



**vegan
foodcoop**

Lebensmittelkooperative 1150 Wien

Impressum:

vegan foodcoop - Die vegane Lebensmittelkooperative

Geibelgasse 23, 1150 Wien

<https://www.veganfoodcoop.at/>

veganfoodcoop@gmail.com

Stand: Oktober 2021

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Was ist eine FoodCoop?	4
Warum FoodCoops – und was hat das mit Ernährungssouveränität zu tun?	7
Was ist eine CSA?	10
Über uns	11
Mitmachen	13
Vorlage Kontoblatt	16
Unsere Lieblingsrezepte	17
Gebackene Pastinaken mit Mandeln und Rosmarin	17
Rote-Rüben-Risotto	18
Mangold-Linsen-Curry	19
Weitere FoodCoops in Wien	20
Das PerpetuumMobile 2.3	22
Der Raum	22
Die Gruppen	24
Die Öffnungszeiten	25
Kreuzwörtertsel	26
Quellen & weiterführende Informationen	27

Vorwort

Du hast schon mal von einer Foodcoop gehört, weißt aber noch nicht was das ist? Du möchtest faire, lokale und biologische Lebensmittel beziehen? Hier bist du richtig!

Wir sind die *vegan foodcoop* – die erste vegane Lebensmittelcooperative Wiens. In diesem Zine wollen wir vorstellen, was eine FoodCoop bzw. CSA ist, welche Geschichte diese Form der Lebensmittelverteilung in Österreich hat, was die Vorteile davon sind und wie du Teil unserer FoodCoop werden kannst. Wir stellen außerdem das *PerpetuuMobile 2.3*, also den Raum in dem wir zuhause sind, vor und teilen unsere Lieblingsrezepte mit dir.

Solltest du nach dieser kleinen Lektüre weitere Fragen haben, dann schreib uns doch einfach ein Mail oder komm' zum Ladendienst vorbei!

Das Gemüse

Was ist eine FoodCoop?

Auf der Homepage der Wiener FoodCoops findet sich dazu folgende Definition:

»FoodCoops sind nicht gewinnorientierte, selbstverwaltete Gemeinschaften, die eine Infrastruktur zur Besorgung und Verteilung von fairen und nachhaltigen Produkten (hauptsächlich Lebensmittel) bieten. Alle Mitglieder einer FoodCoop müssen das Recht zur Mitbestimmung haben.« (Definition laut Vernetzungstreffen Februar 2017 in Wien).

Eine FoodCoop (Food Cooperative, zu Deutsch: Lebensmittelkooperative) ist der Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen. FoodCoops verstehen sich als eine Alternative zum aktuell vorherrschenden Lebensmittelsystem, denn:

- Die Anonymität zwischen Produzent*innen und Konsument*innen wird aufgehoben.*
- Lebensmittel sind saisonal, regional sowie ökologisch nachhaltig und sozial gerecht produziert.*
- Anfallende Aufgaben wie Abholung, Lagerdienst, etc. werden selbst organisiert.*

- *Gemeinsame Entscheidungen werden basisdemokratisch getroffen.*

Für Detailinformationen empfiehlt es sich diesen Rückblick zu lesen, der zu Beginn 2018 von Mitgliedern der IG FoodCoops geschrieben wurde:

Erfolgsgeschichte FoodCoops?

*Im Frühjahr 2007 gründen gut ein Dutzend junger Leute in Wien den Verein „Bioparadeis“. Die erste FoodCoop Österreichs hat den Anspruch, eine Alternative zu industrialisierter Lebensmittelproduktion und zentralisierten Handelsstrukturen aufzubauen. Mitglieder beziehen bis heute gemeinsam bio-regionale Lebensmittel von Produzent*innen, mit denen sie in möglichst direktem Kontakt stehen. Die Initiative ist selbstverwaltet, basisdemokratisch und nicht gewinnorientiert organisiert. Seit 2013 kommt es zu einem starken Wachstum der FoodCoop-Szene und vermehrter medialer Aufmerksamkeit.*

Zeit für eine Bilanz:

Lebensmittelkooperativen sind in Ländern wie Deutschland, Italien, den USA und Japan seit Jahrzehnten etabliert. In Österreich existieren derzeit ca. 80 Initiativen, sowohl in größeren

Ballungsräumen als auch in ländlichen Regionen, die sich selbst um die Beschaffung ihrer Lebensmittel kümmern.

