

VIENNA DESIGN WEEK

VIENNA DESIGN WEEK 2018 Schwerpunkt Urban Food & Design

Die Wirtschaftsagentur Wien besetzt das wegweisende Thema Urban Food & Design nachhaltig mit Talks, Touren und innovativen Präsentationen. In den nächsten dreißig Jahren werden knapp zehn Milliarden Menschen weltweit, zwei Drittel davon in Städten lebend, mit Nahrungsmitteln zu versorgen sein. Um als Stadt lebenswert zu bleiben, braucht es langfristige Alternativen zur konventionellen Lebensmittelproduktion und -vermittlung. Entlang der Schlagworte Urban Production, Urban Nutrition und Future Hospitality machen Kreative im Kontext der diesjährigen Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital sichtbar, wie alternative Nahrungsquellen, die Produktion von Lebensmitteln an derzeit untypischen Orten, innovative Gastronomiekonzepte und neue Formen von Tischkultur dazu beitragen können, als Stadt zukunftsfähig zu bleiben.

Im Frühjahr 2018 hat die Wirtschaftsagentur Wien mit ihrem Kreativzentrum departure und der VIENNA DESIGN WEEK eine challenge zum Thema Thema Urban Food & Design ausgeschrieben. Die besten der eingereichten Konzepte wurden von einer Fachjury ausgewählt und werden im Rahmen des Festivals in Form der umfassenden Ausstellung „Food in Progress“ präsentiert.

Jurymitglieder:

Alice Jacobasch (Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure, Projektleitung),
Elisabeth Noever-Ginthör (Wirtschaftsagentur Wien, Leiterin
Kreativzentrum departure), Thomas Weber (BIORAMA, Herausgeber und Autor), Lilli Hollein,
Julia Schanderl (VIENNA DESIGN WEEK)

Die Beiträge

Food in Progress

THE TABLE IS A SITE OF

Andrea Lenardin / Renate Gellner / Denise Bratton

Der gedeckte Tisch weckt Erinnerungen und schafft Future Memories. Im digitalen Zeitalter, das Kommunikation und Interaktion laufend neu definiert, erlebt die emotionale Dimension des gemeinsamen Speisens ein Comeback. Zeit – der ultimative Luxus – wird durch das Medium Food visualisiert und shareable. Der gedeckte Tisch ist pluralistisch – unkompliziert und informell, dynamisch und spontan. Das klassische Gedeck ist in Auflösung begriffen, neue Hybridformen entstehen. Die vielschichtige Topografie des gedeckten Tisches ist das zentrale Thema in der Mixed Media-Installation von Andrea Lenardin, a l m project Los Angeles, in Kooperation mit Renate Gellner, Wien, und Denise Bratton, Los Angeles.

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Food in Progress

SEPARATE TOGETHERNESS – EIN VIRTUELLES ESSEN

Isabel Prade / Stephanie Kneissl

Wie können intime Momente trotz räumlicher Distanz miteinander geteilt werden? Ein virtuelles Essen zu zweit? Wie wird sich das gemeinsame Essen verändern, wenn unser Alltag immer digitaler wird? Schon heute bringen uns digitale Medien über große Entfernung hinweg näher zusammen – und dennoch gehen entlang des Weges essentielle Bestandteile zwischenmenschlicher Interaktion verloren. Immer öfter stellen Screens statt echte Menschen unsere Gegenüber dar. Doch wie können wir virtuelle Welten mit realen verschmelzen und der Technologie somit eine Chance geben, Teil unserer Rituale zu werden? Durch interaktive Erfahrungen lädt SEPARATE TOGETHERNESS Besucherinnen und Besucher dazu ein, das Wechselspiel zwischen den Verbindungselementen von Essen und Technologie zu spüren und zu ergründen.

Tägliche Tasting Experience

vom 29.9. bis 7.10. jeweils von 17 bis 18.30 Uhr.

