

FoodFuturesArt

Alles, was über den Tisch geht!

Internationales Multimedia- und Performance-Projekt zur Zukunft der Ernährung



26. Mai bis 7. Juli 2019
Kunsthalle Faust
und Öffentlicher Raum

FoodFuturesArt

Alles, was über den Tisch geht!

26. Mai bis 7. Juli 2019

Kunsthalle Faust
Zur Bettfedernfabrik 3
30451 Hannover

www.kunsthalle-faust.de

Öffnungszeiten
Do – Fr 16:00 – 20:00 Uhr
Sa – So 14:00 – 18:00 Uhr

Schirmherrschaft: Annalena Baerbock (MdB, Die Grünen)
Kuratoren: Arthur Clay, Norbert Nobis, Harro Schmidt



In Kooperation mit:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Zirpinsects e.U.
Wien

Snack-Insects
Witzeeze

imago insects
Erlangen

Die Projektwoche des Gymnasiums Limmer wird gefördert durch:
Stadt Hannover, Stadtteilkultur/Kulturelle Kinder- und Jugendbildung, Kulturelle Bildung Hannover, Umweltzentrum Hannover

© der Abbildungen VG-Bild-Kunst, Bonn

FE 3
29.06.2019, ab 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
VIP-Food Event
Dinner mit Leon Joskowitz
Ort: Kunsthalle Faust

04.07.2019, 17:00-18:30 Uhr / Eintritt frei
FoodFuturesTalk
Gespräche mit Gästen aus Kunst und Küche
Parvez Imam im Gespräch mit Norbert Nobis
Ort: Ihme-Zentrum, Ihmeplatz 1 (1. Geschoss), 30449 Hannover

WS 7
05.07.2019, 16:15 – 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Nahrungspfade aufdecken
Lebensmittelforscher-Workshop mit Parvez Imam
Ort: Umweltzentrum, Hausmannstraße 9-10, 30159 Hannover

FE 5
06.07.2019, ab 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
The Burden we Carry
Food Event und Performance mit Parvez Imam
Ort: Kunsthalle Faust

Für Workshops und Food Events bitte anmelden!

Info & Anmeldung Workshops:
Dorothea Kurtz
Tel. 0511 / 990 94 22
kurtz@pestel-institut.de

Info & Anmeldung Food Events:
Kunsthalle Faust
Tel. 0511 / 213 48 60 (Mo, Mi, Do & Fr 11–17Uhr)
kunsthalle@kulturzentrum-faust.de

Oder das Formular verwenden.

WS 3
14.06.2019 16:15 – 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Der Heilkraft der Natur auf der Spur
Heilpflanzen-Workshop mit Sarah Zehnder
Ort: ErnHa-Nachbarschaft Calenberger Neustadt,
Königsworther Straße 20, 30167 Hannover

FE 4
15.06.2019, ab 19:00 Uhr / Anmeldung erbeten
Tavolata
Food Event mit Maurice Maggi
Ort: Kunsthalle Faust

20.06.2019, 17:00-18:30 Uhr / Eintritt frei
FoodFuturesTalk
Gespräche mit Gästen aus Kunst und Küche
Monika Rut im Gespräch mit Tim Schmelzer
Ort: Ihme-Zentrum, Ihmeplatz 1 (1. Geschoss), 30449 Hannover

WS 4
21.06.2019, 16:15-19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Food Mapping Hannover
Food Sharing-Workshop mit Monika Rut
Ort: Egons Villa, Erlenweg 2, 30419 Hannover

FE 2
22.06.2019, 19:00-22:00 Uhr / Anmeldung erbeten
FastFoodFuture
Dinner mit Insekten-Burgern, zubereitet von Norbert Nobis
Ort: Kunsthalle Faust

