

# *Kunst en Natuur:*

## Think Global – Grow Local

# Mediamatic Plan 2019–2020

bij aanvraag programmasubsidie Stimuleringsfonds  
Creatieve Industrie

April 2018

*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 presentatie van nieuwe kunstvormen en op de ontwikkeling van nieuw werk. Daarbij zijn technologische vernieuwing en maatschappelijke urgentie onze belangrijkste onderwerpen. We doen dat sinds 1983 en we gaan steeds mee met de tijd.

We zijn de afgelopen jaren doorgestaan met de beweging die we in 2006 ingezet hebben 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.

We zijn ons meer gaan richten op biologie. Biologie is Economisch en wetenschappelijk sterk in ontwikkeling en vormt 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, duurzaamheid en het lichaam.

We geven prioriteit aan projecten die zich verhouden tot maatschappelijke onderwerpen. Het belang van duurzaamheid en circulaire economie wordt steeds sterker gevoeld. Daarnaast groei de onvrede met de greep die de sociale elektronische media op ons leven en bewustzijn krijgen. Dat past bij onze keuze voor werken met leven en lichamelijkeheid en maakt dat de publieke belangstelling voor ons werk groeit.

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.

We zijn sinds 2014 gevestigd op de prachtige locatie Biotoop Dijkspark aan het Oosterdok in Amsterdam Centrum. Deze plek is tijdelijk maar we kunnen er zeker 10 jaar blijven. We zijn er goed bereikbaar en de ligging aan het water is een attractie. De nabijheid van andere instellingen in de onmiddellijke omgeving biedt kansen voor gezamenlijke publieksbenadering en marketing. Die start in 2018 onder de naam Expeditie Oosterdok.

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.

Dijkspark biedt een betere publieke toegankelijkheid en zichtbaarheid dan we ooit hadden. Er is ruimte voor tentoonstellingen en presentaties. We hebben een open Bio Clean Lab en Aroma Lab. Daarnaast openen we in 2016 aan het water ons Restaurant “Mediamatic ETEN” waar gastvrijheid en voedselontwerp centraal staan. Het restaurant is

podium voor ons programma, draagt financieel bij aan de exploitatie en maakt het bezoek aan Mediamatic aantrekkelijker voor een breed publiek.

Het open terrein van het Dijkspark vormt een podium voor projecten en installaties. We hebben er diverse projecten geïnstalleerd: de gekweekte infographic Twijfel Zaaïen van Jasmin Moeller en Macha Ru, Hard Water, de woekerende sculptuur van Zeger Reyers en Pure Gold, de urine collector met beeld en geluid van Kamiel Rongen.

Het aquaponics kweekstelsel voor planten en vissen dat we overnieuw opbouwden in Dijkspark is een internationaal voorbeeld en trekt een regelmatige bezoekersstroom. We helpen ook andere organisaties met bouwen van aquaponics kwekerijen. BV als leeromgeving in opdracht van een middelbare school in Zuid Holland, als deel van een kunst-installatie in Hamburger Bahnhof Berlin en op de Ceugel in Amsterdam.

Het Myco Design project over ontwikkeling en toepassing van Biomaterialen uit schimmels met de Universiteit Utrecht startte 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 2020 maken we in Amsterdam een nieuwe tentoonstelling over het project.

In 2015 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, de Britse Agi Haines en de Catalaanse kunstenaar Klara Ravat hebben we nu de Taiwanese Pei-Ying Lin als artist in residence.

We zijn 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 dat inmiddels verbreed is tot Secretopia, over alle vormen van lichamelijkeheid. Odorama, het programma over geur en kunst met curator Caro Verbeek loopt steeds beter en wordt uitgebreid met meer programmaring over ruiken en geurontwerp.

Diana Scherer onderzocht op ons terrein de werking van lichtkleuren op de vorm van planten in haar project Spectrum Plants. In de zelfde kassen kweekt resident Pei-Ying Lin nu planten en infecteert ze met virussen.