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Food in Progress

UNSEEN EDIBLE – DIE FLECHTE

ALS NAHRUNGSQUELLE

Julia Schwarz

Die Bevölkerung wächst, Ernten entfallen, das Klima wird extremer – welche Alternativen bleiben uns, um den prognostizierten Nahrungsengpass abzuwenden? Neben den hoch gehandelten Algen und Insekten besitzen besonders auch Flechten großes Potenzial als Nahrungsquelle der Zukunft. Die widerstandsfähigen Flechten, die nicht allzu selten mit Moosen verwechselt werden, können als Superfood begeistern, wirken als Medizin – und wachsen sogar am Mars! Die Flechte, deren Organismus aus Pilzen und Algen besteht, ist in Form der gewöhnlichen Gelbflechte bereits vermehrt in Städten und am Land zu finden. UNSEEN EDIBLE imaginiert eine Gesellschaft, in der Flechten weithin verbreitet und genutzt werden. Erste geschmackliche Ausblicke bieten Flechtenkostproben, ein Film sowie die Brettjause mit Flechtenbrot und Flechtenschnaps.

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Brotbackevents: Sa 29.9.+Fr 5.10., 11–18 Uhr

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Verkostung „Brettjause“: So 7.10., 12–14 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Food in Progress

FLAVOUR COLLAGE WORKSHOP: EDIBLE NEUBAU

Namuun Zimmermann / Kevin Smeeing

Wie schmeckt der 7. Bezirk? Geschmack, Erinnerungen und Geschichten sind Faktoren, die uns Menschen miteinander verbinden. Ziel von EDIBLE NEUBAU ist es, Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit unterschiedlichen Hintergründen zusammenzubringen, um gemeinsam ein alternatives essbares Architekturmodell von Neubau zu kreieren. Die deutsche Designerin Namuun Zimmermann und der niederländische Designer Kevin Smeeing laden dazu ein, unter Berücksichtigung lokaler Gegebenheiten eine neue Form der gemeinsamen Tischkultur zu entwickeln. Denn: In Zeiten zunehmender Polarisierung ist es wichtig, die kulturelle Vielfalt einer Stadt wie Wien zu zelebrieren. In diesem Sinne soll das spielerische Kombinieren von Aromen und Zutaten als Medium verstanden werden, das den Dialog fördert. Jeden Tag entsteht ein neues Dessertvariationen-Neubau, das anschließend vernascht werden darf.

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Workshops: Fr 28.9.+Sa 29.9.+So 30.9.+Sa 6.10.+So 7.10.,
15–18 Uhr

Begrenzte Plätze

Anmeldung unter flavour.collage@gmail.com

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital
7., Apolllogasse 19

Food in Progress

HANDHANDPICKED BY – BAKING, SPROUTS & ELDERFLOWERS

Pauline Bouzek / Maureen Kägi

HANDHANDPICKED BY untersucht die Möglichkeiten urbaner Nahrungsgewinnung auf dem Gelände rund um die Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital. Als Reaktion auf die Vegetation der Örtlichkeit beleuchtet das Projekt in einem installativen Setting die Bedeutung und Erzeugung von Urban Nutrition, erforscht ungenutztes Nahrungspotenzial und macht damit verbundene Kreisläufe sichtbar. Konkrete Ergebnisse können vor Ort verkostet werden: So wird die Ernte des vorgefundenen Nutzgartens zu saisonalen Erzeugnissen verarbeitet und aus einer mithilfe lokaler Bakterien gezüchteten Sauerteigkultur entsteht ein hauseigenes Festivalbrot. Regionaler geht es kaum!

