

**[DE] CALDERA,
EIN TEMPORÄRER
ORT FÜR KUNST
UND PFLANZEN
KURATIERT VON
BAU, INSTITUT
FÜR ZEITGENÖS-
SISCHE KUNST
UND ÖKOLOGIE**

**PROGRAMM
OKTOBER 2022**

MIT
Barbara Gamper,
Daniele Piscopiello,
Jumana Manna,
Sergio Rojas Chaves,
Gerard Ortín Castellví,
Stefanie Dariz, Daniel
Salomon, Eva Siller.

MIT
Mangold rot Feurio,
Blumenkohl, Pflück-
salat Hrastov List,
Pflücksalat Vene-
zianer, Radieschen
Riesenbutter, Wasser-
melone, Aubergine,
Balkontomate Drei-
käsehoch, Baumspinat
Erbse, Honigmelone,
Gartenmelde grün,
Kohlrabi, Kopfsalat
Wiener Kräften,
Romanasalat Ljetna u.a.

**[IT] CALDERA,
UNO SPAZIO
TEMPORANEO,
PER L'ARTE E LE
PIANTE A CURA
DI BAU, ISTITUTO
PER L'ARTE
CONTEMPORANEA
E L'ECOLOGIA**

**PROGRAMMA
OTTOBRE 2022**

CON
Barbara Gamper,
Daniele Piscopiello,
Jumana Manna,
Sergio Rojas Chaves,
Gerard Ortín Castellví,
Stefanie Dariz, Daniel
Salomon, Eva Siller.

CON
bietola rossa Feurio,
lattuga Hrastov List,
lattuga Venezianer,
ravanello Riesenbut-
ter, melanzana, po-
modoro da balcone
Dreikäsehoch, melone,
cavolfiore, spina-
cio arboreo, pisello,
mandorle verdi da
giardino, cavolo rapa,
anguria, lattuga Wie-
ner Kräften, lattuga
romana Ljetna et al.

**[EN] CALDERA,
A TEMPORARY
SPACE FOR ART
AND PLANTS
CURATED BY BAU,
INSTITUTE FOR
CONTEMPORARY
ART AND ECOLOGY**

**PROGRAMME
OCTOBER 2022**

WITH
Barbara Gamper,
Daniele Piscopiello,
Jumana Manna,
Sergio Rojas Chaves,
Gerard Ortín Castellví,
Stefanie Dariz, Daniel
Salomon, Eva Siller.

WITH
red chard Feurio,
cauliflower, Hrastov
List lettuce, Venetian
lettuce, giant butter
radish, watermelon,
aubergine, balcony
tomato 'Dreikäs-
ehoch', tree spinach
pea, honeydew melon,
green garden lamb,
kohlrabi, lettuce 'Wie-
ner Kräften', romaine
lettuce Ljetna
and others.

**C
AL
DERA**

Ein landwirtschaftliches Gewächshaus im Zentrum von Algund trägt für fünf Monate den Namen *Caldera* und wird damit zu einem temporären Ort für Kunst und Pflanzen.

Der Name *Caldera* inspiriert sich am Supervulkan, die Mega-Caldera von Bozen, der vor 280 Millionen Jahren das Gebiet rund um Bozen bis nach Meran beherrschte und den Ursprung für die heutigen mediterranen klimatischen und geologischen Bedingungen und den fruchtbaren Boden im Etschtal darstellt. Der Erdwärme verbunden war auch die Entstehung dieses Gewächshauses, das 2003 gebaut wurde, um sich als Null-Energie-Gewächshaus von Erdwärme und Solarenergie zu speisen. Nach diesem nicht realisierten Ziel ist im Dialog zwischen dem Designer Harry Thaler und der Familie Siller die Idee entstanden, nach zwanzig Jahren die Pumpen wieder zu aktivieren um die Möglichkeiten des geothermischen Gewächshauses auszuschöpfen. Das von BAU kuratierte Caldera Programm sollte auch eine Inspiration für die Zukunft des Ortes sein. Was kann dieses Gewächshaus im Jahr 2023 sein?