Das Jahr 2017 ist ein ereignisreiches für die Bewegung: die FoodCoops feiern in Wien beim großen „10 Jahre FoodCoops“-Fest ihr 10-jähriges Bestehen. Zudem wird die seit längerem im Entstehen begriffene Interessensgemeinschaft (IG) FoodCoops mit dem Ziel gegründet, FoodCoops zu unterstützen und die Vernetzung bzw. Zusammenarbeit zu stärken.

Die Foodcoop-Mitglieder waren anfangs eine eher homogene Gruppe (jung, meist studierend). Wenn auch heute noch die Idee, vor allem in den Städten, weiterhin überwiegend von dieser Gruppe getragen wird, ist hier ein Wandel zu beobachten: vor allem in ländlichen Regionen engagieren sich zunehmend mehr Menschen aller Alters-, Einkommens- und Bildungsschichten.

*Für kleinstrukturierte Direktvermarkter*innen stellen FoodCoops eine gute Ergänzung zu Bauernmärkten und Bioläden dar. Ausschließlich davon leben kann jedoch noch kein Betrieb und das wirtschaftliche Risiko liegt – anders als bei anderen Modellen (z.B. Community Supported Agriculture, kurz CSA) – alleine bei den Produzent*innen.*

Auch wenn die Berichte in den Medien viel Aufmerksamkeit nach sich gezogen haben, ist dem überwiegenden Teil der

*österreichischen Bäuerinnen und Bauern diese alternative Vermarktungsform nicht bekannt. FoodCoops eignen sich in erster Linie für kleinstrukturierte Direktvermarkter*innen mit breitem Sortiment, die bereit sind, sich auf die strukturellen Bedingungen (wie z.B. Internetbestellungen) der FoodCoops einzulassen.*

Von einem Siegeszug der FoodCoops zu sprechen scheint also verfrüht. Die Entwicklung in den letzten Jahren zeigt jedoch: Foodcoops funktionieren und ihre Anzahl nimmt beständig zu.

Warum FoodCoops – und was hat das mit Ernährungssouveränität zu tun?

*Warum stecken immer mehr Menschen ihre freie Zeit und Energie in den Aufbau von FoodCoops, anstatt den bequemen Weg in den nächstgelegenen Supermarkt zu gehen? Der Einzelhandel hat das Segment der „bewussten Konsument*innen“ doch längst als kaufkräftige Zielgruppe ausgemacht und setzt verstärkt auf Bio, regional und Fairtrade.*

*FoodCoop-Mitgliedern geht der Ökotrend innerhalb des konventionellen Lebensmittelsystems jedoch nicht weit genug. Sie definieren ihre Rolle als Konsument*in nicht allein dadurch, sich von romantisierenden Werbebotschaften zum Kauf von Bioprodukten*

*bewegen zu lassen. Konsument*innendemokratie bedeutet für sie nicht, vor dem Supermarktregal zu entscheiden, ob sie den Gewinn der Handelskette mit dem Premium- oder dem Billigprodukt steigern.*

*In einer FoodCoop definieren die Mitglieder Auswahlkriterien für das Sortiment und die Art und Weise der Verteilung selbst, wählen gemeinsam Produzent*innen, und entscheiden miteinander über finanzielle Angelegenheiten (z.B. Mitgliedsbeitrag). Die Mitbestimmung aller Mitglieder einer FoodCoop in Entscheidungsprozessen ist ein Ansatz zur Redemokratisierung des Lebensmittelsystems.*

