

*“Wer Schmetterlinge will,
muss ein Feld voller Blumen
pflanzen.”*

- bekannte Weisheit

05 EINLEITUNG

04 - Danke

06 DAS WARUM

- 07 - Welchen Purpose* hat die Bäckerei?
- 10 - Die Mission
- 14 - Die Vision
- 18 - Bäckerei und Gesellschaft

22 DIE GESCHICHTE DER BÄCKEREI

- 23 - Das erste Zeitalter
- 24 - Das zweite Zeitalter



10 DIE MISSION

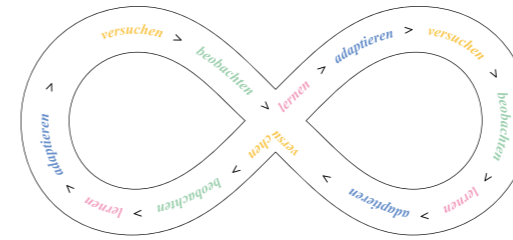
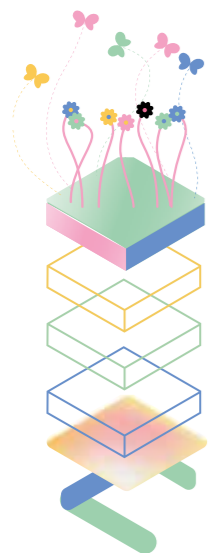


20 BÄCKEREI UND GESELLSCHAFT

28 DAS WIE

- 29 - Querschnittsprinzipien
- 31 - Experimentelle Methoden
- 32 - Bricolage - Arbeiten mit dem was da ist
- 34 - Partizipative (Programm)gestaltung
- 36 - Einen sicheren Raum schaffen
- 37 - Wertschätzende Kommunikation auf Augenhöhe
- 38 - Selbstorganisation und Selbstführung
- 40 - Branding *als eine Form kollektiver zweckorientierter Führungsarbeit*
- 42 - Hartes Brot - Die Bäckerei Finanzen 2018

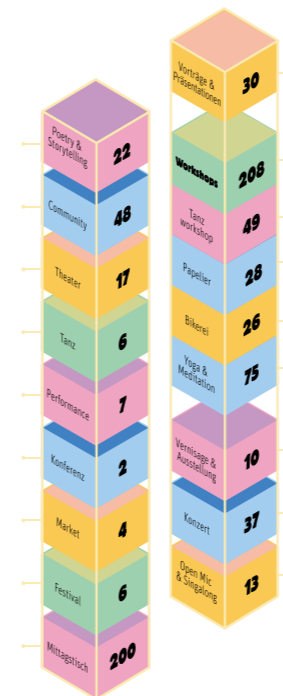
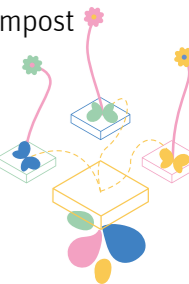
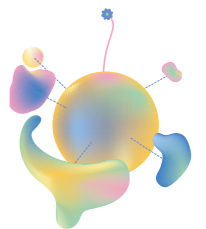
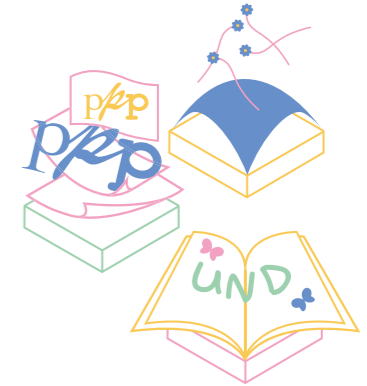
29 QUERSCHNITTSPRINZIPIEN



31 EXPERIMENTELLE METHODEN

44 DAS WAS

- 45 - Das Bäckerei Team
- 58 - Das Bäckerei Team in Zahlen
- 60 - Das Programm 2018
- 74 - Der Schräge Gang
- 76 - Das Bäckerei Programm in Zahlen
- 78 - Unseren Wirkungsbereich ausdehnen
- 79 - Forum Migration
- 82 - Gemeindelabor
- 92 - Botanica
- 96 - Gasthof Post
- 98 - Support / Unterstützung
- 102 - SETup
- 106 - Eselsohr
- 108 - Hausbewohner*innen 2018
- 128 - Kreative Sporen aus unserem kulturellen Kompost
- 140 - Kooperationspartner*innen 2018
- 142 - Ausblick. Unsere Vorhaben für 2019.



