

SOHO in Ottakring 2020:

Corona-bedingte Programmänderungen

im November & Dezember



Foto © Mehmet Emir

Aufgrund der aktuellen Corona-Bestimmungen des Gesundheitsministeriums und der dringenden Empfehlung des Kulturministeriums wird das **SOHO in Ottakring-Herbstprogramm** bis inklusive **10. Dezember** 2020 angepasst und online umgesetzt. Alle ursprünglich geplanten Workshops und Veranstaltungen sind abgesagt.

Das neue Online-Programm:

(-) **Gaia Pilia** und **Karsten Michael Drohsel** machen ab **Freitag, 13.11.**, erstmals ein **Saatgutarchiv online** auf www.para-deis.net verfügbar. Wer mitmachen will, ist herzlich willkommen. Auf der Website gibt es außerdem eine Dokumentation über das Saatgutarchiv und einen Podcast mit vertiefenden Informationen.

(-) Auf der ebenfalls neuen Website www.wearedeli.net gibt es ab Mitte Dezember ein **Spiel**, das die **Frage „Was ist Foodwaste?“** kreativ erleb- und erfahrbar macht, weiters eine Projektdokumentation über das bisherige Workshop-Programm sowie Informationen zu aktuellen Aktivitäten.

PRESSE-INFORMATION

Wien, 15.11.2020

Nachstehende, ursprünglich für NOVEMBER & DEZEMBER geplante Veranstaltungen sind aufgrund der aktuellen Corona-Situation abgesagt:

PARA_DEIS* — Komm! Wir machen uns die Welt zum Paradies!

PARA_DEIS* heißt ein **Workshop- & Gesprächsformat**, das sich mit praktischen Fragen rund um Nahrungsmittel und Ernährung beschäftigt, z.B. mit der Kreation eines Kochbuchs, der Gründung eines Saatgutarchivs, mit dem Bau eines einfachen Gewächshauses oder Spielen zu Gesundheits- und Zukunftsfähigkeits-Themen. Gesprächsrunden zu Food Democracy und die Entwicklung eines interspirituellen Menüs, das alle Religionsgemeinschaften an einem Tisch vereint, runden das Programm ab.

WANN: bis 7. Dezember, jeden Montag 16-18 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien (vormals Verlag Krammer)

Abgesagte WORKSHOPS im Rahmen von "deli*SPACES — Kochen im Schaufenster & Pop Up Solar Café":

1) BUBBLED FOOD

Seit Jahrtausenden experimentiert die Menschheit, um Nahrungsmittel haltbarer und schmackhafter zu machen. Eine Möglichkeit ist die Fermentation. Darunter versteht man eine mikrobielle oder enzymatische Umwandlung von Nahrungsmitteln, welche durch Zugabe von Bakterien, Pilzen oder anderer Enzyme in Gang gebracht wird. Eingemachte Gurken wird sicher jede*r kennen und auch ein Rezept dazu. Aber z.B. Kimchi oder köstliche Salsas? Wir zeigen, wie es geht, und schauen den Bubbles beim Tanzen zu.

WANN: Donnerstag 05.11.2020, 16:00 bis 18:00 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien

—

2) YOUMMMUS

Reisen bildet, heißt es. Das können wir nur bestätigen. Auf Reisen kann man viel über Essen und die dazugehörigen Geschichten lernen. Karl Drohsel hat etwa in Israel viel gelernt. Zum Beispiel das Herstellen von Hummus und Labneh. Beides wird es am YOUMMMUS-Tag geben. Dazu Köstlichkeiten aus dem Solar-Kocher. Bezahlt wird mit Geschichten übers Essen und mit Rezepten.

WANN: Donnerstag 12.11.2020, 16:00 bis 18:00 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien

(3) SOJA-MEIEREI

Soja-Milch ist die Grundlage für Tofu, aber, wenn sie richtig zubereitet wird, auch als Tiermilch-Er-satz sehr beliebt. Wer aus Gesundheits- oder Lebensstil-Gründen auf eine ausgewogene Ernährung achtet, wird früher oder später mit Soja- oder Getreide-Milch in Berührung kom-men. Wir zeigen, wie einfach es geht, diese selbst herzustellen.

WANN: Donnerstag 19.11.2020, 16:00 bis 18:00 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien

(4) SAY CHEEZZE!

Leckeren Käse kann man einfach selbst machen. Man braucht nicht einmal Milch oder tierische Produkte dafür, sondern nur Nüsse und das Richtige Rezept. Das glaubst Du nicht? Wir zeigen es Dir!

WANN: Donnerstag 26.11.2020, 16:00 bis 18:00 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien

PRESSE-INFORMATION

Wien, 15.11.2020

(5) SALZ, RAUCH, MEER

Mal auf den Punkt gebracht: Lachsgeschmack ist nichts weiter als etwas Halbweiches mit Salz-, Rauch- und Meergeschmack, nicht wahr? Und für diese Kombination sollen Tiere ihr Leben lassen bzw. Ökosysteme in norwegischen Fjorden nachhaltig zerstört werden? Das geht auch anders. Wie? Mit veganem Lachs! Ihr werdet staunen, wie gut richtig zubereitete Möhren schmecken können. Und ihr werdet euch fragen, warum ihr nicht schon längst auf die Idee gekommen seid. Willkommen in Octopus's Garden!

WANN: Donnerstag 03.12.2020, 16:00 bis 18:00 Uhr

WO: Projektraum R1, Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien

Informationen rund um Programm, Programmänderungen, Ersatztermine u.a werden zeitnah über die Website www.sohoinottakring.at und die **Facebook-Seite von SOHO in Ottakring** bekannt gegeben.

Bildmaterial (in Druckqualität und honorarfrei) im **Online-Presseservice** unter: <https://www.sohoinottakring.at/pressebereich-herbst-2020/>

Für Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Martina Montecuccoli
(*Presse-Kontakt SOHO in Ottakring*)

Hinweis im Sinne der DSGVO und des Telekommunikationsgesetzes (TKG § 7): Sie erhalten diese Informationen, weil Sie bei uns als Journalist/Journalistin und/oder InteressentIn in der von uns über die Jahre aufgebauten Kulturdatenbank für die von uns als PR-Agentur betreuten Fachbereiche gelistet sind bzw. wir bereits mit Ihnen in der Vergangenheit in Kontakt standen. Sollten Sie an weiteren Informationen kein Interesse haben, antworten Sie bitte mit dem Betreff „unsubscribe“ auf dieses Mail. Eventuelle Fehlsendungen bitten wir zu entschuldigen.

--

Mag. Martina Montecuccoli
content&event
Ihr Team für Veranstaltungen und PR
Montecuccoli – Prammer – Scholz GesbR
Säulengasse 10, 1090 Wien
Tel: 01 – 310 60 42-12
Mobil: 0699 – 1925 4977
montecuccoli@content-event.at
www.content-event.at