*„Fairtrade“ bleibt nicht nur ein Schlagwort. Die Wertschöpfungskette besteht aus Produzent*innen und Konsument*innen, wobei die Mitglieder wissen, dass ihr Geld in der Regel zu 100 % bei den Höfen ankommt. Diese Grundsätze sowie das ehrenamtliche Engagement und der generelle Non-Profit-Gedanke in den FoodCoops sorgen für angemessene Preise auf Konsument*innen- und Produzent*-innenseite.*

*Die Idee einer FoodCoop ist es, dass Vertrauen nicht allein auf der Ebene von Kontrollstellen und Gütesiegeln liegt, sondern auf direkten Kontakten basiert. Durch Besuche und auch Mithilfe auf den Bauernhöfen erhalten die Konsument*innen einen Einblick in die Produktion ihrer Lebensmittel und die Produzent*innen erfahren*

Wertschätzung für ihre Arbeit. Einen bedeutenden Beitrag zur Stärkung von Ernährungssouveränität leisten FoodCoops durch ihren praxisorientierten Zugang zum Thema.

Ein zentrales Motiv einer FoodCoop beizutreten ist die gezielte Unterstützung von kleinstrukturierter, regionaler und biologischer Landwirtschaft. Durch die Mitgliedschaft in den Vereinen entsteht ein Prozess, bei dem Konsumgewohnheiten Schritt für Schritt verändert werden können und Wissen gemeinsam gesammelt wird. Denn FoodCoops sind durch ihre Organisationsform nicht nur Lebensmittellager sondern auch sozialer Treffpunkt. Die Mitglieder nehmen, neben den Lebensmitteln, auch Informationen und Erfahrungen mit nach Hause.¹



¹ <https://foodcoops.at/was-ist-eine-foodcoop/>

Was ist eine CSA?

CSA ist die Abkürzung für ‚community-supported agriculture‘, was übersetzt soviel bedeutet wie ‚solidarische Landwirtschaft‘. Die Verbraucher*innen geben eine Abnahmegarantie (etwa ein halbes oder ein Jahr) für die Produktion und erhalten im Gegenzug unabhängig von Handelsketten einen Anteil frisch geernteter, regionaler Erzeugnisse, die wöchentlich zur Abholung bereitstehen. Es geht dabei auch darum zu lernen, dass „Lebensmittel nicht im Supermarkt wachsen, nicht alles zu jeder Jahreszeit bei uns verfügbar sein kann, gesunde Nahrungsmittel nur natürlich wachsen können, und daher von Wetter, Witterung und anderen Umwelteinflüssen abhängig sind und gesunde Nahrung einen Wert und nicht nur einen Preis hat.“² Die erste CSA in Österreich entstand im Jahr 2011, seitdem hat das Konzept an Aufmerksamkeit gewonnen und weitere CSA- Initiativen wurden gegründet. In Wien sind das etwa *Bienenzentrum Wien*, der *Biohof Radl*, *Gela Ochsenherz* und *OVERTURA*.³

² <https://www.biohof-radl.at/csa/>

³ <https://www.umweltberatung.at/csa-landwirtschaft-nah-fair-und-frisch>

Über uns

Die Geschichte der *vegan foodcoop* begann im Jahr 2012, als sich Menschen zusammenfanden, die ein Interesse daran hatten eine FoodCoop zu gründen mit dem Spezifikum, dass über diese nur vegane Lebensmittel bezogen werden sollen.

Zuhause sind wir im *PerpetuumMobile 2.3*, einem Raum im 15. Bezirk den wir derzeit mit dem *offenen Siebdruck Kollektiv*, dem *ZeugxPool* sowie Teilen des *Infoladens* teilen.