27.06.2019, 17:00-18:30 Uhr / Eintritt frei
FoodFuturesTalk
Gespräche mit Gästen aus Kunst und Küche
Leon Joskowitz und Arthur Clay im Gespräch mit
Dorothea Kurtz und Philip Kosanke
Ort: Ihme-Zentrum, Ihmeplatz 1 (1. Geschoss), 30449 Hannover

WS 5
28.06.2019 10:15-13:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Mit Blättern, Stöcken und Steinen: Massage Sonar
Naturklang-Workshop mit Arthur Clay
Ort: ErnHa-Nachbarschaft Laatzen, NaturAktivPlatz,
Ost-Eingang Park der Sinne, Gutenbergstraße, 30880 Laatzen

WS 6
28.06.2019 15:15-20:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Mise en place
Kulinarischer Workshop zum Philosophischen Dinieren mit Leon Joskowitz
Ort: ErnHa-Nachbarschaft Burg, Lotte-Burghardt-Weg 32, 30419 Hannover

28.06.2019, 18:00 Uhr / Eintritt frei
Vernissage: Alles ist Nährstoff
Präsentation der Workshop-Ergebnisse der Projektwoche
des FoodFuturesArt-Lab des Gymnasiums Limmer
Ort: Kunsthalle Faust

Eröffnung
25.05.2019, 16:00 Uhr
Neueröffnung des Ladengeschäfts FoodFutureShop
Sektempfang im Rahmen des FoodFuturesArt-Projekts
Ort: Kötnerholzweg 11, 30451 Hannover

25.05.2019, 19:00 Uhr / Eintritt frei
Vernissage
Grußwort
Begrüßung Harro Schmidt, Kurator Kunsthalle Faust
Einführung Norbert Nobis und Arthur Clay
Snacks und Performances mit Prof. Michael Dörner
und Studierenden der HKS Ottersberg
Ort: Kunsthalle Faust

Ausstellungskalender

02.06.2019, ab 15:00 Uhr / Eintritt 3 Euro, ermäßigt 2 Euro
Inferno
Performance mit Romina de Novellis
Ort: Kunsthalle Faust

06.06.2019, 17:00-18:30 Uhr / Eintritt frei
FoodFuturesTalk
Gespräche mit Gästen aus Kunst und Küche
Regina Frank im Gespräch mit Thomas Köhler
Ort: Ihme-Zentrum, Ihmeplatz 1 (1. Geschoss), 30449 Hannover

WS 1
07.06.2019, 16:15 – 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Alles is(s)t mit – Nahrung für Geist, Herz und Körper
Ernährungs-Workshop mit Regina Frank
Ort: Küchengartenplatz, 30449 Hannover

FE 1
08.06.2019, ab 19:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Vegane Verse
Food Event und Performance mit Regina Frank
Ort: Kunsthalle Faust

13.06.2019, 17:00- 18:30 Uhr / Eintritt frei
FoodFuturesTalk
Gespräche mit Gästen aus Kunst und Küche
Maurice Maggi und Sarah Zehnder im Gespräch mit Sophia Eckermann
Ort: Ihme-Zentrum, Ihmeplatz 1 (1. Geschoss), 30449 Hannover

WS 2
14.06.2019, 10:15 – 13:30 Uhr / Anmeldung erbeten
Essbares Hannover
Ernährungs-Workshop mit Maurice Maggi
Ort: ErnHa – Nachbarschaft Calenberger Neustadt,
Königsworther Straße 20, 30167 Hannover

Anmeldung

Veranstaltung/Kennung: _____

am: _____

nehme ich mit _____ Personen teil.

Veranstaltung	Kosten	ermäßigt
WS 1, 2, 3, 4, 6, 7	20,- €	10,- €
WS 5	30,- €	25,- €
FE 1, 4, 5	25,- €	15,- €
FE 2	15,- €	10,- €
FE 3	30,- €	20,- €

Der Betrag ist bei den Veranstaltungen in bar zu zahlen.
Postale Anmeldung erbeten bis 4 Tage vor der Veranstaltung.