Het thema duurzaamheid werd geconfronteerd door Conny Groenewegen met haar Fashion Machine. Samen met een leger vrijwilligers pakte ze ons hele gebouw in met breisels van aan repen gesneden fleece truien. Een sculpturaal protest tegen de verspilling en vervuiling van de mode-industrie dat is gezien door honderduizenden.

Tempeh Ware is een voorbeeld van het doorlopende onderzoek in het clean lab. We leren hoe we eetbaar seviesgoed kunnen kweken uit schimmels en bonen. Lekker zonder afwas of afval.

Het hoogtepunt van het Secretopia project tot nu toe was de prijswinnende Museumnacht presentatie “Squirt Ding”: over vrouwelijke ejaculatie met Isabelle Griffioen en Olivier Jourdain. Een combinatie van tentoonstelling, performatieve consultancy, culinair experiment, documentaire screening en talkshow over een heikel fysiek onderwerp bracht een grote groep deelnemers bijeen.

Met “Kool Cabbage” in winter 2018 redden we de overvloedig geoogste kolen van boer Krispijn. We namen met Arne Hendriks de overvloed als aanleiding voor culinair en theateronderzoek naar de nederigste groente.

## *Mediamatic ETEN*

### *Eat or be eaten.*

Sinds we in de Biotoop zitten hebben we een eigen restaurant dat we winstgevend exploiteren.

We hebben een cafe waar bezoekers elke dag terecht kunnen en dat dienst doet als receptie voor de hele organisatie. Of ze nu komen voor ons programma of om te lunchen aan de waterkant.

We hebben er nadrukkelijk voor gekozen om de horeca in eigen hand te houden en niet te verpachten aan een commerciële partij. Zo garanderen dat onze culturele doelstelling leidend blijft.

Mediamatic ETEN is een podium voor ons programma. Niet alleen door de presentaties. Met ons team ontwikkelen we een keuken waar de smaken en geuren van het programma in lunch en diner vertaald worden. De Neo Futurist Dinners, Aquaponics, Kool Cabbage, Haeckel en Eetbaar serviesgoed zijn projecten die veel beter tot hun recht komen in Mediamatic ETEN dan in een museale presentatie.

Het menu is 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. Voor ons is er een belangrijker reden: de beperking helpt de keuken te

experimenteren en 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 en ingrediënten. 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 snel beperkend. Er zijn dus altijd wilde oesters (een plaag) en eten we vissen uit onze eigen Aquaponics kweeksystemen.

Mediamatic ETEN is het programmaonderdeel dat een winstdoelstelling heeft. Zakelijk is het niet verantwoord om minder ambitieus te zijn. De bedragen die omgaan in een restaurant zijn daarvoor te groot: 53% van de omzet in 2017. In het eerste jaar werd de winst doelstelling al vrijwel gehaald en nu zien we steeds betere resultaten bij een jaarlijkse groei van 25%. De horeca draagt 50% van de totale huisvestingskosten en levert een bescheiden financiering van het programma. Vanaf 2019 zullen o.a. de volledige kosten van het Aquaponics programma gedragen worden door de horeca en gaan we uit van een bijdrage van 10–15%

De omvang van Eten is niet zo groot dat het ooit het activiteitenprogramma zou kunnen financieren; dat zou meer iets zijn voor een hele keten van winstgevende horeca. Maar dankzij onze horeca kunnen we van de Biotoop een heel aantrekkelijke plek maken die extra bezoekers trekt met bovengemiddelde belangstelling voor ons programma: 125.000 in 2017. Zo wordt het bereik en de zichtbaarheid van onze experimentele activiteiten veel groter dan we met louter culturele middelen zouden kunnen realiseren.