Nach dem Auftakt im Juni mit *Caldera cooking* und *Caldera observing*, findet vom 01. bis 08. Oktober das Herbstprogramm in der Caldera statt. Im Austausch mit lokalen und internationalen Expert*innen aus den Wissensfeldern von zeitgenössischer Kunst und Landwirtschaft wird es fünf öffentliche Veranstaltungen geben: *Caldera moving* mit der Künstlerin Barbara Gamper; *Caldera growing* mit dem Biobauern Daniele Piscopiello; *Caldera observing* mit Filmen der Künstler*innen Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves, Gerard Ortín Castellví; *Caldera moving* mit der Yogalehrerin und ganzheitlichen Körpertherapeutin Stefanie Dariz und *Caldera cooking* mit dem Künstler Daniel Salomon.

Des Weiteren startet im Herbst eine Zusammenarbeit mit der Grundschule Algund. Vier Klassen werden zu einem Gartenworkshop eingeladen, der von der Agronomin Eva Siller und den Kuratorinnen der Caldera Simone Mair und Lisa Mazza durchgeführt wird. Ziel der Zusammenarbeit ist es, die Schüler*innen mit der Caldera, einem Ort für Kunst und Pflanzen, der sich in Nachbarschaft der Schule befindet vertraut zu machen und selbst die eigenen Samen zu säen, die dann dort über Herbst und Winter herangezogen werden.

Per cinque mesi, una serra agricola nel centro di Lagundo porta il nome di *Caldera* e diventa uno spazio temporaneo dedicato all'arte e alle piante.

Il nome *Caldera* si ispira al supervulcano, la mega caldera di Bolzano, che 280 milioni di anni fa dominava l'area intorno a Bolzano fino a Merano, e che è all'origine delle attuali condizioni climatiche e geologiche mediterranee e dei fertili terreni della Valle dell'Adige. L'energia geotermica è stata anche legata alla creazione di questa serra, costruita nel 2003 per alimentarsi a energia zero grazie all'energia geotermica e solare. Poiché finora non è stato possibile realizzare questo obiettivo, dopo vent'anni in dialogo con il designer Harry Thaler e la famiglia Siller è nata l'idea di riattivare le pompe e sfruttare le possibilità della serra geotermica. Il programma *Caldera* curato da BAU dovrebbe anche essere un'ispirazione per il futuro del luogo. Cosa potrà essere questa serra nel 2023?

Dopo l'avvio a giugno con *Caldera cooking* e *Caldera observing*, il programma artistico autunnale si svolgerà ora in *Caldera* dal 01 al 08 di ottobre. Con il contributo di esperti locali e internazionali provenienti da campi del sapere che vanno dall'arte contemporanea all'agricoltura, si terranno cinque eventi pubblici. *Caldera moving* con l'artista Barbara Gamper, *Caldera growing* con l'agricoltore Daniele Piscopiello, *Caldera observing* con i film degli artisti Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves e Gerard Ortín Castellví, *Caldera moving* con l'insegnante di yoga e terapeuta olistica corporea Stefanie Dariz e *Caldera cooking* con l'artista Daniel Salomon.

In collaborazione con la scuola elementare di Lagundo, si svolgerà inoltre un progetto di giardinaggio con gli/le alunni*. Quattro classi saranno invitate a partecipare a un laboratorio di giardinaggio tenuto dall'agronoma Eva Siller e dalle curatrici della *Caldera* Simone Mair e Lisa Mazza (BAU). L'obiettivo della collaborazione è quello di far conoscere agli alunni la *Caldera*, un luogo d'arte e di piante che si trova nelle vicinanze della scuola, e di seminare i propri semi, che saranno poi coltivati in autunno e inverno.

Caldera is an agronomist's glasshouse in the village of Algund. Over five months it serves as a temporary space for art and plants.

The name Caldera is inspired by Bolzano's supervolcano, the mega caldera, which dominated the area between Bolzano and Merano some 280 million years ago and is the origin of today's Mediterranean climatic and geological conditions and the fertile soil of the Adige Valley. Geothermal energy is also at the root of the Caldera glasshouse, which was built in 2003. The original goal to make it a self-sufficient, zero-energy project could not be realised over the last twenty years but now, in dialogue with Harry Thaler and co-owner Eva Siller, plans are well underway to reactivate the pumps and engage the potential of the geothermal greenhouse – and of solar energy. This year's Caldera programme is designed to breathe some life into the place and inspire faith in the future. What could this glasshouse be by 2023?

