



Festival SOHO in Ottakring 2016 "In aller Munde" _Foto © Mehmet Emir

SOHO in Ottakring 2020: Herbstprogramm und Umbau-Start im Sandleitenhof

Ab 8. Oktober lädt SOHO in Ottakring zu einem vielfältigen Mitmach-Programm rund um die Themen „Gesunde Ernährung“ und „Zukunftsfähig Leben“ in den Ottakringer Sandleitenhof.

SOHO in Ottakring verändert sich und wird — nach Umbau- und Renovierungsarbeiten im Alten Kino und Alten Museum des Sandleitenhofs — im Frühjahr 2021 ein COMMUNITY/ART/CENTER und im Sommer 2021 Arbeitsräume für Kreative im Ottakringer Sandleitenhof eröffnen. Vor diesem Hintergrund und als Vorbereitung dafür, findet von **8. Oktober bis 10. Dezember 2020** ein facettenreiches, öffentlich zugängliches **Veranstaltungsprogramm** rund um das Themenfeld „**Zukunftsfähig Leben**“ statt, das von **Karsten Michael Drohsel**, Stadt- und Regionalplaner, Künstler und Designer, in Kooperation mit der Künstlerin Irene Lucas im Rahmen von SOHO in Ottakring 2020 entwickelt wurde.

Auf dem Programm, welches monatlich herausgegeben wird, stehen **Mitmach-Formate** wie **Workshops** zu „**Public Food Design**“ bzw. Nahrungsmittel-Herstellung und -Versorgung sowie **Koch-Aktionen**, aber auch **Vorträge, Gesprächsrunden, Film-Screenings** u.a.m.

Veranstaltungsort ist bis zur Eröffnung des COMMUNITY/ART/CENTERS im Alten Kino ein straßenseitiges Lokal im Ottakringer Sandleitenhof, der **Projektraum R1** in der Rosa-Luxemburg-Gasse 1, 1160 Wien.

PRESSE-INFORMATION

Wien, 20. Aug. 2020

Ula Schneider, Initiatorin von SOHO in Ottakring, über diese Neuorientierung: „Nach zahlreichen Kunstfestivals, Ausstellungen und Kunst-Veranstaltungen stellt SOHO in Ottakring auf kontinuierliches Kunst- und Kultur-Programm mit pointierten Schwerpunktsetzungen um. Ab Herbst starten wir mit einem künstlerischen Bildungs-Angebot insbesondere für Interessierte aus der Nachbarschaft. Inspiriert von den reformatorischen Idealen des Roten Wien wollen wir mit künstlerischen Mitteln neue soziale Räume erkunden und einen kontinuierlichen Beitrag zur kulturellen Nahversorgung leisten.“

MOTIVATION & ZIELE:

Ziel ist eine innovative und langfristige Bespielung **freier Flächen** im Sandleitenhof – Altes Kino, Altes Museum, Geschäftslokale – und damit eine verdichtete Verankerung vor Ort. Das Vorhaben zielt darauf, mit Anwohner*innen und lokalen als auch Wiener Institutionen eng zusammenzuarbeiten und damit einen Ort für ein kreatives **Miteinander**, für mehr **Gemeinschaft, Zusammenhalt** und **Resilienz** anzubieten.

Projektleiter Karsten Michael Drohsel: „Wir sind davon überzeugt, dass nur eine lokale Gesellschaft, die sich auch als Solidargemeinschaft versteht, die Herausforderungen der Zukunft optimal meistern und ihren Kindern einen guten, gesunden Start in die Zukunft zu geben kann.“

ADRESSAT*INNEN:

Die Workshops und Teilnahme-Formate richten sich an alle Anwohner*innen aller Altersgruppen im und um den Sandleitenhof und laden dazu ein, sich mit der Kultur des Essens sowie mit der Herstellung von Zutaten und Gerichten auseinanderzusetzen. Die Teilnahme ist kostenlos, sofern im Programm nicht anders angegeben.

Zum Schutz der Teilnehmenden gelten bei allen Veranstaltungen die aktuellen Corona-Schutz- und Abstandsregeln!