## *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 en Aroma Lab. Als broedplaats zijn we een aantrekkelijker platform voor kunstenaars en ontwerpers. Vooral voor zij die werken met levende organismen. Naast vaste werkplekken hebben we gastenverblijven en flexplekken. De inkomsten uit verhuur dragen per saldo bij aan de huisvestingskosten.

# *Programma: lokaal internationaal*

We werken in Amsterdam in Dijkspark waar we kweken en koken en ontmoeten. Dat lijkt heel lokaal en dat is het ook. Niet zo zeer omdat we van lokale betekenis zijn maar omdat het fysieke en lokale in ons programma een steeds belangrijker rol speelt. Ons programma wordt internationaal zeer gezien en gewaardeerd.

We werken met kunstenaars van over de hele wereld. De afgelopen 4 jaar waren dat er 600: Uit Amsterdam 148, uit de rest van Nederland 189, uit Europa 152 en de rest van de wereld 111.

Misschien nog wel duidelijker illustratie is de herkomst van onze populatie van stagiairs. We hebben de afgelopen 4 jaar 240 stagiairs gehost. De meesten daarvan reizen naar Nederland op eigen kosten om voor minimaal 80 werkdagen mee te werken aan ons programma. Dat doen ze voor een symbolische vergoeding. 61% van deze stagiairs is afkomstig van buiten Nederland. 21% is afkomstig van buiten Europa.

## *Institute for Art and Olfaction*

In 2018 zijn we samenwerking begonnen met The Institute for Art and Olfaction (IAO) in Los Angeles. Opgericht in 2012 door kunstenaar/curator Saskia Wilson-Brown is het uitgegroeid tot een internationaal gerenommeerde plek die een breed cultureel programma rond alle aspecten van geur aanbiedt. Na een succesvol verlopen hackathon over geur en taal in januari zetten we samen een 4-weeks zomerprogramma op in Amsterdam. Daarna volgt de ontwikkeling van een geur–spel over de toekomst van het Marineterrein voor de Uitmarkt van 2018.

Het netwerk van IAO sluit heel goed aan op het onze en de keuze van onderwerpen ook. De samenwerking is een krachtige uitbreiding van ons Odorama–programma, dat overigens gewoon doorloopt. Vanaf voorjaar 2019 huisvesten we het Europese kantoor van IAO en gaan we een structurele samenwerking aan. Dat betekent een verdieping van ons programma rond geur en het word mogelijk om het Aroma Lab het hele jaar open te houden. Het is een voorziening die voor ons alleen moeilijk te financieren is. Verder ondersteunt de samenwerking residencies, nieuwe workshops en de voorbereiding van het ambitieuze project over de olfactorische geschiedenis van Amsterdam in 2022. Zie verder de beschrijving van de betreffende programmaonderdelen.

## *Programma: inhoud*

## *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. Tegelijk zijn het de oudste culturele middelen: dragers van smaak, geur en kleur.

## *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 waarbij kwaliteit van de ervaring en gezondheid samengaan.

## *Lichaam*

Het lichaam zelf is de tegenhanger van de media en is de basis voor onze zintuigen. Tegelijk is het vies, lekker en onvermijdelijk aanwezig. Het tegenovergestelde van virtual reality.

## *Geur*

Het mooie van leven is dat het ruikt. Geur kan esthetisch werken maar ook diagnostisch geïnterpreteerd worden. Het kan de ruimte bepalen en mede vormgeven maar ook forensische informatie geven. Reuk beïnvloedt vertrouwen, aantrekking en afstoting. Als trigger voor herinnering is het ook een krachtig middel om verhalen te vertellen. Geur speelt bij al onze programmaonderdelen een rol.

## *Locatie en Omgeving*

Lokale producten, processen, kennis en geschiedenis vormen lokale betekenis. Bij veel processen wordt het lokale opnieuw gewaardeerd en vormt het een bron van inspiratie. Het vormt een noodzakelijk tegenwicht tegen globalisering en fragmentering door telecommunicatie.

