

IN OTTAKRING

SOHO

IN
ALLER
MUNDE

**FESTIVAL
SOHO IN
OTTAKRING**

**4. BIS 18. JUNI 2016
IN ALLER MUNDE**

SCHMACKHAFTE UND WENIGER
SCHMACKHAFTE DETAILS
ZUM NETZWERK ERNÄHRUNG

IM UND RUND UM DEN SANDLEITENHOF, 1160 WIEN WWW.SOHOINOTTAKRING.AT

Inhalt

SOHO in Ottakring — I n a l l e r M u n d e.

Schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung..... S. 3

Statements zu SOHO in Ottakring — I n a l l e r M u n d e S. 5

Ula Schneider, Initiatorin und künstlerische Leiterin von SOHO in Ottakring S. 5

Hansel Sato, Kurator, Kunstpädagoge und Künstler S. 5

Franz Prokop, Bezirksvorsteher S. 5

Wolfgang Krammer, Fotograf und Verlagsinhaber S. 5

AUSGEWÄHLTE PROJEKTE S. 6

„Alte Milchtrinhalle“, Kongresspark..... S. 6

„Kavehane Kongresspark“ Kaffeehaus mit Performances..... S. 6

„Altes Kino“, Liebknechtgasse 32 S. 6

„SKYBERRIES — Food for the City“ Ausstellung über urbane Landwirtschaft S. 6

„IN MEMORIAM“ Installation zum Thema Globalisierung und Gentechnik in der
Lebensmittelindustrie S. 7

„Taste of Home —wie schmeckt dein zuhause?“ Interaktive Ausstellung S. 8

„Vom Löffel in der Hand zum Mund“ Eine assoziative Installation mit
300 verbogenen Löffeln..... S. 9

„Lebensmittel in Kuba — hip, ökologisch und eine Notwendigkeit“ Fotoausstellung..... S. 9

„Mmpfglck-Sandleiten“ Comicgeschichten S. 10

Vor dem „Alten Kino“, Liebknechtgasse 32 S. 10

„Die Küchenskulptur“ Installation, offener Workshop, Stadtmöbel..... S. 10

„Pierogy to go“ S. 11

„SOHO-Projektwerkstatt“, Rosa-Luxemburg-Gasse 9 S. 12

„So i(s)t Sandleiten“ Videoinstallation S. 12

„Altes Museum“, Gomperzgasse 1 – 3 S. 12

„EIN.KÜCHEN.BAU“ Eine begehbare Installation S. 12

„So is(s)t Sandleiten“ Videoinstallation S. 12

„Wo Milch und Honig fließen. Konsumethik und
Selbstermächtigung“ Ausstellung S. 13

„Erst kommt das Fressen, dann die Moral“ Ausstellung S. 14

„Tischlein deck dich!“ Interaktive Lichtinstallation S. 14

„Smacoo!!“ Essen und plaudern in einer „smarten Küche“ S. 14

Vagabundierend S. 15

„A WIENER HALAL – Der mobile Halal-Würstelstand“ S. 15

STADTFÜHRUNG S. 16

FILMPROGRAMM S. 17

SYMPOSIUM „Just Food“ S. 18

STATISTIK S. 19

FESTIVAL-INFOS S. 20

SOHO in Ottakring

In aller Munde

Schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung
Festival von 4. – 18. Juni 2016

Festival-Öffnungszeiten:

Eröffnung am Sa 4. Juni, 17 – 24 Uhr

So 5. Juni, 17 – 21 Uhr

Mi 8. – So 12. Juni & Mi 15. – Fr 17. Juni, 17 – 21 Uhr

Finale am Sa 18. Juni, 17 – 24 Uhr

Von 4. bis 18. Juni gestalten rund achtzig, national und international tätige Kunstschaffende 26 Kunst-Projekte zum Thema „In aller Munde. Schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung“, darunter Ausstellungen, Skulpturen zum Mitgestalten, Performances, Stadtspaziergänge, Kochshows, Workshops, „Tischgespräche“, Screenings, Diskussionen und weitere künstlerische Interventionen.

Das Festival SOHO in Ottakring 2016 setzt dort an, wo die Nahrungsaufnahme beginnt, nämlich beim Essen und den frühesten Erinnerungen an das Essen. In **Taste of Home – wie schmeckt dein zuhause?** und **So is(s)t Sandeleiten** werden an Geschmack und Gerüche der Kindheit von zu Hause erinnert, die individuell und doch kulturell einverleibt wurden. Die Ergebnisse dieser Erkundungen werden im Rahmen des Festivals multimedial präsentiert und durch Interaktion mit den BesucherInnen weiterentwickelt. Die **Küchenskulptur**, einem Stadtmöbel, an dem gemeinschaftlich gebaut werden kann, lädt dazu ein, zu kochen, zu kosten oder einfach zu verweilen!

In Bezug auf energieeffizientes, „smarteres“ Wohnen mit vollem Einsatz von Technologie wird in **smacool!** beim Essen und Plaudern die Frage gestellt, wie viel „smartness“ der Mensch verträgt und wie verantwortlich er es mit dem Kochen meint. Denn Wien wächst, wie wir wissen. Auch wenn Wien bereits schon einmal gewaltig gewachsen ist, nämlich von 1870 bis 1910 waren ca. 1,3 Millionen Menschen zugewandert, so dass Wien zu Beginn des 1. Weltkriegs mit 2,1 Millionen EinwohnerInnen die viertgrößte Stadt der Welt war. Wenn wir also an die Zukunft denken und Wien eine von Zuwanderung geforderte Stadt ist, so sind Visionen für eine bessere, Energie effiziente lokale Versorgung der Stadt von steigendem Interesse, präsentiert in **Skyberries** über vertikale Landwirtschaft in der Stadt.

Aber auch neue Ansätze zu Fragen des Zusammenlebens sind gefordert. Eine Fusion verschiedener Kochtraditionen könnte der Beginn einer zeitgemäßen, inkludierenden Geschmacksanpassung sein, wie etwa am **Halal-Würstelstand**, der in ur-wiener Würstelstand-Tradition neue Kreationen anbietet, eben halal und ohne Schwein – oder in **Pierogy to go**, wo hybride, durchaus schmackhafte Teigtaschenvariationen selbst hergestellt und gekostet werden können. Auch zwei weitere Koch-Workshops bringen viele Themen in den Kochtopf. Wie etwa bei **Leguminosen**, wo alles rund um Hülsenfrüchte, die in vielen Ländern der Erde essentielle oder ausschließliche Nahrungsmittel sind, zum Thema wird. Bei **KAMA** geht es um gemeinsames Kochen unter Anleitung einer asylsuchenden Köchin, die ihr Wissen weitergeben möchte.

Geschmacksverirrungen, ökonomisch getrieben, finden Auswüchse in unserer Gesellschaft, die nicht oft genug thematisiert werden können.
Der Film **McLibel** über einen gerichtlichen Feldzug gegen eine krankmachende Maschinerie

mit dem Namen McDonalds zeichnet akribisch den Mut und das Durchhaltevermögen zu Widerstand. Im Film **Landraub** wird die weltweite Übermacht von Profitgier, die vor keinem Landstrich halt macht, detailreich vor Augen geführt.

