gastvrijheid speelt een rol van toenemend belang in ons programma doordat we een restaurant zijn begonnen. Het restaurant is podium voor ons programma, draagt financieel bij aan de exploitatie en maakt het bezoek aan Mediamatic en deelname aan onze activiteiten aantrekkelijker voor een breed publiek.

# *Evaluatie programma 2013-'16*

## *Van elektronische media naar groeimedia.*

We zijn de afgelopen jaren doorgegaan met de beweging die we in 2006 ingezet hadden met de Tentoonstelling *Night Garden and Micro Green Restaurant*: van maken naar groeien. Van elektronische technologie naar bio-technologie. En van elektronische cultuur naar een bredere notie van emergente cultuur.

Deze overgang hebben we inmiddels voltooid. Elektronische mediatechnologie speelt nog wel een ondersteunende rol in ons programma.

Er is ook een pragmatische reden om scherpe keuzen te maken: de verandering van de landelijke kunstenplan systematiek heeft ons financieel getroffen. De overgang van BIS naar het Fonds Creatieve Industrie leidde tot stapsgewijze halvering van onze landelijke financiering. De groei van onze lokale inkomsten heeft die aderlating niet volledig kunnen compenseren.

In het 2014 sloot het DuintjerCS complex waar onze “Mediamatic Bank” centraal gevestigd was en wij verhuisden naar de Van Gendthallen, een vervallen fabriekscomplex aan de oostzijde van het centrum. Terwijl we met eigenaar Stadgenoot in gesprek gingen over herontwikkeling, zijn we alvast aan het werk gegaan in het bestaande gebouw.

In het eerste project "Freezing Favela" thematiseerden we die situatie. Wild bouwen zonder vergunning of verwarming, en zonder mogelijkheid tot duurzame investering trok een groot aantal deelnemers die samen met ons een tijdelijke "broedplaats" hebben gebouwd. Het was een zeer vitaal social design project waarbij de beleving van de bijzondere ruimte en locatie versterkt werden. Diverse workshopruimten, een compost-gestookt hotel, een open restaurant, duivenmest agregator, upcycling-werkplaats en kringloop–destilleerderij vormden het fantastische decor voor een groot en divers aantal activiteiten.

Voor de deur van het fabriekspand bouwden we de Tostifabriek, een spraakmakend project waarbij de productie van ons voedsel als levende sculptuur in de stad werd geïnstalleerd.

Het project “Park” was een reactie op de onrust in Turkije rond Gezi Park. De universele spanning tussen de commerciële ontwikkeling van de stad en haar publieke ruimte onttaardde in Istanbul in straatgevechten. De zeer diverse Turkse gemeenschap in Nederland vormde in Mediamatic Fabriek een platform om de discussie te voeren en om evenementen en een tentoonstelling te maken.

De klassieke tentoonstelling "Faceless" die we maakten met curator Bogomir Doringar was in 2014 een groot succes. De pers was unaniem positief over de tentoonstelling die ging over identiteit en beeldcultuur in de 21e eeuw.

Met de tentoonstelling Drone Camping in 2014 vierden we de ruimte van de Van Gendhallen. De accoustische voids van de sculpturen van Rob Sweere vormden een abstract canvas waar tegen de nu zo gewone drones getest werden midden tussen het publiek.

Onze periode in de Van Gendhallen sloten we af met de zeer succesvolle tentoonstelling "Kunstformen der Natur" over het werk van 19e eeuwse kunstenaar/evolutionair bioloog Ernst Haeckel en de invloed van biologie op kunst, ontwerp en architectuur. Deze tentoonstelling is overgenomen en staat nu in het Radboud Universitair Medisch centrum in Nijmegen.

Door de vrije ruimte op Oostenburg konden we het aquaponics-project ontwikkelen. Circulaire voedselkwekerijen waarin vissen, microorganismen en planten in evenwicht gehouden worden en groeien onder LEDlicht. We hebben een serie prototypen op locatie gebouwd maar ook in het designhuis Eindhoven, Museon Den Haag en op diverse festivals. Een derde ontwerp hebben we succesvol in 2013/14 getest als structureel element van ons kantoorgebouw. De kwekerij deed tegelijk de klimatisering en produceerde voedsel voor de medewerkers.

Het kweekstelsel dat we voor onze nieuwe locatie Dijkspark hebben gebouwd is een internationaal voorbeeld en trekt een regelmatige bezoekersstroom. Komend jaar bouwen we voor het eerst een groot systeem als leeromgeving in opdracht van een middelbare school in Zuid Holland en bouwen we een installatie voor Hamburger Bahnhof Berlin.

Het Myco Design project over ontwikkeling en toepassing van Biomaterialen uit schimmels met de Universiteit Utrecht is gestart in 2014. De deelnemende ontwerpers krijgen toegang tot de gespecialiseerde kennis en faciliteiten van het mycologisch laboratorium voor hun onderzoek. Inmiddels is de tweede fase van het project gestart. In 2016 jaar was er een kleine tentoonstelling van tussentijdse resultaten op de Universiteit Utrecht. In 2018 maken we in Amsterdam een overzichtstentoonstelling over het project.

In 2014 zijn we deelnemer geworden van het 3package deal programma van AFK/Broedplaatsen. We vormen met Waag Society een consortium voor Bio-Art dat, afwijkend van de anderen, een kennisinstelling bevat: de microbiologie groep van Toby Kiers aan de VU. Door deze samenwerking kunnen we onze deelnemers beter helpen met hun vaak technische vragen. Na de Sloveense Špela Petrič en de Britse Agi Haines hebben we nu de Catalaanse kunstenaar Klara Ravat als artist in residence.

De overgang naar werken met levende materialen hebben we in 2014 gemarkeerd met het project Bio-Me waarbij we een aantal nieuwe programmalijnen hebben aangekondigd in een drukbezocht symposium weekeinde met masterclasses, workshops en Fermentology; een markt over fermentatie die we inmiddels drie keer gefaciliteerd hebben met toenemend succes.