## *Doe het zelf*

Net als lokaal blijft DIY heel belangrijk in ons programma. Het zelf maken van dingen die normaal uit handel en industrie komen is een manier om die dingen beter te begrijpen en te beleven. Het zelf maken van onze omgeving en het delen van kennis daarover is een peiler onder ons workshopprogramma.

## *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. We ontwikkelen onze werkplaatsen en hacken onze methoden.

## *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 volgens hun eigen, vaste logica. Ons

doel is om werkplaatsen te maken waar juist kruisbesmetting tussen disciplines mogelijk blijft en gestimuleerd wordt.

## *Duurzaamheid vs Verspilling*

Duurzaamheid is de nieuwe schoonheid. Zo is hergebruik van afval en tegengaan van verspilling inspiratiebron voor ontwerpers van processen en producten. Circulaire economie schaft afval radicaal af. Dat principe is een belangrijke drijfveer voor nieuwe makers.

## *Maatschappij*

Er zullen naast duurzaamheid altijd meer onderwerpen zijn die we vanwege hun urgentie ruimte willen geven. Bij voorbeeld culturele diversiteit en immigratie. We herbergen *Rederij Lampedusa* van Teun Castelein die met vluchtelingenschepen vaart en de immigratiegeschiedenis van Amsterdam voelbaar maakt. We proberen 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 as 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

15 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. 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 op locatie in Dijkspark*

### Kunst in in Publieke Ruimte

In de Sluisdeurenloods en op de rest van ons terrein maken we tentoonstellingen. De keuze van de prestatievorm en de plek wordt bepaald door het werk.

We produceren projecten met kunstenaars voor de publieke ruimte van onze locatie. 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 Zaaien* 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. Buiten hebben we een serie kleine kassen waar, na Diana Scherer, Pei-Ying Lin aan het werk is.

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

## *Bio Clean Lab*

### **Biolab en Fermentatiewerkplaats.**

Een belangrijke 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 zeer schone ruimte waar kruisbesmetting voorkomen wordt en met gevoelige organismen gewerkt kan worden. Maar er is ook ruimte voor meer aan de klassieke keuken gerelateerd werk. Bijvoorbeeld voedsel fermentatie, extractie en brouwen.

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.

Het lab wordt gebruikt door de broedplaatskunstenaars, door externe leden met een strippenkaart of een studieproject en door onze eigen workshops.

## *Aroma Lab*

### **Werkplaats voor geuren en smaken**

In 2017, tijdens de residency van Klara Ravat, zijn we begonnen met het inrichten van het Aromalab, een eenvoudige werkplaats voor werken met geuren. Los van het Clean Lab, waar niet geurneutraal gewerkt kan worden. Het Aromalab heeft apparatuur om te werken met geurtechnieken als destillatie en is ingericht om met groepen te kunnen werken. Na de residency van Ravat is het lab incidenteel gebruikt voor workshops. In 2018 wordt het uitgebreid en verbeterd voor een zomer Pop Up met Institute for Art and Olfaction. Vanaf 2019 word Aromalab een permanente faciliteit in de Biotoop. Samen met IAO bouwen we een bibliotheek van moleculen voor werken met geur. Het permanent exploiteren van het lab op een veel hoger niveau dat we tot nog toe konden wordt mogelijk gemaakt door samenwerking met IAO. Via hun is er ook een sponsor-relatie met IFF waardoor een grote werk-aromatheek van geurstoffen beschikbaar komt voor de gebruikers.

## *Aquaponics planten en vissenkwekerij.*

### *Circulair eten in de stad*

We kweken op het terrein vissen en planten in een gesloten systeem waar we niet alleen van eten maar vooral veel bezoekers mee trekken. Ze komen leren hoe natuurlijke samenhang ook in cultuur mogelijk is.

## *Programma 2019–2020*

Dit is een overzicht van concrete onderdelen van ons programma. Er zijn doorlopende programmalijnen waar we steeds bij terugkomen. Daarnaast plannen we Incidentele projecten.