Unser Gemüse beziehen wir derzeit in Form von Ernteanteilen bei der *solidarischen Landwirtschaft Biohof Radl*⁴ (Hirschstettner Straße 85, 1220 Wien). Das Gemüse wird einmal die Woche geliefert (im Winter die doppelte Menge, dafür nur vierzehntägig). Die Kosten sind je nach Ernteanteil und Saison in der teilgenommen wird unterschiedlich. Nähere Infos dazu findest du auf der Homepage vom Biohof Radl: <https://www.biohof-radl.at/>. Wenn du einen Ernteanteil haben willst, frag zuerst in der *vegan foodcoop* nach, ob es Menschen gibt, die ihren Anteil abgeben würden. Wenn du so keinen freien Anteil findest, kannst du für die nächste Saison direkt bei uns bestellen. Wir machen dann rechtzeitig vor Saisonstart

⁴ <https://www.gemuesewerk.at/>

(Saisonstart ist ca. Mitte Oktober bzw. Mitte Mai) eine Sammelbestellung.

Überdies haben wir bisher regelmäßige Getreidebestellungen und einige unregelmäßige Bestellungen (z.B. Säfte, Essig, Wein, Olivenöl, Oliven, Zitrusfrüchte, Kräuter, Obst, Hülsenfrüchte, Kaffee, ...) von Bio-Bäuer*innen unseres Vertrauens⁵. Neue Produzent*innen können gerne vorgeschlagen und Bestellungen organisiert werden.

Unser Entscheidungsgremium ist das Plenum. Plena finden monatlich statt und zwar derzeit am ersten Dienstag im Monat um 18:00 Uhr.

Die anfallende Arbeit organisieren wir in Arbeitsgruppen, die je nach Bedarf gegründet werden. Dazu gehören etwa

- Mitgliederverwaltung/Finanzen,
- Logistik/Bestellung,
- Wöchentliche Ladendienste,
- Vereinslokal-Umbau und
- Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit.

⁵ z.B. Biohof Schmidt, Kräuterhof Zach, Biohof Mayer, Biohof Fischer, Ackerlhof, ...

Mitmachen

Du hast Lust bekommen, Teil der *vegan foodcoop* zu werden? Wir haben hier die wichtigsten Informationen für einen unkomplizierten Einstieg für dich zusammengestellt:

Anfangs ist es wichtig, in unsere **Kommunikationskanäle** zu kommen:

Mailingliste: <http://www.veganfoodcoop.at/2013/02/maillingliste/>

Hier könnt ihr euch selbst mit der gewünschten E-Mail-Adresse eintragen. Und zwar entweder indem ihr

☛ eine Mail an veganfoodcoop-subscribe@lists.riseup.net sendet oder

☛ sie auf dieser Seite abonniert

<https://lists.riseup.net/www/info/veganfoodcoop>

☛ Abmelden könnt ihr euch im Fall der Fälle ebenfalls wieder selbst. (Infos dazu sind bei jeder Mail, die über die Liste geht, unten angehängt.)

we.riseup: <https://we.riseup.net/veganfoodcoop>

☛ Bitte erstellt einen Account und schickt ein E-Mail mit eurem Usernamen und der Bitte um eine Einladung ins Forum an info@veganfoodcoop.at damit wir den Account hinzufügen können!

Signal Gruppe: <https://signal.org/de/>

👉 Darüber hinaus kommunizieren wir für schnelle Dinge in einer Signal-Gruppe, wenn du darin aufgenommen werden möchtest, dann installiere dir die App (am Smartphone und/oder am Desktop) und gib bescheid, damit dich jemand hinzufügen kann!