Auch historische Bezüge finden im Rahmen des Festivals Platz, zum Beispiel bei **sarmak, yok dolma — gewickelt, nicht gefüllt**. Hier werden Krautwickel in der Eröffnungs-Kochshow in einen kulturhistorischen Zusammenhang gestellt. In **EIN.KÜCHEN.BAU**, einem Modell der Einbauküche als einsamen Ort der Essenszubereitung, wie wir ihn heute oft kennen, wird ein thematischer Bezug zu der von der Architektin Grete Schütte-Lihotzky für Arbeiterinnen entwickelten Frankfurter Küche geschaffen. Im temporären Kaffeehaus **Kahvehane Kongresspark** wird der Kaffee, einem im Alltag als unverzichtbar eingebetteten Getränk mit vielen länderspezifischen und identitätsstiftenden Zubereitungsarten, in Zusammenhang mit der eigentlichen Herkunft der Kaffeebohnen gebracht. Auch das Projekt **Geschichte einer Gasse** setzt sich mit der kräftigen Bohne auseinander. Hier wird der Verbindung mit der in Sandleiten angesiedelte Firma Julius Meinl und ihre Bedeutung für die Umgebung nachgegangen. Und schließlich führt der ur-Ottakringer **Nachtwächter** mit seinen Anekdoten durch Sandleiten und erzählt über die heute kaum vorstellbaren Quellen der Essensbeschaffung im Sandleiten der 1920er Jahre.

Nicht zuletzt können die sehr komplexen Zusammenhänge unseres globalen Ernährungszusammenhangs erlebt und diskutiert werden. **IN MEMORIAM** stellt den traurigen Verlust der Artenvielfalt durch genmanipulierten, monopolisierten Anbau dar. In **Tischlein deck dich** kann die Frage „was will ich (warum) essen“ selbst spielerisch ausprobiert werden und die Installation **Vom Löffel in der Hand zum Mund** mit 300 verbogenen Löffeln ist eine symbolträchtige Darstellung von Massenbewegung. **KONGR/ESS/PARK-Ralley** lädt Kinder zum Spiel ein — zu neuen Erfahrungen und Entdeckungen über Essen und Ernährung, die nicht immer leicht zu verstehen sind. **Lebensmittel in Kuba — hip, ökologisch und eine Notwendigkeit** bietet einen ganz anderen Blickwinkel auf die Praxis politisch bedingter Ernährungssouveränität, und im Supermarkt Interspar können durch **Nachhaltiges Ordnen** die angebotenen Produkte zu Ressourcenverbrauch, Nachhaltigkeit und anderen Fragen geistig neu verarbeitet werden.

Das Symposium **Just Food** ist eine spannende, diskursive Auseinandersetzung mit Themen wie Verteilungsgerechtigkeit, Zugang zu Ressourcen, Kolonialgeschichte, Globalisierung, urbanen Transformationsprozessen, Migration und Geschlechterfragen am Beispiel internationaler AktivistInnen. Studierende des Lehramts an der Akademie der bildenden Künste thematisieren in ihrer Ausstellung **Wo Milch und Honig fließen. Konsumethik und Selbstermächtigung** die politische Verantwortung der KonsumentInnen, die Grenzen der Kritik und Informationsvermittlung, und sie fragten sich nach alternativen Modellen der Nahrungsmittelversorgung.

In der Ausstellung von Studierenden der kunstschule.wien wird unter dem an Bertold Brecht angelehnten Titel **Zuerst kommt das Fressen, dann die Moral** eine schmackhafte und weniger schmackhafte Themenvielfalt künstlerisch verarbeitet.

Statements zu SOHO in Ottakring In aller Munde

Ula Schneider, Initiatorin und künstlerische Leiterin von SOHO in Ottakring

„Die Beschäftigung mit Ernährung ist in der Kunst nicht neu und findet dennoch immer wieder neue Ausdrucksformen, verführt zu facettenreiche Anspielungen und Verknüpfungen. Die zum Teil komplexen Themen über Ernährung wollen wir in der Nachbarschaft von Sandleitens, in der sich SOHO in Ottakring seit über zwei Jahren bewegt, in der Weise sichtbar und schmackhaft machen, dass für jede Besucherin und jeden Besucher etwas Neues, Interessantes, Lustvolles dabei ist. Wir hoffen auf ein neugieriges Publikum!“

Ula Schneider ist Initiatorin und Leiterin von SOHO in Ottakring seit 1999.

Hansel Sato, Kurator, Kunstpädagoge und Künstler

„Wir möchten die Paradoxien im Kontext von Nahrung und Essen durch künstlerische Strategien sichtbar machen sowie ungelöste Konfliktlinien im Kampf um Nahrung, ihrer Produktion, Distribution und Verwertung auf globalen und lokalen Ebenen erörtern. KünstlerInnen, Kollektive, AktivistInnen und lokale AkteurInnen eröffnen neue Perspektiven und Handlungsspielräume, indem sie das Publikum zum eigenen Handeln, Denken und Träumen herausfordern. Essen ist ein sinnliches und ästhetisches Vergnügen, aber auch ein politischer Akt.“

Hansel Sato (Peru / Österreich) ist bildender Künstler und Kulturvermittler sowie Senior Lecturer am Institut für das künstlerische Lehramt (IKL) der Akademie der bildenden Künste Wien. | www.hanselsato.com

Franz Prokop, Bezirksvorsteher

„Als Bezirksvorsteher unterstütze ich das Projekt SOHO in Ottakring seit meiner Zeit als Vorsitzender der Bezirkskultur-Kommission. Das ursprünglich im Brunnenviertel angesiedelte Kunstprojekt legt nun seit 2013 seinen Fokus auf das Gebiet Sandleitens. Diese Entwicklung ist von großer Bedeutung für unseren bunten und vielfältigen Bezirk, da der größte Gemeindebau Wiens viel Raum für Partizipationsprojekte, Fragen der Stadtteilentwicklung und der Mitsprache im öffentlichen Leben bietet. Viele unterschiedliche Menschen leben dort wie in einer "eigenen kleinen Stadt" zusammen, was es für die Kunst- und Kulturschaffenden zu einem besonderen Ort macht, wie auch zum Beispiel das außergewöhnliche Kunstprojekt "Sandleitensdatenbank" von Andreas Strauss zeigt.“

Franz Prokop ist Bezirksvorsteher für den 16. Wiener Gemeindebezirk.

Wolfgang Krammer, Fotograf und Verlagsinhaber

„Der Sandleitenshof: Tausende Menschen wohnen fast dörflich und doch urban, am Stadtrand und doch nicht weit vom Zentrum.“

Wolfgang Krammer ist Fotograf und betreibt im Sandleitenshof auch einen Verlag. | <http://www.krammerbuch.at/>

AUSGEWÄHLTE PROJEKTE

„Alte Milchtrinkhalle“, Kongresspark

„Kahvehane Kongresspark“

Temporäres Kaffeehaus mit Performances zu Legenden rund um den Kaffee

Von: Special guests Deniz Sözen und Shane Shambhu

Kommt und genießt Kaffee in der ehemaligen Milchtrinkhalle in speziell gestalteten Tassen der Künstlerin Deniz Sözen! Dazu wird ein Stück Wiener Kongresstorte der Konditorei Oberlaa gereicht.

Im Kahvehane beginnt die Reise des Kaffees von den Ursprüngen bis nach Wien, einmal um die ganze Welt. Woher kommt er und wo hat er sich überall niedergelassen? Ein starker und geschmacksintensiver Coffein-Kick mit unterhaltsamen Performances von Deniz Sözen und Bharatnatyam-Künstler Shane Shambhu eröffnen völlig neue Perspektiven auf ein weltweit konsumiertes Getränk.

Deniz Sözen ist bildende Künstlerin und Forschende. Sie lebt in London und Wien. Sie studierte bildende Kunst an der Universität für Angewandte Kunst in Wien und am Goldsmiths College in London. www.denizsoezen.com

Shane Shambhu ist britischer Künstler mit Ausbildung in der indischen darstellenden Kunstform Bharatanatyam, einer der acht klassischen Tanzstile in Indien. Seine kollaborative Praxis umfasst unterschiedliche Medien und künstlerische Ausdrucksformen. Seine Arbeiten hinterfragen unsere Wahrnehmung von Performance und kulturellen Identitäten. www.shaneshmabhu.com

Beide sind special guests in der 2009 initiierten special guest-Reihe, zu der SOHO in Ottakring international tätige KünstlerInnen einlädt.