## *Doorlopende programma's*

### *Odorama*

2019 – 2020: 16 presentaties over geur-cultuur en -wetenschap

Odorama, gestart in 2015, is een serie presentaties over olfactorische kunst, design en onderzoek. Maandelijks stelt kunsthistoricus Caro Verbeek, samen met haar co-curatoren Frank Bloem en Sanne Groeneveld, 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. Er bestaan voorlopig geen elektronische media 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.

### *Bio Talks*

2019 – 2020 10 presentatieavonden met jonge makers

De Mediamatic Biotalks zijn een platform voor presentaties met makers over hun nieuwe werk. We signaleren nieuwe projecten en stellen kort van tevoren 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.

## *Workshops*

Learning by doing. 36 keer per jaar.

Het hele jaar door doen we workshops waarbij deelnemers in kort tijdsbestek praktisch leren hoe een bepaalde methode werkt. Voorbeelden zijn: Biomaterialen kweken met zwammen, Werken met geuren. Veilig werken in het Bio Clean Lab, 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.

## *Neo Futurist Dinners*

2019-2020: 10 x 4 Diners Spectacles.

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 2 à 3 maanden een groep kunstenaars en ontwerpers uit op het podium van het restaurant. We vragen ze elk om een serie diners te organiseren die gaan over de toekomst van het eten en de kunst. We zijn daarbij op een niet nostalgische manier geïnspireerd voor het optimisme van de Futuristen en vragen elke deelnemer nadrukkelijk om een hedendaagse beleving vorm te geven. Het programma loopt na een trage start voorspoedig. Inmiddels worden een aantal van de diners (Chromatic Dinner en Abundance Dinner) zelfs hernomen in andere steden. We gaan door met de serie. De kosten van de diners lijken hoog maar worden grotendeels gedekt door de ticketverkoop.

Bevestigde kunstenaars: Melanie Bonajo, Asli Hatipoğlu, Ludmila Rodrigues, Center for genetic gastronomy, Cateringa en Co, Merle Bergers, Marije Vogelzang, Henri Roquas, Klara Ravat, Giulia Soldati, Meggie Schneider, Vadim Otto Ursus.

## *Secretopia*

2017 – 2020 onderzoek en 12 presentaties over afscheiding.

Een doorlopend programma over de cultuur van het lichaam, haar vloeistoffen en afscheidingen. De mens is voor mensen een van de meest fascinerende levende organismen. Natuurlijk brengt de mens 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 dat een voortzetting is van het Pis' project. We nemen het lichaam voor lief en kijken hoe het

zich verbindt met de wereld buiten. 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.

## *Onderzoek Oosterdok Olfactory History*

Geschiedenis vertellen met geur meer dan geschiedenis van de geur. Het Oosterdok in het centrum van Amsterdam is de plek waar de globalisering begon in de 17e eeuw. Het is de voormalige haven en latere marinebasis van Amsterdam. Eind 16e eeuw, na de val van van Antwerpen, begon het verkeer buiten Europa enorm te groeien en werd transcontinentale scheepvaart een alternatief voor de zijderoute en een verbinding met nieuwe werelden. Veel van de stoffen die werden verhandeld hadden bijzondere smaken en geuren. Er vond in die tijd een olfactorische explosie plaats met het Oosterdok als epicentrum. Nu ligt rondom het Oosterdok een tiental culturele instellingen en bedrijven die samenwerken in Expeditie Oosterdok (EO). Samen met dit consortium onderzoeken we de mogelijkheid om voor 2022 een groot en gezamenlijk project te ontwikkelen over de geschiedenis van onze lokatie aan de hand van de geuren die er bijeengebracht werden en die er ontstonden. Aan de hand van de geuren van de stad, de industrie, de scheepsbouw en scheepvaart en de stoffen waarin we handelden kunnen we een meeslepende belevenis maken over de geschiedenis en betekenis van deze plek die in de 17e eeuw de wereld domineerde. Ook in de eeuwen daarna gebeurde er op en rond het oosterdok veel wat aan de hand van geur sterker beleefd kan worden.