76 DAS BÄCKEREI PROGRAMM IN ZAHLEN

108 HAUSBEWohner *INNEN 2018

Danke!

Danke an alle, die die Bäckerei prägen und unterstützen! Danke an das Organisationsteam, das immer wieder mit Feuereifer dabei ist. Danke an alle, die zu unseren Veranstaltungen kommen. Und ein riesen Danke an alle, die in der Bäckerei Veranstaltungen machen. Ihr seid ein wesentlicher Grund dafür, warum die Bäckerei so dynamisch ist. Danke an unsere Hausbewohner*innen und Coworker. Ihr macht das Haus lebendig. Und natürlich danke an alle Fördergeber und Sponsoren. Ohne euch würd's nicht gehen.

EINLEITUNG

Was ist die Bäckerei eigentlich?

Diese Frage wird uns seit 8 Jahren gestellt. Und seit 8 Jahren bringt sie uns in Verlegenheit. "Kulturzentrum, Plattform, Coworking-Space, Möglichkeitsraum" sind Begriffe, die wir dann mehr oder weniger verständlich verwenden. Der Bauch weiß es, aber der Kopf kann's nicht formulieren.

2018 war das Jahr, in dem wir uns so intensiv wie noch nie mit der Frage "Was ist die Bäckerei?" befasst haben. Was macht die Bäckerei im Kern aus? Oder gibt's keinen Kern, weil die Vielfalt ja eigentlich das Wesentliche ist? Welche Wirkung hat die Bäckerei? Und wen interessiert das?

Die Motivation diesen Fragen nachzugehen war unser Gefühl, dass die Bäckerei eigentlich mehr ist und mehr macht, als die meisten Leute erkennen können. Und was wir nicht erkennen, können wir auch nicht in vollem Umfang nutzen und schätzen. Aus dieser Motivation heraus ist dann auch dieser Jahresbericht entstanden. Der erste in 8 Jahren Bäckerei.

DER JAHRESBERICHT IST IN DREI TEILE GEGLIEDERT.

1. Im ersten Teil geht's um das Warum. Dafür haben wir uns der - zugegeben ziemlich klassischen - Konzepte Mission, Vision und Purpose (Sinn, Zweck) bedient.
2. Im zweiten Teil geht's dann um das Wie. Welche Prinzipien und welche Methoden kommen in der Bäckerei zum Einsatz?
3. Und im dritten und mit Abstand umfangreichsten Teil geht's um das Was. Was passiert in der Bäckerei alles? Welche Kollektive und Coworker*innen bevölkern das Haus? Welche Veranstaltungen und Projekte sind 2018 passiert? Es kommen auch einige Hausbewohner*innen und Hausverlasser*innen zu Wort. Die haben ja die Inside-View der Bäckerei - müssen's also wissen.

Am Ende hoffen wir, dass du liebe Leserin und lieber Leser ein umfassenderes Bild davon hast,

warum, wie und was denn die Bäckerei ist.

DAS WARUM

Warum die Bäckerei? Für uns hat die Frage viel damit zu tun, wie wir als Menschen leben wollen. Und welche Aufgabe die Bäckerei unserer Meinung nach hat. Das betrifft sowohl die Bäckerei intern, als auch die Wirkung nach außen.

Im Kern geht es um

KULTUR EINFACH ZUGÄNGLICH MACHEN

In der Bäckerei finden pro Jahr über 600 Veranstaltungen statt. Uns ist wichtig, dass das Kulturprogramm so vielen Menschen wie möglich zugänglich ist. Unser kulturelles Angebot trägt zur Vielfalt und Lebensqualität unserer Umgebung bei. Niederschwellige kulturelle Inhalte anzubieten ist aber nur der erste Schritt.