We zijn succesvolle programma's gaan maken over voedselontwikkeling door fermentatie met social designer Henriette Waal als curator en de journalisten Meneer Wateetons en Christian Weij.

In 2015 hebben Het Pis' Programma over de cultuur van urine gestart en Odorama, het programma over geur en kunst met curator Caro Verbeek.

### *Ontwikkeling Biotoop Dijkspark*

In 2014 peilde de gemeente Amsterdam onze interesse in een andere locatie: Dijkgracht 6, dichterbij het centrum en station Amsterdam Centraal, het Muziekgebouw en de Openbare Bibliotheek. Een vergeten terrein aan het water, tegenover het marineterrain dat in de komende jaren openbaar gebied zal gaan worden. En met uitzicht op Nemo, het Scheepvaartmuseum en het stadscentrum. Op het afgerasterde gebied staan een verouderd kantoorgebouw, een paar loodsen en er is een haventje. Het beeld van de straat werd verder vooral bepaald door hekken en parkeerplaatsen.

De gemeente bood ons het terrein te huur aan onder voorwaarde van goede samenwerking met een aantal partijen in de buurt. Daarnaast verlangt de gemeente dat we het terrein openbaar toegankelijk maken en onderhouden.

We hebben het aanbod aangenomen. In intensieve samenspraak met buurtbewoners, belendende ondernemers en de gemeente is een convenant gemaakt waarbij we met elkaar de verantwoordelijkheid nemen voor de tijdelijke ontwikkeling van deze nog onbekende plek in het stadscentrum. De gemeente heeft de huurprijs iets verlaagd en Bureau Broedplaatsen kon helpen met een bijdrage in de kosten van onze verbouwing. De hekken en parkeerplaatsen zijn verwijderd en het gebied is autoluw gemaakt en omgedoopt tot Dijkspark. In de loop van 2015 hebben we drie kassen om het hoofdgebouw heen gezet waardoor een fantastische ruimte is ontstaan. We zijn begonnen met de reparatie van de monumentale Sluisdeurenloods die we gebruiken voor presentaties. We bieden als broedplaats 20 werkplekken aan voor kunstenaars en ontwerpers.

De locatie Biotoop Dijkspark biedt een betere publieke toegankelijkheid en zichtbaarheid dan we ooit hadden. Er is ruimte voor tentoonstellingen en presentaties. We ontwikkelen de Bio Art Supply Store (zie onder) en we hebben een open Bio Clean Lab. Daarnaast openen we in 2016 aan de waterkant ons Restaurant "Mediamatic ETEN" waar gastvrijheid en voedselontwerp centraal staan.

Het open terrein van het Dijkspark vormt een podium voor projecten en installaties. In 2015 en '16 hebben we al een aantal projecten geïnstalleerd: de gekweekte infographic *Twijfel Zaaïen* van Jasmin Moeller en Macha Ru, *Het NIMBY toilet* van Henriette Waal, *Hard Water*, de woekerende sculptuur van Zeger Reijers en *Pure Gold*, de urine collector met beeld en geluid met Kamiel Rongen. Daarnaast tonen we tijdelijke installaties.

De verhuizing en ontwikkeling van Biotop Dijkspark was een grote inspanning voor onze organisatie. Die inspanning kunnen we alleen leveren doordat het ontwikkelen van de plek een inhoudelijk onderdeel van ons programma vormt. En juist dat maakt nu de locatie Dijkspark heel bijzonder. Overal waar je gaat, ben je deel van ons programma. Het is een heel aantrekkelijke plek om te bezoeken en een fantastische locatie om te werken. We zijn op deze locatie optimaal ingericht voor de ontwikkeling van ons programma in de komende jaren.

## *Programma: inhoud*

### *Cultuur versus Natuur*

Mediamatic is altijd gericht op nieuwe culturele uitdagingen die ontstaan uit technologische ontwikkelingen en maatschappelijke urgenties.

In de 20e eeuw is de maatschappelijke en technologische ontwikkeling steeds verder los komen te staan van de natuur. Na de mechanisering waren media en computers de spannendste onderwerpen. Dat is aan het veranderen. Inmiddels zijn duurzaamheid en biotechnologie de onderwerpen waar we de grootste urgentie en fascinatie ervaren. Dat gaat gepaard met een hernieuwde belangstelling voor natuur.

Voor een deel ontstaat die uit noodzaak. We beginnen ons te realiseren dat de mensheid voor zeer grote ecologische uitdagingen staat. We zullen moeten leren omgaan met klimaatverandering en tegelijk moeten leren hoe de oorzaken daarvan te beperken. We moeten een spectaculair gegroeide wereldbevolking voeden terwijl we zien dat sommige essentiële grondstoffen uitgeput raken. Ziekteverwekkers worden resistent tegen gangbare medicijnen. De wereldwijde beschikbaarheid van goedkoop plastic veroorzaakt een enorm grondstoffen- en vervuilingsprobleem. De industrialisering van onze voeding blijkt tot verarming en epidemische gezondheidsproblemen te leiden.

Het slinkende vertrouwen in klassieke technologie leidt tot hernieuwde belangstelling voor meer natuurlijke processen en producten. We bezinnen ons opnieuw op de waarde en betekenis van natuur en op processen die meer in harmonie zijn met onze eigen organische identiteit. De oude notie van natuur als tegengestelde van cultuur wordt

vervangen door het inzicht dat we als mensheid onderdeel uitmaken van de natuur en mee verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling daarvan.

