

AB Caf 

Essen und die Stadt - Food and the City

Yemek ve Şehir - الطعام والمدينة

Son olarak 1970 yılında, tükettiğimiz kaynaklar gezegenimizin o yıl içerisinde yenileyebileceği kaynaklara eŐit miktardaydı. 2020'de gezegenin yıllık kaynakları 22 Ağustos'ta, bu sene ise 29 Temmuz'da tükendi. Üretim, tüketim ve yiyecekleri israf etme Őeklimiz insanlığın ekolojik ayakızinin dörtte birinden fazlasını oluşturuyor. Bu rakamların sürdürülemeyecek biçimde artmasının verdiği rahatsızlık,

Ort-schaft-Material'ın, gıda endüstrisinin çevresel ve sosyal yapılara olan etkisine odaklanan AB Caf  festivalini düzenlemesine sebep oldu.

AB Caf , tamamen ücretsiz 6 buluşmada, gıda konusunu atık dönüşürme ve etik tüketim gibi farklı açılardan, kültürün, yaratıcılığın ve beraber olmanın verdiğin coşkunun da altını çizerek irdelemeyi amaçlamaktadır.

Artık gıdaları ve Őehirde yetişen bitkileri kullanarak biyoplastik, gübre, müzik aletleri, kumaş boyası, sağlıklı yemek tarifleri ve daha pek çok Őeyin nasıl üretilebileceğine dair konuşmalar, performanslar ve atölyeler gerçekleşecektir. Katılımcılar festival süresince gıda tadımı, üretimi, tartışması yapabilecek ve yeni yemek yeme ve Şehir yaşamı biçimlerini keşfedebileceklerdir.

Etkinlikler 4 Eylül ve 2 Ekim arasında *Haus der Statistik* ve *ZK/U*'da gerçekleşecektir (detaylar için lütfen takvime bakınız).

17 Eylül ve 2 Ekim'de gerçekleşecek olan disiplinlerarası buluşmalar normalde çöpe gidecek olan gıdaları toplayıp yeniden dağıtan bir topluluk olan **foodsharing** ile üretici ve tüketicilerin ortaklığı prensibine dayanan alternatif bir tarım modeli sunan **Basta** projesi ile kurulan ortaklıkların birer sonucudur. Bu iki harika ekibin de desteği sayesinde, yenilebilir Şehir bitkileri, Adbusting ve yemek pişirmenin sosyal yönü ile ilgili tartışmalar, atölyeler ve konuşmalar arasında hep beraber yemekler yenilecektir.

17 Eylül ve 2 Ekim'de ZK/U'da gerçekleşecek olan etkinliklerde Türkçe ve Arapça tercüme imkanımız vardır. Eğer tercümeye ihtiyaç duyuyorsanız lütfen bize haber verin. Eylül ayı içerisinde Cumartesi günleri Haus der Statistik'te gerçekleşecek olan atölyelerde ise ne yazık ki Türkçe ve Arapça tercüme imkanı sunamıyoruz. Bu atölyeler İngilizce ve Almanca üzerinden gerçekleşecektir ancak malzemelere ve pratiğe dayalı etkinlikler oldukları için iletişim problemi yaşayacağımızı düşünmüyoruz. Sizleri aramızda görmekten mutluluk duyarız! Atölyelere dair daha fazla bilgi için:

<https://www.ortschafftmaterial.org/abcafe>

Lütfen Covid-19 kuralını unutmayın: Aşılınmış, iyileşmiş olarak ya da negatif test sonucu ile geliniz.

Ort-schafft-Material iki İtalyan sanatçı ve tasarımcı olan Giulia Pompilj ve Elena Sofia Stranges'in ortaklığından doğmuştur. Amaçları, ücretsiz etkinlikler ve yaratıcı atölyeler düzenleyerek ekoloji konusuna dikkatleri çekmektir.



Programa



17/09/2021

Atölyelere ort_material@posteo.de adresine bir email göndererek kayıt olabilirsiniz. Lütfen hangi atölyeye katılmak istediğinizi belirtiniz.

saat 15:00-19:00 arası

Mifactori'den Foo.adbusters!



Bu atölyede geleceğe dönük bir gıda sisteminin nasıl gerçekleşebileceğini tartışacağız. Hemen ardından fikirlerimizi Adbusting vasıtasıyla şehre taşıyacağız. Adbusting, reklam posterlerinin politik mesajlarını ufak dokunuşlarla değiştiren bir sokak sanatı tekniğidir. Hem ilginç hem de -doğru yapıldığında- yasadışı değildir. Haydi çıkıp biraz oynayalım!

saat 15:00-19:00 arası



Kollektive Kalte Butter'dan Laktofermentasyon

Bu atölyemizde en kolay, sağlıklı ve yaratıcı evde gıda saklama metodu olan laktofermentasyon tekniği ile deneyler yapacağız. Bir yandan eve götürüp gözlemlmek için fermente edeceğimiz meyve ve sebzeleri içeren kavanozları hazırlarken, bir yandan da evde uygulanabilecek yöntemler ile ilgili fikir ve püf noktaları üzerine konuşacağız.

saat 16:00-17:00 arası

foodsharing



Gıda israfının iklimi ne gibi etkileri oluyor? Benim bu konuyla ne ilgim var? Gıda israfına karşı ben ne yapabilirim? Gıda israfına karşı çıkan uluslararası bir inisiyatif olan foodsharing üyeleriyle beraber sürdürülebilir gıda kullanımı konusunu tartışacağız.