Samen met partners VU (cultuurgeschiedenis, Prof Dr. Inger Leemans)

Scheepvaarmuseum, Institute for Art and Olfaction en Nemo gaan de de komende jaren het project ontwikkelen. De ambitie is om uiteindelijk een grote “blockbuster” publieksactiviteit te organiseren met de deelnemende instellingen. In de komende jaren is het voor ons aanleiding om praktisch onderzoek te doen naar de ontwerpuitdagingen van de presentatie van olfactorisch erfgoed. Hoe vertel je een verhaal met geur/ Hoe combineer je geur met andere media als tekst en beeld maar ook VR en interactives of eten en drinken of zelfs merchandising. Het historische onderzoek zal gedaan worden door teams van de VU en Scheepvaartmuseum maar het omzetten van de verhalen vereist een experimentele ontwerpverkenning die we in een serie testprojecten gaan doen met verschillende ontwerpers. Samenwerking met Institute for Art and Olfaction, dat al ervaring heeft met museale toepassing van geuren en Caro Verbeek (idem). Dit Project zal vooral extern gefinancierd worden maar een sterke wisselwerking hebben met de rest van ons programma.

<https://research.vu.nl/en/persons/inger-leemans>

<https://www.nemosciencemuseum.nl/>

<https://www.hetscheepvaartmuseum.nl>

<http://artandolfaction.com>

## *Open Geuren Project*

De geurindustrie is zeer gesloten. De recepturen van parfums maar ook van alle andere ontworpen geuren worden geheim gehouden. Dat is onder andere omdat het, behalve door het patenteren van synthetische moleculen, moeilijk is om geur-IP te beschermen. De geslotenheid hindert uitwisseling en vooral culturele ontwikkeling. De analyse met behulp van gaschromatografie wordt echter steeds sneller en betaalbaarder. Dat maakt de oude geheimzinnigheid achterhaald. Samen met Creative Commons, Kennisland en IAO gaan we onderzoeken hoe de principes van Creative Commons op geur IP toegepast kunnen worden. In Juli 2018 houden we een workshop om de vragen scherper te formuleren. Het uiteindelijk doel is om een juridisch aannemelijke “code of conduct” te formuleren voor het delen van olfactorisch geestlijk eigendom te maken en tegelijk een CC framework voor het delen daarvan. Dat proces zal meerdere jaren in beslag nemen en vooral bestaan uit workshops en presentaties.

<https://creativecommons.org>

<https://www.kl.nl/mensen/paul-keller/>

<http://artandolfaction.com>

## *Meet your Maker:)*

Praten met een kunstenaar of curator

2x per maand houdt een van de makers een middag spreekuur in de biotoop.

Belangstellenden kunnen op afspraak een half uur boeken. Het is een laagdrempelige manier om makers in contact te brengen met collega's en publiek. We zijn een paar jaar geleden succesvol begonnen met Zeger Reyers en hij krijgt nog steeds veel bezoekers.

Standaard vragen we nu onze 3 Package Deal residents om deel te nemen aan het programma. Incidenteel gaan we ook anderen met wie we werken vragen om een keer in de maand beschikbaar te zijn.

<https://www.mediamatic.net/en/page/370232/meet-pei-ying-lin>

<https://www.mediamatic.net/en/page/370328/meet-zeger-reyers>

## *Individuele Projecten*

### *Fungal Futures II – Maurizio Montalti*

Tentoonstelling ontwerp met nieuw biomateriaal: April – Juni 2020

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 stellen we een overzicht samen van de nieuwste ontwikkelingen op dit snel veranderende gebied. Dit project is verschoven van 2018 naar 20 omdat de oorspronkelijke tentoonstelling nog reist en we liever een tentoonstelling maken over nieuwere ontwikkelingen. In samenwerking o.a. met Dutch Design Academy en Universiteit Utrecht met steun van ZonMW.