Wenn du Teil der *vegan foodcoop* werden möchtest, entstehen unterschiedliche **Kosten**:

Um unsere Raummiete bezahlen zu können und immer einen kleinen Betrag für allfälliges auf der Seite zu haben, gibt es einen **Mitgliedsbeitrag** der quartalsweise einzuzahlen ist. Der Mitgliedsbeitrag kann generell frei gewählt werden, der Richtwert ist 10€/Monat pro Ernteanteil. Dieser Betrag kann entweder auf unser Konto⁶ überwiesen oder in die Spendenkasse im *PerpetuuMobile* 2.3 geworfen werden.⁷

Ein Kontoblatt ist eine simple Einnahmen-Ausgabenrechnung, die jedes Mitglied selbstständig führt. Über dieses Kontoblatt rechnen wir unsere **Bestellungen** ab. Es wird einmalig ein Guthaben auf das Konto überwiesen, wodurch anschließend nur noch formell mit den

⁶ IBAN: AT81 3239 7000 0181 1025

⁷ Hinweis: Jene die über uns Teil der CSA vom Biohof Radl werden, zahlen den Mitgliedsbeitrag direkt mit dem Beitrag für die CSA ein.

eingetroffen Bestellungen abgerechnet werden muss. Ist das Guthaben aufgebraucht wird wieder ein Betrag eingezahlt. Das Kontoblatt kann auch durch das Überweisen von Rechnungen aufgeladen werden.

Das beim Biohof Radl bestellte **Gemüse** wird im voraus für ein halbes Jahr bezahlt und muss daher nicht über das Kontoblatt abgerechnet werden.

Eine FoodCoop ist selbstorganisiert und Dinge funktionieren indem angepackt wird. Bringt euch gerne auch mit Ideen und Verbesserungsvorschlägen ein! Wir freuen uns auf euren Beitrag zur Veränderung des Lebensmittelsystems!



Vorlage Kontoblatt

Datum	Einzahlung	Ausgaben	Stand	Zweck/Lieferant

Unsere Lieblingsrezepte

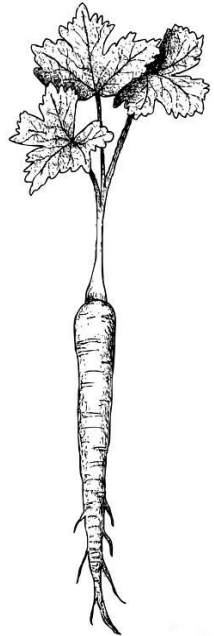
Gebackene Pastinaken mit Mandeln und Rosmarin

Zutaten:

- 650g Pastinaken
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- 3 Stiele Petersilie
- 75 g Mandeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pastinaken waschen, putzen und großzügig schälen. Je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln und in eine große Schüssel geben.
2. Rosmarin waschen, trockenschütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel mit Öl, Ahornsirup sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.
3. Das Würzöl über die Pastinaken geben und alles gut mischen.
4. Pastinaken mit dem Würzöl auf ein Backblech geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen, dabei nach 15 Minuten einmal wenden. Die Mandeln hacken, nach 20 Minuten über das Gemüse streuen.
6. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Über die gebackenen Pastinaken streuen und servieren.



Rote-Rüben-Risotto

Zutaten:

500 g Rote Rüben ungeschält
Salz nach Belieben
1 rote Zwiebel
20 ml Olivenöl
320 g Risottoreis
300 ml Rotwein
1 l Gemüsebrühe
200 ml Reis-Sahne
30 g Cashewkerne gemahlen
Pfeffer nach Belieben
Olivenöl nach Belieben
Zitronensaft nach Belieben



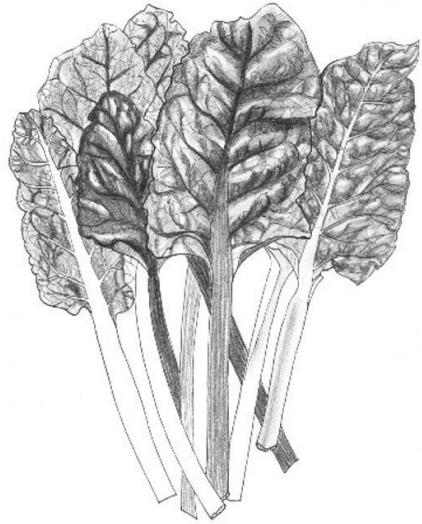
Zubereitung:

