The image features a circular arrangement of ten flower buds, likely from a Japanese variety, set against a plain white background. The buds are in various stages of development, with some showing vibrant pink petals and others appearing more green and tightly packed. The text is centered within this arrangement.

*Med  
iam  
atic*

*Japanse  
Duizendknoop  
Festival*

14 april – 7 mei 2023



*Pas op! Daar heb je ze weer, de sappige jonge scheuten van de Japanse duizendknoop. Voedzaam, lekker, sterk, mooi, muzikaal, gezond en slim, maar ook gevreesd. Vier met ons de nieuwe oogst en ga ermee aan de slag. Als je weet wat je doet is dat echt niet eng.*

De Japanse Duizendknoop (*Fallopia Japonica*) is een snelgroeïende plant die in Europa bekend staat om zijn opdringerige eigenschappen. Volgens de Europese regelgeving mag dit type exoot radicaal worden uitgeroeïd. Wat velen echter niet weten is dat deze plant een groot aantal positieve eigenschappen heeft, zoals een heel lekkere smaak, medicinale eigenschappen en potentieel als basis voor biomaterialen.

Eet, drink, teken, verf, vier en praat mee tijdens het Japanse Duizendknoop Festival en leer deze bijzondere plant echt kennen.



# *Symposium*

vrijdag 14 april + zaterdag 15 april (in English)

Een tweedaags symposium waarin onderzoekers, beheerders, ontwerpers en kunstenaars uitgebreid in gesprek gaan over de Japanse duizendknoop.

Programma en tickets op [mediamatic.net](https://www.mediamatic.net)

*Vrijdag 14 april (10:00 – 18:00 uur)*

Blok 1: Introducing the Invasive Exotic

Blok 2: Responding to Knotweed

*Zaterdag 15 april (10:00 – 18:00 uur)*

Blok 3: Growing Companionship

Blok 4: Art/Design research

Met o.a. Raphael Ediphier, Gjalt Jan

Feersma Hoekstra, Edwin Keijsers,

Niek Kosten & Kristof Vrancken,

Sebastjan Kovač & Danica Sretenović,

Yoshinari Nishiki, Gaja Mežnarić Osole,

Norbert Peeters, Debra Solomon, Johan

van Valkenburg, Willem Velthoven en

Sus Willems.



# *Not in my Backyard!*

14 april – 18 juni

Fotograaf Kristof Vrancken en grafisch ontwerper Niek Kosten onderzoeken en ontleden in deze tentoonstelling de positie van de Japanse duizendknoop. Dit beeldverhaal toont een breed scala aan experimenteel werk en onderzoek.



# *The Dog Chased its Tail to Bite it Off*

14 april – 18 juni

In zijn installatie vraagt de Palestijns–Rotterdamse Alaa Abu Asad hoe taal onze perceptie van de realiteit verandert. Welke woorden gebruiken we om invasieve soorten te interpreteren? Hoe beïnvloedt taal ons wereldbeeld?

# *Invasive Energy Harvesting: EROI Drink*

14 april – 25 juni

EROI Drink (エロイドリンク) is een energiedrank gemaakt van in Nederlandse natuurgebieden geogoste duizendknoop. In deze tentoonstelling van de Rotterdamse kunstenaar Yoshinari Nishiki bottel je je eigen energiedrank!