Lecture Performances im Kavahne Kongresspark:

So 5. Juni | So 12. Juni | Fr 17. Juni | Sa 18. Juni jeweils 18.30 Uhr

„Altes Kino“, Liebknechtgasse 32

„SKYBERRIES — Food for the City“

Ausstellung über urbane Landwirtschaft

Von: Lucas Kulnig und Daniel Podmirseg

Das Konzept des vertikalen *farmings* hat sich in den letzten Jahren weltweit etabliert. Zahlreiche Prototypen versorgen bereits heute gewinnbringend Städte mit regional angebauten Frischeprodukten. Die Entwicklung der Landwirtschaft in die Vertikale, dezentral verteilt über die Stadtfläche, ist Resultat einer ganzheitlichen Betrachtung von Material- und Energieströmen.

Die *vertikale Farm* verlangt nach einem ikonografischen Statement. Das Gebäude selbst ist die Verkörperung einer zukunftsorientierten Stadt und gleichzeitig Resultat einer übergeordneten Planungsstrategie, welche sich zum Ziel setzt, den Energie- und Ressourcenverbrauch wachsender Städte stark zu minimieren.

Während das Hochhaus, die Shopping-Mall und der Flughafen als Typologien des 20. Jahrhunderts gelesen werden können, so ist die *vertikale Farm* ohne Zweifel die Typologie des 21. Jahrhunderts, mit dem Ziel, die modernistische Stadt in eine resiliente Phase zu führen. Die Lebensmittelproduktion wird für die urbane Bevölkerung wieder zum Alltag.

Die Ausstellung von Lucas Kulnig und Daniel Podmirseg widmet sich dieser Thematik auf globaler und regionaler Ebene. Forschungsergebnisse werden graphisch aufgearbeitet und mit Skizzen und Zeichnungen ergänzt.

Lucas Kulnig studierte Biologie und Architektur und diplomierte 2008 an der Universität für angewandte Kunst. Gemeinsam mit Lukas Göbl und Petra Gschanes gewann er den Wettbewerb zum Viktor-Frankl-Park in Wien, der 2012 eröffnet wurde.

Daniel Podmirseg ist Architekt und Assistent am Institut für Gebäude und Energie der TU Graz. Seine Dissertation mit Auszeichnung untersucht den Beitrag Vertikaler Farmen zur Steigerung der Gesamtenergieeffizienz von Städten.

Beide sind Gründer und Vorstände der multidisziplinären Plattform „vertical farm institute“ in Wien. | <http://verticalfarminstitute.org>

Veranstaltung im Rahmen von Skyberries

Sonntag, 12. Juni, 17 Uhr:

Skyberries — Lebensmittelproduktion im Herzen der Stadt

Fish-Bowl-Gespräch mit Lucas Kulnig und Daniel Podmirseg

Fish-Bowl ist eine dynamische Alternative zur Podiumsdiskussion. Das *verticalfarminstitute* gibt — nicht frontal, sondern in einem Kreis — eine Einführung in die Prinzipien urbaner vertikaler Lebensmittelproduktion. In weiterer Folge werden Stühle für das Publikum zu Verfügung gestellt. Personen aus dem Publikum werden nun zu DiskussionspartnerInnen und haben die Möglichkeit, auf Potentiale und Herausforderung hinzuweisen.

Es wird um folgende Fragen gehen: Wie wollen wir in Zukunft leben? Welche Lebensmittel wollen wir direkt vor Ort produzieren? Welche öffentlichen Räume müssen rund um die vertikale Farm aktiviert oder geschaffen werden? Was fasziniert? Was macht Angst? Wie schaffen wir eine regionale Vielfalt an Lebensmitteln?

„IN MEMORIAM“

Installation zum Thema Globalisierung und Gentechnik in der Lebensmittelindustrie

Von: EL SEROUI

Naturbelassene und regionale Lebensmittel sind neben Wasser unser wichtigstes Gut. Aufgrund aktueller Entwicklungen in der Lebensmittelbranche stellt sich jedoch die Frage, ob diese der Machtgier globaler Konzerne zum Opfer fallen und so zu einer bedrohten Art werden, die eines Tages nur noch im Museum zu finden sein werden.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind allgegenwärtig und Teil unserer Konsumgesellschaft geworden. Patentanträge auf Lebensmittel, Prozesswellen gegen Bauern und globale Lebensmittelkontrolle durch Einflussnahme auf Handels- und Saatgutgesetze charakterisieren die Globalisierung der Lebensmittelindustrie. In Mastfabriken fressen Hühner, Enten, Gänse, Puten, Rinder und Schweine regelmäßig Gen-Soja. Wird diese Entwicklung auch für den Menschen bald Realität sein?

Weltweite Protestzüge in hunderten Städten spiegeln den Wunsch der Menschen nach nachhaltigen, naturbelassenen und regionalen Lebensmitteln wider. Dennoch ist vielen nicht bewusst, dass gentechnisch veränderte Lebensmittel sowie Lebensmittelzusätze Ursache vieler Krankheiten wie Krebs, Alzheimer und Multiple Sklerose sein können.

IN MEMORIAM versteht sich als künstlerische Interpretation von und Kritik an der Globalisierung und Gentechnik in der Lebensmittelindustrie in Form einer Installation. Das Medium der Kunst soll so genutzt werden, um gesellschaftliche Themen aufzugreifen und für jeden zugänglich zu machen. Der unweigerliche Dialog zwischen BesucherIn und Kunstinstallation soll die Realität und Dringlichkeit dieser Themen unmittelbar erfahrbar machen.

EL SEROUI lebt und arbeitet als Künstler in Wien. Er studierte Architektur und ist Initiator des Kunstfestivals „Barrierefreiheit im Kopf“. Sein Werk umfasst Malereien, Skulpturen und Installationen. Dabei thematisiert er überwiegend sozialpolitische Themen. | www.elseroui.com

*Veranstaltung im Rahmen von **IN MEMORIAM***

Freitag, 10. Juni, 19 Uhr:

ENTMÜNDIGTE KUNST und ERNÄHRUNGSOUVERÄNITÄT — gegen den Strom Selbstbestimmtes Lebensmittelsystem oder an der Leine der Konzerne vegetieren

Podiumsdiskussion mit: Franziska Schrolmberger (AgrarAttac), Ludwig Rumetshofer (ÖBV – Via Campesina Österreich), Philipp Salzmann (FIAN Österreich), Günther Oberhollenzer (Kurator Kunstmuseum Krems), EL SEROUI (Künstler)

Moderation: Zita Maria Kral (LIFESPAN)

Um die Zukunft unserer Ernährung wird heftig gerungen: Zum einen bestimmen Agrar- und Ernährungsindustrie maßgeblich die globalisierte Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln und damit den Weg unserer Nahrung vom Feld bis zum Teller. Zum anderen treten weltweit soziale Bewegungen und Akteure der Zivilgesellschaft für ein sozial gerechtes und ökologisches Ernährungssystem ein — Eckpfeiler eines solchen sind das Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität. Ernährungssouveränität steht nicht nur für einen Wandel des industrialisierten Ernährungssystems, sondern auch für einen grundlegenden Wandel unserer kapitalistischen Gesellschaft.