1. Die roten Rüben gründlich unter laufendem kaltem Wasser abwaschen und ungeschält in kochendem Salzwasser (ungefähr 30 bis 40 Minuten) gar kochen. Anschließend schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen.
2. Die rote Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.
3. Den Reis dazugeben und 3-4 Minuten bei geringer Hitze anschwitzen, dann mit Wein ablöschen und alles aufkochen lassen. Schrittweise die Gemüsebrühe hinzufügen.
4. Den Risottoreis nach Packungsangabe zubereiten, etwa 20 Minuten Garzeit sind einzukalkulieren.
5. Die roten Rübenwürfel mit dem Risotto, der Reis-Sahne und den gemahlene Cashewkernen vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mangold-Linsen-Curry

Zutaten:

320 g Mangold
120 g Rote Linsen
300 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
1 große Knoblauchzehe
1 große Schalotte
½ TL Kurkuma
½ TL Kreuzkümmel
2 TL Currypulver scharf
frischen Koriander nach Belieben
Salz, Öl



Zubereitung:

1. Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Mangold fein schneiden (Stiele und Blätter trennen). Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse für 3-4 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten.
2. In der Zwischenzeit den Kreuzkümmel im Mörser zerkleinern. Kurkuma, Curry und Kreuzkümmel mit in den Topf geben und alles für 1-2 Minuten anbraten. Die Linsen kurz mit kaltem Wasser abwaschen.
3. Die heiße Gemüsebrühe und die Kokosmilch hinzugeben und alles vermengen. Dann die Linsen und die Stiele vom Mangold dazugeben. Leicht salzen, umrühren, Deckel drauf und für 10 Minuten köcheln lassen.
4. 5 Minuten vor Ende die fein geschnittenen Blätter dazugeben, alles vermengen und köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und mit etwas Reis servieren.

