

## CV

Maya Minders (\*1983, lebt in Zürich) studierte Kunstgeschichte (UZH), Abschluss Master of Arts in Fine Arts (ZHdK), aktives Mitglied von Hackteria | Open Source Biological Art. Gasthaus: Fermentation and Bacteria ist ihr künstlerisches Forschungsprojekt und verbindet künstlerische, kuratorische und aktivistische Interessen mit gemeinschaftlichen Koch- und Fermentationsevents. Den Strukturen der Nahrungsmittelindustrie setzt sie damit lokale Selbstorganisation, ökologische Nachhaltigkeit und Gemeinschaft entgegen. Mit Vorliebe verbindet sie altes Wissen mit neuen Möglichkeiten. Dabei stehen Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion im Vordergrund. Der interkulturelle Dialog und interdisziplinäre Wissensaustausch bilden den Fokus ihrer Praxis.

### **Lebensstile: Nachhaltigkeit als Konsumproblem**

**Hacktertia** ist ein webbasiertes Künstlerprojekt mit einem global Netzwerk an Künstlern, Wissenschaftlern und Hackern im Hintergrund. Die Praxis verbindet die gemeinsame Idee des freien Internets und freien Beweglichkeit von Wissen und Personen im globalen Zeitalter. Wissen und Neugier zu Lifescience wird zugänglich und erreichbar gemacht und über diverse open source und social media Plattformen, sowie durch ein gemeinsam aufgebautes Wiki- Archive. Hacktertia kann somit als hybride Praxis zwischen der digitalen und analogen Welt verstanden werden. Wissen wird in Form einer Community Plattform und Workshops nicht nur über das Netz sondern auch physisch an Hackathons, Meetups und temporären Labs geteilt.

**“Food - Lebendigkeit in unseren Commons”** war das Thema ihres Forschungsaufenthalts in Yogyakarta, Indonesien, gefördert durch Pro Helvetia in 2018, persönliche Recherche und intensiven Austausch mit lokalen Communities zum Thema Fermentation und dem alten Wissen um die Herstellung von Lebensmitteln und Essgewohnheiten. Fermentation als aktueller “hipper” Food Trend übersetzt Maya Minder darüber hinaus als Metapher einer Sozialen Fermentation. In ihrer Präsentation spricht sie über ihre Erfahrung im Austausch mit internationalen Food Aktivisten, was Soziale Fermentation bedeutet und wie die Praxis des Fermentieren, welche als Grassroot- und DIY- Bewegung startete, ökologisches Denken verstärkt, Food Waste vermindert und zu translokaler Resistenz auffordert - die nebenher noch gut schmeckt und bekömmlich ist.