

CALDERA

DE

**CALDERA
EIN TEMPORÄRER
ORT FÜR KUNST
UND PFLANZEN
NACH EINER IDEE VON
HARRY THALER UND BAU
PROGRAMM
KURATIERT VON BAU
JUNI – OKTOBER 22**

- **SOMMERPROGRAMM
CALDERA COOKING
MIT HARRY THALER
UND MARCO BENETTI
30.06–02.07.22, 19:00 UHR**

- **CALDERA COOKING
& OBSERVING
MIT CARMEN MÜLLER
UND GABRIELA
OBERKOFER
03.07.22, 17:00 UHR
KÜNSTLERINNENGE-
SPRÄCH MIT CARMEN
MÜLLER**

IT

**CALDERA
UNO SPAZIO
TEMPORANEO
PER L'ARTE E LE PIANTE
DA UN'IDEA DI HARRY
THALER E BAU
PROGRAMMA
A CURA DI BAU
GIUGNO - OTTOBRE 22**

- **PROGRAMMA ESTIVO
CALDERA COOKING
CON HARRY THALER
E MARCO BENETTI
30.06–02.07.22, ORE 19**

- **CALDERA COOKING
& OBSERVING
CON CARMEN MÜLLER
E GABRIELA
OBERKOFER
03.07.22, ORE 17
CONVERSAZIONE
CON L'ARTISTA CARMEN
MÜLLER**

Im Rahmen von *Caldera*, ein temporärer Ort für Kunst und Pflanzen, kuratiert von Simone Mair und Lisa Mazza (BAU, Institut für zeitgenössische Kunst und Ökologie). Nach einer Idee von Harry Thaler und BAU.

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. *Caldera cooking* ist der Auftakt der von BAU kuratierten Programmreihe *Caldera*, die an drei Wochenenden im Juni, September und Oktober 2022 im Austausch mit lokalen und internationalen Expert*innen aus den unterschiedlichsten Wissensfeldern dort veranstaltet wird.

Vom 30. Juni bis zum 2. Juli findet jeweils um 19 Uhr *Caldera cooking* statt, drei spezielle Abende, an denen der Designer Harry Thaler mit dem Koch Marco Benetti je 16 Personen um einen großen Tisch versammeln und mit verschiedenen Köstlichkeiten kulinarisch verwöhnen wird. Die Bedingungen des Gewächshauses dienen als gestalterische Vorgaben für die Zubereitung der Speisen. Gekocht wird auf mit und im Feuer. Das Menü entwächst aus den Pflanzen, die seit Februar im Gewächshaus gezüchtet wurden und wird vervollständigt durch hochwertige Rohstoffe von umliegenden Bäuer*innen, mit denen Harry Thaler im Austausch ist.

Nell'ambito di *Caldera*, uno spazio temporaneo per l'arte e le piante a cura di Simone Mair e Lisa Mazza (BAU, Istituto per l'arte contemporanea e l'ecologia), da un'idea di Harry Thaler e BAU.

Per cinque mesi, una serra agricola nel centro di Lagundo porterà il nome di *Caldera*, e diventerà uno spazio temporaneo dedicato all'arte contemporanea e alle piante. *Caldera cooking* è il preludio al programma *Caldera* curato da BAU, che si svolge in loco per tre fine settimana nei mesi di giugno, settembre e ottobre 2022 in dialogo con esperti locali e internazionali provenienti dai più diversi campi del sapere.

Dal 30 giugno al 2 luglio si terrà *Caldera cooking*, tre serate speciali in cui il designer e co-ideatore del progetto *Caldera* Harry Thaler, insieme allo chef Marco Benetti, delizierà 16 persone sedute intorno a un grande tavolo con diverse prelibatezze. Le condizioni della serra diventano le linee guida creative per la preparazione dei piatti: la cottura avviene sul e nel fuoco vivo. Il menu nasce dalle piante seminate in serra a partire da febbraio, ed è completato da materie prime di alta qualità provenienti da agricoltori locali con cui Harry Thaler è in dialogo.

Am 03. Juli werden bei *Caldera cooking & observing* Pflanzenzeichnungen von Carmen Müller und Gabriela Oberkofler präsentiert. Ab 17 Uhr sprechen Simone Mair und Lisa Mazza bei einem Aperitif mit der Meraner Künstlerin Carmen Müller, die sich selbst als „Gartenforscherin“ bezeichnet und mittels verschiedener künstlerischer Ausdrucksmittel Begegnungen mit Pflanzen und ihren Menschen dokumentiert, über ihre Arbeit.

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 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?

Il 3 luglio verranno presentati i disegni di piante di Carmen Müller e Gabriela Oberkofler. A partire dalle 17.00 si terrà un aperitivo e una conversazione tra le curatrici del progetto Simone Mair e Lisa Mazza con Carmen Müller, artista meranese che si definisce anche “ricercatrice di giardini” e che utilizza diversi mezzi espressivi artistici per documentare l’incontro tra le piante e i loro umani.