Neben dem Aufzeigen von Handlungsmöglichkeiten sollen die TeilnehmerInnen für die politische Dimension unserer Ernährung sensibilisiert werden. Gerade hier kann die Kunst einen wichtigen Beitrag leisten: Kunst darf sich nicht unterwerfen, da diese eine andere Perspektive auf gesellschaftliche Ereignisse und deren Ausformungen hat. Welche Rolle spielt zeitgenössische Kunst in der Sensibilisierung, gegenüber sich selbst und gegenüber anderen?

„Taste of Home — wie schmeckt dein zuhause?“

Interaktive Ausstellung

Von: Anna Ilona Misovicz mit Angéla Góg und Ferenc Forrai

Wer kennt es nicht? Manchmal reicht ein unerwarteter Geschmack oder Geruch, um ein bestimmtes Gefühl, die Erinnerung an einen Ort, an eine Person zu erwecken. Zugleich wird man in eine andere Zeit, in die eigene Erinnerungswelt zurückversetzt. Geschmäcker erwecken eben Gefühle, so auch das Gefühl von Zuhause und stellen die Verbindung zwischen uns und unseren persönlichen Geschichten her.

Taste of Home — wie schmeckt dein zuhause? sucht genau nach diesen Geschmäckern des Zuhauses und nach den Geschichten und Erinnerungen, die wir in uns tragen, und setzt daran, diese zu sammeln und in einer neuen Geschmackscreation auch für andere erlebbar zu machen. Essen ist Auslöser für den Austausch von Erinnerung.

Ziel ist, die Sammlung an Geschichten und Geschmäckern des Zuhauses stets zu erweitern, denn sie wird nie beendet sein: je größer sie ist, desto eher zeigt sie die Diversität an persönlichen Geschichten, aber ebenso Verknüpfungspunkte und verbindende Ähnlichkeiten.

Anna Ilona Misovicz ist Soziologin und Social Designerin. Sie beschäftigt sich mit der Vermittlung und Anwendbarkeit sozialwissenschaftlicher Erkenntnisse auf eine zugängliche und erlebbare Weise. Das Projekt entwickelte sich aus ihrer Masterarbeit „Das Reisepaket“, für *Social Design — Arts as Urban Innovation* an der Universität für angewandte Kunst.

Angéla Góg, Food-Designerin, Doktorandin an der Moholy-Nagy University of Art and Design, Budapest. Bei ihrer Diplomarbeit, „Konditorei der Erinnerungen“ entwickelte sie die Food-Designstrategie, die Inhalte und Bedeutungen über das Medium Essen vermittelt. In ihrer Doktorarbeit erforscht sie u.a. die Beziehung zwischen dieser Strategie und der Narration. | www.gogangela.hu/

Ferenc Forrai ist Grafikdesigner und Typograph. Als solcher experimentiert er mit Themen, Werkzeugen und Materialien. Die Ergebnisse präsentiert er regelmäßig im Rahmen zahlreicher Ausstellungen. | www.typodesign.hu

„Vom Löffel in der Hand zum Mund“

Eine assoziative Installation mit 300 verbogenen Löffeln

Von: Armina Hatic

Es gibt Menschen, die mit dem sprichwörtlichen „goldenen Löffel im Mund“ auf die Welt gekommen sind. Wer seine Heimat verlassen muss, hat jedoch keine Sicherheit mehr, überhaupt etwas löffeln zu können. Aus dem Fundus der Volkshilfebox hat Armina Hatic Löffel gesammelt, sie verbogen und mit Draht versehen. Mit 300 Löffeln - in einer Installation zusammengefasst - assoziiert die Künstlerin eine Massenbewegung aus der Vogelperspektive.

Armina Hatic, *1976 in Mistelbach, Niederösterreich, als Kind von Gastarbeitern. Von 1979 bis 1990 wuchs sie bei ihrer Tante in Bosnien auf, musste dann kriegsbedingt nach Österreich zurückkehren. Heute lebt sie als Künstlerin in Wien.

„Lebensmittel in Kuba — hip, ökologisch und eine Notwendigkeit“

Fotoausstellung: Die Vielfalt der Lebensmittel in Kuba | Kurzfilm „Congrí cubano“: Vom Feld bis zum fertigen Teller | Plakat-Serie: Der urbane Landwirtschaftsbetrieb „Vivero Alamar“

Von: Studierende der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU)

Das kubanische Lebensmittelsystem ist vom Kontrast geprägt: hippe Gemüsegärten neben städtischen Abbruchruinen, biologische Lebensmittel für die Spitzengastronomie neben der prekären Versorgungslage ärmerer Bevölkerungsschichten und das Übel oder die Chance, ohne Chemie in der Landwirtschaft auszukommen zu müssen.

Die Ausstellung zeigt Stadtlandwirtschaft und Gemeinschaftsgärten in Havanna, Permakultur auf ungenutzten Flächen in kubanischen Provinzstädten, Ernährungssouveränität als Ziel von Raul Castro, Rum und Zigarren aus biologischer Landwirtschaft. Sie ist das Ergebnis mehrerer Exkursionen des Instituts für Ökologischen Landbau der BOKU Wien.

Veranstaltung im Rahmen der Ausstellung

Do 16. Juni, 19 Uhr:

„Lebensmittel in Kuba“ — Vortrag und Führung durch die Ausstellung

Studierende der Universität für Bodenkultur Wien präsentieren im Rahmen der Ausstellung Ergebnisse mehrerer Exkursionen des Instituts für Ökologischen Landbau.

„Mmpfglck-Sandleiten“

Comicgeschichten

Von: Sissi Koller, Eric Chen, Markus Dressler, Franz Suess

Ich esse also bin ich.

Auf illustre, künstlerische Art werden fiktive Geschichten in Form eines Comics auf Plätzen rund um den Sandleitenhof erzählt. Die Geschichten spielen sich in diversen Geschäften, Lokalen oder Plätzen im Umkreis des Viertels ab und beinhalten Erlebnisse beim Essen und Trinken bis hin zum geistigen Konsum in der Städtischen Bücherei. Die Comics wecken Neugierde auf die Umgebung des Sandleitener Grätzls: die Schauplätze werden erkennbar, auch alte Geschäfte in Erinnerung gerufen.

Ein kleiner Orientierungsplan deutet auf den Ort des Geschehens hin und verhilft die Lokalitäten der großen Schmackhaftigkeit zu finden.

Sissi Koller, geboren 1974 in Wien. Grafik Design (kunstschule.wien), Schule für künstlerische Fotografie (Friedl Kubelka). Seit 1998 selbständige Grafikerin und kreativ aktiv (Foto, Illustration). Comichefte in eigener Produktion, „Gschichtal von da Sissi“ (2014, 2015).

Eric Chen, geboren in Taiwan, lebt seit 1987 als Werbegrafiker in Wien. Mitgründer und Herausgeber von das Wiener Comics-Magazin „Tisch14“, Österreichische Daumenkino „ÖD“ und Manga-Magazin „Boah!“

Markus Dressler ist freier Künstler und Graphiker in Wien. Ausstellungen (Auswahl): 2015: AIR, Krinzinger Projekte, Wien; 2014: FUR FUR AWAY, Galerie ZK Graz (solo); 2013: Furry Guggenheim, Galerie Gril, Wien (solo). Soeben erschien sein Buch „The great little Mancat and Manmousie“ | www.mancat.at

Franz Suess lebt und arbeitet als Künstler in Wien.

Vor dem „Alten Kino“, Liebknechtgasse 32

„Die Küchenskulptur“

Installation, offener Workshop, Stadtmöbel

Von: mostlikely

Für das Festival „SOHO in Ottakring“ zieht „mostlikely“ mit ihrer temporären Werkstätte — dem Sudden Workshop — in das Alte Kino ein. Die Küchenskulptur wird mit Interessierten in einem offenen Prozess vor Ort gebaut. Den Ausgangspunkt der Küchenskulptur bildet ein Tisch, der aus der Werkstätte heraus in den öffentlichen Raum wächst. Auf diesem Weg werden Kochgelegenheiten und Sitzplätze geschaffen und Ideen der BewohnerInnen eingebaut.

