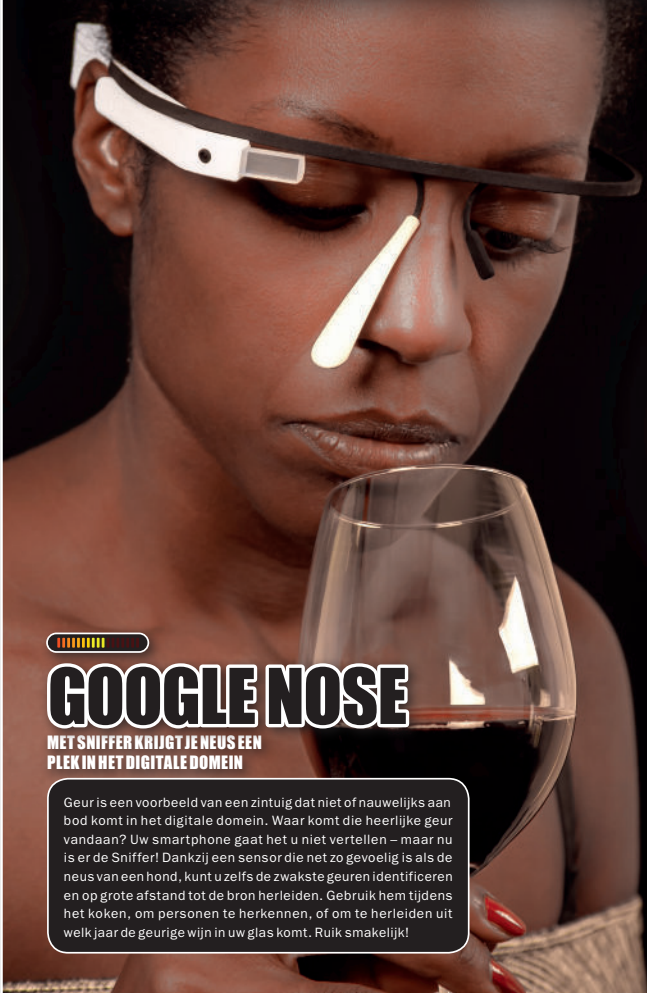


NANO SUPERMARKET



GOOGLE NOSE

MET SNIFFER KRIJGT JE NEUS EEN PLEK IN HET DIGITALE DOEIN

Geur is een voorbeeld van een zintuig dat niet of nauwelijks aan bod komt in het digitale domein. Waar komt die heerlijke geur vandaan? Uw smartphone gaat het u niet vertellen – maar nu is er de Sniffer! Dankzij een sensor die net zo gevoelig is als de neus van een hond, kunt u zelfs de zwakste geuren identificeren en op grote afstand tot de bron herleiden. Gebruik hem tijdens het koken, om personen te herkennen, of om te herleiden uit welk jaar de geurige wijn in uw glas komt. Ruik smakelijk!

KWEEKVLEES PARELS

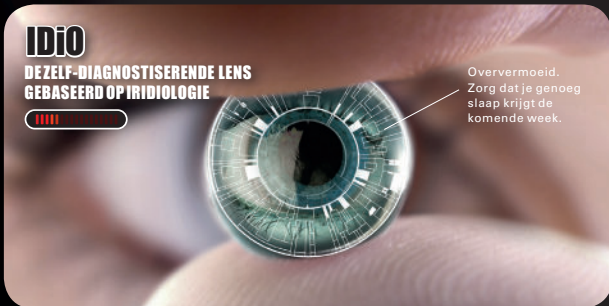
EERLIJK UIT HET LAB



Nu de bevolking op de aarde toeneemt tot 9 miljard mensen, kunnen we ons consumptievlees niet langer blijven produceren zoals we dat tot nu toe doen. Een alternatief zou kweekvlees kunnen zijn dat is gegroeid van dierlijke cellen, in een laboratorium. Het zal er heel anders uitzien dan het vlees dat we kennen. Deze Vleesparels bijvoorbeeld komen in verschillende smaken en kleuren. Ze zitten vol vitaminen, omega-3 vetzuren en knisperen in je mond!

Idio

**DEZELF-DIAGNOSTISERENDE LENS
GEBASEERD OP IRIDILOGIE**



Oververmoeid. Zorg dat je genoeg slaap krijgt de komende week.