Hannover, den _____

Unterschrift _____



FoodFuturesArt

Der Kunstverein Kunsthalle Hannover e.V. präsentiert in Kooperation mit Kuratoren und Institutionen wie dem Umweltzentrum, dem Wissenschaftsladen und dem Pestel Institut Hannover die Ausstellung FoodFuturesArt, die sich mit den Problemen einer zukünftigen Ernährung auseinandersetzt. Das international besetzte Ausstellung- und Performance-Projekt wird mittels Gemälden, Fotografien, Videos, Installationen und Performances Hinweise darauf geben, welcher Wandel in den heutigen Ernährungsgewohnheiten eintreten muss, um eine bewusste und gesunde Ernährung im Lichte des Klimawandels und im Schatten der immer weiter ansteigenden Populationsrate in den nächsten Jahrzehnten zu gewährleisten.

Die in den in Kunstwerken thematisierten Konzepte und Visionen internationaler Künstler*innen dienen als Grundlage für die in der Kunsthalle und anderen Räumen angebotenen Ernährungswshops, Künstlergespräche und abendliche gemeinsame Food Events, die nicht nur tiefer in die Problematik einführen, sondern auch Lösungsvorschläge unterbreiten, neue Ernährungskonzepte inspirieren, Fragen aufwerfen und die Möglichkeit zu Diskussionen geben werden.

Mit circa 20 künstlerischen Positionen aus Deutschland, Europa, Asien und Afrika greift das Projekt tatsächliche wie zukünftige Ernährungssaspekte unter Stichpunkten wie Sicherheit, Rechtslagen, Nachhaltigkeit, Verteilung, Abfall, Aufbereitung, Notreserven, Synthetische Produktion, Algen- und Insekten-Protein auf und beleuchtet regional unterschiedliche Rahmenbedingungen im Kontext von Begriffen wie Migration, Identität und kulturelles Erbe.

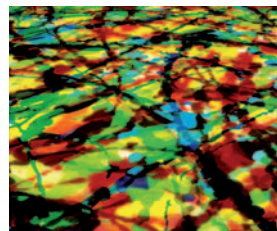
Neben dem Ausstellungs- und Dokumentationszentrum Kunsthalle Faust wird der Kooperationspartner Projektraum Konnektor zum Spielort eines inszenierten Ladengeschäfts. Als Außenraum-Exkursionen geplante Workshops bilden Experimentierfelder und Labor-Situationen für die Umsetzung partizipativer Konzepte, Interaktion mit interessierten Passant*innen und Performances in Hannovers City.

Als historische Einführung in die Thematik dient eine Video-Aufzeichnung (2018) von Daniel Spoerri, dem Begründer der Eat Art. Ein zu einer langen Tafel erweiterter Tisch nebst Stühlen, gefertigt aus Verpackungsresten der Lebensmittelindustrie, bildet die vielseitig nutzbare Handlungsplattform in der Raummittle der Kunsthalle Faust für performative, künstlerische Events sowie informative und dokumentarische Veranstaltungen und Workshops.



Noam Braslavsky

In Noam Braslavskys großflächiger Boden-Installation „Virtual Naturalism“ paart sich seine Sammelleidenschaft für geschnitzte Tierfiguren mit seinem Gestaltungswillen zur Umwidmung derselben: Braslavsky entfernt Lackierungen und Bemalungen seiner Fauna. Durch diesen Reduktionsprozess wandelt der Künstler deren Gebrauchswert in einen kritischen Kommentar zum weltweiten Raubbau an der Natur.



Michael Dörner

Mit der Installation „Tomorrow is too late“ und Performances mit Studierenden möchte Michael Dörner den Überfluss und das Risiko der Umverteilung thematisieren. Mit Nahrung von westlichen Lebensmittel-firmen soll ein sehr hoher Turm errichtet werden. Dieser steht zunächst fest. Werden allerdings Teile herausgenommen, könnte er teilweise oder komplett zusammenstürzen.