Dit inzicht inspireert steeds meer ontwerpers, kunstenaars en architecten. Ook de belangstelling bij een breder publiek is sterk groeiend. Wij wijden ons hele programma er aan. Hieronder geven we eerst een aantal onderwerpen die in ons programma steeds terug zullen komen. Dan beschrijven we de belangrijkste werkvormen om uiteindelijk een overzicht te geven van de concrete projecten waar de de komende jaren aan zullen werken.

## *Biomaterialen*

Het kweken van materialen uit planten, schimmels en micro-organismen is een gebied waar veel ontwikkeling is. Die nieuwe materialen inspireren nieuwe vormgeving en toepassingen.

## *Eten en Drinken*

De teleurstelling van “processed food” gaat niet alleen over smaak en gezondheid maar ook over betekenis. Nieuwe duurzame voedingsmiddelen en levend gefermenteerd voedsel zijn urgente en spannende ontwerpuitdagingen.

## *Geur*

Het mooie van leven is dat het ruikt. Geur kan esthetisch werken maar ook diagnostisch geïnterpreteerd worden. Het werken met geur en het ontwerpen van geur speelt bij al onze programmaonderdelen een rol.

## *Gezondheid*

is een belangrijk onderdeel van de menselijke conditie en per definitie biologisch. De komende jaren gaan we het onderwerp gezondheid verkennen vanuit kunst en ontwerp.

## *Omgeving*

Lokale producten en lokale processen en lokale kennis vormen lokale betekenis. Bij veel processen wordt het lokale opnieuw gewaardeerd en vormt het een bron van inspiratie.

## *Gereedschap*

Nieuwe processen leiden vaak tot het ontstaan van nieuwe gereedschappen. De invloed van gereedschap is een onderwerp waar we ons de komende periode meer op willen richten.

## *Doe het zelf*

Net als lokaal blijft DIY heel belangrijk in ons programma. Het zelf maken van dingen die eerder uit handel en industrie mochten komen is een manier om die dingen beter te begrijpen en te beleven. Het zelf bouwen van onze omgeving en het leren van anderen hoe ze zelf kunnen maken is een basis van ons workshopprogramma.

## *Werkplaats*

Het atelier, de kwekerij, de keuken, de studio en de brouwerij en het lab. Het zijn allemaal werkplaatsen die geneigd zijn om te specialiseren. Hoe maak je werkplaatsen waar de kruisbesmetting tussen disciplines mogelijk blijft of zelfs gestimuleerd wordt?

## *Verspilling*

Afval is een inspiratiebron voor ontwerpers van processen en producten. Het concept circulaire economie is erop gebaseerd dat afval afgeschaft wordt. Dat principe is een belangrijke inspiratiebron voor jonge makers.

## *Maatschappij*

Er zullen naast duurzaamheid altijd onderwerpen zijn die vanwege andere urgenties ruimte willen geven. Met name culturele diversiteit en immigratie zijn onderwerpen die iedereen aangaan. Ook ons. Zo hosten we op dit moment Teun Castelein met het vluchtelingenschip van *Rederij Lampedusa* en helpen we Tinkebell bij haar project *Justice for Fedra*. We hebben altijd de verantwoordelijkheid om onze onderwerpen te verbinden met de andere thema's die aan de orde zijn in de maatschappij.

## *Werkvormen*

De onderwerpen die hierboven genoemd worden zijn één as van een matrix. De andere assen zijn de vormen waarin we werken. In elke werkvorm komen meerdere onderwerpen aan de orde. Door de tijd evalueren zowel de werkvormen als de onderwerpen.

## *Presentatieavonden*

Laat de makers aan het woord

20 keer per jaar hebben we presentaties waar 2 tot 5 makers over hun onderzoek of project vertellen. Ze worden per inhoudelijke categorie georganiseerd. Een paar lopende voorbeelden zijn: Bio Talk, algemeen bio-art en -design. Odorama, over olfactorische kunst, design en onderzoek. Bierberaad, over het ontwerpen en maken van gefermenteerde dranken. Secretopia, de opvolger van de Pis' Talks, over het menselijk lichaam en haar biologie. Zuursalon, over gefermenteerd voedsel.

Deze avonden zijn een belangrijk platform voor ontmoeting tussen makers en publiek. Ze worden typisch bezocht door 50 tot 120 mensen.

## *Tentoonstellingen*

In de Sluisdeurenloods en in de BAS en op de rest van ons terrein maken we tentoonstellingen. De keuze van de prestatievorm en de plek wordt bepaald door het werk. In het Clean Lab staat de tentoonstelling MycoBrewery. Dat is een vaste opstelling in het laboratorium waarmee we bier brouwen en tegelijk (isolatie)materiaal kweken door het



bierafval (bierbostel) de doorgroeien met mycelium. Zo ontstaat een voor het publiek inzichtelijke machine die per 100 liter bier en biocomposiet materiaal produceert. Met het isolatiemateriaal wordt de Sluisdeurenloods langzaam aan volledig geïsoleerd. Per jaar maken we tot 3 tentoonstellingen.

## *Werk op locatie in Dijkspark*

### Kunst in in Publieke Ruimte

We produceren projecten met kunstenaars voor de publieke ruimte van onze locatie Dijkspark. Dat doen we onregelmatig en afhankelijk van de noodzaak van het werk zelf. Soms wil een kunstenaar een tijdelijke installatie maken in een tentoonstelling. Soms leent het werk zich voor meer langdurige installatie. Het afgelopen jaar hebben we een aantal werken geïnstalleerd: de gekweekte infographic Twijfel Zaaïen van Jasmin Moeller en Macha Ru, Het NIMBY toilet van Henriette Waal, Hard Water, de woekerende sculptuur van Zeger Rijers en Pure Gold, de urine collector met beeld en geluid van Kamiel Rongen. Een arabische mural van Bahia Shehab flankeert de haven waar de schepen van Teun Castelein's Rederij Lampedusa liggen. Binnen presenteren we hedendaagse interpretaties van het werk van Ernst Haeckel: de radiolaria van Bernotat en co en andere projecten.

