

Ein gemeinsames Projekt der Wirtschaftsagentur Wien und des MAK
A joint project of the Vienna Business Agency and the MAK

EAT LOVE

Essensräume von morgen
Tomorrow's Food and Food Spaces

Design und Kuratorenschaft Design and Curatorship *studio mobil / think tank station*
urbanthinktank_next:
Hubert Klumpner, Michael Walczak

Kuratorisches Team Curatorial Team
Wirtschaftsagentur Wien Vienna Business Agency: Elisabeth Noever-Ginthör, Alice Jacobasch
MAK: Astrid Böhacker

Produktion Production
Anne Graupner
Alejandro Jaramillo Quintero
Seidl Sails: Andrea Seidl
Integral Designers: Ruedi & Vera Baur

Termine Dates
27. – 29.5.2021: MAK, Stubenring
25. – 27.6.2021: Viktor-Adler-Markt
29. – 31.7.2021: Naschmarkt
3. – 4.9.2021: Museumsquartier, Az W, Konferenz PLANET MATTERS Conference
1. – 3.10.2021: VIENNA DESIGN WEEK, Festivalzentrale am festival headquarters at Sachsenplatz

Besonderer Dank an Special thanks to
Biorama: Thomas Weber
ETH Zürich, D-MAVT, LEC:
Prof. Dr. Reza S. Abhari
Sascha Obrecht
VIENNA DESIGN WEEK: Lilli Hollein, Alexandra Bruckner
Wiener Bezirksvorsteher Vienna District Heads (1., 6., 7., 10., 20. Bezirk district)
Wiener Magistratsabteilungen Vienna Municipal Departments MA 36, MA 46, MA 59

Standort Location MAK mit with
die Angewandte, Department for Special Topics in Architecture Design: Prof. Anton Falkeis

Standort Location Viktor-Adler-Markt mit with
superwien: Roland Krebs, Stefan Mayr
urbanthinktank_next Sarajevo: Adnan Pašić, Gordana Memisevic, Jasmin Sirčo

Standort Location Naschmarkt mit with
urbanthinktank_next Medellín: Alejandro Restrepo-Montoya, Diego Ceresuela-Wiesmann

Standort Location Sachsenplatz in Kooperation mit der in cooperation with the VIENNA DESIGN WEEK
Mostlikely Wien Vienna: Mark Neuner, Irina Nalis, Marlene Lötsch

Mit Beiträgen von With contributions by
Vanessa Braun & Daniel Löschenbrand
Jakob Bretterbauer & bE Design Studio
Ana Maria Chiriac & Katharina Saueremann
Anastasia Eggers & Ottonie von Roeder
Urška Golob & Fransisca Tan
Lukas Feireiss
Armando Silva
Restaurant Salonplafond im MAK: Peter Eichberger

und Interventionen der Künstler*innen der Ausstellung CLIMATE CARE and interventions by the artists of the exhibition CLIMATE CARE

Dokumentation Documentation & Film Screening
Klearjos Eduardo Papanicolaou

Konferenz Conference
PLANET MATTERS, Az W
Teilnehmer*innen Participants of the Panel EAT LOVE
Atelier Bow-Wow: Momoyo Kaijima (Tokyo)
Derman Verbakel Architecture: Els Verbakel (Tel Aviv)
Holly Jean Buck (Buffalo)
chmara.rosinke: Maciej Chmara (Wien Vienna, Berlin, Warschau Warsaw)
Conceptual Devices: Antonio Scarponi (Zürich Zurich), Armando Silva (Bogotá)
Anna Heringer (Laufen)
honey & bunny: Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter (Wien Vienna)
Livin Farms: Katharina Unger (Wien Vienna, Hong Kong)
urbanthinktank_next: Hubert Klumpner, Michael Walczak (Zürich Zurich)

Förderer Sponsor  Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie


Premium Sponsor


Premium Partner



Niemals zuvor besaßen Städte eine größere Anziehungskraft. Um lebenswert zu bleiben, benötigen sie langfristige Alternativen zur herkömmlichen Nahrungsmittelproduktion. Die Fragen der Herstellung, des Vertriebs, der Vermarktung und Kommunikation von Lebensmitteln sind in diesem Zusammenhang grundlegend. Seit mehr als drei Jahren betrachtet die Wirtschaftsagentur Wien nun die Zukunft von Nahrungsmitteln im Hinblick auf Innovation, Produktion, Vertrieb und Konsum und setzt dabei auf den positiven Einfluss von Kreativen, die neue Ideen entwickeln.