RAUM FÜR KREATIVEN AUSDRÜCK GEBEN

Die Bäckerei bietet Raum für kreative Projekte in vielen Bereichen. Sei es Musik, Theater, Bildende Kunst, (soziales) Unternehmertum oder Gartengestaltung auf dem Dach. Unser Kulturprogramm entsteht gemeinsam mit rund 100 Veranstalter*innen pro Jahr. Alles damit möglichst viele Menschen die Möglichkeit haben,

ihre Ideen zu verwirklichen und ihre Umwelt aktiv mitzugestalten. Wir mögen das Wort Selbstwirksamkeit und versuchen, wo immer es geht die Eigeninitiative und Handlungsfähigkeit der Menschen zu stärken.

IN GEMEINSCHAFT SEIN

Menschen sind soziale Tiere. Selbst unsere Vorfahren haben sich nur als Gruppe von den Bäumen herunter getraut. Die Bäckerei bietet viele Möglichkeiten, Kontakte zu knüpfen und eine Community aufzubauen. Sei es beim Mittagstisch, im Coworking-Space, oder bei einer der vielen Veranstaltungen. Formate wie unser Open Mic sind dazu da Musiker*innen zusammen zu bringen, in unserer Holzwerkstatt treffen sich Menschen, die sich für Handwerk interessieren, in der Bäckerei ... ihr versteht schon.

Welchen Sinn, Zweck oder Aufgabe hat die Bäckerei?

“Wer Schmetterlinge will, muss ein Feld voller Blumen pflanzen.”

DIE BÄCKEREI IST EINE PLATTFORM.

Wir schaffen die Bedingungen, damit Menschen ihr kreatives Potenzial entdecken und entfalten können.

Wieso Blumen und Schmetterlinge?

ES GEHT UM KOMPOST! ODER DIE KRAFT DER UMGEBUNG

Wir mögen die Metapher - auch wenn das Bild fast zu harmonisch ist - weil es einige wichtige Punkte aufzeigt, wie wir die Bäckerei verstehen. Wie Schmetterlinge ist Kreativität etwas Schönes aber Flüchtiges. Man kann sie nicht erzwingen oder kontrollieren, man kann nur gute Bedingungen schaffen, damit sie gedeihen kann. Die Aufgabe der Bäckerei ist es, den Boden dafür zu bereiten. Man könnte auch sagen, wir sind im Kompost-Gewerbe. Und wie ein Feld ist die Bäckerei eine Plattform, die mit Vielfalt wächst. Die Bäckerei ist auch ein Ort der Ko-Evolution und des Zusammenlebens. Schmetterlinge bestäuben Blumen und Blumen werden zu mehr Blumen und später zu Kompost. Jedes Element ist notwendig und kann sich nur im Zusammenspiel entwickeln. Die Vorstellung es gäbe einen Chef-Schmetterling oder eine Chef-Blume, die allen andern sagt, wie sie fliegen und wachsen sollen, ist richtig absurd. Genauso gibt's in der Bäckerei keinen Chef. Und zum Schluss folgt Die Bäckerei wie ein Feld Jahreszeiten. Nur halten wir Sommer- statt Winterschlaf.



Die Mission

In diesem Jahr haben wir zum ersten Mal ein Mission Statement destilliert und niedergeschrieben. Es spiegelt unsere Interpretation davon wieder, wie die Aufgabe der Bäckerei zum aktuellen Zeitpunkt umgesetzt werden soll.



WIR PRODUZIEREN UND UNTERSTÜTZEN GESELLSCHAFTLICH RELEVANTE IDEEN.

Dies ist eine Herausforderung für uns, unsere Wirkung genau unter die Lupe zu nehmen. Wie gut sind unsere Sensoren auf die regionalen Bedürfnisse eingestellt? Können wir motivierte Menschen mit guten Ideen erkennen und unterstützen?

WIR FÖRDERN UND PFLEGEN GEMEINSCHAFTEN UND IHRE WERTE.

In der Bäckerei arbeiten wir auf eine Form der Gemeinschaft hin, bei der Menschen sie selber sein können und sich trotzdem (oder gleichzeitig) im Team aufgehoben fühlen. Außerdem zieht nichts kreative Menschen mehr an als eine schon aktive, kreative Gemeinschaft. Daher nutzen wir unsere Communities als Einladung für andere, sich dem Mix anzuschließen.