Het voordeel van deze installaties is dat we een groter publiek bereiken en de belevenis van een bezoek aan de Biotop versterken. We organiseren rondleidingen langs de werken waarbij we ze toelichten. Bezoekers kopen een kaartje voor een rondleiding zoals voor een tentoonstelling.

## *Cultuureducatie:*

### Kunst en Natuur voor onderwijs.

In 2016 zijn we begonnen met de ontwikkeling van een programma van doorlopende leerlijnen Kunst en Natuur. Doorlopende leerlijnen is een concept uit de educatieve wereld waarbij verbindingen ontworpen worden in het leerprogramma: “horizontale” verbindingen tussen verschillende vakgebieden en “verticale” verbindingen tussen de jaren. In dit program zullen we beide verbindingen ontwikkelen in een methode waarbij kinderen in de bovenbouw van de basisschool kennis maken met kunst en ontwerpen naar– en met de natuur.

Dit jaar begint het pilotprogramma aan de Boekmanschool, één van de 22 basisscholen van Stichting Openbaar Onderwijs aan de Amstel. We gaan met het team en de leerlingen van de Boekmanschool testen en ontwikkelen om dan in 2017 te beginnen met andere basisscholen uit de groep.

## *Bio Clean Lab*

### Testkeuken, Biolab en Fermentatiewerkplaats.

De belangrijkste werkplaats is het Clean Lab van Biotoop Dijkspark. Het is een ruim lokaal (110m<sup>2</sup>) waar microbiologisch werk gedaan wordt in de Cleanroom (een ultra schone ruimte waar kruisbesmetting voorkomen kan worden en dus met zeer gevoelige organismen gewerkt kan worden. Maar er is ook ruimte voor meer aan de klassieke keuken gerelateerd werk. Bijvoorbeeld voedsel fermentatie, extractie, brouwen en destilleren.

In het CleanLab zijn faciliteiten die voor een individuele kunstenaar of ontwerper moeilijk te realiseren zijn. De ruimte heeft voorzieningen voor ultra-schoon en veilig werken. Ook met besmettelijke materialen. Daarnaast is er vakkundige begeleiding door een ervaren biochemicus en is er een gecontroleerde afvalverwerking.

Het lab wordt gebruikt door de broedplaatskunstenaars, door externe leden met een strippenkaart of een studieproject en door onze eigen workshops. Als een gebruiker de interne training met goed gevolg heeft doorlopen dan kan er zelfstandig gewerkt worden.

## *Workshops*

### Learning by doing

Het hele jaar door doen we workshops waarbij deelnemers in kort tijdsbestek praktisch leren hoe een bepaalde methode werkt. Voorbeelden zijn: Veilig werken in het Bio Clean Lab, Masterclass Prototyping Bodies, Biomaterialen kweken met zwammen, Korean Fermentation of Kimchi. De workshops bestrijken zo veel mogelijk de onderwerpen waar we aan werken en helpen mensen een begin te maken met een nieuwe werkwijze of techniek.

## *Bio Art Supplies (BAS)*

### Benodigheden voor bio kunstenaars en designers.

BAS is een kleine winkel met kunstenaarsbenodigheden. Het is een publiek toegankelijke showroom met laboratoriumbenodigheden die echt te koop zijn maar vooral uitgesteld staan om bezoekers op een laagdrempelige manier kennis te laten maken met de methoden en technieken van het bio lab. Daarnaast staan er in de BAS opstellingen van prototypen en testmodellen en projecten van kunstenaars die niet te koop zijn. Eigenlijk is de BAS voor gewone bezoekers een tentoonstelling in de vorm van een winkel. We kiezen deze vorm omdat veel van de resultaten van de processen die we ondersteunen wel interessant zijn maar niet erg mooi. Een klassieke tentoonstelling is niet de beste manier om die producten te tonen. Door meer nadruk te leggen op de instrumenten en de

materialen krijgt het geheel een logische inbedding. En doordat bezoekers dingen mogen aanraken (het is immers een winkel) en kopen word het makkelijker om dingen te proberen en te vragen.

## *Programma 2017–2018*

Dit is de concrete invulling van het programma zoals we die in december 2016 plannen. In de loop van het jaar zal het verder aangevuld worden met actuele invulling en nieuwe ideeën. Het programma is experimenteel en verandert voortdurend doordat we leren van wat we doen en op basis daarvan aanpassingen maken. Deze iteraties zitten in al onze projecten en zorgen voor continue vernieuwing.

### *Cucina Futurista Nuova*

januari 2017 – dec 2018: 10 x 3 diner spectacle.

100 jaar geleden vierden de Italiaanse Futuristen hun hoop op een nieuwe toekomst met fantastische dinner parties. Niet alleen bijzonder eten maar ook theater, muziek en kunst werden ingezet om onvergetelijk ervaringen te maken voor de deelnemers. Geur- en tastzin, nieuwe technologie en voedselpolitiek werden allen betrokken in de samenstelling van belevenissen waar de verrassing en het doorbreken van conventies voorop stonden.

Dat was de tijd van de 1e wereldoorlog en de daaropvolgende economische crisis. Er waren toen goede redenen op te zoeken naar een nieuwe toekomst. Net als nu. Daarom nodigen we elke twee maanden een groep kunstenaars en ontwerpers uit op het podium van het restaurant. We vragen ze elk om avonden te organiseren die gaan over de toekomst zoals zij die nu zien en willen maken. We zijn daarbij op een niet nostalgische manier geïnspireerd voor het optimisme van de Futuristen maar vragen elke deelnemer nadrukkelijk om een hedendaagse belevenis vorm te geven.

Bevestigde kunstenaars: Melanie Bonajo, Center for genetic gastronomy, Cateringa en Co, Chloe Rutzerveld, Arne Hendriks, Marije Vogelzang, Sjim Hendrix, Henri Roquas, Klara Ravat, Giulia Soldati.