Mit dem Projekt *EAT LOVE*, das aus der *studio mobil / think tank station*-Tour, einem Beitrag zur Ausstellung *CLIMATE CARE*, einem Panel bei der *PLANET MATTERS*-Konferenz im Architekturzentrum Wien (Az W) und einem im Vorfeld der Biennale ausgeschriebenem Kreativwettbewerb besteht, stehen neue Ideen rund um das Thema Nahrungsmittel und Essensräume von morgen im Fokus.

Eine mit der Krise einhergehende Chance

Der Sommer 2020 war geprägt von der Covid-19-Pandemie, die Wirtschafts- und Beschäftigungszahlen brachen in Wien ein, und das Bruttoinlandsprodukt der Stadt sank um erschütternde 6,6%. Dennoch bot diese Situation auch ein Experimentierfeld zur Erforschung der Stadt in der Krise. Nach dem ersten Lockdown nahmen Hubert Klumpner und Michael Walczak einen Auftrag der Technischen Universität Wien an, zu untersuchen, wie die für die Stadt essenziellen Gesundheits- und Nahrungsmitteldienstleistungen von Design profitieren können. Wien schien extrem leer; die Passagierzahlen des Flughafens lagen 75% unter denen des Vorjahres, sodass die Touristenmassen in der Stadt ausblieben. Diese Situation war eine Gelegenheit für Wien, sich selbst neu zu erfinden, und für die Menschen, die magische Urbanität der Stadt wiederzuentdecken. Für zwei Wochen wurde der Prototyp der *think tank station*, das „studio mobil“, zum Treffpunkt für 24 Student*innen und Vertreter*innen aus der Kultur-, Wissenschafts- und Intellektuellenszene Wiens. Das „studio mobil“ avancierte zu einem Ort des Aktivismus und des Austauschs, an dem 100 Ideen für Wien – jenseits des früheren Klischees von der Stadt – gesammelt wurden und man sich für die moderne, alltägliche Normalität der Stadt sowie für die Integration und Inklusion aller in Wien lebenden Menschen einsetzte.



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner & Michael Walczak / Foto Photo: Klearjos Eduardo Papanicolaou

2020 wurde *studio mobil* zur Freiluftuniversität während der TU Wien-Gastprofessur
In 2020 *studio mobil* became the open-air university during TU Vienna guest professorship

Cities have never held greater appeal. In order to remain liveable, they need long-term alternatives to conventional food production. The questions of production, distribution, marketing, and communication of food are fundamental in this regard. For over three years now the Vienna Business agency has been looking at the future of food in terms of innovation, production, distribution, and consumption with an emphasis on the positive impact creatives have by developing new ideas.

With the *EAT LOVE* Project consisting of the *studio mobil / think tank station* tour, a contribution at the *CLIMATE CARE* exhibition, a panel at the *PLANET MATTERS* Conference at the AZW, and a creative challenge tendered prior to the Biennale new ideas around the topic of tomorrow's food and food spaces are in focus.