VERANSTALTUNGSPROGRAMM

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: ab 12. Oktober bis 7. Dezember jeden Montag 16 bis 18 Uhr

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

Info: | **Anmeldung nicht erforderlich.**

Projekt im Rahmen von: SOHO in Ottakring 2020

Projektleitung: Karsten Michael Drohsel, Gaia Pilia (Assistenz)

Teilnehmer_innen: zeitgleich maximal 4-6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

deli*SPACES — Kochen im Schaufenster & Pop Up Solar Café

Zentrales Anliegen von deli*SPACES ist es, die Bedeutung von zukunftsfähiger Produktion und Konsumation von Nahrungsmitteln und Ernährung bekannt zu machen. In diesem Sinn wird im und vor dem Schaufenster des Projektraums R1 von Karsten Michael Drohsel ein Kochstudio eingerichtet, in dem pflanzenbasierte Gerichte zubereitet werden.

Eine besondere Attraktion ist der Solarkocher von Irene Lucas, mit dem sie auf dem Gehsteig allerlei Schmackhaftes herstellen wird. Interessierte sind eingeladen, zuzusehen, die Gerichte zu verkosten und mit den kochenden Künstler*innen ins Gespräch kommen.

Außerdem werden verschiedene Initiativen aus dem 16. Bezirk dazu eingeladen, ihre Sichtweisen zu Nahrung und Ernährung vorzustellen. In öffentlichen Gesprächen wird über neue Solargerichte, nachhaltige

PRESSE-INFORMATION

Wien, 20. Aug. 2020

Technologien und innovative Formen des Kochens wie Slow Food, Fermentation, Anbau von Sprossen u.a.m. diskutiert.

WANN: 8. Oktober – bis 10. Dezember, jeden Donnerstag, ab 10 Uhr

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

Info:

Projekt im Rahmen von: SOHO in Ottakring 2020

*deli*SPACE ist eine Kooperation zwischen Karsten Michael Drohsel (OODD*) und Irene Lucas (Pop Up Solar Café)*

*Die Aktionen im Rahmen von deli*SPACES werden auf einem projektbegleitenden Blog unter www.oodd.at dokumentiert.*

WORKSHOP-Programm & -Termine im Rahmen von deli*SPACES im OKTOBER

01. TOFU-BANDE

In allen Geschäften ist Tofu ausverkauft. Wenn das kein Fall für die Tofu-Bande ist! Die weiß nämlich genau, was zu tun ist: Einweichen, aufkochen, mixen, absieben, trennen, pressen. Willst Du Mitglied der *Tofu-Bande* werden? In diesem Workshop kannst Du lernen, dieses leckere Essen herzustellen!

WANN: Donnerstag 08.10.2020 ab 10 Uhr live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

02. IS EH OIS WURSCHT!

Die Wiener Würstelstand-Kultur ist eine ganz besondere. Aber ist es auch möglich, *Eitrige, Haaße, Bosna* und Konsorten ohne Fleisch herzustellen? Wir treten den Beweis an und reichen *Bugl, Gschissener, Krokodü* und *Oaschpfeiferl* dazu. Herein, herein, is eh ois wurscht!

WANN: Donnerstag 15.10.2020 ab 10 Uhr live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

PRESSE-INFORMATION

Wien, 20. Aug. 2020

03. MICRO*GREENz

MICRO*GREENz sind Miniatur-Gewächshäuser, die mit **Kindern und Jugendlichen** gebaut und mit Kresse und Keimlingen bepflanzt werden. Die essfertigen Pflanzen werden eine Woche später im **deli*SPACE** verkostet.

WANN: Donnerstag 22.10.202, ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Das Projekt ist auch Teil des Schulprogramms von wienXtra. <https://www.wienextra.at/schulevents/kontakt/event/30817/>

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

04. DIE KALTE PLATTE — Lieder über(s) Essen und Häppchen aus der Solar-Küche

Habt ihr ein Lieblingslied, in dem Nahrungsmittel oder Gerichte vorkommen? Vom berühmten Mops, der in die Küche kommt und dem Koch ein Ei klaut, über Strawberry Fields, bis hin zu Sloppy Joe`s Mashed Potatoes wird das musikalische Spektrum reichen, aus dem wir Inspirationen für ein Essen schöpfen. Was dabei rauskommt? Lasst euch überraschen!