Die Küchenskulptur wird ein Ort der Gastlichkeit sein, an deren Tafel sich die FestivalbesucherInnen zusammen- und mit Ernährungsfragen auseinandersetzen können.

mostlikely`s sudden workshop

Mostlikely ist eine Wiener Agentur, die interdisziplinär in den Bereichen Architektur, Computergrafik, Design und Sound arbeitet. Für die unterschiedlichen Tätigkeitsfelder und Arbeitsmethoden entstehen laufend eigenständige Formate. So betreiben Andreas Lint und Mark Neuner unter dem Namen „Sudden Workshop“ seit 2015 eine temporäre Werkstatt, die sich bereits in verschiedenen Plätzen einrichtete, um spannende Ideen vor Ort umzusetzen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Spaß am gemeinsamen Selbermachen, die Wirkungskraft des Gebauten und der spielerische Umgang mit Stadt.

Der Sudden Workshop wendet eine Kombination aus Low-Tech-Fertigungsmethoden,

zeitgemäßem Design und spielerischer Umsetzung vor Ort an. | www.mostlikely.at

Mark Neuner, *1977: „In meinen Arbeiten verfolge ich mit Interesse das Zusammenkommen gesellschaftlicher Rahmenbedingungen, die die Grundlage für Architektur bilden. Aus diesen Beobachtungen entstehen Arbeitsmethoden wie etwa DIY, Care und Utopia, die das Potential und die Rolle von Architektur neu interpretieren und ausschöpfen. Seit 2013 verfasse ich Architekturbeiträge für die Zeitschrift „Nevertheless“. 2015 war ich Jurymitglied des Förderpreises „Shift“, welcher innovative Kunst und Kulturprojekte in Wien fördert.“

Andreas Lint, *1988: „Im Studium konnte ich Erfahrungen im vielseitigen Spektrum von Architektur sammeln — vom ausklappbaren Kleinstmöbel bis zum städtebaulichen Masterplan. Als Sohn einer Tischlerfamilie fand ich schon früh Faszination an Material und Formgebung. Nach diversen Zwischennutzungsprojekten bin ich immer wieder an handwerklichen Tätigkeiten an der Schnittstelle zur Architektur interessiert. Die Bandbreite der Auftraggeber reicht von Mode- und Schmuckdesign bis zu Architekten und Stadtplanern.“

„Pierogi TO GO“

Teigtaschen-Verkostung und Kochworkshops

Von: Joanna Zabielska und Daniel Mikolajčák

Teigtaschen sind wie Menschen. Oder sind Menschen vielleicht wie Teigtaschen? Es gibt sie auf der ganzen Welt: Polnische Pierogi, Slovakische Pirohy, Russische Plemeni. Bosnische Klepe, Türkische Manti. Kasachische Manti, Georgische Khinkali, Mongolische Buuz, Tibetische Momo, Afghanische Mantu. Chinesische Jiaozi, Koreanische Mandu, Japanische Gyoza. Indische, Pakistanische oder Nepalesische Samosas und Lateinamerikanische Empanadas.

Teigtaschen haben die Welt friedlich erobert!

Verliebe dich in Pierogi-Fusionen aus verschiedenen Traditionen, hergestellt von einem internationalen Kochteam!

Joanna Zabielska, *1989 in Warschau, hat Raumplanung an der TU Wien und Social Design auf der Universität der Angewandten Kunst Wien studiert. Ihr Interesse gilt Prozessen an der Schnittstelle zwischen Kunst und Stadtplanung.

Seit Jahren hat sie Ihre Oma beim Pierogi-Kochen unterstützt. Sie hat Ihre erste solo kulinarische Performance während des „Bastard Crowding“-Symposiums an der Angewandten (AIL) absolviert.

Daniel Mikolajčák, *1987 im Osten der Slowakei, befindet sich im Masterstudium für Architektur an der Universität für Bildende Kunst Wien. 2015 hatte er ein Debüt auf der Vienna Design Week mit dem Projekt „Zwischenwald“. Er ist ein leidenschaftlicher Verkoster von Pirohy seiner Mama.

Pierogi Kochworkshops:

Termine: Mi 8. Juni | Do 9. Juni | Fr 10. Juni | Mi 15. Juni | Do 16. Juni, jeweils 17-21 Uhr
Möchtest du selbst lernen, wie man Teigtaschen macht?

Melde dich einfach für einen unserer Workshops an: contact@sohoinottakring.at

Aktuelle Pierogi Infos: facebook.com/pierogitogo

Spenden willkommen!

„SOHO-Projektwerkstatt“, Rosa-Luxemburg-Gasse 9

„So is(s)t Sandleiten“

Videoinstallation

Von: Sarah Al Hashimi und Christian Lukacin

In einer Serie von Videoclips wird SandleitnerInnen bei ihrem kulinarischen Alltag über die Schulter geschaut. Dafür besuchen die FilmemacherInnen Sarah Al Hashimi und Christian Lukacin sie in ihren Wohnungen. Sie zeichnen den Prozess des Kochens und des Verspeisens auf. Parallel sprechen die ProtagonistInnen über ihr Gericht und darüber, ob sie ihre Nachbarn dazu einladen würden.

Während die Videoclips zu sehen sind, werden zeitgleich die Interviews in den Raum eingespielt.

Sarah Al Hashimi ist 30 Jahre alt und freie Journalistin, Filmschaffende und Psychologin. Sie schreibt für das „Format“, das „Biber“, die „Wiener Zeitung“ und „The Gap“. Sie nahm an zahlreichen Filmworkshops teil, z.B. im Rahmen von Tricky Women 2013, Ethnocineca 2014 und IFFI-Campus 2014, war Teil der Viennale-Publikumsjury 2013 und strahlte einen Clip über die ARTE-TV-Serie „About Kate“ aus. Derzeit ist sie Teilnehmerin des dramaturgischen Workshops „Diverse Geschichten 2015“. | <https://diehashimitin.wordpress.com/>

„Altes Museum“, Gomperzgasse 1 – 3

„EIN.KÜCHEN.BAU“

Eine begehbare Installation

Von: Joonas Lahtinen (Konzept, künstlerische Leitung), Produktionsleitung, Luzie Stransky (Dramaturgie), Andreas Wiesbauer (Technik, Sound); Kerstin Bennier (Installationsbau)

EIN.KÜCHEN.BAU greift Geschichte und Geschichten der Einbauküche auf. Ausgehend von Margarete Schütte-Lihotzkys revolutionärer Frankfurter Küche (1926) eröffnet die Installation mit audiovisuellen Materialien vielschichtige Assoziationsräume zu unseren alltäglichen Routinen der Nahrungsmittelzubereitung.

Die BesucherInnen sind eingeladen, in die Installation zu gehen, den Stimmen aus den Kästen zu lauschen, die Türen und Laden zu öffnen und deren Inhalt zu erkunden.

Wie wird heute in Einbauküchen gekocht, gearbeitet und gelebt? Ist Kochen ein möglichst schnell zu erledigendes Übel oder ein Genuss, eine Form der Selbstverwirklichung? Und was sind Fertigprodukte? Eine Entfremdung vom Essen oder eine legitime Erleichterung der täglichen Arbeit?

In einer Kooperation mit dem Margarete Schütte-Lihotzky Club wird EIN.KÜCHEN.BAU durch Vorträge von Expertinnen und anschließenden Gesprächsrunden in einen historischen und wissenschaftlichen Kontext gestellt.