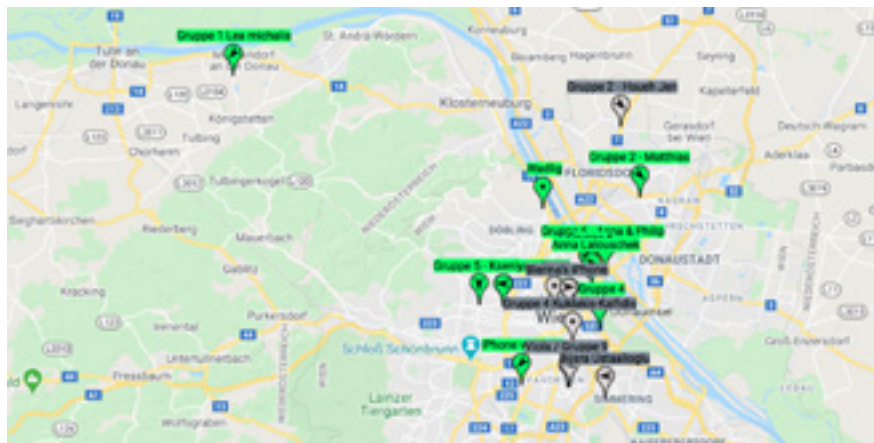
Opportunity inscribed in crisis

The summer of 2020 was marked by the Covid-19 pandemic, the economy and the employment in Vienna dropped, and the city's GDP sank staggering 6,6%. Still, this situation also provided a laboratory of opportunities to research the city during crisis. After the first lock-down, Hubert Klumpner and Michael Walczak accepted a mandate from the Vienna University of Technology to examine how the essential services of health and food for the city can benefit from design. Vienna felt intensely empty; the airport with 75% below the numbers of the previous year, left the city without tourist masses. This situation was the moment for Vienna to reinvent itself and for people to rediscover the city's magical urbanism. For two weeks, the *think tank station* prototype "studio mobil" became the meeting place for 24 students and ranks of protagonists of Vienna's culture, science, and intellectual scene. The "studio mobil" became a place of activism and exchange, collecting 100 ideas for Vienna, beyond the cliché of Viennas past, committed to the modern normal of the everyday city and the integration and inclusion of all people living in Vienna.



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner & Michael Walczak

studio mobil am Hochstrahlbrunnen in Wien, Sommer 2020
studio mobil at the „Hochstrahlbrunnen“ in Vienna, summer 2020



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner & Michael Walczak

Sammeln von 100 Ideen für Wien: Echtzeit-Tracking von *studio mobil*-Aktivitäten, 2020
Collecting 100 ideas for Vienna: Real-time tracking of *studio mobil*-activities, 2020

Konzepte zum Einsatz von *studio mobil / think tank station*

2021 ist *studio mobil / think tank station* zurück und lädt von Mai bis Oktober zu einer Reise ein, die ein visionäres städtisches Freiluftlabor vorstellt, das sich intensiv mit Ideen rund um die Zukunft des Essens auseinandersetzt. Indem *studio mobil / think tank station* durch die Stadt tourt, auf die Straße geht und fünf Sessions mit mehr als 20 Partnern durchführt, fungiert es als nomadische Outdoor-Agora. Als alternative Form städtischer Praxis lädt die *think tank station* Menschen zur Teilnahme ein, Wissen über Lebensmittel zu (re)aktivieren, zu sammeln und zu teilen. Sie präsentiert Workshops, Diskussionen und Vorträge rund um alternatives Essen und Essensräume als neu aufkommendes Thema, das uns alle betrifft.

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* sieben Tage pro Woche rund um die Uhr Dienstleistungen und Infrastruktur sowie Unterschlupf, Licht, eine Bibliothek, Auführungen, informelle Zusammentreffen, einen Marktplatz und eine kontinuierliche Versorgung mit Stoff zum Nachdenken, jedoch ohne Benzin – kurzum eine großformatige mobile Skulptur, die im öffentlichen Raum verankert ist.

Aus dem Blickwinkel von Architektur und Design fungiert *studio mobil / think tank station* als Ausgangspunkt für die Idee einer Esskultur von morgen. Die Station bietet inklusives, kollektives, experimentelles Lernen, Forschen, räumliche Untersuchung, systemisches zyklisches Denken sowie Wissenstransfer, der aus der Komplexität und Widersprüchlichkeit der modernen Stadt hervorgeht. In Zusammenarbeit mit der *PLANET MATTERS*-Konferenz im Az W wird die *think tank station* eine alternative Stadtvision für Wien diskutieren, dokumentieren, organisieren und planen; mit dem Ziel, unseren städtischen Werkzeugkasten zu einem analogen Handbuch sowie einer digitalen Quellensammlung zu erweitern. Ausgestattet mit Neugier, wie die Intelligenz der existierenden Stadt Architektur und Stadtgestaltung aktivieren kann, indem sie nach dem sucht, was bereits vorhanden ist, das Unsichtbare sichtbar macht, das Inkrementelle, Temporäre, Kollektive, Grundsätze und Strategien verfolgt und sammelt.