<http://www.fungal-futures.com/exhibition>

<https://www.uu.nl/staff/HABWosten>

## *Probiotische Architectuur – Philipp Kolmann*

### Levende omgevingen ontwerpen. Tentoonstelling 2019

Philipp is een Kunstenaar/Ontwerper die zich interesseert voor de manier waarop dieren samenleven met micro-organismen. Alle dieren zijn afhankelijk van micro-organismen om te kunnen leven. De manier waarom mensen dat doen is heel divers en gaat verder dan symbiose met de lichaamseigen flora zoals alle dieren die hebben. Wij externaliseren ons spijsverterende bioom in in een veelheid van fermentatieprocessen. De uitwisseling en ontmoeting met een rijke diversiteit van micro-organismen zijn het thema van Philips project bij Mediamatic waarbij we hem vragen om de themas geur, voedsel en gezondheid te verbinden. Overigens zijn mensen zeker niet de enige dieren die dat doen; bijen en mieren doen het bijvoorbeeld ook. Zo ontstaan complexere kringlopen tussen organismen. Een belangrijk maar vergeten aspect daarbij architectuur die de gewenste vitaliteit bevordert. Zoals we in de 20e eeuw hebben geleerd bacteriën te vrezes zo hebben we ook onze leefomgeving steeds steriel gemaakt. Kolmann is zeer geïnteresseerd in het testen en ontwerpen van leef- en maak-omgevingen die microbiële activiteit beschermen en bevorderen. Daarbij gaan we verder dan het ontwerpen van gereedschappen en kijken naar de samenhang van de ruimte en materialen. We hebben met Philipp afgesproken dat hij nieuw werk gaat maken en presenteren bij ons in 2019. De vorm staat daarbij nog niet vast maar zal in ieder geval een tentoonstelling en een serie workshops omvatten. <http://philippkolmann.com>

## *Kieuwen van het Oosterdok – Mandy den Elzen*

### Lokale dieren als sculptuur. Tentoonstelling 2019

Mandy den Elzen bewerkt en presenteert de onzichtbare schoonheid van dieren in haar werk. Ze verzamelt en bewerkt delen van dieren die meestal bij het afval terecht komen. Ze laat zien hoe bijzonder en complex de schoonheid van de natuur is. We hebben haar gevraagd om het waterleven in het Oosterdok in kaart te brengen samen met visser Piet Ruijter en stadsecoloog René Daalder en er een kleine tentoonstelling over te maken in 2018.

<http://mandydenelzen.com>

<https://www.linkedin.com/in/remco-daalder-88810213/>

<http://vismetpiet.nl>

## *6th Art and Olfaction Awards & Summit (+7th)*

Internationaal Event April/Mei 2019 (+2020)

Sinds 2013 reikt het Institute for Art and Olfaction internationale prijzen uit voor innovatief geurontwerp. Deze jaarlijkse onderscheidingen staan internationaal zeer hoog aangeschreven en worden dit jaar in Londen uitgereikt. Voorafgaand aan de prijsuitreiking organiseert Klara Ravat met IAO een 2-daags symposium over experimenteel werken met geur: Experimental Scent Summit. In April 2018 zullen we de Summit en de prijsuitreiking in Amsterdam organiseren met IAO. In 2019 zal dit programma in Istanbul plaatsvinden. In het kader van onze samenwerking zijn we ook daarbij betrokken.