Das Projekt ist eine Weiterentwicklung der Performance und Installation EIN.KÜCHEN.BAU (brut Wien/Freischwimmer-Festival 2012/13), welches von der Kulturabteilung der Stadt Wien (MA7) gefördert wurde.

Joonas Lahtinen ist Performancekünstler und Theaterwissenschaftler, lebt und arbeitet in Wien und Helsinki. Zu seinen neuesten Arbeiten zählen I BLAME, YOU TONY BLAIR (Kiasma-Museum Helsinki 2016, brut Wien 2014) und YOYO – You are On Your Own (brut 2015, URB-Festival/Kiasma 2014). Studium in London und Helsinki, mehrere wissenschaftliche Artikel und Lehrtätigkeiten. | <https://joonaslahtinen.wordpress.com>

Luzie Stransky studierte Theater-, Film- und Medienwissenschaft in Wien und Helsinki und arbeitet als Dramaturgin und Produktionsleitung seit 2010 mit Joonas Lahtinen zusammen.

Veranstaltungen in der Installation

5. Juni, 18 Uhr:

Christine Zwingl spricht über die Entwicklung der Frankfurter Küche.

9. Juni, 19 Uhr:

Vortrag von **Christine Zwingl**: „Vom Wiederaufbau bis Ikea“

16. Juni, 19 Uhr

Es liest **Esther Csapo** „ALLERHAND NÜTZLICHES“ aus Texten von Margarete Schütte-Lihotzky.

„Wo Milch und Honig fließen. Konsumethik und Selbstermächtigung“

Ausstellung

Von: Studierende des Lehramts an der Akademie der bildenden Künste — Benedikt Büllingen, Milena Georgieva, Beate Magdalena Haubenwallner, Luise Magdalena Kollars, Ulrike Leitner, Greta Sutter — **Kurator:** Hansel Sato

In welchem Ausmaß partizipieren moralische Funktionen wie beispielsweise Schuld oder Unschuld am Konsum und Genuss von Nahrungsmitteln in reichen westlichen Ländern? Wo liegen die Grenzen der Informationsvermittlung und welche Rolle spielt der Handlungsdruck durch Information? Wodurch verschaffen sich utopische Überzeugungen dauerhafte Geltung?

Studierende des Lehramts an der Akademie der bildenden Künste thematisieren in ihrer Ausstellung „Wo Milch und Honig fließen“ die politische Verantwortung der KonsumentInnen sowie die Grenzen der Kritik und Informationsvermittlung und fragen nach alternativen Modellen der Nahrungsmittelversorgung.

Hansel Sato (Peru / Österreich) ist bildender Künstler und Kulturvermittler sowie Senior Lecturer am Institut für das künstlerische Lehramt (IKL) der Akademie der bildenden Künste Wien. | www.hanselsato.com

„Erst kommt das Fressen, dann die Moral“

Ausstellung

Von: Studierende der kunsthochschule.wien — Tamara Bojic, Bernhard Cociancig, Chang Deng, Inge Doppler, Johannes Doppler, Patricia Floch, Jacob Frank, Wendi Gessner, Vanessa Kronjäger, Berit Leherbauer, Gerhard Leitgeb, Jennifer Lin, Christina Mayerhofer, Emilia Prodinger, Angela Proyer, Kenan Ramazanoglu, Annika Schallert, Sarah Schuchter, Harold Spinael, Martina Tusch, Naima Wilk, Julia Wohlfahrt, Zsuzsi Vecsei, Cao Zhen

Wie schmeckt Hunger in unserer globalisierten Konsumgesellschaft? Lässt sich's mit vollem Bauch gut reden? Was haben Überfluss und Verschwendung mit ungerechter Ressourcenverteilung und zunehmenden Fluchtbewegungen zu tun? Wie kommen die Weichmacher auf unsere Teller, und ist die Schnitzeljagd nur ein Zeitvertreib für FleischfresserInnen?

Mittels künstlerischer Interventionen stellen sich die Studierenden der Kunsthochschule Wien diese Fragen und tischen auch durchaus Unverdauliches auf.

Die **kunsthochschule.wien** versteht sich als Aus- und Weiterbildungsstätte für bildende und angewandte Künste. Seit November 2015 findet der Unterricht auch im Sandleitenhof, Rosenackerstraße 14, statt. | <http://kunsthochschule.wien/>

„Tischlein deck dich!“

Interaktive Lichtinstallation

Von: Helmut Drucker alias kabelmann

Die manchmal quälende Frage „Was kaufe ich ein?“ einmal tänzerisch überlegt: auf einem Tanzboden werden in der Bewegung verschiedene Nahrungsmittel beleuchtet, in den Fokus gestellt, kombiniert, verwirrt, neu gesehen. Erfrischt wird das Erlebnis mit geistigen Häppchen über den „ökologischen Fußabdruck“ bis zum inspirierenden Rezept.

Helmut Drucker, *1959 in Salzburg, lebt und arbeitet in Wien und im Südburgenland. | www.kabelmann.at

„Smacoo!!“

Essen und plaudern in einer „smarten Küche“

Installation

Von: Lena Lapschina

„Das Wichtigste von Küchen ist deren Eignung für Küchengespräche!“, so Lena Lapschina. „Smacoo!!“ ist eine Einladung zum Dialog in und nach Sandleiten. Vor dem Hintergrund einer für Wien durchaus gewaltigen städtischen Wohnmaschine, dem Sandleitenhof, soll hier, in einem von Küchentisch, Ernährungsfragen, Internet Of Things, Kunst und guten Zutaten von Feld, Keller, Wald und Wiese definierten Setting, drängenden aktuellen Herausforderungen um die beiden Themenkomplexe „Smart everything“ und „Cook responsibly“ begegnet werden.

High-Tech-Kochmaschinen, mit denen auch vermeintlich Kochunbegabte ihren Lieben ein gesundes Essen zubereiten können, kommen hier zum Einsatz.

Lena Lapschina hat Kunst und Kunstwissenschaften studiert. 2011 wurde sie mit dem Österreichischen Staatsstipendium für Video- und Medienkunst ausgezeichnet. | <http://lapschina.com/smacoo/>

Vagabundierend

„A WIENER HALAL – Der mobile Halal-Würstelstand“

Von: Zuzana Ernst (Projektleitung), Georg Sampl, Şakir Turan, EsRap

Termine und Orte: Do, Fr, Sa während des Festivals im öffentlichen Raum rund um die Festivalorte

Warum löst das Wort *halal* hierzulande so viel Empörung aus — ein Wort verbunden mit Glauben, Geboten und Verboten, Zugehörigkeit und Ausschluss?

Der Halal-Würstelstand verbindet österreichische Würsteltradition mit Halal-Zubereitung — eine Melange wie Wien selbst! Das Projekt mischt Stereotypen auf und macht die Vielfalt Wiens im öffentlichen Raum sichtbar. Der Halal-Würstelstand bietet eine Plattform für kritische Auseinandersetzung und konstruktiven Dialog. Teil des Programms sind Outdoor-Diskussionen, Halal-Würstel-Verkostungen und der Halal-Rapsong von EsRap.

Der Halal-Würstelstand ist darüber hinaus ein gemeinsamer Prozess mit Geflüchteten — ein Kunstprojekt als Intervention in das verwehrte Recht auf Arbeit. Neuangekommene arbeiten bei der Gestaltung des Standes mit und übernehmen den Verkauf der Wurstwaren — und haben somit eine Zuverdienstmöglichkeit.

Der Halal-Würstelstand ist ein neues Projekt der Brunnenpassage mit dem Verein „Františeks Praktikanten“ in Kooperation mit SOHO in Ottakring. Die Idee zum Halal-Würstelstand entstand in dem Workshop „pARTicipation or PARTYicipation“, den der „Stadtanimator“ Airan Berg in Kooperation mit der Universität für Angewandte Kunst in der Brunnenpassage leitete.

