

Presseinformation

EAT LOVE Essensräume von morgen

Ein Projekt der Wirtschaftsagentur Wien und des MAK tischt alternative Entwürfe für das Essen von morgen auf

Ausstellungsort
Ausstellungshalle
MAK, Stubenring 5, 1010 Wien

Ausstellungsdauer
Öffnungszeiten
28. Mai – 3. Oktober 2021
ganztags

Wie kann es gelingen, Produktion, Distribution, Konsum und auch die Wiederverwertung von Lebensmitteln so zu verdichten und zukunftstauglich zu machen, um sie wieder zurück ins Herz der Städte zu holen. Mit dieser Frage beschäftigt sich die Wirtschaftsagentur Wien seit einigen Jahren und stellt sie auch den Kreativen der Stadt. Unter dem Motto «Let's talk Lebensmittel. Let's talk Urban Food» wird gemeinsam nach neuen Denkmodellen gesucht, die uns dem Ziel der ökologisch und sozial nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft einen Schritt näherbringen können. Seitens der Wirtschaftsagentur Wien heißt es daher ab 28. Mai 2021 passend zum diesjährigen, übergreifenden Thema der Vienna Biennale: *EAT LOVE. Essensräume von morgen.*

„Die Corona-Krise hat deutlich gezeigt, dass eine lokale und faire Lebensmittelversorgung den Menschen heute wichtiger denn je ist. Wir haben aber auch eine Verpflichtung gegenüber allen, die morgen und übermorgen noch gut aus diesem Planeten leben wollen. Hier sind Ideen und Umsetzungswille gefragt. Einige Pfeiler dafür schlagen die Visionen der Kreativen ein, die wir auf der Vienna Biennale zeigen und mit der think tank Station von studio mobil auf eine Reise durch die Stadt schicken“, so Gerhard Hirczi, Geschäftsführer der Wirtschaftsagentur Wien.

Im Rahmen der Vienna Biennale lädt die studio mobil / think tank station zu einer Reise ein, sich mit Ideen rund um die Zukunft des Essens beschäftigen. Bei einer Tour durch die Stadt erobert das Stadt-Outdoor-Laboratorium zwischen Mai und Oktober die Straßen Wiens. In fünf Sessions, an fünf unterschiedlichen Standorten, mit mehr als 20 Partnerinnen und Partnern lädt die studio mobil / think tank station die Menschen zur Teilnahme ein, indem sie Wissen über Lebensmittel (re)aktiviert, sammelt, teilt und weitergibt. Geerntet wird, was die Stadt an Ideen und Ressourcen zu bieten hat – von der Produktion bis zum Konsum. Es können nicht nur neue Ideen getankt werden, sondern alle können sich auch selbst einbringen.

28.5.–3.10.2021

“Basierend auf der Idee einer Tankstelle für das postfossile Zeitalter – vielleicht eine der ikonischsten zweckorientierten Infrastrukturen des 20. Jahrhunderts – bietet *studio mobil / think tank station* an fünf Standorten, drei Tage lang rund um die Uhr Dienstleistungen und Infrastruktur sowie Unterschlupf, Licht, eine Bibliothek, Aufführungen, informelle Zusammenreffen, einen Marktplatz und eine kontinuierliche Versorgung mit Stoff zum Nachdenken, jedoch ohne Benzin. Kurzum: eine großformatige, mobile Skulptur, die im öffentlichen Raum verankert ist“, erklärt das Kuratorenduo Hubert Klumpner und Michael Walczak.

Die Ergebnisse dieses partizipativen Prozesses werden als digitale Rückkopplung in der Hauptausstellung der Vienna Biennale *CLIMATE CARE. Stellen wir uns vor, unser Planet hat Zukunft* gezeigt. Begleitet wird das Projekt vom Symposium *PLANET MATTERS*, das am 3. und 4. September im Architekturzentrum Wien stattfindet.