Helmut Hennig

Ein leerstehendes Ladengeschäft wird durch Helmut Hennigs multimediale Installation „FoodRotation“ in eine Art überdimensionalen Spielautomaten verwandelt. Die sonst üblichen Spiel-Symbole werden durch die Darstellung von Nahrungsprodukten wie Früchte, Gemüse, Fleisch und Fisch ersetzt.



Franziska Anna Faust & Norbert Meissner

Das Experiment „Aggregat“ von Franziska Anna Faust und Norbert Meissner nimmt Bezug auf die Entwicklung zur Erschaffung künstlicher Nahrung. Ausgehend von der Photosynthese werden in einem Behältnis Grundstoffe erzeugt, die einerseits biologisch verwertbare Nahrung, aber durch den sichtbaren Prozess auch eine visuelle Nahrung darstellen.



Timm Ulrichs

Timm Ulrichs ist ein performativ und multimedial arbeitender Konzeptkünstler. Als selbst bezeichneter Totalkünstler stellt Ulrichs sich stets die Frage, was Kunst eigentlich ist. In seinen Kunstwerken widmet er sich mit viel Humor und hintergründigem Witz vermeintlichen Gewissheiten des Alltags und ruft diese provokativ und zugleich unterhaltsam ins Bewusstsein.



Peter Puype

Mit seiner neuen Arbeit „Not For Sale“ hinterfragt Peter Puype die Rahmenbedingungen von Hilfslieferungen in die Krisengebiete Afrikas in einem eigens in Hannover angemieteten Ladengeschäft, das scheinbar illegal abgezweigten Mais aus Krisengebieten zum Verkauf anbietet. Tatsächliche Einnahmen würden als Spende an eine NGO gegen Korruption fließen.



Marie-Françoise Plissart

Marie-Françoise Plissart thematisiert in ihren Fotografien die Architektur, die Bevölkerung und Elemente der Natur in einer vermeintlich narrativen Struktur. Ihre Kompositionen entstehen durch die Gegenüberstellung von Bildern, die sorgfältig ausgewählt werden und letztendlich ein starkes, rhythmisches Bild erzeugen.



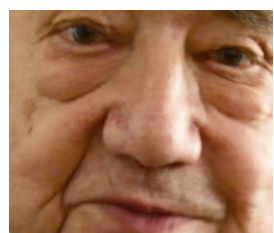
Hartmut Kiewert

Hartmut Kiewert stellt für FoodFuturesArt zwei Gemälde aus seiner Reihe „Animal Utopia“ zur Verfügung. Seine Kunst ist von Fragen gelenkt, die das Verhältnis zwischen Mensch und Tier und, damit zusammenhängend, von Kultur und Natur behandeln. Seine Gemälde zeigen ein anderes Zusammenleben und Miteinandergehen von Mensch und Tier.



Lenny Ratnasari Weichert

Lenny Ratnasari Weichert nähert sich der Thematik von FoodFuturesArt vorwiegend installativ mit „Diners Club“ - einem Werk, bei dem sie mit Hilfe eines Esstisches und neun Gedecken darauf einen Dialog zwischen östlichem und westlichem Kulturkreis mit neun mächtigen Frauengestalten aus der Geschichte und Mythologie der beiden Zivilisationen inszeniert. Eine Video-Botschaft appelliert an das Schicksal indonesischer Frauen.



Daniel Spoerri

Der international renommierte Künstler Daniel Spoerri hat sich in den 1960er Jahren intensiv mit der Kunst des Kochens und der Ernährung auseinandergesetzt. Zur historischen Einführung in das Ausstellungsthe-ma wird ein neueres Interview mit Daniel Spoerri über seine Eat Art gezeigt.