Zuzana Ernst ist in der Brunnenpassage als Projektmanagerin tätig. Nach dem Theaterstudium in den USA, studierte sie Architektur und Szenografie in Wien. Als freischaffende Künstlerin beschäftigt sie sich mit Alltagsmythen und Konstrukten kollektiver Stadtidentität.

Georg Sampl arbeitet an seinem Diplomprojekt für Industrial Design an der Universität für angewandte Kunst in Wien. Daneben feilt er zusammen mit dem Designkollektiv „Františeks Praktikanten“ an verschiedensten Projekten.

Halal-Experte **Şakir Turan** ist ausgebildeter Koch in der Türkei und in Wien. Er arbeitete in Österreich in vielen Restaurants und leitete sein eigenes Feinkostgeschäft. Er war einer der ersten türkischen Fleischer mit offizieller Erlaubnis, einen Halal-Schlachthof in Österreich zu eröffnen.

Für die Konzipierung des Halal-RapSongs wurde **EsRap** eingeladen. EsRap ist das Künstler-Geschwisterpaar, Esra & Enes, das seine Texte im deutsch-türkischen Sprachraum präsentiert. Esra und Enes nehmen kein Blatt vor den Mund, ihre Meinung zu sozialkritischen Themen zu äußern.

Veranstaltungen am Halal-Würstelstand

Samstag, 4. Juni, 17 Uhr:

Special zur Eröffnung im Kongresspark: Halal-Rapsong von EsRap/ DJn Kollektiv
Brunnhilde on Decks

Samstag, 11. Juni, 19 Uhr:

Bei der Küchenskulptur vor dem alten Kino: A Wiener, halal! — Wurst Talk

Der kurdische Koch und Halal-Experte Şakir Turan präsentiert seine neu kreierten Halal-Würstel und erzählt über den Prozess der Wurstentwicklung.

Samstag, 18. Juni, 19 Uhr:

Im Kongresspark: A Wiener, halal! feat. Halay City Marathon

An diesem Abend lädt „A Wiener, Halal!“ zum Tanz mit „Halay City Marathon“ ein. Halay City

Marathon ist eine Tanzperformance im öffentlichen Raum — ein Projekt, initiiert von Zeynep Alan, Natalie Amanda Assmann und Dilan Sengül. In dieser Performance begeben sich die drei auf die Suche nach unterschiedlich gemeinschaftlich getanzten Volkstänzen (Halay) und entwickeln dabei neue Tanzstile. Sie suchen nach verbindenden Elementen und zeigen diese Stärke und Vielfalt im öffentlichen Raum, und fordern so das Recht auf Stadt ein.

STADTFÜHRUNG

Termine: Freitag, 10. Juni, 18-20 Uhr / 16. Juni, 18-20 Uhr / 17. Juni, 18-20 Uhr

Geschichte einer Gasse

Stadtführung

Von: Carla Bobadilla in Kooperation mit Toledo i Dertschei

Treffpunkt: S-Bahn Station Hernals

Erreichbarkeit: Straßenbahnlinie 43 oder S 45

Vorgestellt wird ein neues Format der Stadtführung: TeilnehmerInnen werden gebeten, an der Gestaltung der Führung aktiv teilzunehmen. So wird jede Führung abhängig von der Begeisterung der TeilnehmerInnen ein neues Erlebnis! Gefragt sind Geist und Körper als Instrumente der Stadterfahrung und Stadtprägung.

Ausgangsbasis sind Fragestellungen und inhaltliche Zusammenhänge zum Konsum des Kaffees.

Anhand der Betrachtung der sozialen und ökonomischen Implikationen von dessen Produktion und Import ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert in Wien und der restlichen Welt, werden wir versuchen, die Geschichte einer Gasse durch Erzählungen, Fakten und Erinnerungen zu rekonstruieren und neu zu formulieren. Zum Abschluss der Führung gibt es eine äthiopische Kaffee Röst-Zeremonie.

Anmeldung erbeten: contact@sohoinottakring.at oder t. 0676 3526743

Carla Bobadilla bewegt sich in ihrer künstlerischen Praxis zwischen Fotografie und Performance. Ihr inhaltlicher Schwerpunkt liegt auf postkolonialen Fragen und auf der Vermittlung künstlerischer Gedanken, unter anderem auch als Lehrbeauftragte an der Universität für Angewandte Kunst in Wien. | www.carlabobadilla.at

FILMPROGRAMM

Termin: [Mittwoch, 8. Juni, 19 Uhr](#)

„Die McDonaldisierung der Gesellschaft“

Impulsvortrag über Ursachen und Entwicklung weltweiter Rationalisierung

Von: Stefan Peter mit anschließender Filmvorführung des Dokumentarfilms „Mclibel“.

Ort: Altes Kino

Rationalisierung hat weltweit den gesamten Lebensraum vereinnahmt. Dass diese wachsende Effizienz, Vorhersagbarkeit, Berechenbarkeit und Kontrolle mehr schadet als nützt, sollte endlich klar werden. Am Beispiel von McDonald's lassen sich diese Mechanismen sehr gut aufzeigen.

19.30 Uhr:

„Mclibel“

Dokumentarfilm von Franny Armstrong und Ken Loach, UK 2005, 85 Min., engl. OV

„Mclibel“ handelt vom Mut zweier Menschen, die McDonald's klagten und damit von der Wichtigkeit der Redefreiheit in einer Zeit, in der multinationale Firmen mächtiger sind als ganze Länder.

Termin: [Donnerstag, 9. Juni, 19.30 Uhr](#)

Kurzfilmprogramm „In aller Munde“

Von: Ethnocineca — International Documentary Film Festival Vienna

Ort: Altes Kino

Von 28. April bis 8. Mai 2016 drehten die TeilnehmerInnen der ethnocineca-Projektwerkstatt Kurzfilme zum Thema *In aller Munde*. Die Kurzfilme des Workshops werden in Anwesenheit der FilmemacherInnen gezeigt.

Der 10-tägige Workshop bietet Interessierten die Möglichkeit, jedes Jahr drei Tagen lang im Vorfeld des „ethnocineca“-Filmfestivals von FilmemacherInnen, ProduzentInnen, AnthropologInnen sowie ExpertInnen aus dem Vertrieb einen Input zu erhalten.

Anschließend erfolgt die Herausarbeitung der Ideen und Umsetzung.

Termin: [Mittwoch, 15. Juni, 19 Uhr](#)

„Landraub“

Dokumentarfilm, Regie: Kurt Langbein, Ö 2015, 95 Minuten, OmdU

Ort: Altes Kino

Ackerland wird immer wertvoller und seltener. Jedes Jahr gehen etwa 12 Millionen Hektar Agrarfläche durch Versiegelung verloren. Nach der Finanzkrise 2008 hat das globale Finanzkapital die Äcker der Welt als Geschäftsfeld entdeckt. Mit dem Landraub wollen sich die Reichsten der Welt Zugriff auf die wichtigste Ressource dieser Welt sichern. Anstelle von Bauern bestimmen dann Profitinteressen über die Böden.

Wenn wir den Raubzug nicht verhindern, werden unsere Lebensgrundlagen zerstört. Der Film erzählt, was das mit uns zu tun hat.

Im Anschluss: Umwelt-Ökonom **Thomas Kerekes** im Gespräch mit dem Regisseur **Kurt Langbein**.

Termin: **Freitag, 17. Juni, 19 Uhr**

„5 vor 12“ — der Inklusivo Spaghetti Western

Spielfilm, Regie: Ernst Tradinik, Musik: Klaus Tschabitzer Ö 2015, 60 Min.