### *New Eelam – Christopher Kulendran Thomas*

maart – september 2016: tentoonstelling Hamburger Bahnhof Berlin

april – september 2017: tentoonstelling Biotop Dijkspark

New Eelam is een doorlopend project van kunstenaar Christopher Kulendran Thomas (Londen) en curator Annika Kuhlmann (Berlin). Het gaat over een niet geografisch alternatief voor een vaderland. Een transnationale woningcoöperatie. “Because we want to enable a more fluid form of citizenship beyond borders. So that the whole world can be our home.” Flirtend met neo liberale AirBnB-achtige fantasieën over een volledig natie-vrij zelfgefinancierd mobiel vaderland, een alternatief voor lokale onderdrukking en

hongersnood, maakt kind van gevluchte Tamil ouders Kulendran Thomas een serie tentoonstellingen en installaties. Dit autonome fluïde vaderland kweekt zijn eigen voedsel in mobiele Aquaponics installaties die we ontwerpen voor de tentoonstellingen. De eerstvolgende opent op 17 maart in Hamburger Bahnhof. Daar bouwen we een paar levende installaties die de hele zomer zullen groeien in de tentoonstelling. In het voorjaar van 2018, na een tussenstop in Tensta Konsthall, Stockholm, wordt de serie voortgezet in Amsterdam. Dat wordt de eerste New Eelam tentoonstelling waar deelnemers echt (tijdelijk) kunnen wonen. In samenwerking van Marjan van Aubel.

### *Exoot Tropical Healing – Jan Brokof & DWW*

maart – april 2016 – Theater, tentoonstelling i.s.m. De Warme Winkel

De Duitse kunstenaar Jan Brokof zal aan het eind van de winter onze Sluisdeurenloods overnemen voor een installatie die gaat over het verlangen naar de Tropen, over klimaatverandering en kannibalisme. Theatergezelschap De Warme Winkel voert voor een maand de regie in onze presentatieruimte met dagelijkse voorstellingen waarbij onze gewone presentaties doorgaan en opgenomen worden als onderdeel van hun programma. Het werk van de Jan Brokof gaat over de mens in de natuur van de stad. Hij stelt internationaal ten toon en werd recentelijk geëerd met de Otto Dix–Preis.

### *Petrichor – Klara Ravat*

september 2017 – november 2017: Tentoonstelling

De Catalaanse kunstenaar Klara Ravat is onze 3package deal resident van november 2016 tot december 2017 (samen met VU en Waag). Petrichor is een tentoonstelling waar zij gedurende haar residency aan werkt. De tentoonstelling gaat over de geur van de aarde en van het weer. Ze onderzoekt de geuren die ontstaan door het microbiologische leven in de bodem de de interactie met vegetatie en het weer. Ravat begon haar carrière als media kunstenaar en is in de loop der jaren steeds meer gaan werken met geur en lichaam. Eerder maakt Ravat al een film over dit onderwerp maar de tentoonstelling zal vooral uit nieuw werk bestaan. Haar werk werd eerder getoond in Spanje, Duitsland, Ierland, Polen en Nederland. Zij is de oprichter van Smell Lab Berlin.

### *Spectrumplanten – Diana Scherer*

mei – oktober 2017 Testopstelling

april – oktober 2018 Tentoonstelling

Spectrumplanten is de werktitel van een nieuw project van Diana Scherer (New Material Award 2016) waarbij zij in samenwerking met de Radboud Universiteit onderzoekt hoe planten op de kleur van licht reageren. Het recente werk van Scherer gaat over hoe mensen planten beïnvloeden in hun ontwikkeling en wat voor vormen daarbij ontstaan.

De afgelopen jaren heeft zij grote bekendheid gekregen met beelden van plantenwortels die ze in vormen en patronen dwingt.

Spectrumplanten is nieuw en gaat de invloed van lichtkleur op de vorm en smaak van planten onderzoeken en hoe zij planten in hun ontwikkeling kan sturen door hun lichtomstandigheden drastisch te beïnvloeden. Zij maakt daarbij gebruik van de academische kennis over lichtkleur en plantenfysiologie die afgelopen tijd ontwikkeld wordt aan o.a. de Radboud Universiteit en de WUR. Deze kennis wordt vooral ontwikkeld met het doel de opbrengst van voedselteelt onder (led) kunstlicht te verbeteren. Scherer werkt met deze universiteiten samen voor de ontwikkeling van het werk maar zoekt vooral naar de betekenis en schoonheid van de beelden die kunnen ontstaan. Daarnaast gaan we onderzoeken wat de invloed van lichtkleur zal zijn op smaak en geneeskrachtige werking van de gewassen.

Diana Scherer (Amsterdam) is kunstenaar die na de ontwikkeling van haar oeuvre van gesceneerde fotografie is gaan werken met planten. Haar huidige werk met plantenwortels is internationaal zeer erkend. Het spectrumplanten project is geheel nieuw werk.

## *Edible Myco Materials*

2017 – 2018 i.s.m. Saker Scheerder / Manenwolf doorlopend onderzoek en presentatie. Mycelium, het weefsel van de zwamvlok, wordt wel het plastic van de toekomst genoemd. Als dit materiaal op de juiste manier ontwikkeld wordt dan is het echter, in tegenstelling tot plastic, prima eetbaar. Objecten die gemaakt zijn van zwamgebaseerde biocomposieten kunnen zelfs, afhankelijk van de gekozen ingrediënten, heel gezond zijn om te eten. Zo wordt het voorstelbaar om zero-waste eetbare disposables te kweken. Dit project gaat over het ontwerpen van zulke nieuwe typologieën zo, dat ze niet alleen duurzaam zijn, maar ook een nieuwe categorie voedingsmiddelen vormen. De gastronomische uitdaging daarbij is om gerechten te maken die in combinatie met hun eetbare servies en bestek een lekkere en complete snack of maaltijd vormen. We doen dit project samen met Manenwolf, de studio van de Rotterdamse kunstenaar Saker Scheerder en met de chefs van Mediamatic ETEN.