Concepts of enabling *studio mobil / think tank station*

2021, the *studio mobil / think tank station* is back and invites from May to October to a journey imagining a visionary city outdoor-laboratory, engaging ideas around the future of food. By touring the city, taking the streets, performing five sessions with more than 20 partners the *studio mobil / think tank station* acts as a nomadic outdoor agora. As an alternative form of urban practice the *think tank station* welcomes people to participate by (re)activating, collecting, and sharing knowledge about food. Presenting workshops, debates, and lectures around alternative food and food spaces as the emerging theme that concerns all of us. Based on the idea of a gasoline station for the post-fossil age — perhaps one of the most iconic 20th-century purpose-built infrastructures—*studio mobil / think tank station* provides 24/7 services and infrastructure, including shelter, light, a library, performances, informal encounters, market, and a continuous supply of food for thought, but without gasoline—in short, a large-scale mobile sculpture anchored in public space.

Through the lens of architecture and design *studio mobil / think tank station* acts as a starting point for the idea of tomorrow's food culture. The station offers inclusive, collective, experimental learning, researching, spatial exploration, systemic circular thinking, and knowledge transfer born out of the contemporary city's complexity and contradictions. In conjunction with the *PLANET MATTERS* Conference at the Az W, the *think tank station* will discuss and document, organize, and project an alternative urban imaginary for Vienna with the ambition to expand our urban-tool box into an analog manual and a digital sourcebook. Equipped with the curiosity about how the existing city's intelligence can activate architecture and urban design, looking for what is already existing, making the invisible visible, hunting and gathering the incremental, the temporary, the collective, precepts, and strategies.



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner & Michael Walczak

2021: Durch die Stadt touren und fünf Sessions mit mehr als 20 Partnern durchführen
2021: Touring the city, taking the streets performing five sessions with more than 20 partners



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner,
Michael Walczak & Alejandro Jaramillo Quintero

studio mobil / think tank station
beim MAK – Museum für angewandte Kunst Wien
at the MAK – Museum of Applied Arts Vienna

Eine Ausstellung, die auf die Straße geht und für alle Bürger*innen da ist

Im MAK werden diese transskalaren Perspektiven so präsentiert, dass sie eine Brücke zu Globalem, Regionalem und Lokalem mit Zugang zu einer digitalen Plattform schlagen und eine kreative Nutzung gemeinsamer Werkzeuge entwickeln. Der daraus entstandene Katalog ist als Handbuch städtischer Vorstellungen in vier nahtlos ineinander übergehenden Kategorien zu den Themen Nahrung, Wohnung, Bewegung und Erzeugung organisiert.

Die Ergebnisse von *studio mobil / think tank station* werden in Form von Dokumentarfilmen und Interviews in die Hauptausstellung *CLIMATE CARE* übermittelt. So verbinden sie den Veranstaltungsort im Freien mit der Subkultur der Stadt und bieten alternative Formate für die Entwicklung einer Urbanität von gesellschaftlicher und ökologischer Gerechtigkeit, die von den Menschen ausgeht. Die entwickelten Pilotprojekte und Messungen werden auf eine Installation projiziert, die die vorgeschlagenen prototypischen städtischen Instrumente und Grundsatzempfehlungen für konkrete Stätten in und um Wien untersucht.



