

PRESSEMITTEILUNG



Soja. Wissen – Gesellschaft – Stadt

Ein Projekt am Volkskundemuseum Wien

Soja boomt und Soja ist – sobald man sich damit beschäftigt – überall. Die mit dem Gebäude des Volkskundemuseums verwobene Geschichte von Soja in Europa und Wien ist der Ausgangspunkt, sich auf unterschiedlichen Wegen dem historischen wie gegenwärtigen Phänomen Soja zu nähern. Ab 2019 wird am Museum in diversen Formaten **Soja als gesellschaftliches wie wissenschaftliches Querschnittsthema** erkundet, präsentiert und an jenem urbanen Ort thematisiert und beforscht, an dem alles begonnen hat.

Soja und Wien

Vor 140 Jahren wurde in Österreich erstmals Soja angebaut. Seit dem Beginn gibt es enge **Verbindungen zwischen Soja und dem Gartenpalais Schönborn**, in dem sich seit 1917 das Volkskundemuseum Wien befindet: 1872 war der „europäische Sojapionier“ Friedrich Haberlandt (1826-1878) an die neu gegründete Hochschule für Bodenkultur berufen worden, die im Gartenpalais Schönborn ihre Heimstatt fand. Für mehrere Generationen der **Familie Haberlandt** bildete das Gebäude des Gartenpalais den Rahmen bedeutender Stationen ihrer wissenschaftlich-disziplinären wie auch institutionellen Karrieren, war doch Friedrichs Sohn Michael Haberlandt (1860-1940) der spätere Gründer des Volkskundemuseums.

Auf der Wiener Weltausstellung 1873 hatte der Pflanzenbauexperte Friedrich Haberlandt die **Sojapflanze bzw. Sojabohne für sich und seine Wissenschaft entdeckt** und mit hohen Erwartungen in den Bereichen Volksernährung und Volkswirtschaft verbunden. Haberlandts Zucht- und Anbaubestrebungen werden heute als bedeutender Ausgangspunkt und Grundlage für die Entwicklungsprozesse der weltweiten Verbreitung, Produktion, Verarbeitung sowie des Konsums und Verbrauchs von Soja beschrieben und erzählt.

In kulturanalytisch-historischen wie auch aktuellen Näherungen gilt es zum einen die spezifischen Konstellationen von und für Soja in der Groß- und Hauptstadt Wien zu berücksichtigen; und gleichzeitig die mehr oder minder direkten Verflechtungen des urbanen Zentrums mit ruralen Peripherien herauszustellen und zu befragen.

SojaFormate am Volkskundemuseum Wien

Soja-Blog

MuSOJAm. Soja im Museum

Launch am 19. Juni 2019

MuSOJAm ist eine vielstimmige Plattform für PraktikerInnen, WissenschaftlerInnen, KritikerInnen und viele mehr, die beruflich oder in ihrem Alltag mit Soja zu tun haben. Wir verbinden auf unserem Blog unterschiedliche Zugänge und Perspektiven aus Geschichte und Gegenwart, zu Wissenschaft und Praxis, Stadt und Land, Politik und zivilgesellschaftlichem Engagement, Landwirtschaft und Gesundheit.

Wir experimentieren mit musealer Öffentlichkeit, loten aus, wie weit sich Museumsöffentlichkeit nicht nur in den virtuellen Raum, sondern ebenso in andere Wissens- und Praxisfelder ausdehnen lässt. Es ist uns ein Anliegen, eine variantenreiche Dar- und Vorstellung von Soja in Wissensformen, Textgattungen und Quellenauswahl zu ermöglichen. Auf dem Blog finden sich Beiträge zu historischen Zusammenhängen und kulturanalytischen Dimensionen ebenso, wie etwa über Pflanzenzucht oder persönliche Soja-Biografien, Beiträge zu Erfahrungen und Fakten aus den Bereichen Produktion und Vertrieb, zu Kochen mit Soja oder kritische Reflexionen.

Wissenschaftliche Texte stehen neben essayistischen und biografischen Beiträgen sowie neben archivalischen Quellen zu Soja und ihren ProtagonistInnen. Neue Beiträge erscheinen in regelmäßigen Abständen.

www.musojam.home.blog

Soja-Vermittlungsprogramm

„Soja – Solala?“

Ab Sep. 2019

Die Diskussion rund um Soja ist hochaktuell. Gerade im Bereich Ernährung beschäftigte man sich in Österreich jedoch schon länger mit diesem Thema, als allgemein bekannt ist. Wie lange wird Soja in Österreich bereits angebaut und worin besteht dabei die Verbindung zum Volkskundemuseum? Welchen Stellenwert hatte Soja damals und heute? Fragen wie diesen sowie dem Thema „Ernährung im Wandel der Zeit“ widmen wir uns im Vermittlungsprogramm. Statistiken, Zeitungsberichte und Interviews mit ProduzentInnen dienen dabei als Materialien. Ergänzend dazu nehmen wir im Museumsgarten die Kulturpflanze Soja genauer unter die Lupe und verkosten einen kleinen Soja-Snack.

