



Donnerstag
30. August, 21:00 Uhr

Das Mark der Herde

A 2009, 62 min
Regie: Barbara Anna Husar

Die österreichische Künstlerin Barbara Anna Husar besitzt ihre eigene Ziegenherde in der Wüste Sinai und sammelt die Nabelschnüre der neugeborenen Tiere. „Das Mark der Herde“ reflektiert den Fluss von Informationen und formt über diese realen Verbindungsstränge eine Brücke zwischen archaischem Beat und den Koordinaten westlicher Wertesysteme.

Vorprogramm:

Bustani Ya Tushikamane Garten der Solidarität

CH 2012
www.biovision.ch

Jeepnomad, A 2008

Regie: Barbara Anna Husar

Österreichische
Erstaufführung

In Kooperation mit

tricky
women



Freitag

31. August, 19:00 Uhr
Kinozelt

Data Exchange – Offroad auf der Nabelschnur

A 2007, 36 min
Regie: Barbara Anna Husar

Dokumentation eines Prozesses, bei dem sich Nabelschnüre von Wüstenziegen in den Wadis rund um die Netzkunstblase und ihre neuen Medien positionieren. In arabischer Sprache heißt die Nabelschnur Habl Surri, die geheimnisvolle Schnur.

Astralskulptur

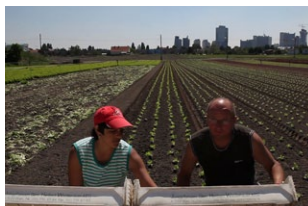
A 2008, 28 min
Regie: Barbara Anna Husar

Eine Beduinenfrau sammelt die Nabelschnüre der Neugeborenen. In den trockenen Flusstälern verknüpft Husar die Datenstränge der Urherden mit aktuellen Kommunikationsmechanismen.

Das Mark der Herde

A 2009, 62 min
Regie: Barbara Anna Husar

Wiederholung vom 30.8.



Freitag

31. August, 21:00 Uhr

Großstadtgemüse

A 2012, ca. 80 min
Produktion: Filmarchiv
Austria in Kooperation
mit OriginalTV

Weltweit entstehen neue Formen von städtischen Gartenaktivitäten, Brachflächen verwandeln sich in produktive, blühende Stadtlandschaften. „Großstadtgemüse“ porträtiert die dynamische Urban-Gardening-Szene in Wien im Kontext traditioneller Stadt-Landwirtschaften.

Vorprogramm:

Möhrengasse

A 2012, 10 min

Lo-Bauern

A 2012, 10 min
Regie/Produktion/Schnitt:
David Paede, Barbara Sas

Eine Gruppe von jungen Menschen gründet eine basisdemokratische Erzeuger/Verbraucher-Kooperative. Einige gehen noch weiter und beginnen mit dem Anbau von Gemüse in der Lobau.



GARTEN- FILMFESTIVAL

24.-31. August

Open Air am Augartenspitz

Filme täglich 21:00 Uhr

www.filmarchiv.at

Sommerkino am Augartenspitz

Kino wie noch nie/Viennale wie noch nie

5. Juli-23. August, Filme täglich 21:30 Uhr

www.kinowienochnie.at

Grünstern Gartenküche

5. Juli-31. August, täglich 18:00-24:00 Uhr

www.gruenstern.at

Obere Augartenstraße 1e, 1020 Wien

Info-Hotline: 0800 808 133

KINO WIE
NOCH NIE
VIENNALE
WIE NOCH NIE

FILM
ARCHIV
AUSTRIA



Freitag
24. August, 21:00 Uhr

Voices of Transition
D/F 2010, 65 min, OmU
Regie: Nils Aguilar

Gemeinsam Städte und Quartiere zu ökologischen Nachbarschaften umbauen – das ist das Ziel der Transition Town Bewegung. Der deutsch-französische Filmemacher Nils Aguilar hat einen Mut machenden Dokumentarfilm über die wichtigsten Protagonisten dieses agrarökologischen Wandels gestaltet.

Vorfilm:
Wir sind gekommen um zu bleiben
A 2012, 12 min
Produktion/Regie:
Nikolai Ritter

Am 17.4. 2012 besetzten Studierende und AktivistInnen den ehemaligen Versuchsgarten der BOKU in Wien-Jedlersdorf, um hier solidarisch zu landwirtschaften. Der Film begleitet diese Landnahme bis zur gewaltsamen Räumung.