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 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?

KURZBIOGRAFIEN

Harry Thaler (*1975) ist ein Produktdesigner. Nach seiner Ausbildung als Goldschmied, schloss er 2010 das Designstudium am „Royal College of Art“ in London ab, wo er mit dem Conrad Award für den „Pressed Chair“, ein leichter, stapelbarer Stuhl, der aus einem einzigen Stück Aluminium gepresst wird, ausgezeichnet wurde. Thaler arbeitet mit international anerkannten Firmen wie Nils Holger Moormann, Pulpo, Davide Groppi, Monocle, Olev Light. Thalers Design basiert auf hoher handwerklicher Qualität, wobei Nachhaltigkeit, Funktionalität und Eleganz wesentliche Merkmale seiner Arbeit sind. Seine innovativen Projekte reichen von Produktdesign bis Interior und Architektur und wurden bei zahlreichen Ausstellungen und Designmessen gezeigt. Zwischen 2016 und 2019 ist Harry Thaler Dozent an der Freien Universität Bozen, Fakultät für Design und Künste. Bis 2013 hatte Thaler sein Designstudio in East London, heute befindet es sich in einem restaurierten Silo in Lana. [harrythaler.it]

Marco Benetti (*1998) stammt aus dem Burggrafenamt und ist Koch. Er hat seinen Bachelor in „ArS Culinarie“ an der „Accademia di ArS Culinarie Cordon Bleu“ in Florenz abgeschlossen und kocht, nachdem er im Mailänder Restaurant „Rovello 18“ im Restaurant „Alpes“ und „La FuGa“ (beide Hotel Bad Schörgau/ Sarntal) sowie im Restaurant „Bad Verdins“ in Schenna Erfahrung als Chef de Jeu sammeln konnte, derzeit im Ottmangut in Meran.

BREVI BIOGRAFIE

Harry Thaler (*1975) è un product designer. Dopo una formazione da orafo, nel 2010 ha completato gli studi di design al Royal College of Art di Londra, dove ha vinto il Conrad Award per la “Pressed Chair”, una sedia leggera e impilabile ricavata da un unico pezzo di alluminio. Thaler collabora con aziende di fama internazionale come Nils Holger Moormann, Pulpo, Davide Groppi, Monocle, Olev Light. Il design di Thaler si basa sull’artigianato di alta qualità e la sostenibilità, la funzionalità e l’eleganza sono le caratteristiche principali del suo lavoro. I suoi progetti innovativi spaziano dal product design agli interni e all’architettura e sono stati esposti in numerose mostre e fiere di design. Dal 2016 al 2019 lavorava come docente alla Libera Università di Bolzano, Facoltà di Design e Arti. Fino al 2013 Thaler aveva il suo studio di design nell’East London, oggi si trova in un silo restaurato a Lana. [harrythaler.it]

Marco Benetti (*1998) proviene dal Burggraviato ed è uno chef. Ha conseguito la laurea in “ArS Culinarie” presso “l’Accademia di ArS Culinarie Cordon Bleu” di Firenze e, dopo aver fatto esperienza come chef de jeu al ristorante “Rovello 18” di Milano, al ristorante “Alpes” e “La FuGa” (entrambi Hotel Bad Schörgau/ Val Sarentino) e al “Bad Verdins” a Scena, attualmente cucina all’Ottmangut di Merano.

Carmen Müller (*1955) lebt und arbeitet in Meran. Diplom an der „Universität für angewandte Kunst“ in Wien. Als Artist in Residence ist sie an verschiedenen Orten in Gärten als „Gartenforscherin“ tätig. Seit Jahrzehnten erkundet sie auch ihren eigenen Garten, es ist ihr Experimentier- und Beobachtungsfeld. Die Arbeitsergebnisse werden in Ausstellungen und Publikationen vermittelt zuletzt in der Ausstellung „Von Gärten, Pflanzen und Menschen“ (2020–2021) im Architekturzentrum „aut. architektur und tirol“ in Innsbruck. [carmenmueller.net]

Gabriela Oberkofler (*1975) ist bildende Künstlerin. Nach einem Studium der Kunst an der „University of Visual Arts“ in Corner Brook und an der „Staatlichen Akademie der Bildenden Künste“ in Stuttgart liegt der Schwerpunkt ihrer Arbeit in der künstlerischen Forschung zu zukunftsweisenden Formen des Zusammenlebens und der Suche nach neuen Formen der kollaborativen Praxis zwischen Kunst und Landwirtschaft. Im Herbst 2022 eröffnet Gabriela Oberkofler den „Taberhof“ in Flaas in Südtirol als Institut für alternative Landwirtschaft, zeitgenössische Kunst und Leben in der Peripherie. [gabrielaoberkofler.de]