After the kick-off in June with *Caldera cooking* and *Caldera observing*, the autumn programme will take place in the Caldera from 01 to 08 October. In exchange with local and international experts from the fields of contemporary art and agriculture, there will be five public events: *Caldera moving* with artist Barbara Gamper; *Caldera growing* with organic farmer Daniele Piscopiello; *Caldera observing* with films by artists Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves, and Gerard Ortín Castellví; *Caldera moving* with yoga teacher and holistic body worker Stefanie Dariz and *Caldera cooking* with artist Daniel Salomon. Furthermore, a cooperation with the primary school in Algund will start in autumn. Four classes are invited to a gardening workshop run by agronomist Eva Siller and the curators of the Caldera Simone Mair and Lisa Mazza (BAU). The aim of the collaboration is to familiarise the pupils with the Caldera, a place for art and plants, which is located in the vicinity of the school, and to sow their own seeds, which will then be grown there over autumn and winter.

[DE] Bewegungsworkshop mit Barbara Gamper, Künstlerin
01.10.2022, 10:30–12:00 Uhr
Teilnahmegebühr 15€
Yogamatten sind vorhanden.
Anmeldung unter info@b-a-u.it

In diesem somatischen Bewegungsworkshop in der Caldera erkunden wir die Gemeinsamkeiten zwischen dem menschlichen und dem pflanzlichen Körper. Muster sind in der Natur sichtbare Regelmäßigkeiten der Form. Diese tauchen nicht nur bei den Pflanzen, sondern auch im menschlichen Körper auf. Wir werden diese Muster mit den Pflanzen, die in und um die Caldera wachsen beobachten, berühren, visualisieren und spüren und den Boden als gemeinschaftlichen und geteilten Ort betrachten.

Barbara Gamper ist eine interdisziplinäre Künstlerin aus Meran, sie lebt in Berlin. In ihrer Praxis verweben sich die Bereiche Bewegung, Somatik, Performance, bewegte Bilder und Textilien.

[IT] Workshop di movimento con Barbara Gamper, artista
01.10.2022, ore 10:30–12:00
quota di partecipazione: 15€
tappetini di yoga sono disponibili
inviare la registrazione a info@b-a-u.it

In questo workshop di movimento somatico esploreremo i punti in comune tra il corpo umano e quello delle piante. I modelli in natura sono regolarità di forma visibili che ricorrono in contesti diversi, come nel corpo umano. Osserveremo, toccheremo, immagineremo e percepiremo questi modelli con le piante che popolano la Caldera, così come lo spazio esterno e considereremo anche il ruolo del suolo come spazio comune e condiviso.

Barbara Gamper è un'artista interdisciplinare di Merano che vive a Berlin. La sua pratica spazia tra movimento, somatica, performance, immagini in movimento e tessuti.

[EN] Movement workshop with Barbara Gamper, artist
01.10.2022, 10:30–12:00
fee: 15€
Yoga mats are provided.
registration at info@b-a-u.it

In this somatic movement workshop, we will explore the commonalities between human bodies and plant bodies. Patterns in nature are visible regularities which recur in different contexts, such as in the human body. We will observe, touch, imagine and sense these patterns with the plants that inhabit Caldera, as well as the outside space and also consider the role of soil as a common and shared space.

Barbara Gamper is an interdisciplinary artist from Meran and based in Berlin, whose practice encompasses movement, somatics, performance, the moving image and textiles.

[DE] Gartenanbauworkshop mit Daniele Piscopiello, Biobauer
01.10.2022, 14:00–17:00 Uhr
Teilnahmegebühr 20€
Anmeldung unter info@b-a-u.it

Was heißt es einen Garten und den Boden über das gesamte Jahr zu pflegen? Was kann man im Oktober pflanzen? Ist es schon Zeit an das Frühjahr zu denken? Und wie kann man einen Boden urbar machen? Im Gartenanbauworkshop mit dem erfahrenen Biobauern Daniele Piscopiello erkunden wir durch praktisches Arbeiten und dialogischen Austausch von Erfahrungen die Bepflanzung und Planung eines Gartens.

Daniele Piscopiello ist passionierter Biobauer und gibt sein Wissen zu Gartenanbau in Kursen und individueller Beratung weiter. Gemeinsam mit seiner Frau Anna betreiben sie den DA Genussgarten in St. Valentin auf der Haide und Algund. Ihre Produkte gibt es über die Gemüseboxen oder im eigenen Geschäft in Meran.