Samstag
25. August, 21:00 Uhr

Menschen Träumen Taten
D 2007, 88 min
Regie: Andi Stiglmayr

Dieser Film porträtiert das Ökodorf Sieben Linden, einen Ort, der aus den Träumen seiner Bewohner entsteht. 120 Menschen haben sich zu Nachbarschaften zusammengefunden und versuchen dort die verschiedenen Bereiche des Lebens – wie Arbeit, Freizeit, Bildung, Ökonomie, Ökologie und Kultur – miteinander zu verbinden. Dieser ansprechende, leise Film berichtet über nicht weniger als eine reale Utopie 150 km westlich von Berlin.

Vorfilm:
Einfach Bauen
A 1985
Produktion: Austria
Wochenschau

Doku über die legendäre Rosenhügel-Siedlerbewegung in den 1920er-Jahren.



Sonntag
26. August, 21:00 Uhr

Good Food, Bad Food
F 2010, 113 min, OmU
Regie: Coline Serreau

Was haben französische Mikrobiologen, die Millionen Wanderarbeiter Brasiliens, Vandana Shinas experimentelle Bauernhöfe in Indien und die Landwirte der weltgrößten Biopflanzung in der Ukraine gemeinsam? Alle verfolgen sie ein gemeinsames Ziel: die Verbesserung der Bodenqualität und die Wiederherstellung der Saatenvielfalt – zum Schutz der Umwelt und für gesündere Lebensmittel. In „Good Food Bad Food“ begegnen wir faszinierenden Persönlichkeiten, die vielfältige Lösungen für die intelligentere Nutzung unserer begrenzten Ressourcen gefunden haben.



Montag
27. August, 21:00 Uhr

Das Rohe und das Gekochte
D/TW 2012, 83 min, DF
Regie: Monika Treut

Eine dokumentarische Entdeckungsreise durch die kulinarischen Traditionen Taiwans, die zeigt, wie eng das Essen mit den unterschiedlichen Kulturen des Vielvölkerstaats verbunden ist. Neben der deftigen Küche der Hakka, den Nachtmärkten von Taipeh und den puren Meeresköstlichkeiten der Ureinwohner bietet ein Klosterbesuch Einblick in die buddhistischen Einflüsse der taiwanischen Küche. All diese Kulinarik-Paradiese sind jedoch bedroht, eine noch junge Umweltbewegung mobilisiert gegen die schnell fortschreitende Zersiedelung der hoch-industrialisierten Insel – ein ganzheitlicher Trip rund um die Verteidigung des guten Essens.



Dienstag
28. August, 21:00 Uhr

Another Year
GB 2010, 129 min, OmU
Regie: Mike Leigh

Mike Leigh zeigt Szenen der Ehe von Tom (Jim Broadbent) und Gerri (Ruth Sheen) im Klang der vier Jahreszeiten. Das Ehepaar lebt in liebevoller Harmonie. Gemeinsam arbeiten sie an den Wochenenden in ihrem Schrebergarten und kümmern sich um die Probleme ihrer Mitmenschen. Unterteilt in die vier Jahreszeiten Frühling, Sommer, Herbst und Winter wird in diesem Film der Garten zur Bühne für herausragende Darsteller. In fein ausgewogener Balance aus Tragik und Komik, lakonischem Zynismus und großer Empathie für seine Figuren gelingt Leigh eine allegorische Darstellung der Brüchigkeit des Glücks. Oscar-Nominierung für das Drehbuch!



Mittwoch
29. August, 21:00 Uhr

Unser Garten Eden
CH 2010, 97 min, OmU
Regie: Mano Khalil

Der Schrebergarten gehört zur Schweizer Identität wie Fondue, Schokolade und Gemeinschafts-Waschküche. Hier reiht sich Oase an Oase und Schweizer Ordnungssinn trifft auf fremdländisches Improvisationstalent. Die Menschen genießen in ihren kleinen Paradiesen das, was in unserer Gesellschaft am kostbarsten geworden ist: Zeit, Zuwendung und Raum. Und finden so den Weg zu sich selber sowie ihren Platz im ewigen Lebenskreislauf. „Da prallen Festkulturen, Grillstile, Religionen, Hautfarben, Sprachen, Ordnungsdruck aufeinander, daß es eine wahre Freude ist“ (*Zeitpunkt*)