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Brotbackevents:

Sa 29.9.+Fr 5.10.+So 7.10., 11–18 Uhr

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital
7., Apolllogasse 19

Food in Progress

BEYOND TASTE – A MULTI-SENSORIAL SERIES OF TABLEWARE

Teresa Berger

Das Auge isst mit, besagt eine bekannte Redewendung. Weit über die reine Nahrungsaufnahme und das Geschmackserlebnis hinaus geht es beim Essen heute sogar um noch mehr: Es geht um das Zusammenspiel aller Sinne, um eine multisensorische Wahrnehmung. Diese Erkenntnis bildet die Grundlage des Projektes BEYOND TASTE, das haptische Erfahrungen und taktile Erlebnisse in Zeiten fortschreitender Digitalisierung ins Zentrum rückt. Mithilfe der gleichnamigen achteiligen Geschirrsreihe sollen Theorien der Gastrophysik greifbar und sensorische Esserlebnisse positiv beeinflusst werden. BEYOND TASTE untersucht die Synergie von Nahrungsmittelherkunft, -zubereitung sowie -aufnahme und sucht nach neuen Wegen, die Kreativität der Gastronomie von der Küche bis an den Tisch zu transportieren.

Tägliches Tasting:

Vom 29.9 bis 7.10. können Besucherinnen und Besucher jeweils von 17 bis 18.30 Uhr Snacks und Desserts auf einem anderen Teil der Geschirrsreihe probieren.

28.9.–7.10., tgl. 11–20 Uhr

Cocktail: Sa 29.9., 17–20 Uhr

Dinner Night: Fr 5.10., 20 Uhr

Finissage: So 7.10., 17–20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Präsentation

DESIGN NITE & MASTERCLASS – MARTÍ GUIXÉ: DESIGN AS TOOL FOR EMPOWERMENT

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure / MAK / IDRIV – Institute of Design Research

Wirtschaftsagentur Wien, MAK und StadtFabrik laden zu einem Workshop und Vortrag von und mit Martí Guixé. Der Katalane steht als „Antidesigner“ für eine Entwurfspraxis, welche prozesshaft unsere Arbeits-, Denk- und Lebensweisen verändert. In seinen Projekten hat er sich unter anderem intensiv mit dem Thema Food and Design auseinandergesetzt.

Masterclass – Workshop mit Martí Guixé

In seinen Projekten und Publikationen („Social Movement Design Book“ und „Food Design“) vermittelt Guixé eine aktuelle und zukunftsfähige Rolle von Design im Hinblick auf ideologische, ökologische und soziokulturelle Gewohnheiten. Design als Werkzeug zur Selbstermächtigung ist der erste Schritt zu einer positiven Veränderung bestehender Verhaltensmuster. Martí Guixé erarbeitet gemeinsam mit dem Team der StadtFabrik und Teilnehmenden des Workshops Strategien für den positiven Wandel. Die StadtFabrik, ein Kooperationsprojekt der Wirtschaftsagentur Wien mit dem MAK, kuratiert vom IDRIV –

VIENNA DESIGN WEEK

Institute of Design Research Vienna, engagiert sich für die Entdeckung und Sichtbarmachung urbaner Potenziale in der Kreativwirtschaft.

Workshop: Di 2.10., 12–17 Uhr
Begrenzte Plätze
Anmeldung unter www.mak.at/vdw2018

Keynote von Martí Guixé

In seinem Vortrag gibt Martí Guixé Einblick in seine vielseitigen Ideen, Publikationen und Projekte. Mit fantasievollen Erfindungen – von Partybechern, die mit Essen und Anweisungen für die Gäste dekoriert sind, bis hin zum Lollipop mit Orangenkern, der nach dem Essen gepflanzt werden soll – regt er dazu an, unser eigenes Konsum- und Verbrauchsverhalten bewusst zu beobachten und zu verändern.

Talk: Di 2.10., 19 Uhr
Eintritt frei
MAK
1., Stubenring 5

Führung

DEPARTURE TOUR 1: URBAN PRODUCTION

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Wie können Lebensmittel nachhaltig und ressourcenschonend im urbanen Kontext produziert werden, welche neuen Nahrungsquellen lassen sich erschließen? Ansätze aus der Kreislaufwirtschaft, der Zero Waste-Bewegung und dem Industriedesign zeigen, wie zukunftsweisende städtische Lebensmittelproduktion funktionieren kann. Die departure Tour stellt die Lebensmittelproduktion und deren Impulse aus der Kreativwirtschaft und Design in den Fokus. Besucht werden Wiener Unternehmen wie die Pilzproduktion Hut & Stiel, die Insektenzucht Zirp und das Traditionshaus Staud's, welches seit 1883 im 16. Gemeindebezirk Obst und Gemüse zu Delikatessen veredelt.