[IT] Workshop di orticoltura con Daniele Piscopiello, contadino biologico
01.10.2022, ore 14:00–17:00
quota di partecipazione: 20€
inviare la registrazione a info@b-a-u.it

Cosa significa prendersi cura dell'orto e del terreno durante tutto l'anno? Che cosa si può piantare in ottobre ed è già tempo di pensare alla primavera? Come si può coltivare il terreno? Nel laboratorio di giardinaggio con l'esperto agricoltore biologico Daniele Piscopiello, esploriamo l'impianto e la pianificazione di un orto attraverso il lavoro pratico e lo scambio dialogico di esperienze.

Daniele Piscopiello è un appassionato agricoltore biologico che trasmette la sua conoscenza sul giardinaggio attraverso corsi e consulenze individuali. Insieme alla moglie Anna gestisce il DA Genussgarten di St. Valentino Alla Muta e Lagundo. I loro prodotti sono disponibili nelle cassette di verdura o nel negozio di Merano.

[EN] Gardening workshop with Daniele Piscopiello, organic farmer
01.10.2022, 14:00–17:00
fee: 20€
registration at info@b-a-u.it

What does it mean to care for a garden and the soil all year round? What can you plant in October – and is it already time to think about spring? How can you cultivate the soil? During this workshop with the experienced organic farmer Daniele Piscopiello, we explore planting a garden by doing hands-on work and sharing past experience.

Daniele Piscopiello is a passionate organic farmer who shares his knowledge of gardening by offering courses and individual advice. He and his wife Anna together run the DA Genussgarten in St. Valentin auf der Haide and Algund, growing vegetables and flowers. Their products are available as regional-seasonal vegetable boxes or at their shop in Merano.

[DE] Gartenworkshop in der Caldera
mit Eva Siller, Agronomin
und Simone Mair, Lisa Mazza, Kuratorinnen BAU
06. + 07.10 2022
Für Schüler*innen der Grundschule Algund

Wir laden vier Klassen der Grundschule Algund in die Caldera ein. Was würdet ihr Kinder gerne in der Caldera wachsen sehen? Vielleicht sind es Riesenradieschen oder Riesenmelonen oder lieber Minigurken oder unendlich lange Bohnen? Die Caldera ist ein Glashaus, fünf Minuten zu Fuß von eurem Schulhaus entfernt, am Kreisverkehr. Vielleicht ist es euch schon mal aufgefallen? Seit dem Frühjahr wachsen dort Pflanzen, es wird gekocht, geturnt, gegärtnert oder es werden Filme gezeigt. Für eine Stunde verlagern wir euren Unterricht in die Caldera: Mit Farbe, Pinsel und Gartenhacken werden wir beobachten, visualisieren, Geschichten erzählen, den Boden bearbeiten und Samen säen. Ziel des einstündigen Workshops ist es die Schüler*innen mit einem Gewächshaus und einem Gemüsebeet vertraut zu machen und selbst eine eigene Pflanze zu säen, die dann dort über Herbst und Winter herangezogen wird.

Eva Siller ist aus Algund, hat Agrarwissenschaften studiert und arbeitet seit Jahren in der biologischen Landwirtschaft. Sie beschäftigt sich außerdem mit Naturschutzpädagogik und Begegnungen von Menschen durch Natur und Kultur.

[IT] Workshop con le piante nella Caldera
con Eva Siller, Agronoma
e Simone Mair, Lisa Mazza, curatrici BAU
06. + 07.10.2022

Invitiamo i bambini della scuola elementare di Lagundo alla Caldera, uno spazio temporaneo di arte e piante. Cosa vorreste crescere nella Caldera? Forse ravanelli o meloni giganti o piuttosto mini cetrioli o lunghissimi fagioli? La Caldera è una serra a cinque minuti a piedi dall'edificio scolastico, all'altezza della rotatoria. Forse l'avete già notato? Dalla primavera vi crescono piante, si cucina, si fa ginnastica, si fa giardinaggio o si proiettano film. Vi invitiamo a spostare le vostre lezioni alla Caldera per un'ora il 6 e 7 ottobre. Con colori, pennelli e zappe da giardino osserveremo, disegneremo, racconteremo storie,

lavoreremo la terra e semineremo. L'obiettivo del laboratorio, della durata di un'ora, è quello di far conoscere agli studenti una serra e un orto e di seminare le proprie piante, che saranno poi coltivate in autunno e in inverno.

Eva Siller, di Lagundo, ha studiato scienze agrarie e lavora da anni nel settore dell'agricoltura biologica. Inoltre si occupa di educazione alla tutela della natura e di incontri tra persone attraverso la natura e la cultura.