QR-Code

für Programm, Tour-Standorte
und weitere Informationen
for program, tour locations
and more information

„Method Designing“ (Methodengestaltung) für eine forschende Gemeinschaft

Studio mobil / think tank station bietet eine dauerhafte und belastbare Gemeinschaft, die in ihren Ursprüngen, Perspektiven und Einflüssen wirklich global ist und sich mit gewöhnlichen Menschen, Schüler*innen, Lehrer*innen, Institutionen und Mentor*innen aus Wien, Zürich, Berlin, Sarajevo, Medellín, Kapstadt und der Welt auseinandersetzt. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit zur Bereitstellung relevanter Inhalte und Programme mit lokaler Auswirkung. Die Gemeinschaft teilt gemeinsame Werte und glaubt an die Macht des Designs, zu verwandeln, auszugleichen und zu Solidarität in der Gesellschaft beizutragen – indem sie eine Organisation bildet, die sich einer Methode und einem Prozess kontinuierlicher Neuerung verschrieben hat, neue Herausforderungen annimmt und in Zeiten der Krise Chancen erkennt. Eine Gemeinschaft, die entschlossen ist, das gewonnene Wissen und die gesicherten Vorteile mit anderen Designer*innen und der Gesellschaft insgesamt zu teilen und an diese weiterzugeben.

In diesem Sinne zeigen die fünf Gewinnerprojekte des Kreativwettbewerbs *EAT LOVE* neue Wege für Produktion, Konsum und Reflexion der Nahrungsmittelkette auf. Die Projekte, die als Zusatzmodule für die Station konzipiert sind, werden an den Kontext der verschiedenen Standorte angepasst und bieten einer breit gefächerten Gruppe von Akteur*innen eine gemeinsame Grundlage.

studio mobil / think tank station zielt darauf ab, einen Platz für Inklusion und Integration, Essen und Diskussion rund um die Themen Essen und Essenskultur für alle in Wien lebenden Menschen zu schaffen.

Taking to the streets, an exhibition for all citizens

Inside the MAK, these trans-scalar perspectives will be presented bridging the global, regional, and local with access to a digital platform, developing a creative common of shared tools. The developed catalog is structured as a manual of urban imaginaries in four seamless categories relating to Nurturing, Dwelling, Moving, and Generating.

The findings of the *studio mobil / think tank station* are broadcasted into the main exhibition on *CLIMATE CARE* with documentary films and interviews, linking the out-door venue with the city's subculture, offering alternative formats of developing an urbanism of social and environmental justice emerging from the people. The developed pilot-projects and measurements will be projected into an installation, testing the prototypical urban-tools and policy recommendations, proposed for concrete sites in and around Vienna.

“Method Designing” for a researching community

Studio mobil / think tank station is providing an enduring and resilient community, genuinely global in its origins, perspectives, and impact. Engaging with ordinary people, students, teachers, institutions, and mentors from Vienna, Zurich, Berlin, Sarajevo, Medellín, Cape Town, and the World. The project will collaborate on providing relevant content and program for local impact. the community shares common values believing in the power of design in transforming, equalizing, and contributing in solidarity to society. By forming an organization committed to a method and process of continuous innovation, embracing new challenges, and realizing opportunities in times of crisis. A community that is determined to share and transfer the knowledge gained, and the benefits secured to the other designers and society at large.

Joining in on that spirit the five winner projects of the creative challenge *EAT LOVE* will showcase new ways of producing, consuming, and reflecting the food supply chain. The projects, conceptualised as plug-ins to the station, will be adapted to the context of the different locations and offer a common ground to a diverse group of actors.

studio mobil / think tank station aims to create a place for inclusion and integration, eating, and discussion around the topics of food and food culture for all the people living in Vienna.

With cities that appear more extreme and divisive, it is profoundly important to provide inclusion models, examples, prototypes, a common ground, communities that embrace diverse views and work to achieve global, regional, and local benefits. The design of our daily food environment is the backbone of this attitude. These are tasks that are not easy to describe, acquire, implement, and revise, but these are the tasks which lie at the core of *EAT LOVE*.