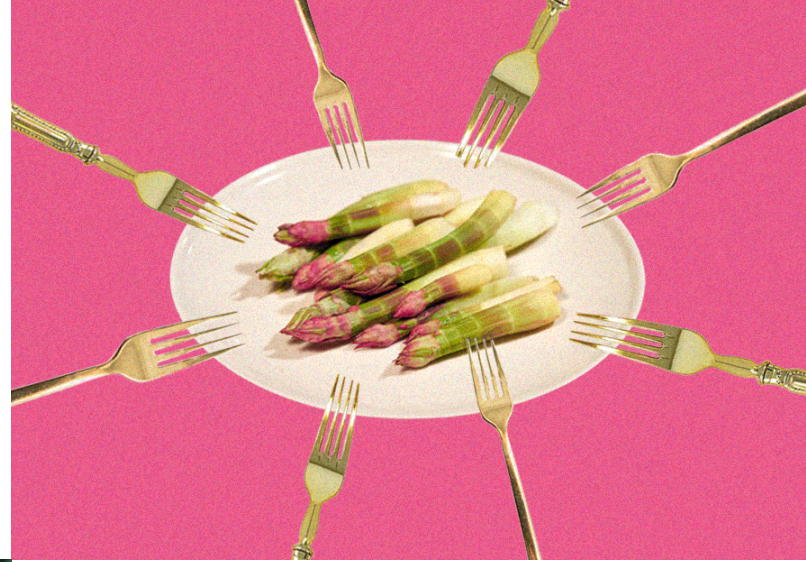
## *Brouwersberaad*

20 april

Bierbrouwers en siroopmakers verkennen samen de smaakwereld van onze favoriete plaagplant. Ga in gesprek over de beste manieren om de smaak te concentreren en de verschillende brouwprocessen. Met Emile Corre van Roze Bunker en Sander Nederveen van Oedipus.

# *Börek Exchange*

Ook in Slovenië maken mensen zich zorgen over duizendknoop. Collectief Krater ontwikkelde in Ljubljana een activistisch spel rond de ongewenste groente. We handelen niet met geld maar met duizendknoop en kennis en proeven gratis börek.



# *Duizendknoop Kookshow*

Leer koken met duizendknoop! Pauline Wiersema maakt in samenwerking met verschillende chefs een serie kookvideo's met deze gratis groente als basis. Houd voor de recepten onze website en social media in de gaten!



# *Handenarbeid*

14, 15, 22, 23, 29 & 30 april

Steek je handen uit de mouwen! Tijdens deze workshops leer je technieken om met de Japanse duizendknoop te werken. Je gaat aan de slag met zelfgemaakte gereedschappen van Virgile Durando en creëert daarmee een uniek eigen ontwerp.

# *Duizendknoop Mozaiëk*

14 – 30 april

Ontwerper Virgile Durando is een ambachtelijke materiaalonderzoeker. Hij deelt in deze expositie zijn kennis, kunde en creaties met ons.



# *Handboek*

De stammen van de Japanse duizendknoop zijn stevig, maar ook flexibel. Hierdoor kan het op verschillende manieren worden bewerkt. Het Japanse Duizendknoop Handboek van Virgile Durando deelt informatie over gereedschappen en technieken en is verkrijgbaar tijdens het festival.



## *Aroma's van Verdelging*

14 april – 7 mei

Op veel manieren wordt geprobeerd van de duizendknoop af te komen. De wortels worden bevroren, geëlektrocuteerd en verbrand. Frank Bloem, Caetano Mendes Dias en Rachel Barfield laten ons ervaren hoe deze pogingen tot uitroeiing ruiken.





# *Textiel verven met de Wortels*

22 april

De wortels van de duizendknoop zijn het geheim van de kracht van de plant. Ze bevatten stoffen die niet alleen als medicijn gebruikt worden maar ook als verfstof. In deze workshop leert Lucie Havel ons textiel verven met die wortels.

# *Textiel Verven met Loof*

19 april

Japanse duizendknoop zit vol kleur. In deze workshop met Lucie Havel maken we verf van blad en stengels en kleuren er wol mee.



# Teken de Duizendknoop

16 & 23 april

Een biologie-, foerageer- en tekenworkshop in één. Samen met bioloog en kunstenaar Annemarie Verschoor leer je in deze workshop de verschillende kanten van de Japanse duizendknoop kennen.



# Papier Maken

16 april

Duizendknoop is een vezelige plant. Je kunt die vezels gebruiken om materialen mee te maken. Marieke de Hoop en Lucie Havel nemen je mee in de kunst van het papier maken.

# *L'Invention de la Musique*

22 april (in French and English)

Stem, percussie en blazers. Marc Lemonnier geeft een performance over de oervormen van de muziek op zijn zelfgemaakte instrumenten. Een avontuurlijke muzikale reis voor het hele gezin.



