

Beyond food and design

Hoe voedsel vorm geeft aan ons landschap

Voedsel of de manier waarop productie of distributie is georganiseerd, had en heeft een verregaande invloed op hoe we vroeger, vandaag en morgen leven. Aan de hand van vier thema's – mijnwater, aquafarming, bijen(houderij) en champignons – exploreren tientallen designers de wisselwerking tussen voedsel en design. Een visueel overtuigende expo waarin installaties, ontwerpen en ideeën het verleden, heden en toekomst elkaar versterken.



Creativiteit voedt design

“Limburg heeft een sterke reputatie als het op creativiteit en innovatie aankomt. Dat is niet alleen vandaag zo, maar dat is altijd zo geweest en dat wordt in de expositie BEYOND FOOD AND DESIGN wel heel mooi in kaart gebracht”, zegt gedeputeerde Igor Philtjens. Puttend uit het rijke verleden verwijst de gedeputeerde van Cultuur en Toerisme van de provincie Limburg naar de Maten, bekend als natuurdomein, maar in de middeleeuwen als visvijvers aangelegd om – gezien de kalkarme grond – de bevolking van de nodige eiwitten te voorzien. Deze Maten zijn maar één voorbeeld van hoe voedsel het landschap heeft vormgegeven, maar ook onze steden zijn onderhevig aan voeding, voedselproductie of -distributie. “Genk is een mijnstad en zal dat altijd blijven. De vorm, het stedelijke weefsel en de verschillende culturen die er samenkomen maken onze stad en haar toekomst bijzonder”, zegt Genks schepen Erik Gerits. “BEYOND FOOD AND DESIGN toont hoe de geschiedenis een voedingsbodemp vormt voor onze toekomst. Hoe ideeën rijpen en we daar vervolgens de vruchten van kunnen plukken.”

Water, vis, bijen en champignons

Curator Jan Boelen bracht een groot netwerk van designers en creatieve talenten op de been om (al dan niet samen) na te denken over vier centrale thema's, die vanuit een regionale of geschiedkundige context vertrekken en bovenal een bijzondere wisselwerking tussen voedsel en design initiëren: mijnwater, ● ● ●

KUNST - ART



aquafarming, bijen(houderij) en champignons. De visueel overtuigende expo op C-mine is het resultaat van een langer proces waarin designers met elkaar in dialoog gingen rond één van deze thema's, telkens getrokken door een designprofessional met internationale faam binnen dit deeldomein.

Installaties, producten en concepten

Zo trokken de Nederlandse designexperts Henriëtte Waal, Eric Klarenbeek en Foodcurators respectievelijk het domein mijnwater, champignons en aquafarming.

De Slovaakse designer Tomáš Libertiny fungeerde op zijn beurt als mentor voor het bijenthema. BEYOND FOOD AND DESIGN pakt niet alleen uit met installaties en nieuwe producten of concepten; het documenteert ook voor een stuk het denk -en werkproces. De thema's hebben een lokale context, zoals het drinkbaar mijnwater dat massaal wordt weggepompt tot het geschiedkundige fenomeen van de viskweek en de actuele aquafarm die in het koelwater van een elektriciteitsproducent actief is. Ook champignons en bijen zijn interessante fenomenen. Zowel in de vrije natuur als in gecultiveerde vorm ontsluiten ze in Genk, en bij uitbreiding Limburg, een eigen wereld van domesticatie en inspireren ze zelfs tot de constructie van technische materialen. Hoewel BEYOND FOOD AND DESIGN vertrekt vanuit deze vier concreet afgebakende topics, speelt deze tentoonstelling ook in op de universele vraagstukken van waterhuishouding, voedselproductie en -consumptie en design-thinking.

20 jaar toegepast

BEYOND FOOD AND DESIGN is een tentoonstelling in het kader van 20 Jaar Toegepast, een initiatief van Cultuurplatform Design, C-mine en Z33. Een dertigtal designers, die

stammen uit de voorgaande edities van Toegepast, werkten hiervoor samen en creëerden nieuw werk. De tentoonstelling op C-mine, te zien van 1 oktober tot en met 31 januari, mixt op eigenzinnige wijze en per thema installaties, ideeën en producten en houdt ze tegen het licht van het verleden, het heden en de toekomst.

“Toegepast is en blijft een beproefde formule om jong talent te selecteren

en te laten doorgroeien. Het staat voor samenwerken, het uitbouwen van een

netwerk, het verdiepen van het eigen werk, kruisbestuiving”, voegt bgedeputeerde Igor Philtjens er nog aan toe. “Het culmineert in BEYOND FOOD AND DESIGN en we mogen vaststellen dat hier verschillende generaties designtalenten tonen wat zij én onze regio waard zijn op een internationaal niveau.”

De expo Beyond food and design is open voor publiek van 1 oktober 2015 tot en met 31 januari 2016.

Openingsuren expo

ma- zo van 10u-17u
gesloten op Kerstmis en Nieuwjaar
gratis toegang

adres:

C-mine designcentrum
C-mine 10 – 3600 Genk

www.beyondfood.be

