

# MEDIENSPIEGEL

22.09.2017

Avenue ID: 433

Artikel: 1

Folgeseiten: 2

---

**22.09.2017**



22.09.2017

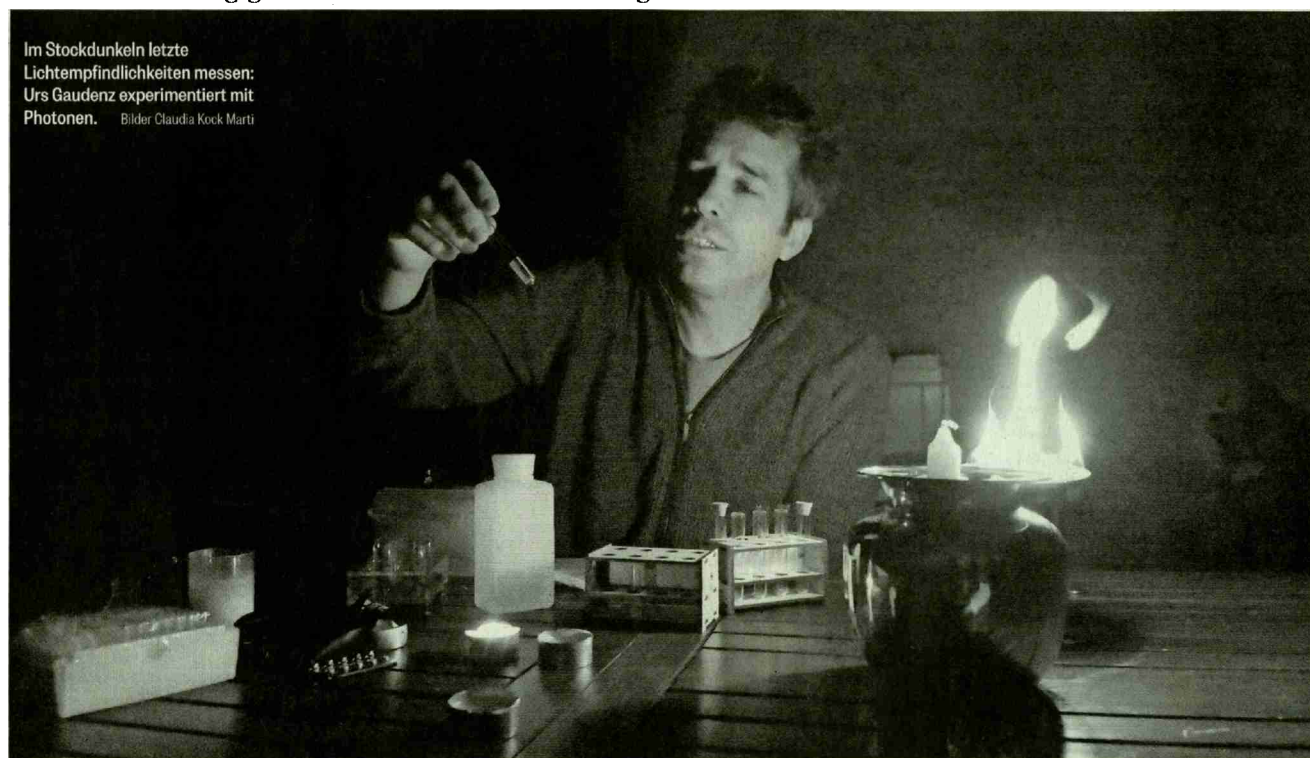
Südostschweiz / Ausgabe Glarus

**Im Ferienhaus Klöntal experimentieren Technikbastler**

**01**

# Im Ferienheim Klöntal experimentieren Technikbastler

Bis zu 50 Naturwissenschaftler, Hacker und Künstler wollen sich austauschen und Ideen entwickeln: Im Rahmen der Klöntal Triennale hat Künstlerin Maya Minder die internationale Biohackerszene zu einem fünftägigen Aufenthalt ins Klöntal eingeladen. Reinschauen und Mitmachen ist erlaubt.



Im Stockdunkeln letzte Lichtempfindlichkeiten messen: Urs Gaudenz experimentiert mit Photonen. Bilder Claudia Kock Marti

von **Claudia Kock Marti**

Mit einem Willkommensdrink begrüsst Maya Minder, Künstlerin und Fermentations-Guru, die ersten Gäste, die aus Taiwan, Japan, Indonesien, Finnland und der Schweiz eintreffen. Das erfrischende, leicht säuerliche Getränk hat sie aus Gurkenlauge und lebendigen Bakterienkulturen hergestellt respektive fermentiert, wie die Halb-Koreanerin erklärt.

Mit Bio-Food habe das Biohacker-Retreat aber nichts zu tun. Mitorgani-

sator Marc Dusseiller dazu: «Nennen Sie uns einfach Technikbastler», antwortet der Wissenschaftler, Kultur-Vermittler und Künstler, auf die erste Frage, was man sich denn unter einem Biohacker vorstellen soll.