Weitere FoodCoops in Wien

1.FC Meidling - Löwenzahn

1120 Wien

<https://foodcoops.at/2014/04/27/loewenzahn-wien-meidling/>

Allmunde 1150 Wien

<https://allmunde.org>

BareFOOD 1020 Wien

<http://www.barefood.at>

Bioparadeis 1180 Wien

<https://bioparadeis.org>

BOKU Foodcoop 1190 Wien

<http://foodcoop.boku.ac.at>

Butz & Stingl 1220 Wien

<https://butzundstingl.wien>

d'Speis 1150 Wien

<https://speis.org>

Die GabIn 1160 Wien

<https://diegabIn.at>

DynamoBio 1230 Wien

Einkorn 1160 Wien

<https://1korn.at>

FairNaWi 1210 Wien

<https://fairnawi.org/>

Floridsdorf 1210 Wien

<http://fc-floridsdorf.at>

FoodX 1100 Wien

<http://www.foodx.at>

Fresskorb 1140 Wien

<https://foodcoops.at/2013/03/13/der-fresskorb/>

Herz & Rübe 1050 Wien

<https://herzruabn.foodcoops.info>

Klappertopf 1030 Wien

<https://www.klappertopf.at>

Krakarotte 1020 Wien

Kukuruz 1090 Wien

<https://kukuruz-foodcoop.org>

LebensMittelPunkt HaWei
1140 Wien

<https://lebensmittelpunkt-hawe.i.at>

Markhof 1030 Wien

<https://foodcoop.markhof.wien>

Möhrengasse 1020 Wien

<https://www.moehrengasse.at>

Neubauer Foodcoop 1070
Wien

<https://neubauer.fcoop.at>

Pumpkin 1050 Wien

<https://foodcoops.at/2013/10/31/pumpkin/>

Radieschenbund 1160 Wien

<http://radieschenbund.at>

Rübezahl 17 1170 Wien

<http://rübezahl17.at>

Schraubenfabrik 1020 Wien

<http://www.schraubenfabrik.at/space/>

SeeFoodCoop 1220 Wien

<http://www.seefoodcoop.eu/>

Sonnwendviertel 1100 Wien

<https://sonnwendviertel.fcoop.at>

Vorratskammer 1040 Wien

<https://foodcoop1040.at>

Das *PerpetuumMobile* 2.3

Wir haben im *PerpetuumMobile* 2.3 in der Geibelgasse 23, 1150 Wien unser Lager aufgeschlagen und können die dortige Küche auch für unsere Aktivitäten mitbenutzen.



Der Raum⁸

Ein Perpetuum mobile (von lat. „sich ständig Bewegendes“) ist eine hypothetische Konstruktion, die – einmal in Gang gesetzt – ewig in Bewegung bleibt. Das Konzept widerspricht eigentlich der Energieerhaltung, da das Perpetuum mobile Arbeit verrichten oder Nutzenergie bereitstellen soll, ohne dass ihr von außen Energie zugeführt wird.

Die Idee davon eine Dynamik oder eine Bewegung zu haben, die, einmal ausgelöst, nicht mehr aufhört sich zu bewegen und zu wirken. Der Wunsch die Idee umzusetzen, ist wahrscheinlich ein

⁸ <https://perpetuummobile.kukuma.org/>

sehr alter. Gerade für Menschen die ständig mit (kleinen und) großen Widerständen zu kämpfen haben, ist ein sich derart bewegen können wichtig.

Beruhigend die Vorstellung, dass ein kleiner Gedanke – zum Beispiel, dass ein jeder Mensch ein Recht darauf hat „Gut! zu Leben“ – sich immer weiter durchsetzen würde. Schön der Gedanke, dass die damit aufkommende Solidarität mehr bedeuten würde, als nur Worte, welche zu Staub zerfielen. Eine Solidarität, die sich im praktischen dauerhaften und gegenseitigen Unterstützen auslebt. Die dadurch entstehende Selbstorganisation würde sich dann, ebenso wie der damit einhergehende energetische Prozess, leicht und freudvoll entfalten, Staatsgrenzen wären vergessen, Arbeiten würde Spaß machen und Geld wäre wohl eher überflüssig. Ein breites Miteinander verschiedener Menschen, die nebeneinander jeweils ohne Machtanspruch stehen.

Im praktischen Alltag für diese Ansprüche und Ideen, die Menschen als Wunsch in sich tragen, einzustehen, bedeutet u.a., mit Machtansprüchen konfrontiert zu werden und diesen entgegenzuwirken. Es bedeutet, den Mut aufzubringen, eigene soziale Konstrukte zu leben. Davon auszugehen, dass die Beteiligten automatisch frei von erlebten Prägungen seien, wäre absurd. Ein ständiges Auseinandersetzen und Hinterfragen eigener

Vorurteile und Prägungen, ist wichtig, um ein Offenbleiben für Andere(s) zu leben.

Die Räumlichkeiten in der Geibelgasse 23 im 15. Bezirk wurden zuvor unter dem Namen ‚uoqbon‘ als Vereinslokal geführt. Nachdem sich diese Gruppe aufgelöst hat, wehte in der Zeit vom Sommer 2011 ein frischer Wind. Es wurde und wird auch immer gerne umgebaut, an einer neuen Struktur gebastelt. *PerpetuuMobile 2.3* war einst das zweite Raumprojekt im ehemaligen KuKuMA Netzwerk, heute schwebt es jedoch frei.