ZK/U

Siemensstraße 27, 10551 Berlin



saat 17:00-18:00 arası

Simon Zamora Martin'den Tıkmak ve Sınıf Mücadelesi



Almanya'da soframıza yiyecek koyanların çalışma koşulları en alt seviyelerde. Göçmen hasat ve mezbaha işçilerinden, nakliye ve toptan satış işlerine kadar. İşverenler Almanya'nın ırkçı oturma izni yasalarını işçileri sömürmek için kullanıyorlar. Yine de bu sektörlerde, tarlalardaki grevlerden evlere yemek servisi çalışanlarının protestolarına kadar uzanan bir direnç gelişmeye başladı.

saat 19:00-20:00 arası

foodsharing'den YENİLEBİLİR



Berlin'in gönüllülük esasına dayanan, ücretsiz ve bağımsız ilk foodsharing kafesinde çöpe gitmek üzereyken kurtarılıp tekrar dağıtımı yapılan yiyeceklere ulaşabilirsiniz. Gıdaları hep beraber temizleyip, doğrayıp yemek hazırlarken yeni birşeyler deneyimleyip foodsharing'i hayata geçirebiliriz.

saat 19:00-21:00 arası

Selbstgebautemusik'ten Damlatılan Sebzeler



Damlatılan Sebzeler, sebzelerin yaydıkları rezonansı inceliyor ve bu yolla küçük bir perküsyon seti yapmayı hedefliyor. Kabak, dolmalık biber, kavun gibi içleri boş sebzeler bagetlerle ve tamamen akustik biçimde değil, mikrofonlama ve sularını damlatma yöntemleriyle çalınacaktır. Bu perküsyon seti efekt aletleri ve mikserlerle bir gece performansına dönüştürülecektir.

02/19/2021

Atölyelere ort_material@posteo.de adresine bir email göndererek kayıt olabilirsiniz. Lütfen hangi atölyeye katılmak istediğinizi belirtiniz.

saat 15:00-19:00 arası

Urban Foraging with Edible Alchemy'den *Yenilebilir Şehir*

Katılımcılar bu atölye süresince yenilebilir şehit bitkilerine dair aktif bir keşif yolculuğuna çıkarılacaklardır. Mahallede yapılacak yürüyüşler esnasında tüm insani duyular, bitkilerle buldukları temaslar üzerinden uyarılacak, zorlanacak ve rastlanılan bitkilere dair bilgileri toplamaya ve hatırlamaya yönlendirilecektir.



saat 15:00-19:00 arası

Carla ve Flo'dan *Bota-Fiction*

Alışkanlıklarımız 30 yıl sonra de durumda olacak? Önce, insanlar tarafından tasarlanmış olan güncel peyzaj oluşumunu ve şu sıralar yaşamakta olduğumuz iklim mutasyonlarının coğrafi bölgeleri nasıl şekillendirdiğini tartışıp, sonrasında grafikler üzerinde dünyamızın geleceğinin kurgusal bir modelini geliştireceğiz.



saat 17:00-18:00 arası

Basta'dan *Toplum Destekli Tarım*

TDT modeline göre tarım yapan bir topluluk: hiyerarşi olmadan, küçük çapta ve ekolojik. Amaçları cemaatlerin gıda üzerindeki egemenliklerini artırarak gıda üretimi, ticareti ve tüketimi hakkında daha fazla sözsahibi olmalarını sağlamak. Halihazırda Berlin'deki 150 haneye adil ve bölgesel gıda sağlıyorlar.



ZK/U

Siemensstraße 27, 10551 Berlin



saat 18:00-19:00 arası

Franziska Pierwoss'dan *Mad3oum*

Lübnan parası 2021 Mart'ında kriz öncesi resmi değerinin %85'ini kaybederek karborsada daha önce görülmemiş bir seviyeye indi. Şu anda orada süpermarkete gitmek gerçeküstü bir deneyim. Fiyatlar sabit olmadığı için ürünlerin üzerinde fiyat etiketleri yok ve insanlar kendilerini oldukça huzursuz hissediyorlar.



saat 19:00-20:00 arası

The Detail Chefs'ten *Çorbaya sevgi kattın mı?*

Bu atölyede Danimarkalı ve İtalyan aşçılar Johanne ve Manuel sizlere oldukça sıradışı soyma bıçaklarıyla patates çorbası yapmayı öğretecekler. Hep beraber patates soymak gibi gayet sıradan bir eylemi duygularla dolu bir aktiviteye dönüştüreceksiniz. Sıradan olan karşınıza heyecan verici bir yaratıcılık olarak çıkacak.



saat 19:00-21:00 arası

Dance LAB27'den *Radikal Konukseverlik*

Konukseverlik ve yemek paylaşma kavramlarını sanatsal bir açıdan irdeleyen bir dans performansı. Evsahibi ve konuk pozisyonları arasındaki paralelleri gözlemleyerek, bu rollerin ortaya çıkardıkları duygu ve sorumlulukları kapsayan bir fiziksel deneyim sunacağız.