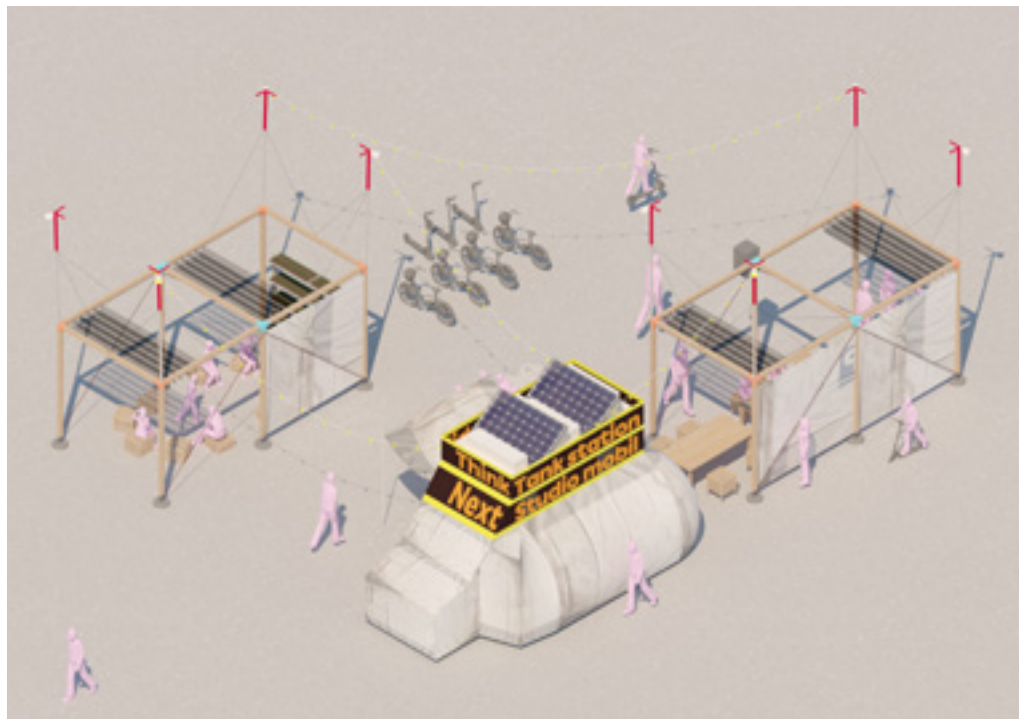
Text

urbanthinktank_next: Hubert Klumpner, Michael Walczak
Vienna Business Agency: Elisabeth Noever-Ginthör, Alice Jacobasch

Angesichts von Städten, die immer extremer und polarisierender erscheinen, ist es von großer Bedeutung, Inklusionsmodelle, Beispiele, Prototypen, eine gemeinsame Grundlage und Gemeinschaften bereitzustellen, die unterschiedliche Sichtweisen vereinen und so daran arbeiten, globale, regionale und lokale Vorteile zu erzielen. Die Gestaltung unserer täglichen Nahrungsmittel ist das Grundgerüst für diese Haltung. Dies sind Aufgaben, die nicht leicht zu beschreiben, zu erwerben, zu implementieren und zu korrigieren sind, doch dies sind die Aufgaben, die den Kern von *EAT LOVE* bilden.

Text

urbanthinktank_next: Hubert Klumpner, Michael Walczak
 Wirtschaftsagentur Wien: Elisabeth Noever-Ginhör, Alice Jacobasch



© urbanthinktank_next: Hubert Klumpner, Michael Walczak & Alejandro Jaramillo Quintero

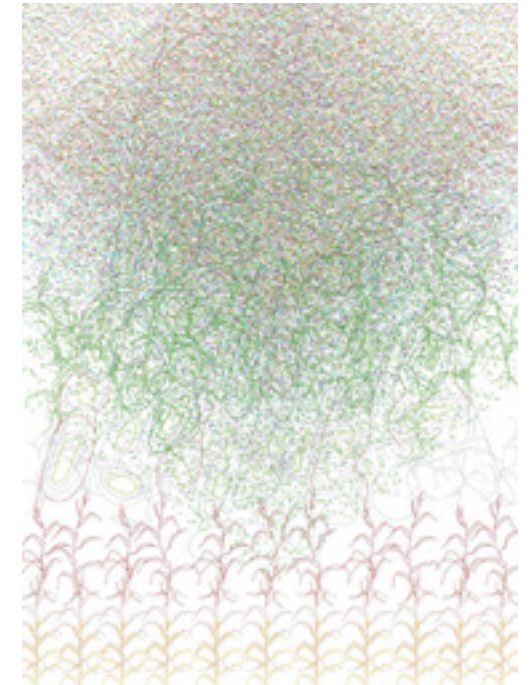
studio mobil / think tank station bietet 24/7 Dienstleistungen und Infrastruktur
 studio mobil / think tank station provides 24/7 services and infrastructure