Ort: Altes Kino

5 vor 12 ist ein „inklusive“ Western. In den Hauptrollen spielen ausschließlich Menschen mit (Lern-)Behinderung/en. In den Nebenrollen u.a. Alf Poier, Hubsi Kramar & Stefano Bernadin.

Bevor Jim, Ben & Cooper den Zug überfallen, die Taschenuhr des Sheriff's stehlen und somit die Geschichte erst so richtig seinen Lauf nimmt, gibt es eine Einführung in das Leben des Cowboys. Und was ist da wichtiger als die Ernährung und die Beschaffung dieser? Wie fängt und kocht man einen Fisch? Wie schleicht man sich an einen Büffel heran? Wo und wie wird nun gekocht? Und was hat das mit „Spaghetti“-Western oder „blauen Bohnen“ zu tun?

20 Uhr: Konzert nach dem Film

Es spielt die Bluegrassband „**Johann Sergej**“

Haldis Scheicher, Geige/Stimme | Bettina Gallasch, Stimme | Alexander Stratakis, Gitarre/Stimme | Rainer Gallasch, Kontrabass/Stimme | Klaus Tschabitzer, Banjo/Dobro/Stimme.

Gesungen wird von der Liebe, vom Tod und vom Rausch dazwischen. Verzweiflung mischt sich mit Euphorie. Eben die wesentlichen Dinge des Lebens. Das eine oder andere hiesige Volkslied ist zu hören und ergibt eine Mischung, die selbst das abgebrühteste Herz rührt.

SYMPOSIUM

Termine: **Freitag 17. Juni, 10 -22 Uhr und Samstag 18. Juni, 10 -15 Uhr**

„Just Food“

Internationales Symposium kuratiert von Elke Krasny und Hansel Sato
In englischer Sprache (bei Bedarf Übersetzung in Deutsch)

Ort: Denkwerkstatt Sandeleitenhof der kunstschule.wien, Rosenackerstr. 14 und SOHO-Projektwerkstatt, Rosa-Luxemburg-Gasse 9

Suppenküchen für Obdachlose und geflüchtete Menschen, BäuerInnen im Kampf gegen patentiertes Saatgut, urbane Gemeinschaftsgärten, selbstorganisierte Samentauschbörsen: Nahrungsmittel und ihre Produktion sind ein umkämpftes Territorium, in dem sich aktuell Widerstand organisiert. Food-Justice-Movements praktizieren neue Formen der Selbstorganisation und fordern Verteilungs- und Ressourcengerechtigkeit.

Vorträge, Walks, gemeinsames Essen und Workshops bei dem Symposium *Just Food* bieten die Möglichkeit, die Arbeit von AktivistInnen, ForscherInnen und KünstlerInnen zu globalisierter industrialisierter Landwirtschaft, Kolonialgeschichte, Migration, Geschlechterdifferenzen und urbanen Transformationsprozessen kennen zu lernen und zu diskutieren.

Mit Beiträgen von:

Dieter Behr, Carla Bobadilla, Ronit Eisenbach, Phoebe Giannisi & Zissis Kotionis, Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter („honey & bunny“), Zuzana Ernst (Projekt „A Wiener, halal!“), Elke Krasny, Hansel Sato, Ula Schneider.

In den von Elke Krasny sowie Hansel Sato an der Akademie der bildenden Künste geleiteten Lehrveranstaltungen haben Studierende des Fachbereichs Kunst und Bildung am Institut für

das Künstlerische Lehramt Beiträge für das Symposium erarbeitet.

Anmeldung bis 13.Juni erbeten: contact@sohoinottakring.at oder t.0676 3526743

Elke Krasny, *1965, ist Kuratorin, Kulturtheoretikerin, Stadtforscherin und Autorin. Sie ist Professorin am Institut für das künstlerische Lehramt der Akademie der bildenden Künste Wien | www.elkekrasny.at/

Hansel Sato (Peru / Österreich) ist bildender Künstler und Kulturvermittler sowie Senior Lecturer am Institut für das künstlerische Lehramt (IKL) der Akademie der bildenden Künste Wien. | www.hanselsato.com

STATISTIK

Kunstschaffende

national: 59
international: 13
Studierende: 31

Orte: 8

Projekte: 16

Veranstaltungen

Kochshow: 1
Führungen: 4
Projekt für Kinder: 1
Projekt mit SchülerInnen: 1
Workshops: 4
Kochkurs: 1
Kulinarisches: 5
Filmabende: 4
Gespräche: 7
Vorträge: 3
Diskussion: 1
Lesung: 1
DJ: 2
Jam Session: 1
Konzerte: 2
Tanzperformance: 1

FESTIVAL-INFOS

<u>Kurzinformationen</u>	<u>SOHO in Ottakring 2016</u>
Titel	In aller Munde. Schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung
Dauer	4. – 18. Juni 2016
Presseführung	2. Juni um 10.30h, altes Kino Liebnechtgasse 32
Eröffnung	4. Juni, 17 Uhr – 24.00 Uhr ab 17.00 Uhr haben das temporäre Kaffeehaus „Kahvehane Kongresspark“ in der alten Milchtrinkhalle im Kongresspark, sowie alle Ausstellungen und Installationen in und um den Sandleitenhof geöffnet 19.00 Uhr Festivalauftakt im ehemaligen elektropathologischen Museum, Gomperzgasse 1-3
Festival- Öffnungszeiten	So, 5. Juni 2016, 17.00 bis 21.00 Uhr Mi, 8. – So, 12. Juni 2016 und Mi, 15. – Fr, 17. Juni 2016, 17.00 bis 21.00 Uhr Finale am Sa, 18. Juni 2016, 17.00 bis 24.00 Uhr
Ort	Stadtteil Sandleiten in Ottakring, Wien 16 Verschiedene Veranstaltungsorte, siehe Programm: www.sohoinottakring.at Erreichbarkeit: Straßenbahn Linie 10 oder 44, Station Liebnechtgasse
Kontakt und Infos	Anmeldung und Infos: contact@sohoinottakring.at , t. 0676 3526743 Eintritt zu allen Veranstaltungen frei! (außer wenn anders angegeben)
TEAM	Konzept Soho in Ottakring 2016: Ula Schneider, Marie-Christine Hartig, Hansel Sato Organisation: Ula Schneider, Marie-Christine Hartig, Hansel Sato, Magdalena Scheicher, Annika Strassmair Kaufmännische Leitung: Sonja Schön Presse: Beate Scholz, www.content-event.at Grafik: Caterina Krüger Technik: prilfish
JURY	Elke Krasny, Kulturtheoretikerin, Kuratorin, Urbanistin und Autorin, Tom Waibel, Kunsttheoretiker und Philosoph, Thomas Weber, Herausgeber von BIORAMA, Magazin und zeitgemäße Plattform für den bewussten Konsum
Presseinformation und Fotos	http://www.sohoinottakring.at/presse/
Pressekontakt:	Beate Scholz, scholz@content-event.at , www.content-event.at Tel: 01 – 310 60 42, Mobil: 0699 – 190 383 92

**Ein Projekt von
SOHO IN OTTAKRING
In aller Munde.
Schmackhafte und weniger schmackhafte Details
zum Netzwerk Ernährung**

Mit Unterstützung von

Wien Kultur / Bundeskanzleramt Österreich Kunst und Kultur / Ottakring Kultur / AK Wien

Kooperationspartner sind

Akademie der Bildenden Künste Wien/ Kunstschule Wien / wohnpartner / GB* 7,8,16 / Adamah / FIAN /
Ethnocineca – Ethnographic and Documentary Filmfest Vienna / prilfish / Plakativ Werbetechnik

Medienkooperationen mit

BIORAMA / WIENER Vielfalt / Südwindmagazin / Radio Orange 94.0 / Okto