De NANO-supermarkt laat bezoekers de impact van technologie op ons alledaagse leven ervaren. De schappen zijn gevuld met producten die tussen nu en de komende tien jaar op de markt kunnen komen: interactieve muurverf, inslikbare parfum voor heerlijk geurend zweet, kweekvlees-gehaktballetjes, sneakers van genetisch gemodificeerd vissenleer en een zichzelf met dauwdruppels vullende veldfles. Wie zijn telefoon wil opladen aan zijn eigen buikvet kan eveneens in deze supermarkt terecht. Ook de toekomst van het vlees verandert. Dit artikel wil de lezers aanzetten na te denken over de rol van technologie in onze maatschappij.

dr. ir. Koert van Mensvoort

Overheden en bedrijven investeren in verschillende nanotechnologieën - het maken van dingen op een atomaire en moleculaire schaal (een nanometer is een miljardste meter) - omdat zij verwachten dat die onze levens zullen vergemakkelijken en verbeteren. Nanotechnologie is al de basis van een keur van consumentenproducten, variërend van dagcrèmes tot sportsokken en van koelkasten tot broodtrommels. Nanodeeltjes zorgen bijvoorbeeld voor extra UV-bescherming in cosmetica of betere veerkracht van tennisballen. Heel handig, maar zijn die deeltjes wel helemaal veilig en hoe veranderen ze ons leven? Terwijl de golf van nanotechnologie onze samenleving overspoelt, weten de meeste mensen eigenlijk nog te weinig over de impact van deze nieuwe menselijke verworvenheid. Experts verwachten dat de technologie van grote invloed zal zijn op onze leefwijze; vergelijkbaar met historische technologische ontwikkelingen zoals digitalisering, de industriële revolutie, de uitvinding van elektriciteit, de drukpers of het begin van de landbouw duizenden jaren geleden. Nanotechnologie grijpt radicaal in op ons beeld van wat natuurlijk is. Het kan onze dromen verwezenlijken, maar ook tot producten leiden die we misschien helemaal niet moeten willen.

BODYLOTION IN DE MIDDELEEUWEN

Het is tijd voor een publieke discussie, nu ook in de speciale NANO-supermarkt. Die is verkozen als podium boven een traditionele expositie, omdat de supermarkt tegelijkertijd een alledaagse en een technologische plek is. Toch is het ook een futuristisch verschijnsel. Stel je voor dat een willekeurige persoon uit de middeleeuwen een hedendaagse supermarkt betreedt. Hij zou weinig begrijpen van producten als bodylotion, poedersoep en melk in karton. De supermarkt blijft de plaats waar nieuwe gewoontes, leefstijlen en technologieën alledaags worden. En dus de perfecte locatie om onze nanotoekomst te verkennen. De producten zijn vaak nog speculatief. Ingezonden door jonge ontwerpers en technologen uit verschillende landen. Een commissie van vooraanstaande nanotechnologieprofessoren, ontwerpers, kunstenaars, filosofen en techniekbeschouwers heeft de inzendingen beoordeeld. De spannendste producten staan in de NANO-supermarkt en zijn vooral handvatten om ons te helpen bepalen hoe onze ideale toekomst eruit zou moeten zien. Wat er zoal in de schappen te vinden is: The Love Rose (een genetisch gemodificeerde roos, die lustopwekkende

feromonen uitscheidt), kweekvleesparels, een wolkenstift om de kleur van de wolken aan te passen aan evenementen of een geneeskragtige game. Intelligente pillen met nanocapsules, die een substantie bevatten die beginnende kankercellen laat oplichten, waarna de patiënt via zijn scherm een 'zoek en vernietig'-spel speelt. Met een merg-ei is het eenvoudig heldere bouillon uit de 3D-printer te halen. Om slechts enkele voorbeelden te noemen.

BISTRO IN-VITRO IJSKAR

Dan is er ook nog de Bistro in-vitro ijskar, die mogelijke gerechten en culturen verkent die kweekvleestechnologie ons ooit zal kunnen brengen. Bezoekers mogen de toekomst van vlees bespreken, terwijl zij ons vlees-ijs proeven. De Bistro in-vitro ijskar introduceert in-vitro-vleesijs aan een breed publiek. Bezoekers kunnen zes verschillende smaken vleesijs proeven en uit het interactieve menu kiezen welke gerechten zij willen bestellen in ons Bistro-in-vitro restaurant, dat in 2028 zal openen. Ook kunnen zij een videoboodschap opnemen met hun visie op in-vitro-vlees. Het project verkent de mogelijkheden van kweekvleestechnologie op onze cultuur en helpt ons ook te beslissen welke toekomst wij precies willen. 🍷

Bistro in-vitro is, evenals de NANO-supermarkt, een initiatief van het Next Nature Network waarvan dr. ir. Koert van Mensvoort directeur is. Van Mensvoort is als kunstenaar, technologe en filosoof het meest bekend vanwege zijn Next Nature-filosofie, die draait om het idee dat onze technologische omgeving zo complex, alomtegenwoordig, intiem en autonoom wordt dat we deze als een natuur op zich zelf gaan ervaren. Het is zijn doel onze co-evolutionaire relatie met technologie beter te begrijpen en een pad naar de toekomst uit te stippelen dat zowel bevredigend is voor de mensheid als voor onze planeet als geheel. De inzet van de Bistro in Vitro is in combinatie met een lezing van Koert van Mensvoort in te boeken. koertvanmensvoort@speakersacademy.nl