CREATIVE CHALLENGE Gewinnerprojekte **Winning projects**

Common Growth

Ana Maria Chiriac & Katharina Saueremann

Common Growth schlägt eine neue Art von Urbanismus vor, indem es ein Stück Stadt als agrarökologisches Modell entwirft, das den sozialen Wohnbau und Permakultur-Zonen verbindet. Das Leben in der Nähe der Lebensmittelproduktion stimuliert die Entwicklung einer neuen Gemeinschaft und sozialer Netzwerke, indem Lebensmittel und Bildung als Gesprächsanlass genutzt werden. Im Fokus der Lernerfahrung stehen Kinder und ihre Begegnungen und Erfahrungen mit natürlichen Prozessen, um auf diese Art und Weise auch in der breiteren Gesellschaft ein Verständnis für die fragile Verbundenheit zwischen Natur und Mensch zu schaffen. Wir denken an eine Stadt mit neuen Werten, die unsere Gewohnheiten als Bürger*innen prägen und einen neuen generationenübergreifenden Lebensstil in Synergie mit der natürlichen Welt fördern, indem wir die Lebensmittelproduktion und den Wert eines fruchtbaren Bodens in den Vordergrund rücken.



© COMMON GROWTH (Ana Maria Chiriac & Katharina Saueremann), 2021

Common Growth proposes a new type of urbanism by designing a piece of the city as agro-ecological land, which combines urban social housing settlements and permaculture zones. Living in proximity to food production stimulates community development and social connection by using food and education as a conversation starter. Children are placed at the center of the learning experience, encouraging encounters with natural processes to foster a society's broader understanding of the fragile system of interconnectedness between nature and humans. We envision a city with a new set of values that shape our habits of citizenship and promote a new intergenerational lifestyle in synergy with the natural world, by putting food production and the value of fertile soil in the foreground of attention.

**cucinaAlchimia –
Institut für experimentelle Kulinarik
Institute for Experimental Culinary Arts**

Jakob Bretterbauer & bE Design Studio

An der Schnittstelle zwischen Design und Kochkunst widmet sich die *cucinaAlchimia* kausalanalytischen Fragestellungen rund um Ressourcen, Wertvorstellungen und deren möglicher Verschiebung. Für die VIENNA BIENNALE FOR CHANGE 2021 konzipiert die *cucinaAlchimia* eine Installation, die der Erforschung und Vermittlung von Synergieeffekten zwischen angewandter, bildender und darstellender Kunst sowie Kulinarik dient. Aus Holz und Food-Waste entsteht sowohl eine Kleinserie von Beleuchtungsobjekten als auch ein mehrgängiges Menü. Der Herstellungsprozess eines Objekts wird hier mit dem eines Gerichts verknüpft. Dadurch verfügt das fertige Objekt über einen reichen Katalog subjektiv-emotionaler Werte, was umgekehrt auch für das entstehende Mahl gilt.

At the interface between design and the art of cooking, *cucinaAlchimia* is dedicated to causal-analytical questions regarding resources, values and ideals, as well as a possible shift of these values and ideals. For the VIENNA BIENNALE FOR CHANGE 2021, *cucinaAlchimia* is designing an installation which serves the exploration and teaching of synergy effects between applied, fine, as well as performing art and culinary art. A small series of lighting objects as well as a multi-course menu are being made of wood and food waste. The production process of an object here is linked to the production process of a meal. Consequently, the finished object possesses a rich catalog of subjective-emotional values which reciprocally also applies to the meal being created.

The Flavour of Compassion

Urska Golob & Fransisca Tan

Stellen Sie sich eine Zukunft vor, in der Mitgefühl durch Essen und seine Gestaltung wahrgenommen, ja sogar hervorgerufen wird. Hat es einen Geschmack? Und wenn Ja, welchen Geschmack, welchen Geruch, welche Farbe, Form oder Textur hat das Mitgefühl?