Romina de Novellis

Romina de Novellis zeigt ihre Performance „Inferno“, die mehrere Ebenen beinhaltet: Zum einen das Rausreißen und Wegwerfen des Fleisches aus der Melone, ein Sinnbild für das Verschwenden von Lebensmitteln. Zum anderen kann man das rote Fleisch aber auch als Blut deuten, die Leben, die diese Verschwendung kostet. Die Komponente der Musik stellt einen Bezug her zwischen dem, was man sieht, und dem, was man hört.



Regina Frank

Regina Frank zeigt eine Performance, bei der ein süßer Wrap und ein salziger Wrap' im Mittelpunkt stehen. Sie wird ein Tischtuch als Rock tragen, welches zunächst unbefleckt ist. Die Teilnehmenden werden aus verschiedenfarbigen Zutaten eigene Bilder gestalten. Währenddessen wird die Künstlerin über die Geschichten der Zutaten berichten.



Leon Joskowitz

Leon Joskowitz ist Philosoph, Gärtner und kulinarischer Kurator. Er vereint Denken und kulinarische Kultur in unterschiedlichen Formaten. Beim Philosophischen Dinieren lädt er Intellektuelle und Köche aus aller Welt ein und bringt sie ins Gespräch. Denken, Sprechen, Beißen, Kauen, Verdauen, das Wichtige vom Unwichtigen unterscheiden.



Maurice Maggi

Maurice Maggi wird zwei Workshops veranstalten. Der erste trägt den Titel „Essbares Hannover“ und besteht aus einer dreistündigen Tour, bei der die Teilnehmenden Pflanzen an überraschenden städtischen Orten entdecken können. Beim zweiten Workshop „Tavolata“ lädt ein langer Tisch zum gemeinsamen Essen, an dem ein Festmahl der Armenküche zelebriert wird.



Sarah Zehnder

Sarah Zehnder beteiligt sich mit dem Workshop „Der Heilkraft der Natur auf der Spur“. In ihm gehen die Teilnehmenden riechend und schmeckend durch die Stadt-Flora und werden währenddessen über die jeweiligen Mythen und Wirkstoffe aufgeklärt. Im Anschluss wird aus den gesammelten Pflanzen Natur-Arznei hergestellt.



Arthur Clay

Arthur Clay ist ein in New York geborener Künstler und Kurator, der in Basel lebt. Er ist Spezialist für die Aufführung von selbstkreierten Werken mit Intermedien und ist auf internationalen Festivals in Europa, Asien und Nordamerika aufgetreten. Seine jüngsten Arbeiten bestehen aus medialen und großen performativen Werken und Spektakeln mit mobilen Geräten.



Parvez Imam

Parvez Imam veranstaltet einen Lebensmittel-forscher-Workshop und eine Performance mit dem Titel: „The Burden we Carry“. In einem performativen Kontext wird die Frage nach „Lebensmittel-Verschwendung“ gestellt. Der Künstler kocht und serviert ein ganz besonderes Gericht, während er im Bezug dazu eine Geschichte erzählt.

Alles ist Nährstoff - FoodFuturesArt-Lab

Mit dem Projekt „Alles ist Nährstoff“ hat die Künstlerin Ilka Theurich ein innovatives Workshop-Konzept entwickelt. Im Rahmen des FoodFuturesArt-Lab wird sie in Kooperation mit dem Gymnasium Limmer mit anderen Künstler*innen Schülerinnen und Schülern praktische Workshops anbieten, bei denen diese neue und nachhaltige Lebensmittel entdecken, damit sie ihren ökologischen Fußabdruck verbessern können.

Im Zentrum steht die Fragestellung, wie man Grundprinzipien biologischer Kreisläufe aus der Natur auf technische und künstlerische Vorgänge übertragen kann und was man aus dem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln für kreative Ressourcen ziehen kann.



Bitte frankieren

Kunsthalle Faust
Zur Bettfedernfabrik 3
30451 Hannover

Name

Straße

Ort

Telefon

E-Mail