WIR SCHAFFEN EINE PLATTFORM AUF DER KREATIVE MENSCHEN SICH GEGENSEITIG BEFRUCHTEN KÖNNEN (JA GEISTIG UND KÖRPERLICH)

Stichwort Biene und Blume. Die Bäckerei erzeugt durch alle Beteiligten ein kulturelles Geflecht. Ideen bauen auf Ideen. Das ist wieder wie auf der Wiese. Umso mehr Verbindungen und Ideen durch die Gegend schwirren, desto mehr neue Ideen und Projekte werden erzeugt.

WIR ARBEITEN AN STÄDTISCHER UND REGIONALER ENTWICKLUNG.

Hier geht's darum, unseren Wirkungsbereich über die Gebäudegrenzen hinaus zu erweitern. Dazu schaffen wir entweder temporäre oder permanente Räume, die den gleichen Geist wie die Bäckerei verkörpern. Das geht sowohl in der Stadt als auch am Land. Umso mehr Wiesen und Schmetterlige, desto schöner das Leben.



WIR VERWENDEN PARTIZIPATIVE KUNST UND KULTUR, UM GRENZEN ZU ÜBERWINDEN UND MENSCHEN ZU AKTIVIEREN.

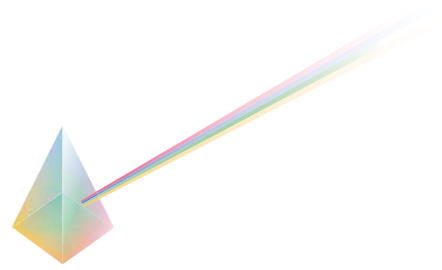
Partizipative Veranstaltungsformate inspirieren Menschen dazu, neue Formen des Selbstausdrucks auszuprobieren. Partizipative Formate helfen auch dabei, die Grenzen zwischen Künstler*innen und Publikum, zwischen Genres, zwischen Denkweisen und Ideologien zu überwinden. Grenzüberschreitungen bedeuten neue Verbindungen. Und neue Verbindungen führen oft zu neuen und unerwarteten Ergebnissen. Es geht um Kunst, die nicht passiv konsumiert, sondern aktiv mitgestaltet wird.

WIR UNTERSTÜTZEN AKTUELLE UND ZUKÜNFTIGE KÜNSTLER*INNEN UND INITIATIVEN.

Für uns bedeutet Unterstützung, neue motivierte Menschen in unsere Gemeinschaft zu holen. Durch Beratung, durch Raum, durch die Integration in ein Netzwerk - Unterstützung kann sehr unterschiedlich sein. Immer aber geht's dabei um Co-Evolution, also darum gemeinsam zu wachsen.



Diese sechs Punkte beschreiben in Kürze, was wir als Organisationsteam für die zentralen Aufgaben der Bäckerei halten. Sie helfen uns, unsere Arbeit zu fokussieren und anderen mitzuteilen, was wir tun. Die Aufgaben machen natürlich nur in Kombination Sinn. Eines geht nicht ohne das andere: Partizipative Formate bauen auf und fördern gleichzeitig Gemeinschaft; Regionale Entwicklung heißt für uns Plattformen für gegenseitige Befruchtung zu schaffen; wir unterstützen Künstler*innen mit gesellschaftlich relevanten Ideen.



*Vision in progress**

Stell dir vor, dein Weg zur Arbeit schaut jede Woche anders aus, weil Menschen ständig die Stadt neu gestalten. Stell dir vor, der Arzler-Alm downhill Trail wird von einer Einrad-Fahrerin befahren, der Inn als "Szene" für Upstream-Wakeboarden oder die schneebedeckte Nordette als Projektionsfläche für einen Film, der von den Dächern der Häuser aus gesehen wird. Stell dir vor, wir sehen die Welt nicht mehr als unveränderbare Wirklichkeit, sondern fangen an unsere Vorstellungen und Träume mit der Realität zu überlagern und uns alternative Wirklichkeiten vorzustellen.