Tourdaten:

- 27.–29. Mai vor dem MAK, Stubenring 5, 1010 Wien
- 25.–27. Juni am Viktor-Adler-Markt, 1100 Wien
- 29.–31. Juli am Naschmarkt/Parkplatz, 1060 Wien
- 3./4. September im Rahmen des AzW Symposiums am Platz der Menschenrechte, 1070 Wien
- 1.–3. Oktober im Rahmen der VIENNA DESIGN WEEK, vor der Festivalzentrale am Sachsenplatz (ehem. Springer Druckerei), 1220 Wien

Urban Food – die Zukunft von Lebensmitteln

Bereits im Frühjahr 2021 wurde die Wiener Kreativszene im Rahmen einer Challenge nach ihren ökologischen und sozial nachhaltigen Lösungen für Transformationsprozesse unserer Ernährungsformen, unseres Konsumverhaltens und der zugehörigen Produktionsweisen befragt. Die fünf besten Ideen gehen nun gemeinsam mit der *studio mobil / think tank station* auf Tour. Die Projekte geben Hinweise darauf, wohin sich Produktion in Zukunft entwickeln kann und welche Aspekte des täglichen Lebens dafür eine Rolle spielen.

The Flavour of Compassion von Urska Golob & Fransisca Tan

Das Projekt geht der Frage nach, wie eine Zukunft sein kann, in der Mitgefühl durch Lebensmittel(-design) wahrgenommen, ja sogar hervorgerufen wird. Hat es einen Geschmack? Und wenn ja, welchen Geschmack, Geruch, Farbe, Form oder Textur hat das Mitgefühl? Würde dies die Gesellschaft beeinflussen, unsere Einstellung und den Konsum (von Lebensmitteln) zu verändern?

cucinaAlchimia – Institut für experimentelle Kulinarik von bE – Design Studio OG & das Vulgo – Kulinarik Labor

28.5.–3.10.2021

Die „cucinaAlchimia“ widmet sich Fragen rund um Ressourcen, Wertevorstellungen und deren möglicher Verschiebung. Aus Holz und Essensresten entstehen im Rahmen des Projekts eine Kleinserie von Beleuchtungsobjekten und ein mehrgängiges Menü. Der Herstellungsprozess eines Designobjekts wird hier mit dem eines Gerichts verknüpft. Durch die Interaktion mit dem Lebensmittel und seinen Verwendungsformen verfügt das fertige Objekt über einen reichen Katalog subjektiv-emotionaler Werte.

***Food Atlas Wien* von Vanessa Braun & Daniel Löschenbrand**

Der *Food Atlas Wien* bietet die Möglichkeit einer gesamtheitlichen Betrachtung der Wiener Ernährungslandschaft. Die Kartierung und Visualisierung der Wiener Lebensmittelumgebung macht Zusammenhänge zwischen Produktion, Lagerung und Konsumation erlebbar. Neben bestehenden Lebensmittelstrukturen zeigt der Atlas auch neue Potentiale auf.

***Viennese Caviar goes Vegan* von Anastasia Eggers & Ottonie von Roeder**

Essbare Wasserpflanzen aus der Donau kommen für die vegane Kaviarproduktion zum Einsatz. Mit diesem Projekt stoßen die Designerinnen die Diskussion über eine kreislaufwirtschaftliche Nutzung von Wasserpflanzen an. In einer Tour an die Donau kombiniert mit einem Workshop werden gemeinsam mit den Teilnehmenden die Zutaten geerntet und veganer Kaviar produziert. Die Neuinterpretation einer luxuriösen Speise, die sinnbildlich für die Ökonomisierung der Natur steht, soll eine kritische Perspektive auf solch eine Delikatesse werfen.

***COMMON GROWTH* von Ana Maria Chiriac & Katharina Saueremann**

Die Stadt als agrar-ökologisches Modell gedacht, wird ein sozialer Wohnbau mit dem Konzept von Permakultur kombiniert. Die dadurch entstehende neue Lebensform umgeben von urbaner Lebensmittelproduktion, nutzt die Bereiche rund um Essen und Bildung um soziale Netzwerke zu fördern und so die Entwicklung einer neuen Nachbarschaft zu stimulieren. Hier wird eine Stadt mit neuen Werten und einem neuen generationenübergreifenden Lebensstil entworfen, in der die urbane Lebensmittelproduktion und der Wert eines fruchtbaren Bodens in den Vordergrund rückt.

Kuratoren: Hubert Klumpner; Michael Walczak

Kuratorisches Team: Elisabeth Noever-Ginthör und Alice Jacobasch (Wirtschaftsagentur Wien), Astrid Böhacker (MAK)

Rückfragen Presse:

Wirtschaftsagentur Wien
Uschi Kainz
Mariahilfer Straße 20, 1070 Wien
T +43 1 25200 252
kainz@wirtschaftsagentur.at

Wien, 27. Mai 2021

28.5.–3.10.2021