*Samuel Dykstra*



## *Panfluit maken – en spelen!*

21 & 22 april (in English)

Maak met Marc Lemonnier een fluit van duizendknoop. Een gezamenlijke activiteit waar je ook een liedje leert spelen op je zelfgemaakte fluit. Een creatieve en muzikale workshop voor kind en ouder.



# Vrijheidsmaal

5 mei

Culinair kunstenaar Aslı Hatipoğlu stelt dit jaar het vrijheidsmaal bij *Mediamatic* samen. In samenwerking met Uno Fujisawa en Alaa Abu Asad wordt tijdens deze maaltijd een dialoog met elkaar aangegaan over ons gebruik van taal en de betekenis van vrijheid.

## Friday Tours

Elke vrijdag om 4 uur

We leiden je rond in en om onze biotoop. Je hoort en ziet aan welke projecten we werken en hebben gewerkt en wat we doen in het CleanLab, AromaLab en Aquaponics. Aan het einde van de rondleiding drink je duizendknooplimonade!



# *EatArt Experience*

29 & 30 april

Er zijn veel manieren om de duizendknoop te ervaren. In deze sessie laten Takako Hamano en Uno Fujisawa je in een intieme setting de plant zien, horen, ruiken, proeven en voelen.



## *Herbologie van de Duizendknoop*

16 & 30 april

Ontdek welke bijzondere krachten deze plant bezit. Lynn Shore leert ons wat de geneeskrachtige eigenschappen van deze plant zijn. Je gaat verantwoord foerageren en ontwikkelt je eigen tinctuur.





# Oogst voorzichtig

De scheuten van duizendknoop lijken op roze asperges, de stengels lijken op groen bamboe met rode spikkels en brede bladeren.

Duizendknoop groeit graag op vochtige plekken. Het is een pionier die zich goed voelt in ontwrichte ecosystemen: verlaten kavels, wegbermen, parkeerplaatsen, en in de buurt van het spoor.

Veel verspreiding is gebeurd door slordig maaien en vooral door verspreiding van maaisel en grond met wortelresten. Die resten kunnen overal wortel schieten en blijven een paar jaar leven. Laat ze dus niet slingeren, zelfs niet in de composthoop of in het GFT-afval. Gooi ze bij je restafval of kook ze!

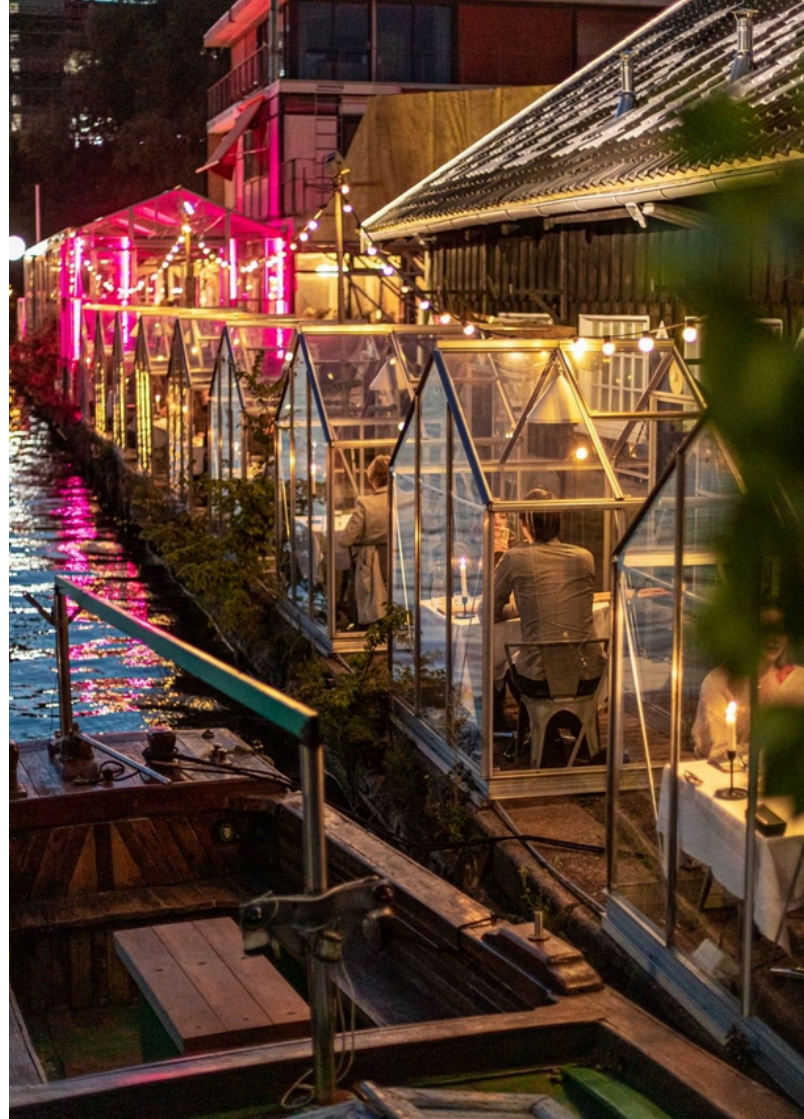
Meer informatie en tips op onze website.

