

AB Café

Essen und die Stadt - Food and the City

الطعام والمدينة
Yemek ve Şehir -

في العام 1970 كانت المرّة الأخيرة التي يتعادل فيها استهلاك البشرية للموارد مع ما تستطيع الأرض أن تجدّه في السنة ذاتها. أما في العام 2020 فلقد استنفدت البشرية موارد الأرض السنوية في 22 أغسطس/ آب، وفي السنة الحالية استنفدت الموارد في 29 يوليو/ تموز. إن طريقة إنتاجنا للغذاء واستهلاكنا وهدرنا له تشكل أكثر من ربع مجمل البصمة الإيكولوجية للبشرية. انطلاقاً من الارتفاع غير المستدام لهذه الأرقام، أطلقت مجموعة Ort-schafft-Material مقهى ألف باء **AB Café**، وهو مهرجان هدفه معالجة تأثير صناعة الأغذية على الهياكل البيئية والمجتمعية.

من خلال 6 لقاءات مجانية، يسعى مقهى ألف باء إلى التطرّق إلى مسألة الغذاء من زوايا مختلفة مثل إعادة تدوير النفايات والاستهلاك الأخلاقي، مع التركيز على الثقافة والإبداع وبهجة اللقاء معاً.

سوف يتضمّن المهرجان محادثات وعروضاً وورشات عمل عن كَيْفِيّة استخدام بقايا الطعام والخضروات الحضرية من أجل إنتاج موادّ جديدة من البلاستيك الحيوي إلى الأسمدة والآلات الموسيقية وأصبغة القماش والوصفات الصحيّة وغيرها. سوف يتمكن المشاركون والمشاركات في المهرجان من تذوّق وخلق واكتشاف طرق جديدة للعيش في المدينة.

ستنظّم النشاطات من 4 سبتمبر/ أيلول إلى 2 أكتوبر/ تشرين الأول في Haus der Statistik و ZK/U (مراجعة البرنامج للمزيد من التفاصيل).

إنّ اللقاءات المتعددة التخصصات التي ستجري في 17 سبتمبر/ أيلول و 2 أكتوبر/ تشرين الأول هي نتيجة تعاون مع كلّ من "فود شايرينغ" **foodsharing** وهي مجموعة منظمة ذاتياً تعمل على جمع فائض الطعام المنوي رميّه وتعيد توزيعه، ومشروع الزراعة المدعومة مجتمعياً "باستا" **Basta** الذي يقدّم نموذجاً زراعياً بديلاً يعتمد على الشراكة بين المستهلكين/ات والمنتجين/ات.

بفضل دعم هاتين المجموعتين سوف نتشارك الطعام ما بين الحوارات وورشات العمل التي سوف تتمحور حول النباتات الحضرية الصالحة للأكل، والـ **Adbusting** والجانب الاجتماعي للطبخ.

سوف يقام المهرجان باللغتين الإنكليزية والألمانية، على أن يتضمن ترجمة إلى التركية والعربية حسب الحاجة.

سوف نؤمّن الترجمة إلى اللغتين العربية والتركية في نشاطات يومي 17 سبتمبر/ أيلول و2 أكتوبر/تشرين الأول في ZK/U. الرجاء التواصل معنا خلال النشاط إذا كنتم بحاجة إلى ترجمة.

أما بالنسبة إلى ورشات العمل التي سوف تقام في Haus der Statistik أيام السبت من شهر سبتمبر/أيلول، فلن نستطيع تأمين الترجمة خلالها. سوف تقام هذه الورشات باللغتين الإنكليزية والألمانية ولكن بما أنها أنشطة عملية فأنتم مدعوون للمشاركة وسوف نجد وسيلة للتواصل.

للمزيد من التفاصيل حول ورشات العمل الرجاء زيارة الصفحة الرئيسية للموقع التالي: <https://www.ortschaffmaterial.org/abcafe>

ملاحظة بخصوص إجراءات الوقاية من كوفيد-19: على الحضور إثبات تلقي التطعيم الكامل أو التعافي من الإصابة، أو إبراز نتيجة اختبار سلبية.

<https://www.berlin.de/corona/faq/faq-corona-arab-909684.ar.php>

مجموعة **Ort-schafft-Material** هي ثمرة لقاء فنانتين إيطاليتين هما جوليا بومبيلي وإيلينا صوفيا سترانجس. تسعى الفنانتان إلى زيادة الوعي حول المواضيع الإيكولوجية عبر تنظيم نشاطات وورشات عمل إبداعية مجانية في مناطق حضرية.



البرنامج



ZK/U

Siemensstraße 27, 10551 Berlin



17/09/2021

للتسجيل في ورشات العمل الرجاء إرسال بريد إلكتروني إلى: ort_material@posteo.de
(مع ذكر إسم الورشة الراغبين بالمشاركة بها)



5:00-6:00 مساءً الطعام والصراع الطبقي مع سيمون زامورا

إن ظروف العمل لدى منتجي الطعام هي من الأسوأ في ألمانيا، ابتداءً من المهاجرين الذين يعملون في الحقول والمسالخ، مروراً بعمّال النقل ومبيع التجزئة. يستفيد أرباب العمل من قوانين الإقامة العنصرية لاستغلال العمّال. لكن بالرغم من ذلك فإن المقاومة في هذا القطاع بدأت تنتشر وتظهر بأوجهٍ مختلفة، من إضرابات في الحقول إلى مظاهرات لسائقي شركات توصيل الطعام.