[EN] Plants Workshop in the Caldera
with Eva Siller, Agronomist
and Simone Mair, Lisa Mazza, curators BAU
06.+07.10.2022

We invite the children of the Algund primary school to visit the Caldera, a temporary space for art and plants. What would you children like to see growing in the Caldera? Maybe giant radishes or giant melons? Or preferably mini cucumbers or infinitely long beans? The Caldera is a glasshouse by the roundabout, just a five-minute walk from your school building. Perhaps you have noticed it before? Since the spring-time, plants have been growing there, and people have been cooking, doing gymnastics, gardening or showing films. We invite you to make the Caldera your classroom for one hour on 6 and 7 October. Armed with brushes, paints and garden hoes, we will observe, tell stories, work the soil and sow seeds. The aim of the one-hour workshop is to familiarise the students with a greenhouse and a vegetable patch and let them sow their own plants, which will then be grown there over the autumn and winter.

Eva Siller, from Algund / Lagundo, studied agricultural sciences and has been working in organic farming for years. Furthermore, she works on educational project of nature protection and is interested in encounters of people through nature and culture.

[DE] Filmabend mit Kunstfilmen und Suppe im Feuertopf mit Filmen von Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves, Gerard Ortín Castellví
07.10.2022, 19.00–21.00 Uhr
kostenlos und ohne Anmeldung zugänglich

Jumana Manna, *Wilde Relatives*, 65 min, 2018, Originalfassung [deutsche UT]

Gerard Ortín Castellví, *Agrilogistics*, 21 min, 2022

Sergio Rojas Chaves, *What does it take? (to win your love for me)*, 9,42 min, 2021, Originalfassung [deutsche UT]

Caldera observing zeigt drei Künstler*innen Filme, die sich mit der Beziehung zur Pflanzenwelt und Agrikultur befassen und gleichzeitig ökologischen und geopolitischen Fragen nachgehen. Der Film *Wild Relatives* von Jumana Manna spricht vom Umgang mit dem Saatgut, wobei die Zuschauer*innen vom Libanon bis zum Saatguttresor im Permafrost von Norwegen geführt werden. Der Film *Agrilogistics* von Gerard Ortín Castellví führt uns durch Orte vollautomatisierter landwirtschaftlicher Produktion und verlässt uns mit Bildern eines von Pflanzen und Tieren zurückeroberten Gewächshauses. Der costa-ricanische Künstler Sergio Rojas Chaves erzählt uns von der engen Beziehung zwischen Menschen und Hauspflanzen und der Herkunft ihrer Namen im Video *What does it take?*.

Jumana Manna (1987, USA) ist eine in Berlin lebende bildende Künstlerin und Filmemacherin. In ihren Skulpturen und Videos untersucht sie, wie sich Macht manifestiert, und konzentriert sich dabei auf den Körper, die Erde und die Materialität im Zusammenhang mit kolonialen Hinterlassenschaften und der Geschichte von Orten.

Gerard Ortín Castellví (1988, Spanien) ist Künstler, Filmemacher und Forscher in London, wo er derzeit promoviert und am Goldsmiths MA Art & Ecology, University of London, lehrt.

Sergio Rojas Chaves (1992, Costa Rica) ist ein in der Schweiz lebender Künstler. Nach Studien der Architektur und kommunalen Entwicklung hinterfragt er in seinen Video-, Foto- und Performancearbeiten die Beziehung zwischen dem Menschen und der mehr-als-menschlichen Welt.

[IT] Film screening e minestrone su fuoco
con Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves, Gerard Ortín Castellví
07.10.2022, ore 19:00–21:00
evento gratuito, senza prenotazione

Jumana Manna, *Wilde Relatives*, 65 min, 2018, versione originale [sottotit. tedesco]

Gerard Ortín Castellví, *Agrilogistics*, 21 min, 2022

Sergio Rojas Chaves, *What does it take? (to win your love for me)*, 9,42 min, 2021, versione originale [sottotit. tedesco]

Caldera observing presenta tre film d'artista che esplorano le relazioni tra il mondo vegetale e l'agricoltura, ma anche questioni ecologiche e geopolitiche ad esse connesse. Il film *Wild Relatives* di Jumana Manna parla della manipolazione dei semi, trasportando il pubblico dal Libano al deposito di semi nella permaforesta della Norvegia. Il film *Agrilogistics* di Gerard Ortín Castellví, ci porta ad esplorare luoghi di produzione agricola completamente automatizzata, lasciandoci con le immagini di una serra abitata da piante e animali. L'artista costaricano Sergio Rojas Chaves ci parla dello stretto rapporto tra persone e piante d'appartamento e dell'origine dei loro nomi nel video *What does it take?*.