Bunt wie ein Mobile so balanciert es unterschiedliche Menschen und Ideen:

Die Gruppen

Neben der *vegan foodcoop* nutzt auch folgende Gruppe regelmäßig den Raum:

Offenes Siebdruck Kollektiv

Das *offene Siebdruckkollektiv* möchte vielen Menschen den Umgang mit Siebdruck näher bringen. Ziel ist es, Begegnungen und Dialoge zwischen Menschen aus unterschiedlichen kulturellen, politischen, sozialen und wirtschaftlichen Lebenswelten zu fördern

und dadurch zu mehr Respekt, Verständnis und Wertschätzung in unserer Gesellschaft beizutragen.

Durch das offene Format der regelmäßigen Workshops soll sowohl der freie Zugang zu den Materialien, als auch ein gemeinschaftliches Erschaffen und ein Voneinander-Lernen erleichtert werden. Ziel ist es, Begegnungen und Dialoge zwischen Menschen aus unterschiedlichen kulturellen, politischen, sozialen und wirtschaftlichen Lebenswelten zu fördern und dadurch zu mehr Respekt, Verständnis und Wertschätzung in unserer Gesellschaft beizutragen.

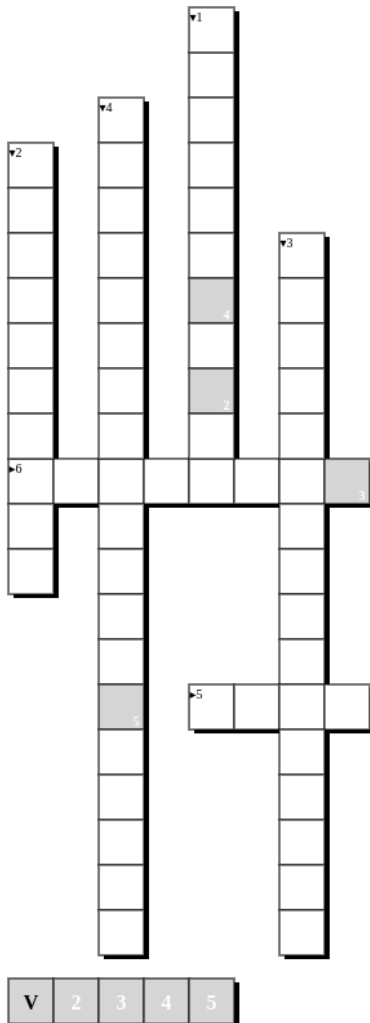
Wenn du gerne beim Siebdrucken vorbeikommen magst oder wissen willst, wann die nächsten Termine sind, schreib eine E-mail an perpetuummobile@riseup.net

Die Öffnungszeiten⁹

- Ladendienst der *vegan foodcoop* jeden Dienstag von 17:30 Uhr bis 18:30 Uhr
- Plenum der *vegan foodcoop* jeden 1. Dienstag im Monat um 18:00 Uhr
- offene Siebdruckwerkstatt an jedem 2. Donnerstag im Monat von 17:30 bis 22:00 Uhr
- Koordinationstreffen der am Raum beteiligten Gruppen, erfragt bitte vorab per E-mail: perpetuummobile@riseup.net

⁹ Achtung: Die Öffnungszeiten können sich immer wieder mal ändern!

Kreuzworträtsel



1. Wie hieß die erste FoodCoop Österreichs?
2. Wer definiert in einer FoodCoop die Auswahlkriterien für das Sortiment?
3. Wann wurde die veganfoodcoop gegründet?
4. In welchem Bezirk sind wir zuhause?
5. Von welchem Biohof beziehen wir derzeit unsere Ernteanteile?
6. An welchem Tag wird unser Gemüse derzeit geliefert?

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>

Quellen & weiterführende Informationen

<https://foodcoops.at/>

<https://www.biohof-radl.at/csa/>

<https://www.perpetuumobile.org/>

<https://www.umweltberatung.at/>

<https://www.veganfoodcoop.at/>

<http://www.ernhrungssouvernitt.at/>

<http://solila.blogspot.eu/>