7:00-8:00 مساءً foodsharing مع Essbar

تقوم *foodsharing* بإنقاذ فائض الطعام من أن يرمى وتعيد توزيعه بطريقة طوعية ومجانية ومستقلة في أول مقهى لها في برلين حيث يمكن للمرء التمتع بطعام صالح للأكل تمامًا. سوف ندغدغ حواسنا من خلال غسل الطعام سويًا وفرمه وتحضيره، ونترجم مبدأ *foodsharing* إلى تجربة عملية.



7:00-9:00 مساءً Dripped vegetables مع Selbstgebaute Musik

سوف نقوم خلال *Dripped vegetables* باكتشاف رنين الخضروات واستخدامها لبناء مجموعة من آلات الإيقاع. الخضروات المجوّفة - مثل البقطين والفلفل والبطيخ - لا يتم "العزف" عليها بالعصي وبشكل سمعي، وإنما يتم تجهيزها بميكروفونات لاصقة ورشها بقطرات المياه. سوف يستخدم هذا التجهيز مع أجهزة المؤثرات لإحياء عرض مسائي.



3:00-7:00 مساءً Mifactori مع Foo.dbusters!

سوف نناقش في هذه الورشة متطلبات وأفكار لنظام غذائي حصين تجاه التغيرات المستقبلية. ثم سوف نخرج بأفكارنا مباشرة إلى المدينة من خلال نشاط الـ *adusting* وهو نوع من فنون الشارع يحاول تغيير رسالة اللوحات الإعلانية (السياسية) من خلال تدخلات صغيرة. ومن المثير للإهتمام أن هذه التقنية - في حال استخدمت بالشكل المناسب - هي ليست مخالفة للقانون. فلنخرج إلى المدينة ولنلعب معًا!



3:00-7:00 مساءً تخمير حمض اللاكتيك مع Kollektive Kalte Butter

في هذه الورشة سوف نختبر الطريقة الأسهل والأصح لحفظ الطعام في المنزل من خلال تقنية تخمير حمض اللاكتيك. سوف نحضّر أوعية فواكه وخضار مخمّرة، ونناقش بعض النصائح والحيل لتطبيق ما قد يخطر على بالنا في المنزل.



4:00-5:00 مساءً foodsharing

كيف تؤثر مخلفات الطعام على مناخنا؟ ماذا يجب أن أفعل بها؟ كيف يمكن أن أحد من هدر الطعام؟ سوف نناقش الاستخدام المستدام للطعام مع أعضاء من *foodsharing*، مبادرة عالمية تعمل للحد من هدر الطعام.

ZK/U

Siemensstraße 27, 10551 Berlin



02/10/2021

للتسجيل في ورشات العمل الرجاء إرسال بريد إلكتروني إلى: ort_material@posteo.de
(مع ذكر إسم الورشة الراغبين بالمشاركة بها)



6:00-7:00 مساءً "مدعوم" مع فرانسيسكا ببيروس

في شهر مارس/أذار 2021 سجّلت الليرة اللينانية تدهورًا قياسيًا جديدًا في السوق السوداء بعدما خسرت 85% من قيمتها ما قبل الأزمة. الذهاب إلى السوبرماركت اليوم بات يحمل معه لحظات سريالية بسبب الأسعار غير المحددة للسلع، والمنتجات التي لا تحمل قسائم الأسعار، والشعور العام بعدم الارتياح الذي يشبه شعور شخص تسحب السجادة من تحت رجليه.



5:00-6:00 مساءً هل أضفت الحب للحساء؟ مع The Detail Chefs

في هذه الورشة، سوف يقوم الثنائي الدانماركي - الإيطالي يوهان ومانويل بتوجيهنا خلال عملية تحضير حساء البطاطا باستخدام قشارات غير اعتيادية. سوف نحول سويًا مهمة كتحضير البطاطا إلى نشاط مرح مليء بالانفعالات. سنعيد اكتشاف ما قد نعتبره نشاطًا عاديًا جدًا كمصدر للإبداع.



7:00-9:00 مساءً الضيافة الراديكالية مع DANCELAB2

عرض راقص يستكشف الضيافة ومبدأ الوجبات المشتركة كوسيلة فنيّة. من خلال مراقبة أوجه الشبه ما بين موقع المضيف والضيف، سوف نقترح تجربة حسنيّة تتمحور حول العاطفية والمسؤوليات التي تفرضها هذه الأدوار.



3:00-7:00 مساءً "المدينة القابلة للأكل" - البحث عن الطعام البري في المدينة مع Edible Alchemy

خلال هذه الورشة سوف نرافق المشاركين/ات في رحلة استكشاف للنباتات الحضرية القابلة للأكل. خلال السير في الأحياء سوف نحقّر حواسنا ونتحدّاهما من أجل أن نجمع وننذكر بيانات حسنيّة عن لقاءاتنا مع النباتات والبيئة المحيطة.



3:00-7:00 مساءً رواية نباتية مع كارلا وفلو

كيف ستبدو عاداتنا الغذائية بعد 30 عامًا؟ بعد مقدّمة عن تشكل المناظر الطبيعية الحالية والتي حصلت كنتيجة للتفاعلات البشرية، وعن إعادة تحديد الأراضي بسبب التحوّلات المناخية الحالية، سوف نعمل سويًا على بناء صورة خيالية افتراضية للمستقبل.



5:00-6:00 مساءً الزراعة المدعومة مجتمعياً مع Basta

مجموعة Basta تزرع الأرض بحسب مبادئ الزراعة المدعومة مجتمعياً أي بطريقة بيئية وعلى نطاق صغير ومن دون تسلسل هرمي. تسعى المجموعة لتحسين مستوى السيادة الغذائية التي تمكن المجتمعات من السيطرة على إنتاج الغذاء واستهلاكه والتجارة به. تؤمّن المجموعة الطعام لـ 150 عائلة في برلين.