Jumana Manna (1987 USA) è un'artista visiva e regista con sede a Berlino. Nelle sue sculture e nei suoi video esplora il modo in cui si articola il potere, concentrandosi sul corpo, la terra e la materialità in relazione alle eredità coloniali e alle storie dei luoghi.

Gerard Ortín Castellví (1988 Spagna) è un artista, regista e ricercatore con sede a Londra, dove attualmente sta svolgendo un dottorato di ricerca, e insegna al MA Art & Ecology della Goldsmiths, University of London.

Sergio Rojas Chaves (1992 Costa Rica) è un artista che vive in Svizzera. Dopo una formazione in architettura e sviluppo comunitario, i suoi lavori video, fotografici e performativi mettono in discussione la relazione tra il mondo umano e quello più che umano.

[EN] Film screening and soup on open fire
with Jumana Manna, Sergio Rojas Chaves, Gerard Ortín Castellví
07.10.2022, 19:00–21:00
free event without prior registration

Wilde Relatives, dir. Jumana Manna, 65 min, 2018,
original [German SUB]

Agrilogistics, dir. Gerard Ortín Castellví, 21 min, 2022

What Does It Take? (To Win Your Love for Me),

dir. Sergio Rojas Chaves, 9.42 min, 2021, original [German SUB]

Caldera observing features three artists' films that explore human relationships with the plant world and agriculture as well as other ecological and geopolitical issues. Jumana Manna's *Wild Relatives* takes the audience from Lebanon to a seed vault in the permaforest of Norway to examine how seeds are handled. In *Agrilogistics*, Gerard Ortín Castellví takes us to places of fully automated agricultural production and leaves us with images of a greenhouse inhabited by plants and animals. In his work *What Does It Take?* the Costa Rican artist Sergio Rojas Chaves tells us about the close relationship between people and house plants and the origins of the latter's names.

Jumana Manna (born 1987, USA) is a visual artist and filmmaker based in Berlin. In her sculptures and videos, she explores how power is articulated, focusing on body, land and materiality in relation to colonial hesitancies and histories of place.

Gerard Ortín Castellví (born 1988, Spain) is an artist, filmmaker and researcher based in London, where he is currently doing a PhD and teaching the MA in Art & Ecology at Goldsmiths, University of London.

Sergio Rojas Chaves (born 1992, Costa Rica) is an artist based in Switzerland. With a background in architecture and community development, he now uses video, photography and performative work to question the relationship between the human and more-than-human realms.

[DE] Bewegungsworkshop mit Stefanie Dariz, Yogalehrerin und ganzheitliche Körpertherapeutin
08.10.2022, 10:30–12:00 Uhr
Teilnahmegebühr 15€
Yogamatten sind vorhanden.
Anmeldung unter info@b-a-u.it

Dem menschlichen Körper und den organischen Pflanzen ist die Lebendigkeit gemeinsam. Aus diesem Gefühl der gemeinsamen Lebendigkeit heraus erforschen wir in diesem 90-minütigen Bewegungsmoment mit Stefanie Dariz die Fürsorge für unseren Körper in Beziehung zum Boden und den Pflanzen in der herbstlichen Jahreszeit. Die Bäume lassen ihre Blätter welken, die Kraft zieht sich in den Wurzeln zurück. Im Gemüsegarten wird der Boden gelüftet, kuriert und geschützt – ihm wird Ruhe gewährt. Wie können wir diese Ruhe auf unseren menschlichen Körper übertragen?

Stefanie Dariz ist Yogalehrerin und ganzheitliche Körpertherapeutin, dessen Praxis sich auf Achtsamkeit und Selbstwahrnehmung stützt. Nach ihrer Ausbildung bei Dona Holleman leitet sie das Yogazentrum im Hotel Schwarzschmied in Lana.