WANN: Donnerstag 29.10.2020 ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

WORKSHOP-Programm &-Termine im Rahmen von deli*SPACES im NOVEMBER & DEZEMBER

Die Termine der Workshops werden vor Ort und auf www.sohoinottakring.at und www.odd.at bekannt gegeben

05. 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: Tag wird noch bekannt gegeben, ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

06. SOJA-MEIEREI

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

WANN: Tag wird noch bekannt gegeben, ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: | Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

07. YOUUMMUS

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 YOUUMMUS-Tag geben. Dazu Köstlichkeiten aus dem Solar-Kocher. Bezahlt wird mit Geschichten übers Essen und mit Rezepten.

PRESSE-INFORMATION

Wien, 20. Aug. 2020

WANN: Tag wird noch bekannt gegeben, ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: / Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

08. 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: Tag wird noch bekannt gegeben, ab 10 Uhr, live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: / Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

09. 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: Tag wird noch bekannt gegeben, ab 10 Uhr live durchs Schaufenster und gestreamt

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

Info: / Anmeldung nicht erforderlich.

Teilnehmer: zeitgleich Maximal 6 Personen mit Mund-/Nasenschutz.

KURZBIOGRAFIEN

Karsten [Karl] Michael Drohsel, Stadt- und Regionalplaner, Künstler und Designer, leitet das STUDIO IN//stabil Berlin (Studio für künstlerische soziale und kulturelle Stadtentwicklung) sowie [mikromakro.systems] Wien (Bürogemeinschaft für systemisches Design). Er gründete das Produktionskollektiv Wien und arbeitet europaweit als Experte für Beteiligungsprozesse und Nachbarschaftsaktivierung. In Kooperation mit SOHO in Ottakring und Kunstschule Wien ist er Mitgründer des zukünftigen Community/Art/Centers OODD*. www.studioinstabil.eu | www.produktionskollektiv.net | www.mikromakro.systems | www.odd.at

Irene Lucas ist bildende Künstlerin und arbeitet seit 10 Jahren europaweit im Rahmen von Kunst- und Umweltbildungsprojekten mit Schulen, Kollektiven und Institutionen. Ihre künstlerische Praxis bringt Methoden der Natur- und Kunst-, der Spiel- und Medienpädagogik spielerisch und experimentell zusammen. Sie hat zwischen 2009 und 2010 am Institut für zeitgenössische Kunst der TU Graz unterrichtet.

Einer ihrer aktuellen Schwerpunkte ist das Projekt "Solar Manufaktur", ein urbanes Food-Labor, in dem sie mit Techniken des Solar-Kochens experimentiert und promoviert.

Gaia Pilia ist Studentin der Stadt- und Regionalplanung an der Technischen Universität Berlin. Als Praktikantin beim STUDIO IN//stabil arbeitet sie an der Seite von Karsten Michael Drohsel am Projekt PARA_DEIS*. Hierbei handelt es sich um ein beteiligendes sozial-kulturelles Lehr- und Lernprojekt. Sie freut sich zusammen mit den Bewohner*innen des Sandleitenhof und Interessierten das Thema des Paradieses, mit Blick auf Pflanzen, Saatgut und Gärten, zu erforschen.

PRESSE-INFORMATION

Wien, 20. Aug. 2020

Projekt im Rahmen von:
SOHO in Ottakring 2020

In Kooperation mit:
Produktionskollektiv Wien

SOHO Team:
Konzept „Wie meinen?“ 2019/2020, Kuratierung & Gesamtkoordination:
Ula Schneider | Marie-Christine Hartig | Hansel Sato
Kaufmännische Leitung: Sonja Schön
Technische Leitung: prilfish/ Peter Baron Riedl und Silke Baron
Grafik: Caterina Krüger
Pressearbeit: content&event/ Martina Montecuccoli

Mit Unterstützung von:
Wien Kultur | Bundesministerium für Kunst, Kultur, öffentlicher Dienst und Sport | Ottakring Kultur | Arbeiterkammer Wien
| Zukunftsfonds Österreich | WiG – Wiener Gesundheitsförderung | Wiener Wohnen

Es gelten überall die aktuellen Corona-Schutz- und Abstandsregeln!