Würde dies die Gesellschaft beeinflussen, unsere Einstellung und den Konsum von Lebensmitteln verändern? Wie würden wir in einer Kultur interagieren, in der Mitgefühl als Basis sozialer Nachhaltigkeit anerkannt wird – in der es in Traditionen so verwoben ist, dass wir Mitgefühl über unsere Sinne wahrnehmen und sogar kultivieren können, als wäre es so offensichtlich wie der tatsächliche Geschmack von Bittersüßem (Potenzial)?

Imagine a future where compassion is perceived, even evoked, through food (design). Does it have a flavour? And if yes, what taste, smell, color, shape, or texture does it have?

Would this influence society, change the attitudes and consumption of food? How would we interact in a culture where compassion is acknowledged as the base of social sustainability—where it is interwoven in traditions in a way that we can detect and even cultivate compassion through our senses, as if it was as obvious as the actual taste of bittersweet (potential)?

Bubble Offerings.

Eine Hommage an die Komplexität, Verletzlichkeit und Magie der sozialen und essbaren Blasen, die im Leben auftauchen

An homage to the complexity, vulnerability and magic of both social and edible bubbles that pop up throughout life

© Urska Golob & Fransisca Tan

Food Atlas Wien

Vanessa Braun & Daniel Löschenbrand

Der *Food Atlas Wien* bietet die Möglichkeit einer gesamtheitlichen Betrachtung der Wiener Ernährungslandschaft. Mit der Darstellung und Visualisierung wichtiger Bereiche des urbanen Lebensmittelsystems werden bestehende Lebensmittelstrukturen und damit verbundene neue Potentiale aufgezeigt. Der Atlas hinterfragt die Disziplin der Stadtplanung im Hinblick auf die Herausforderungen regionaler Kreisläufe und verbindet räumliche Kartierungen mit innovativen Gestaltungsmöglichkeiten für eine zukunftsfähige Metropolregion Wien. Die Kartierung und Visualisierung der Wiener Lebensmittellandschaft macht Zusammenhänge zwischen Produktion, Lagerung und Konsumation erlebbar.

The *Food Atlas Wien* makes it possible to view the Viennese food landscape holistically. Illustration and visualization of important areas of the urban food system demonstrate existing food structures and new potentials associated to them. The atlas questions the discipline of urban planning with regard to the challenges of regional cycles and combines spatial mapping with innovative design possibilities for a future viable metropolitan area of Vienna. Mapping and visualization of the Viennese food environment makes the link between production, storage, and consumption tangible.

Viennese Caviar goes Vegan

Anastasia Eggers & Ottonie von Roeder

Viennese Caviar goes Vegan ist die Neuinterpretation einer luxuriösen Speise, die für die Ökonomisierung der Natur bekannt ist. Letztes Jahr wurden von der Stadt Wien ca. 2 600 Tonnen Algen aus der Alten Donau entfernt, um das Schwimmen und Bootfahren zu ermöglichen. Diese essbaren Algen sollen im Rahmen des Projekts für die vegane Kaviarproduktion genutzt werden und so die Diskussion über die Verwertung von Algenabfällen eröffnen. In einer Tour, kombiniert mit einem Workshop, werden gemeinsam mit den Teilnehmenden die Zutaten geerntet und daraus veganer Kaviar produziert. Dabei wird auch die kritische Perspektive auf eine überflüssige und luxuriöse Delikatesse beibehalten.

Viennese Caviar goes Vegan is a new take on a luxurious dish that is known for the economization of nature. The city of Vienna removes approximately 2 600 tons of invasive underwater plants per year from the Old Danube to make swimming and boating possible. During the project, the mowed and eatable underwater plants will be collected to produce vegan caviar, questioning the use of the bio waste from a plant having positive implications on the environment in the urban space.

During the action no fish will be harmed. We will be making local fake fish roe from edible underwater plants that grow in the Old Danube while discussing the societal implications and perspectives of caviar production, experimenting with how the value of a historically imported product can be reinterpreted through local production processes, having fun and maintaining a critical view on exploring this superfluous and luxurious delicacy.