[IT] Workshop di movimento con Stefanie Dariz, insegnante di yoga e terapeuta olistica corporea
08.10.2022, ore 10:30–12:00
quota di partecipazione: 15€
tappetini di yoga sono disponibili
Inviare la registrazione a info@b-a-u.it

Il corpo umano e le piante condividono un certo senso della propria vitalità. In questo momento di movimento di 90 minuti con Stefanie Dariz, esploriamo la cura del nostro corpo in relazione alla terra e alle piante nella stagione autunnale a partire da questo senso di vivacità condivisa. Gli alberi lasciano appassire le foglie, la forza si ritira nelle radici. Nell'orto, il terreno viene arieggiato, curato e protetto - viene fatto riposare. Come possiamo trasferire questo riposo al nostro corpo umano?

Stefanie Dariz è un'insegnante di yoga e terapeuta olistica corporea la cui pratica si basa sulla mindfulness e sulla consapevolezza di sé.

Dopo la formazione con Dona Holleman, gestisce il centro yoga dell'Hotel Schwarzschnied a Lana.

[EN] Movement workshop with Stefanie Dariz, yoga teacher and holistic bodyworker
08.10.2022, 10:30–12:00
fee: 15€
Yoga mats are provided.
registration info@b-a-u.it

The human body and organic plants have one thing in common: vitality. Drawing on this shared feeling of aliveness, we explore in this 90-minute movement session our body care in relation to the state of soil and plants in this season. In autumn the ground begins to rest while the trees shed their leaves and direct all their strength to their roots. In the vegetable garden, the soil is aerated, cured and protected – it rests. How can we transfer this experience of rest to our own bodies?

Stefanie Dariz is a yoga teacher and holistic bodyworker whose practice is rooted in mindfulness and self-awareness. After training with Dona Holleman, she now runs the yoga centre at the Hotel Schwarzschnied in Lana.

[DE] Food-art workshop mit Daniel Salomon, Künstler
08.10.2022, 16:00–19:00 Uhr
Kostenlos, Anmeldung unter info@b-a-u.it

Kann ein Teller mit Essen mehr sein als nur Nahrung und Köstlichkeit? Zusammen mit dem in Berlin lebenden Künstler Daniel Salomon sind die Teilnehmer*innen eingeladen, mit Essen Geschichten zu erzählen. Mit frischem Gemüse, das hauptsächlich in der Caldera geerntet wird und anderen Zutaten wird auf experimentelle Weise der Prozess des Kochens und Zubereitens erforscht. Jedes Gericht erzählt Geschichten. Gerichte, die unser tägliches Leben in Frage stellen, Gerichte, die durch den Kosmos reisen, Gerichte mit einer politischen Agenda, abstrakte Gerichte, spirituelle Gerichte, lustige Gerichte, ekelhafte Gerichte und mehr.

Daniel Salomon ist ein französisch- dänischer Künstler, der in Berlin lebt. Seine künstlerische Praxis umfasst häufig performative, ortsspezifische oder partizipative Aspekte und konzentriert sich auf Essen, Sprache, Wirtschaft, Utopie und kulturelle Identität.

Unter der Schirmherrschaft der Fakultät für Design und Künste, Bozen.

[IT] Food-art workshop con Daniel Salomon, artista
08.10.2022, ore 16:00–19:00
gratuito, Inviare la registrazione a info@b-a-u.it

Può un piatto di cibo andare oltre la nutrizione e la delizia? Insieme all'artista berlinese Daniel Salomon i/le participant* sono invitat* a creare storie attraverso il cibo. Con le verdure fresche raccolte principalmente alla Caldera e altri ingredienti esploreremo in modo sperimentale il processo di cottura e preparazione di cibo: creeremo piatti che raccontano storie, che mettono in discussione la nostra vita quotidiana, piatti che viaggiano nel cosmo, piatti con un programma politico, piatti astratti, piatti spirituali, piatti divertenti, piatti disgustosi e altro ancora.

Daniel Salomon è un artista franco-danese con sede a Berlino. La sua pratica artistica include spesso aspetti performativi, site-specific o partecipativi, concentrandosi su cibo, linguaggio, economia, utopia e identità culturale. Con il patrocinio della Facoltà di Design e Arti, Bolzano.

[EN] Food art workshop with Daniel Salomon, artist
08.10.2022, 16:00–19:00
free event, registration at info@b-a-u.it

Can a plate of food go beyond nutrition and deliciousness? Together with Berlin-based artist Daniel Salomon, participants are invited to tell stories through food. With vegetables freshly harvested at the Caldera and a few other ingredients we will create dishes that question our daily lives, dishes that explore the infinitesimal or cosmic travel, dishes with a political agenda, abstract dishes, spiritual dishes, funny dishes, disgusting dishes and more besides.