Mo 1.10., 14 Uhr
Eintritt frei
Begrenzte Plätze
Anmeldung unter departure@wirtschaftsagentur.at
Treffpunkt wird bei Bestätigung der Anmeldung genannt

Führung

DEPARTURE TOUR 2: FUTURE HOSPITALITY

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Die immer individuelleren Ansprüche an Lebensmittel und deren Konsum erfordern innovative Konzepte von Design und Gastronomie. Sei es der Wunsch nach einem besonderen Genusserlebnis, verschiedene kulturell oder ethisch geprägte Ernährungsweisen oder die immer stärker in den Fokus rückenden Unverträglichkeiten.

VIENNA DESIGN WEEK

Welche Antworten finden Kreative auf diese Herausforderungen? Wie werden neue Verweilorte definiert, die sich nicht nur dem Produkt, sondern auch neuen gesellschaftlichen Strukturen, dem Lokalkolorit und der Vermittlung von Handlungsanweisungen widmen? Die departure Tour in Zusammenarbeit mit dem DNA Club stellt neue Formen von Tischkultur und Gastlichkeit in den Fokus. Exemplarisch wird das Projekt Weitsicht Cobenzl vor Ort mit seinen Initiatoren und Impulsgebern diskutiert. Unter anderem mit: Christiane Bertolini, Katha Häckel-Schinkinger, Martina Rohla, chmara. rosinke, REALARCHITEKTUR, mostlikely und Lohbergerger Küchen.

Mi 3.10., 15 Uhr

Eintritt frei

Begrenzte Plätze

Anmeldung unter departure@wirtschaftsagentur.at

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Talk

DEPARTURE TALK 1:

URBAN FOOD STRATEGIES

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Die Verschwendung von Lebensmitteln, lange Transportwege und damit einhergehender Nährstoffverlust, Gesundheitsgefährdung durch Pestizide, sowie die Folgen des Klimawandels erfordern neue Formen der Nahrungsgewinnung um als Stadt zukunftsfähig zu bleiben. Ungenutzte Ressourcen der Stadt werden durch Kreislaufwirtschaft, symbiotische Transportsysteme, Urban und Indoor Farming aktiviert. Alternative Nahrungsquellen wie Flechten, Abfall oder Algen durch innovative Designlösungen sichtbar gemacht. Anknüpfend an eine Lecture der Niederländerin Marije Vogelzang, in der sie ihre kreative Praxis des Um- und Neudenkens der gegenwärtigen Essenskultur skizziert werden im departure Talk innovative Konzepte städtischer Lebensmittelproduktion diskutiert.

Lecture: Marije Vogelzang (Eating Designer)

Panel mit: Hanni Rützler (future food studio),

Kathrina Dankl (Studio Dankl), Daniel Podmirseg

(vertical farm institute)

Moderation: Ute Woltron (Autorin und

Journalistin)

Mo 1.10., 18 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital

7., Apollogasse 19

Talk

DEPARTURE TALK 2:

DESIGNING THE EXPERIENCE – FOOD AND BUSINESS

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Designschaffende liefern Lösungen für neue gesellschaftliche Fragestellungen rund ums Thema Gastronomie. Wie sieht eine zeitgemäße Kaffeehaus-, Heurigen- und Beisikultur in Wien aus? Was sind die Parameter für Angebot und Atmosphäre? In enger Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Kunden werden die Wechselwirkungen von Design und Nahrungsmittelkonsum erarbeitet. Was bedeutet das für das Gedeck, die Speisekarte oder Food Event der Zukunft? Der departure Talk widmet sich dem Thema der Future Hospitality, spricht der Gastlichkeit und Tischkultur der Zukunft.