## Do-it-yourself Biologie

Bio steht laut Dusseiller im weiten Sinn für die Beschäftigung mit dem Leben, was von unabhängiger Gentechnik über Echo-Experimente bis zum Fermentieren und Kochen gehe. Der Nanotechnologe organisiert mit

Minder das «Ferienlager» im Klöntal.

Mit Bakterien, Pilzen und Mikroorganismen zu experimentieren oder Nahrung zu fermentieren, ist Maya Minders Spezialität. Und damit die Geschmacksnerven zu aktivieren, während sie das Essen in Gemeinschaft zelebriert. Die Natur bezeichnet sie als grosses Vorbild. Vor einem Aquarium erklärt sie mit Begeisterung, wie sich darin Wasserflöhe vegetativ oder auch anders vermehren. Auf die Exkursion in den Bödmern-Urwald freut sich Minder besonders.



«Das hier sind Brennesselsamen, das ist Labkraut und das guter Heinrich.» Chatcha Rusch, Kräuterspezialistin aus dem Appenzell, legt auf einem Tisch ess- und trinkbare Wildpflanzen aus, die sie im Klöntal und vor allem im Wägital gefunden hat und während des Lagers einsetzen will. «Es gibt auch einen Workshop über das Thema, was man alles essen kann», sagt Rusch.

Andere Wissenschaftler oder Künstler installieren sich ebenfalls. Servando Barreiro, Sound-Freak und Computer-Spezialist, baut seine interaktiven elektronischen Geräte auf, Architektin und Künstlerin Salome Kuratli ihre «Raumtaucherbrille», die eine spezielle Raumwahrnehmung ermöglicht, und der Chinese Yanwu Gao sein mobiles Gerät für die DNA-Kopierung oder Polymerase-Chain-Reaktion (PCR), mit dem jedermann Gen-Tests machen könne. Urs Gaudenz, Ingenieur, Biologe und Dozent, schaut ihm interessiert über die Schulter.

Beide freuen sich auf den Austausch und gemeinsames Experimentieren. «Ich hoffe, ich kann hier etwas lernen», formuliert Gao seine Erwartungen. Gaudenz freut sich darauf, im stockdunklen Kellergewölbe mit Photonen zu experimentieren. «Je weniger Licht, desto besser», so der Biohacker. Dass der Mensch noch ein einzelnes Photon, also nur ein Quäntchen Licht, sehen könne, fasziniert ihn.

**Ort der Reflexion und Diskussion**  
Computer-Hacker seien negativ kon-

notiert, sagt Dusseiller, der schon seit jungen Jahren als Techno-Freak aktiv ist. Den Bio-Hackern gehe es im positiven Sinn darum, einen breiten Zugang zur Technik zu schaffen und Hürden in der Forschung zu umgehen. Auch Dinge anders zu benutzen als ursprünglich gedacht. Ziel des Klöntal-Retreats sei die Vernetzung, das Zusammenbringen von ganz verschiedenen Leuten – interkulturell und transdisziplinär. «Als Organisator wünsche ich mir hier einen Ort der Reflexion und Diskussion, an dem etwas passieren kann.» Das bedeute aber nicht, wissenschaftlich relevante Messungen im Klöntal zu machen, fügt er sogleich an. Ergebnisse erwarte er bis Sonntag keine, aber vielleicht in einem Jahr, wenn eine Zusammenarbeit untereinander entstanden sein sollte.

#### Interessierte willkommen

Neben dem offenen Experimentieren und Essen werden auch Schnittstellen zur Kunst gesucht. So wird es des öfteren künstlerische Performances geben. Ein durchstrukturiertes Programm fehlt aber. Ein Rückzugs- oder «Geheimtreffen» veranstalteten sie nicht, betonen Dusseiller wie Minder. Im Gegenteil: Die Öffentlichkeit teilhaben zu lassen, sei wichtig für sie. Interessierte Besucher seien am Freitagabend oder am Samstag willkommen.

Im Dock 18 in der Roten Fabrik in Zürich finden zudem am Dienstag, 26. September, um 20 Uhr eine Präsentation des Klöntal-Retreats sowie Performances statt.



«Ich wünsche mir hier im Klöntal einen Ort der Reflexion und Diskussion, an dem etwas passieren kann. Ergebnisse erwarte ich hier keine, aber vielleicht in einem Jahr.»

**Marc Dusseiller**

Mitorganisator, Biohacker, Künstler



**Rohstoff zum Fermentieren: Maya Minder kocht im Klöntal, die Kunst des Fermentierens spielt eine wichtige Rolle für sie.**

## Biohacking und Fermentieren

**Biohacking:** Der Begriff wird in unterschiedlichsten Kontexten verwendet und verstanden. Das liegt auch daran, dass Biohacker individuell entscheiden, was sie darunter verstehen. Marc Dussweiler bezeichnet die «Klöntaler» als Technikbastler und ihr Tun als Open-Science. Das Do-it-yourself und Spielerische ist wichtig. Eine einheitliche Definition des Biohacking gibt es nicht.

**Fermentieren:** Wenn Mikroorganismen in der Küche die Regie übernehmen, entstehen Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi, Sojasosse und Camembert. Fermentation ist der Gegenteil zum sterilen Standardlebensmittel. (okm)