## *Fungal Futures II – Maurizio Montalti*

januari – april 2018: Tentoonstelling curator Maurizio Montalti

In 2016 toonde de reizende tentoonstelling Fungal Futures de eerste resultaten van het Myco Design Lab project dat we deden met de Universiteit Utrecht en Officina Corpuscoli. Het ontwerpend onderzoek op het gebied van zwam-gebaseerde materialen gebeurt inmiddels op steeds meer plaatsen in de wereld en wordt steeds diverser. Een van de vooraanstaande ontwerpers op dit gebied is Maurizio Montalti. Niet alleen doet hij zijn eigen ontwikkelwerk maar hij geeft ook les aan de Dutch Design Academy en doet

onderzoek aan de Universiteit Utrecht. Met hem samen gaan we een overzicht samen stellen van de nieuwste ontwikkelingen op dit snel veranderende gebied.

In samenwerking met Dutch Design Academy en Universiteit Utrecht met steun van ZonMW.

## *Secretopia*

2017 – 2018 onderzoek en 12 presentaties over afscheiding.

Een doorlopend programma over de cultuur van het lichaam, haar vloeistoffen en afscheidingen. De mens blijft voor ons een van de meest fascinerende levende organismen. Natuurlijk brengt homo sapiens enorme bedreiging voort voor al het leven op aarde inclusief de eigen soort. Het is echter beperkend om de mens steeds alleen als bedreigende manipulator van de natuur te zien, de mens is ook een organisch onderdeel van de natuur en is organisch verbonden. Over die verbindingen gaat dit programma.

In '15 en '16 hadden we het Pis' project waarbij we heel breed de cultuur rond urine hebben onderzocht in workshops, sculptuur, video en presentaties. Secretopia is het vervolg daar op. We nemen het lichaam voor lief en kijken hoe het zich verbindt met de wereld buiten. We kwamen tijdens de research voor het Pis' project al veel interessante projecten tegen die focussen op andere afscheidingen dan urine. Het gaat daarbij zeker niet alleen om de principes van de circulaire economie maar ook om onderwerpen die verbonden zijn met identiteit zoals lichaamsgeur en het menselijk bioom.

## *Brownian Movements – Bogomir Doring*

2017 onderzoek, 2018 presentatie

De van oorsprong Servische ontwerper, kunstenaar en curator Bogomir Doring was verantwoordelijk voor het succesvolle Faceless project dat we in 2014 deden met Museumsquartier Freiraum21 in Wenen (<http://www.mediamatic.net/360122/en/faceless>). Brownian is een project waarin hij de beweging van mensenmassa's in clubs en op dancefeesten analyseert met behulp van "overhead" camera's. De mens als organisme, als kudde bestuderen. Doring ziet in zijn camerabeelden patronen die wij vanaf de grond niet kunnen waarnemen. Het project is in een vroeg stadium van onderzoek. Er is nog geen definitieve vorm gekozen voor de presentatie.

## *Odorama – Caro Verbeek*

2017 – 2018: 18 presentaties over geur-cultuur en -wetenschap

Odorama, gestart in 2015, is inmiddels een succesvolle serie presentaties over olfactorische kunst, design en onderzoek. Maandelijks stelt kunsthistoricus Caro Verbeek een programma samen waarin makers en onderzoekers uit verschillende disciplines elkaar ontmoeten rond het schier onuitputtelijke onderwerp van de geurcultuur. Het bijzonder van geur is dat het appelleert aan al onze ambities en verlangens. Het meest geavanceerde wetenschappelijk onderzoek van dit moment ontwikkelt via geuranalyse het stellen van

medische diagnoses, via geurontwerp beïnvloeden van de kwaliteit van de zorg maar ook de perverse effectiviteit van de marketing. En uiteindelijk vinden we via geur waarheid en de liefde van ons leven. Voor Mediamatic is het geruststellend dat er voorlopig geen elektronische media bestaan die betekenisvol met geur kunnen werken. Met geuren kun je VR maken maar niet elektronisch. Om geur te beleven zal het publiek haar lichaam moeten bewegen naar een echte fysieke locatie. Zelfs als de elektronische robotica al haar beloften inlost en vol kan concurreren met VR en AR dan zal de geur fysiek blijven. Het bewijs dat we echt bestaan. Daarom zullen we juist de olfactorische kunst met gretige nieuwsgierigheid tegemoet treden in de komende jaren. Omdat er voorlopig geen Google SMELL is. (gelukkig)

## *Vacuum Destillation Salon – Klara Ravat*

2017 doorlopende presentatie

Klara richt gedurende haar 3PD residency een etalageruimte in de kas aan de staatzijde van de biotoop in als laboratorium waar zij werkt maar ook op afspraak bezoekers ontvangt om met hun de geur van de dingen en de wezens te onderzoeken, isoleren en destilleren in de speciaal daar voor in te richten vacuümdestilleerderij. De destilleerderij is haar laboratorium en artistiek aromatherapeutische behandelkamer waar zij een collectie lichaams- en andere geuren van haar bezoekers zal aanleggen.

## *(Rattus) Aquaponicus*

2017 – 2018 doorlopend groeiend onderzoek en presentatie

De circulaire aquaponics vis- en groente-kwekerij gaat een nieuwe fase in doordat we de Amsterdamse ratten gaan vangen en gebruiken als voer voor de vissen op welke excrementen de planten zo goed groeien.