Unsere Vision ist, Geheimnis und Magie in unseren Alltag zu bringen, damit wir jeden Tag

in eine wundervolle Welt eintauchen können.

In unseren Augen fehlt es in unserer Welt an Geheimnisvollem und Magischem. Durch unseren wissenschaftlichen Zugang, die Welt zu verstehen, haben wir enorm viel Wissen angehäuft und Fortschritt erreicht. Dadurch haben wir viel gewonnen. Wir haben aber auch viel verloren. Wir haben Mysterium und Magie aus unserem täglichen Leben in die unbekannteren Sphären des Weltraums oder in das Universum der subatomaren Teilchen gedrängt. Wir haben die Beschäftigung mit Dingen, die wir nicht verstehen, an die Wissenschaft und Technik delegiert. Daraus sind unglaubliche Dinge entstanden. Allerdings haben wir damit auch größtenteils die Gestaltung unserer Welt an andere delegiert. Wir müssen nicht offiziell als "Erfinder" oder „Kreative“ bezeichnet werden, um unsere Träume zum Leben zu erwecken. Unsere Welt als sicheren Ort für kreativen Ausdruck in all seinen Formen zu sehen, ist der erste Schritt dazu, Träume Wirklichkeit werden lassen. Wenn sich mehr und mehr Menschen kreativ ausdrücken, starten wir eine magische Inspirationschleife. Menschen werden von den kreativen Aktionen anderer inspiriert, sie werden selbst aktiv, das inspiriert wieder andere, eine andere Version der Wirklichkeit zu träumen und umzusetzen, das inspiriert wieder andere ...

** Auf dem Weg zu unserer Vision verändert sich die Bäckerei und damit auch unser Verständnis der Vision. Deshalb adaptieren wir unsere Vision immer wieder.*

Unsere Vision ist, Geheimnis und Magie in unseren Alltag zu bringen, damit wir jeden Tag in eine wundervolle Welt eintauchen können.

Wirkungsbereiche

In der Bäckerei

aus dem Mix im Haus

- entstehen neue Verbindungen und Möglichkeiten
- und Gemeinschaften, in denen Menschen sich integriert fühlen
- werden wir durch andere inspiriert
- und es entstehen neue Ideen und Projekte

In der Region

durch unsere Aktionen

- entstehen neue Orte für kreative Entwicklung
- wo Menschen ermutigt werden Dinge zu probieren
- und die Kultur des Ausprobierens verbreitet sich
- Menschen entwickeln ihre eigene Vision der Zukunft und die Fähigkeit sie zu gestalten
- So wird die Region vielfältiger und innovativer