Konzept und Durchführung: Katrin Prankl

Alter: 10–99

Dauer: 90 Minuten

Kosten: € 5,00

Soja-Event

Soja'n'Most

Mi, 19.6.2019, ab 17.00 Uhr

Sommer-Fusion

Gleich und gleich gesellt sich zwar gern, aber spannender sind doch die unerwarteten, neuen Kombinationen: In diesem Sinne lädt das Museum für Volkskunde zu einem anregenden Abend rund um Soja und Most: hier treffen zwei klischeebehaftete Lebens- und Genussmittel aufeinander, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Lifestyle vs. Bodenständigkeit. Gemeinsam ist ihnen die Produktion im Wiener Umland – und dass sie die kulinarische Basis für ein entspanntes Austauschevent zu Sommerbeginn mitten in der Großstadt bilden.

In Kooperation mit dem Verein „Soja aus Österreich“ und der GeSOKS (Gesellschaft für Streuobstkulturen und Supplementäres) werden im lauschigen Innenhof des Museums Sojagerichte, Most oder gar neue sojamostige oder mostsojeske Ess-Fusionen verkostet. Ein Film über die niederösterreichischen Soja- und Agrarpioniere Leopold und Franziska Pischinger kann ebenso „Aufklärungsarbeit“ leisten wie Gespräche mit den ExpertInnen und interessierten GenießerInnen.

Soja-Event

Japan – Österreich: Von der Weltausstellung 1873 bis zur Soja-Fusion-Küche heute

Do, 26.9.2019, 18.00 Uhr

Herbst-Fusion

In Kooperation mit dem Wiener Weltmuseum und dem Verein Soja aus Österreich nähert sich dieser Abend den historischen wie aktuellen Verbindungen zwischen Österreich und Japan über die jeweilige wie auch die gemeinsame Soja-Geschichte. Dabei spielen zum einen die Zusammenhänge der Entdeckung von Soja auf der Weltausstellung 1873 in Wien sowie die seit 150 Jahren bestehenden diplomatischen Beziehungen zwischen Japan und Österreich eine wichtige Rolle. Begleitet werden diese Vorträge von kulinarischen Soja-Fusionen, die den steten Austausch und die Weiterentwicklungen im Kochen und Essen vorführen.

Vorträge: Bettina Zorn (Weltmuseum) und Magdalena Puchberger (Volkskundemuseum)

Kulinarik: Elisabeth Fischer (Soja aus Österreich)

Soja-Reise

Friedrich Haberlandt und die Sojabohne

Busexkursion mit dem Verein für Volkskunde nach Ungarn

Do, 24. 10.2019, 8.30 bis 18.30 Uhr

Auf dem Programm der Soja-Exkursion steht zunächst eine Führung bei Landgarten in Bruck an der Leitha, die in Österreich führend Bio- und vor allem auch Soja-Snacks anbieten. Danach geht die Fahrt nach Mosonmagyaróvá, wo der „Soja-Pionier“ Friedrich Haberlandt seine ersten wesentlichen Karriereschritte tat und sein Sohn, der Gründer des Volkskundemuseum Michael Haberlandt geboren wurde. Bei einem Rundgang durch die Innenstadt werden Informationen und Wissenswertes zur

Geschichte der ehemaligen „Höheren Landwirtschaftlichen Lehranstalt“ im Schloss sowie zum historischen wie gegenwärtigen Soja-Anbau in Mosonmagyaróvá gegeben.

Reiseleitung: Magdalena Puchberger

Organisation: Claudia Peschel-Wacha

Kosten: € 55,- regulär / € 44,- erm. für Mitglieder im Verein für Volkskunde

Anmeldung bis 14.10.2019: office@volkskundemuseum.at

Soja. Wissen – Gesellschaft – Stadt

Ein Projekt am Volkskundemuseum Wien

Laufzeit	2019
Ort	Volkskundemuseum Wien Laudongasse 15-19, 1080 Wien
Direktion	Matthias Beitzl
Projektverantwortliche	Magdalena Puchberger
Konzept und Redaktion	Magdalena Puchberger & Nina Szogs
Organisation	Lena Nothdurfter
Kulturvermittlung	Katrin Prankl
Presserückfragen	Gesine Stern T +43 (1) 406 89 05.51, M +43 676 566 8523 gesine.stern@volkskundemuseum.at

Presseunterlagen und druckfähiges Fotomaterial finden Sie im Pressecorner unserer Homepage:
www.volkskundemuseum.at/presse

Öffnungszeiten	Di–So 10.00–17.00 Uhr, Do 10.00–20.00 Uhr Mo geschlossen außer an Feiertagen
Schließtage	25. Dezember, 1. Jänner, Ostersonntag, 1. Mai, 1. November
Bibliothek	Di–Fr 9.00–16.00 Uhr, an Feiertagen geschlossen
Mostothek	Di ab 17.00 Uhr
Besucherinformation	www.volkskundemuseum.at , Facebook, Instagram T +43 (0)1 406 89 05
Führungen	jeden Sonntag um 15.00 Uhr
Führungen auf Anfrage	kulturvermittlung@volkskundemuseum.at T +43 (0)1 406 89 05.26
Gastronomie	Hildebrandt Café