Daniel Salomon is a French-Danish artist based in Berlin. His artistic practice often includes performative, site specific or participatory aspects, focusing on food, language, economy, utopia and cultural identity.

Under the patronage of the Faculty of Design und Art, Bolzano.

[DE] Caldera closing event: castagnata & suser
08.10.2022, ab 19 Uhr
Kostenlos und ohne Anmeldung

Zum Abschluss des temporären Caldera Programmes, lädt BAU zu Kastanien und Suser ein.

[IT] Caldera closing event: castagnata & suser
08.10.2022, dalle 19:00
evento gratuito, senza prenotazione

Per concludere il programma nella Caldera, BAU vi invita a gustare insieme castagne e suser.

[EN] Caldera closing event: castagnata & suser
08.10.2022, from 19:00 onwards
free event without prior registration

To celebrate the conclusion of the Caldera programme, BAU invites you to eat chestnuts and drink suser (young wine).

[DE] BAU ist ein Institut für zeitgenössische Kunst und Ökologie. Der Fokus von BAU liegt auf Kunstprojekten, bei denen zeitgenössische Kunst auf Fragen unserer Gegenwart reagiert, Natur und Kultur verbunden gedacht werden und der Mensch mit seiner Umgebung in einem ökologischen Kreislauf verstanden wird. Nach der Gründung 2015 liegt die künstlerische Leitung seit 2017 bei den Kuratorinnen Lisa Mazza und Simone Mair. [b-a-u.it]

[IT] BAU è un istituto per l'arte contemporanea e l'ecologia. BAU sviluppa progetti d' arte contemporanea che rispondono alle questioni cruciali del nostro tempo. Superando la distinzione tra natura e cultura, adotta un pensiero ecologico che considera l'uomo nel suo ambiente ed entrambi come elementi di unico ciclo. Dal 2017 la direzione artistica è gestita dalle curatrici Lisa Mazza e Simone Mair. [b-a-u.it]

[EN] BAU is an institute for contemporary art and ecology. BAU deals with contemporary art projects that respond to questions of the present, conceiving of nature and culture together and regarding the human with its environment as part of an ecological cycle. The artistic direction has been with Lisa Mazza and Simone Mair since 2017. [b-a-u.it]

[DE] Mit besonderem Dank an Familie Siller, Martina und Martin Siller, Eva Siller und Thomas Hanni. Dank an Harry Thaler für die zündende Idee und Zusammenarbeit, Daniele Piscopiello (DA Genussgarten) für die landwirtschaftliche Beratung und Gemüse, Elisabeth Kössler (PflanzGutes) für die Beratung beim Saatgut. Danke an Åbåke (Maki Suzuki) und Alice Moretto für die Grafik, an Daniel Mazza für die fotografische Dokumentation und technische Assistenz und an Verena Spechtenhauser für die Pressearbeit. Ein weiterer Dank geht an: Werner Rainer, Ulrich Gamper und die Gemeinde Algund.

[IT] Con un ringraziamento speciale alla famiglia Siller, Martina e Martin Siller, Eva Siller e Thomas Hanni. Grazie a Harry Thaler per l'idea brillante e la collaborazione, Daniele Piscopiello (DA Genussgarten) per la consulenza agricola e le verdure, Elisabeth Kössler (PflanzGutes) per la consulenza sulle sementi. Grazie a Åbåke (Maki Suzuki) e Alice Moretto per la grafica, a Daniel Mazza per la documentazione fotografica e il supporto tecnico, a Verena Spechtenhauser, per l'ufficio stampa. Inoltre un ringraziamento va a Werner Rainer, Ulrich Gamper e il Comune di Lagundo.

[EN] With special thanks to the Siller family, Martina and Martin Siller, Eva Siller and Thomas Hanni. Thanks to Harry Thaler for the brilliant idea and collaboration, Daniele Piscopiello (DA Genussgarten) for agricultural advice and vegetables, Elisabeth Kössler (PflanzGutes) for advice on seeds. Thanks to Åbåke (Maki Suzuki) and Alice Moretto for the graphics, to Daniel Mazza for the photographic documentation and technical support and to Verena Spechtenhauser for press work. Another thank you goes to: Werner Rainer, Ulrich Gamper and the municipality of Algund.

Mit der Unterstützung von:
Con il sostegno di:
With the support of:



Deutsche Kultur

www.b-a-u.it