Dit project wordt een opvolger van de tostifabriek waarbij de gezelligheid van de biggetjes zal worden vervangen door een realistischer scenario van overleven in de stad. In samenwerking met HVA Voeding en Diëtetiek en WUR.

De huidige aquaponics kwekerij functioneert gewoon door als demonstratieproject en leverancier van ingrediënten voor Mediamatic ETEN en zal ook onderdeel worden van het *New Eelam* project. Het voeren van de stadsratten aan de vissen is minder radicaal dan het lijkt; meervallen eten knaagdieren, vogels en familieleden. Dat is al lang bekend. De culturele vraag bij dit project is hoe je de productie van dierlijk eiwit voor menselijke consumptie kunt vormgeven zo dat consumenten zich op een acceptabele manier betrokken kunnen voelen. Onze maatschappij en nationale identiteit is gebouwd op de (Joodse) HEMA die sinds 1936 varkensrookworst verkoopt aan burgers die zich daarbij geen onverdoofd gecasteerd varkentje hoeven voorstellen. De burgers zien alleen de geurige, sappige maar cleane geometrie van de Hemaworst: abstract genot. In 2017 zullen we in ons restaurant twee soorten groente en vis aanbieden: Gekweekt op Amsterdamse ratten v.s. gekweekt op commercieel visvoer (gemaakt van bijvangst en soja). In het

restaurant mogen de bezoekers kiezen welke vis en en welke groente zij krijgen. Rat of geen rat.

Het project beoogt de conversatie en reflectie op ons voedselsysteem aan de orde te stellen op het moment dat het meest onafwendbaar is: tijdens de maaltijd. We gebruiken de toenemende populariteit van onze horecalocatie als hefboom voor reflectie op onze voedingscultuur. Overigens zal Mediamatic ETEN altijd een veganistische alternatief bieden voor wie niet (meer) wil deelnemen aan deze discussie.

## *Nieuw werk van Zeger Reijers*

2017 en 2018 maandelijks consults, een installatie en een tentoonstelling.

Zeger Reijers is een kunstenaar waar we een vierjarig verbintenis mee zijn aangegaan. Hij produceert nieuwe werken (in de afgelopen periode de sculptuur *Hard Water*) en presenteert over zijn andere projecten meermaals per jaar. Daarnaast houdt hij maandelijks publieke consults, de publieke consults zijn een vorm van werken met kunstenaars waarbij kunstenaars en ontwerpers spreekuur houden. Bezoekers komen op afspraak en leggen 1 op 1 hun vragen en ideeën voor aan de residerende collega. Het werk van Reijers gaat over de natuur en hoe die de door mensen gemaakte orde steeds weer overwoekert en ontwricht.

## *Bio Talks*

2017 – 2018 20 presentatieavonden

De Mediamatic Biotalks zijn een platform voor presentaties met makers over hun nieuwe werk. We signaleren nieuwe projecten en stellen kort van te voren het programma vast op basis van nieuws en nieuwsgierigheid. De avonden zijn een succesvol platform dat druk bezocht wordt door publiek en vooral jonge makers uit heel Nederland.

## *From the North*

2017 vooronderzoek, 2018 – 2021 jaarlijkse zomeracademie

Regisseurs Maurice Dekkers en Benthe Forrer (*Ants on a Shrimp*, Keuringsdienst van Waarde) gaan met kunstenaars, ontwerpers, parfumeurs en chefs de zinnelijke identiteit van het Zweedse eiland Gotland in kaart brengen met het project “From the North”. Het eiland is rijk aan cultuur en geschiedenis en herbergt een bevolking die een bovengemiddeld aantal kunstenaars, ontwerpers en makers heeft. We gaan in 2017 met Forrer en Dekkers onderzoeken hoe we een jaarlijkse zomeracademie op het eiland kunnen vestigen in samenwerking met Uppsala University - Campus Gotland. De zomeracademie brengt mensen samen die zich bezig houden met de zinnelijke identiteit van geografisch locaties. Er is een wereldwijd groeiende belangstelling voor “het lokale” en er worden overall methoden en technieken ontwikkeld voor de articulatie van meestal fysieke lokale kwaliteit. Het is geen theoretische bijeenkomst maar een zeer praktische waarbij de deelnemers onder leiding van ervaren “peers” producten identificeren en

Mediamatic Programma 2017–2018



vormgeven op basis van wat het land en de lokale cultuur bieden. De “producten” die uit het project voortkomen worden jaarlijks aangeboden in een Pop-up Store: “From the North”.

## *Mediamatic Eten*

### *Eat or be eaten.*

Mediamatic heeft ruim 30 jaar clandestien alcohol geschonken bij haar evenementen. Dat hoeft nu niet meer omdat we op Dijkspark de gastvrijheid beter aanpakken. Sinds eind 2015 hebben we een volledige horecaverunning als restaurant. De aantrekkelijke waterkantlocatie biedt de kans om winstgevend die horeca te exploiteren.

We hebben een cafe waar bezoekers elke dag terecht kunnen. Of ze nu komen voor ons programma of om te lunchen aan de waterkant.

Maar vooral is het restaurant een podium voor ons programma. Met ons team ontwikkelen we een keuken waar de smaken en geuren van het programma in lunch en diner vertaald worden.

Het menu is hoofdzakelijk veganistisch omdat het het structureel gebruiken van dierlijke producten niet duurzaam is. Inmiddels roept zelfs de VN op tot een globale overgang naar veganistische voeding.

Artistiek is er een belangrijker reden: het afzien van dierlijke producten helpt het restaurant om te experimenteren en te innoveren. Koken zonder het vanzelfsprekende gebruik van Europese lekkermakers als melk, room, kaas, spek, eieren, vis en vlees dwingt tot het zoeken naar nieuwe bereidingen. Zo ontstaat een voortdurende uitwisseling tussen de keuken en de rest van ons werk.