# Mediamatic ETEN

Natuurlijk ook duizendknoop in ons restaurant! Tijdens het festival verwerken we de plant op verschillende manieren in ons menu. Het 4-gangen menu dat wij serveren is 100% plantaardig. We stellen de gerechten samen met seizoensgroenten en gebruiken lokale producten.

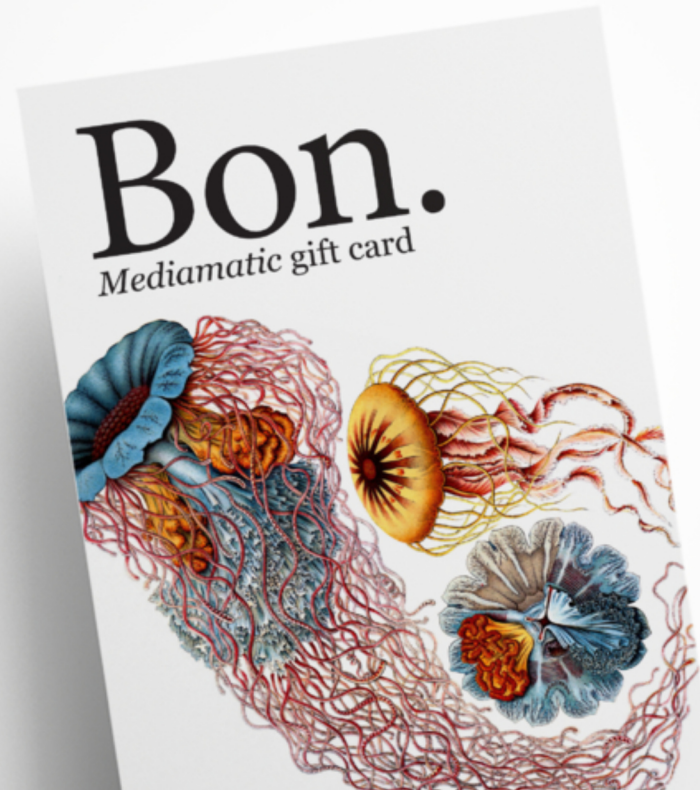
Combineer je bezoek aan het festival met een diner in onze kas aan het water. Ook onze Serres Séparées, intiem samen eten in een tweepersoons serre, zijn weer geopend!

Meer informatie en reserveren: [mediamatic.net](http://mediamatic.net)





Trakteer je vriend(in) of collega op een *Mediamatic* Bon. en laat hen kiezen wanneer en waaraan ze die willen besteden. Bijvoorbeeld een leuke workshop, lezing of een plantaardig diner in onze Serres Séparées! Bestel via onze website.



Het Japanse Duizendknoop Festival is mogelijk gemaakt met ondersteuning van:

Amsterdams Fonds voor de Kunst  
Stimuleringsfonds Creatieve Industrie  
Prins Bernhard Cultuurfonds  
Gemeente Amsterdam





Nieuws, volledig programma en tickets: [mediamatic.net](https://www.mediamatic.net)