Mit: Milena Broger (Küchenchefin und Autorin),
Konstantin Fillipou (Sternekoch und Gastronom),
Andrea Lenardin (a l m project), Leonid Rath (J. & L. Lobmeyr)
Moderation: Annette Ahrens (Tafelkulturistin)

Mi 3.10., 18 Uhr

Start: Festivalzentrale im Sophienspital
7., Apollogasse 19

Präsentation

DINNER NIGHT

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Die Gewinnerinnen und Gewinner der departure challenge Urban Food & Design präsentieren in verschiedenen Stationen neuartige Nahrungsmittel und Arten des Konsums. Welche Rolle spielen Tastsinn und Gehör beim Essen? Wie schmecken Flechten und wie werden sie zubereitet? Welche Rolle spielt das Setting? Wohin entwickelt sich das Tischgeschirr? Und wie funktioniert eine gemeinsame Mahlzeit in der digitalen Realität? Alle Stationen laden zur Interaktion und Verkostung ein. First come, first served. Das Pop-up-Café auf dem Festivalgelände bleibt für den größeren Hunger geöffnet. Die departure Challenge Urban Food & Design wurde im Vorfeld des Festivals von der Wirtschaftsagentur Wien gemeinsam mit der VIENNA DESIGN WEEK ausgeschrieben.

Fr 5.10., 20 Uhr

Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital
7., Apollogasse 19

Präsentation

VIENNA CALLING: CREATIVES – BRUNCH

Wirtschaftsagentur Wien, Kreativzentrum departure

Die Wirtschaftsagentur Wien fördert kreatives Unternehmertum – von Design und Mode bis zu Architektur und Musik. Die Expertinnen und Experten der Wirtschaftsagentur Wien stellen

VIENNA DESIGN WEEK

bei diesem Vernetzungsbrunch die im Jänner 2019 startende Förderung Vienna Calling: Creatives vor. Mit diesem Call werden internationale und österreichische Kreativunternehmen bei der Umsetzung von (kooperativen) Projekten in Wien unterstützt. Pro Projekt stehen dabei bis zu 150.000 Euro zu Verfügung. Der Brunch wird von und bei friendship.is präsentiert. Die auf Kooperation und Kommunikation spezialisierte Konzeptagentur wird einen kleinen aber feinen Ausschnitt des kreativwirtschaftlichen Schaffens in Wien zeigen und mit einer kulinarischen Intervention abrunden.

Sa 29.9., 11–13.30 Uhr

Eintritt frei

Begrenzte Plätze

Anmeldung unter departure@wirtschaftsagentur.at

Adresse wird bei Bestätigung der Anmeldung genannt

VIENNA DESIGN WEEK

VIENNA DESIGN WEEK im Web

Homepage: www.viennadesignweek.at

Facebook: www.facebook.com/VIENNADESIGNWEEK

Instagram: www.instagram.com/VIENNADESIGNWEEK

Twitter: www.twitter.com/VIENNADESIGN

Pinterest: www.pinterest.com/vdesignweek

#viennadesignweek #vdw2018

VIENNA DESIGN OFFICE

Rechte Wienzeile 29/2B, 1040 Wien

T: +43 (0)1 890 63 93

office@viennadesignweek.at

Pressekontakt

a b c works

Ana Berlin, Barbara Kovar, Franziska Laski, Vanessa Lindenau

media@abc-works.today

pr@abc-works.today

+43 660 47 53 818

VIENNA DESIGN WEEK

Sponsoren und Partner

PUBLIC PRINCIPAL PARTNER



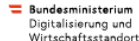
PRINCIPAL PARTNERS



SUPPORTING PARTNERS



PUBLIC PARTNERS



OFFICIAL AIRLINE PARTNER



GENERAL PARTNERS



PREMIUM MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER ON AIR



CATERING PARTNER



GUEST COUNTRY



HOTEL PARTNERS



MEDIA PARTNERS



PARTNER FESTIVALS & INSTITUTIONS