<http://artandolfaction.com>

<https://www.klararavat.com>

<http://www.artandolfactionawards.org/summit/>

## *Fake Eco Show – Marjan van Aubel*

De verleiding van goede bedoelingen. Tentoonstelling 2020

Het verlangen naar duurzaamheid, de afschuw van verspilling, het vermijden van leed en de woeste aantrekkelijkheid van de circulaire economie worden steeds breder gedeeld. Samen met ontwerper Marjan van Aubel maken we een tentoonstelling over ontwerpen die geïnspireerd zijn door duurzaamheid. Het project start met de constatering dat een groot deel van die duurzame ontwerpen, diensten en dingen misschien wel helemaal niets besparen als je het goed narekent. Marjan is met haar eigen veelgeprezen werk geen vreemde van deze tegenstrijdigheid. En ook onze eigen aquaponics stadslandbouwpraktijk haalt het per saldo niet bij grootschaliger productie. Het is niet moeilijk om een groot aantal van deze producten te diskwalificeren op grond van technocratische evaluatie. Betekent dat dat ze betere niet gemaakt kunnen worden? En beter niet getoond?

Met deze tentoonstelling tonen we de meest pregnante voorbeelden en gaan we op zoek naar goede redenen om toch door te gaan met ons onderzoek. En met welke criteria we ons werk moeten beoordelen. <https://marjanvanaubel.com>

## *Light Observatory – Natali Blugerman*

Alleen jij en het licht van het Oosterdok. Installatie 2019

Natalie Blugerman studeerde in 2016 cum laude af aan ArtScience van de KABK met het project Light Observatory. Het is een ruimte waar je het daglicht van een plek ervaart op een zo eenvoudige manier dat de gehele ervaring zich afspeelt in je eigen lichaam, zintuigen en geest. Toch ben je verbonden met het licht van de plek. Natalie gaan een nieuwe versie van dit project maken voor onze locatie aan het Oosterdok waarvan het licht een van de meest onderschatte kwaliteiten is. <http://www.nataliblugerman.com>

## *Acoya Pearl Project*

### Tentoonstelling 2019

Curator Chitohse Ohchi uit Japan heeft een groep Nederlandse en Japanse ontwerpers uitgenodigd voor ontwerpend onderzoek naar de Acoya parelcultuur van Omura Bay in Nagasaki, Japan. Het doel is het vinden van nieuwe wegen voor de 2000 jaar oude tradities rond parelvangst en –cultuur in dit gebied. Dit jaar worden de resultaten getoond in Nagasaki en Tokyo. Volgend jaar staat de tentoonstelling bij ons in de Biotoop. De productie is in handen van Ohchi. Wij zijn partners voor de tentoonstelling hier.

Kunstenaars en ontwerpers:

Annelies Planteydt: <https://klimto2.net/jewellers/annelies-planteydt>, BCXSY: <http://bcxsy.com/news/>, Katja Prins: <http://www.katjaprins.com>, Jeannette Jansen: <http://www.the-manyfold.com/projects/>, Nina Sajet: <http://www.ninasajet.nl>, Chikako Watanabe: <https://www.chikahome.nl/home.html>, Ulrich Reithofer, Hilde De Decker : <http://www.hildededecker.com/about/>, Jiro Kamata: <http://www.jirokamata.com>, Saya Yamagishi, Jun Konishi: <http://www.junkonishi.com>, Tarou: <http://togawakikinzoku.com>, Atsuko Ito: <http://www.itoatsuko.com>

## *Residencies*

### Kom en werk met ons

Naast het 3Package Deal programma van 1-jarige residencies (met Waag en VU) gaan we korte verblijfsperioden aanbieden aan 6 jonge makers per jaar. Ze kunnen logeren in de biotoop en werken in onze Labs en Keukens. We geven ze toegang tot ons netwerk en nodigen ze uit op ons podium. Als het past vragen we ze een workshop te leiden of een tijdelijk werk te realiseren. Naast de faciliteiten krijgen ze een bescheiden per diem. Deelnemers zijn nog niet geselecteerd omdat we dat relatief kort van tevoren willen doen. De eerste lichting van 2019 na de zomer van 2018.

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