Carmen Müller (*1955), vive e lavora a Merano. Diploma dell'Università di Arti Applicate di Vienna. Come artista in residenza, è attiva come “ricercatrice di giardini” in giardini di varie località. Utilizza diversi mezzi di espressione artistica per documentare l'incontro con le piante e i loro umani. Da decenni esplora anche il suo giardino, che è il suo campo di sperimentazione e osservazione. I risultati del suo lavoro sono presentati in mostre e pubblicazioni tra cui la mostra “Von Gärten. Pflanzen und Menschen” (2020–2021) al centro per l'architettura “aut. architektur und tirol” a Innsbruck. [carmenmueller.net]

Gabriela Oberkofler (*1975) è un'artista visiva. Dopo aver studiato arte all'Università di Arti Visive di Corner Brook e all'Accademia di Stato di Belle Arti di Stoccarda, il suo lavoro si concentra sulla ricerca artistica di forme di coesistenza orientate al futuro e sulla ricerca di nuove forme di collaborazione tra arte e agricoltura. Nell'autunno del 2022, Gabriela Oberkofler aprirà il Taberhof a Flaas, in Alto Adige, come istituto per l'agricoltura alternativa, l'arte contemporanea e la vita in periferia. [gabrielaoberkofler.de]

Mit besonderem Dank an Familie Siller, Martina und Martin Siller, Eva Siller und Thomas Hanni. Dank an Daniele Piscopiello und Anna Gruber (D.A. Genussgarten) für die landwirtschaftliche Beratung und Produkte, Elisabeth Kössler (PflanzGutes) für die Beratung beim Saatgut sowie Lukas Unterhofer (Valentinhof) und für die Produkte. Danke an Åbäke und Alice Moretto für die Grafik, an Verena Spechtenhauser für die Pressearbeit und Pietro Coda für die fotografische Dokumentation.

Das *Caldera* Programm wurde mit der Unterstützung der Autonomen Provinz Südtirol, Amt für Kultur realisiert.



Con un ringraziamento speciale alla famiglia Siller, Martina e Martin Siller, Eva Siller e Thomas Hanni. Grazie anche a Daniele Piscopiello e Anna Gruber (D.A. Genussgarten) per la consulenza agricola, Elisabeth Kössler (PflanzGutes) per la consulenza sulle sementi e Lukas Unterhofer (Valentinhof) per i prodotti. Un ringraziamento a Åbäke (Maki Suzuki) e Alice Moretto per la grafica, a Verena Spechtenhauser per il lavoro stampa e Pietro Coda per la documentazione fotografica.

Il Programma *Caldera* è stato realizzato con il sostegno della Provincia Autonoma dell'Alto Adige, Ufficio Cultura.



HERBSTPROGRAMM

- CALDERA COOKING
gemeinschaftliches Kochen
30.09.2022
- CALDERA MOVING
mit Barbara Gamper, Künstlerin
01.10.2022 10.00-12.00 Uhr
Körper und Pflanzen
in Bewegung
- CALDERA GROWING
mit Daniele Piscopiello, Biobauer
01.10.2022 14.00 - 17.00 Uhr
von Pflanzen lernen
- CALDERA OBSERVING
mit Jumana Manna
und anderen Künstler*innen
07.10.2022 19.00 Uhr
Filmabend mit Kunstfilmen
und Essen
- CALDERA MOVING
mit Stefanie Dariz, Yogalehrerin
08.10.2022 10.00-12.00 Uhr
Körper und Pflanzen
in Bewegung
- CALDERA COOKING
& OBSERVING
mit Daniel Salomon, Künstler
08.10.2022 17.00-21.00 Uhr
fühlen, kochen, essen
- CALDERA GROWING
mit Eva Siller, Agronomin
September/Oktober
mit Pflanzen wachsen
Workshop mit Kindern

PROGRAMMA AUTUNNALE

- CALDERA COOKING
cucinare in condivisione
30.09.2022
- CALDERA MOVING
con Barbara Gamper, artista
01.10.2022 ore 10.00-12.00
Corpi e piante in movimento
- CALDERA GROWING
con Daniele Piscopiello,
contadino biologico
01.10.2022 ore 14.00 - 17.00
imparare dalle piante
- CALDERA OBSERVING
con Jumana Manna e altr* artist*
07.10.2022 ore 19.00
Programma di film d'artista e cibo
- CALDERA MOVING
con Stefanie Dariz,
insegnante di yoga
08.10.2022 ore 10.00-12.00
corpi e piante in movimento
- CALDERA COOKING
& OBSERVING
con Daniel Salomon, artista
08.10.2022 ore 17.00-21.00
sentire, cucinare, mangiare
- CALDERA GROWING
con Eva Siller, agronoma
settembre/ottobre
crescere con le piante
Workshop con bambini