Overigens leggen we het veganisme niet als absolute regel op aan de keuken. Een al te dogmatische houding is cultureel te beperkend. Dat zou programmatische samenwerkingen te veel in de weg staan. Zo hadden we in 2016 Melksalon, een samenwerking met Sietske Klooster van TU Eindhoven waarbij in samenwerking met lokale boeren de kwaliteit en relatie met Amsterdamse melk wordt onderzocht. Ook eten we regelmatig de vissen uit onze eigen Aquaponics kweeksystemen, die overigens een belangrijker leverancier van groenten en kruiden zijn.

Om ons er aan te herinneren dat het veganisme geen dogmatische beperking mag worden zorgen we dat er altijd wilde oester uit de waddenzee verkrijgbaar zijn in het restaurant.

Het restaurant is het enige programmaonderdeel dat een winstdoelstelling heeft. Zakelijk is het onverantwoord om minder ambitieus te zijn. De bedragen die omgaan in een

restaurant zijn daarvoor te groot. In het eerste jaar is deze doelstelling nipt gehaald en we verwachten voor de komende jaren betere resultaten zodat de horeca bij kan gaan dragen tot het hele programma.

## *Broedplaats*

### *Werken in de Biotoop*

Op de lokatie Dijkspark zijn we een broedplaats. We bieden werkplekken voor kunstenaars. Die werkplekken zijn tot stand gekomen met hulp van Buro Broedplaatsen van de Gemeente Amsterdam. De broedplaatsfunctie levert een kleine positieve geldstroom op dankzij de startsubsidie van Buro Broedplaatsen en het feit dat de gemeente ons korting op de huur geeft.

We verhuren desks in combinatie met faciliteiten in het Bio Clean Lab. Door de broedplaats worden we een aantrekkelijker platform voor kunstenaars en ontwerpers. Vooral voor zij die werken met levende organismen. Naast vaste werkplekken hebben we gastenverblijven en flexplekken. In 2017 zullen we verder gaan met de optimalisering van ons broedplaatsprogramma.

## *Communicatie en Publieksbereik*

Een breed publiek is niet altijd makkelijk te vinden voor onderzoek en ontwikkeling. In ons programma zorgen we voor een mix van activiteiten zodat we publieksgericht kunnen werken zonder concessies te doen. Omdat we met kleine budgetten werken zijn we zeer afhankelijk van mond-op-mond reclame en effectief gebruik van sociale media. Daarnaast zorgen we dat we onze doelgroepen bereiken met een actief publicatiebeleid via onze eigen website en relevante blogs. We partneren met publicaties Subbacultcha en We are Public.

We verbinden ons voor het publieksbereik met twee netwerken. Met het Platform Ontwikkel–instellingen Amsterdam werken aan een gezamenlijke agenda voor ons gespecialiseerde publiek en zijn we gesprekspartner voor de gemeente. Daarnaast werken we op initiatief van het Buro Marineterrein aan gezamenlijke communicatie en marketing met de programmerende instellingen rond om het Oosterdok. Dat zijn verder Muziekgebouw, Bimhuis, Scheepvaartmuseum, Arcam, Nemo en OBA. Deze instellingen gaan onder het motto “Ontdek Oosterdok” gezamenlijk communiceren vanaf 2017.

De aantrekkelijkheid en bereikbaarheid van onze huidige locatie zal ons verder helpen om een breed publiek te bereiken. We werken aan de kwaliteit van de publieke ruimte en te zorgen dat daar ons programma al zichtbaar is. Zo maken we het makkelijk voor voorbijgangers om ons programma te ontdekken en te herkennen.

# Samenwerkingen

We hebben een groot aantal samenwerkingen die vaak ad-hoc zijn. Hier is een beknopt overzicht:

## Waag society en Steim

Twee instellingen waar we veel mee gemeen hebben. We gaan onderzoeken hoe we kunnen samenwerken op gebied van programmering en communicatie.

## Hamburger Bahnhof Berlin

In maart openen we een aquaponicsinstallatie in Berlijn als onderdeel van de tentoonstelling Environments - Installations - Narrative Spaces .

## Waag society, VU, AFK, Broedplaatsen

3package deal partners. Met Waag en VU vormen we het consortium Bio Art dat jaarlijks een artist in residence coacht.

## Universiteit Utrecht vakgroep Mycologie, Officina Corpuscoli, TU Delft en Dutch Design Academy

De partners voor het Myco design project; ontwikkeling en toepassing van biomaterialen op basis van mycelium.

## Oedipus Brewing

Partner als brouwer in de Myco Brewery tentoonstelling.

## Greenest Gallery

Een showroom voor innovatieve stedelijk kweeksystemen die bij ons in de Biotoop een ruimte huurt. We werken met ze samen bij de ontwikkeling van groenprojecten.

## Food logica

Elektrische voedsellogistiek provider van Cities Foundation. We werken met ze voor het transport van grondstoffen voor onze evenementen en Mediamatic Eten.

## MOCCA, Boekmanschool, SOOa/dA

Partners bij de ontwikkeling doorlopende leerlijnen kunst en natuur voor het basisonderwijs.

Hannekes Boom, Restaurant Barco, Klimmuur Centraal, Shaffy's  
Tuin, Bewonersvereniging Dijksgracht

Met hun hebben we een beheersconvenant voor de ontwikkeling en onderhoud van het  
Dijkspark. We doen gezamenlijk de inrichting, beheer en klachtenafhandeling.

TU Eindhoven IO

Het project Melksalon van Sietske Klooster doen we in samenwerking met de afdeling  
Industrieel ontwerpen van de TU/E.

Buro Broedplaatsen / CAWA

onze partner bij de ontwikkeling en exploitatie van de werkplekken en het Bio Clean Lab.

*Voor beeld bij deze aanvraag kijk AUB op  
[www.mediamatic.net/trots](http://www.mediamatic.net/trots)*