Innsbruck

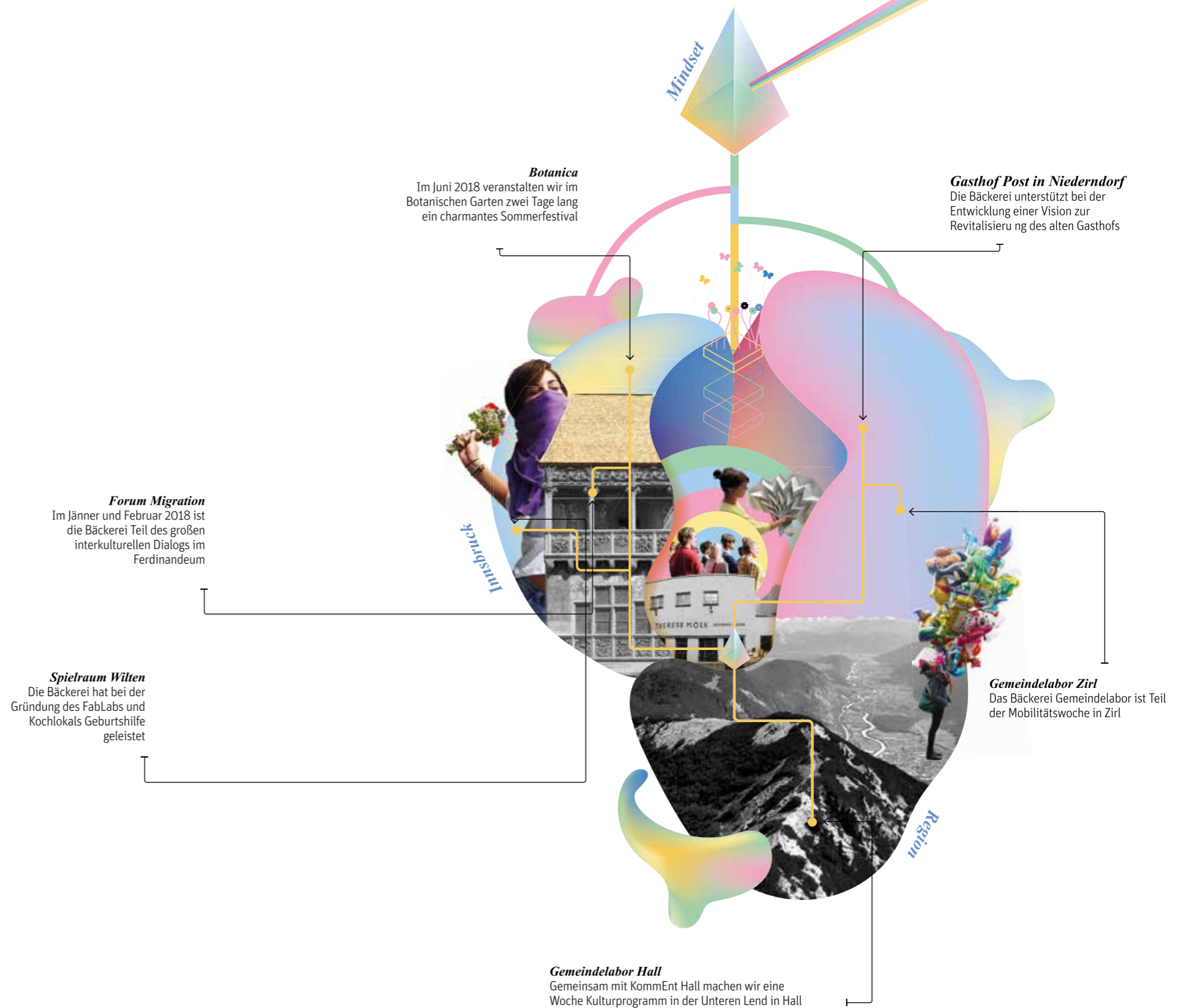
Die Bäckerei

- bietet Unterhaltung für viele durch unser Kulturprogramm
- und liefert so kulturelle Nahrung für die Besucher*innen
- und ermutigt Menschen Dinge selber zu probieren
- So macht die Bäckerei Innsbruck zu einem lebenswerteren Ort

Mindset

durch die Bäckerei

- merken wir, dass Kreativität viele Formen hat
- entwickeln wir eine Vorstellung für unser eigenes Potenzial und das Potenzial unserer Umgebung
- wird uns bewusst, dass es viele andere mit ähnlicher Einstellung und Motivation gibt
- Und sehen welche Fähigkeiten und Kreativität andere haben
- das gibt uns den Mut selber oder gemeinsam mit anderen Dinge an Angriff zu nehmen



Bäckerei und Gesellschaft

Für uns ist die Bäckerei (auch) ein gesellschaftliches Versuchslabor. Hier können wir im sicheren Rahmen Dinge ausprobieren, die "draußen" (noch) nicht gehen. Soziologen nennen solche Räume auch Heterotopien, was soviel wie existierende Utopien bedeutet.

Was heißt das genau?

Wie die Bäckerei aussieht, ihre Atmosphäre und wie die Menschen sich drinnen verhalten stehen im starken Gegensatz zu dem, wie wir die Welt normalerweise erleben. Wenn wir die Bäckerei betreten, haben wir das Gefühl, dass andere Regeln gelten. Und plötzlich können wir uns die Realität auch anders vorstellen. "Vielleicht kann ich auch Musiker*in sein." "Wieso können wir nicht mehr Dinge upcyclen?" "Wieso haben die hier keinen Chef?" Wir können dann auf diesen Erfahrungen aufbauen und sie in unser "normales" Leben mitnehmen.

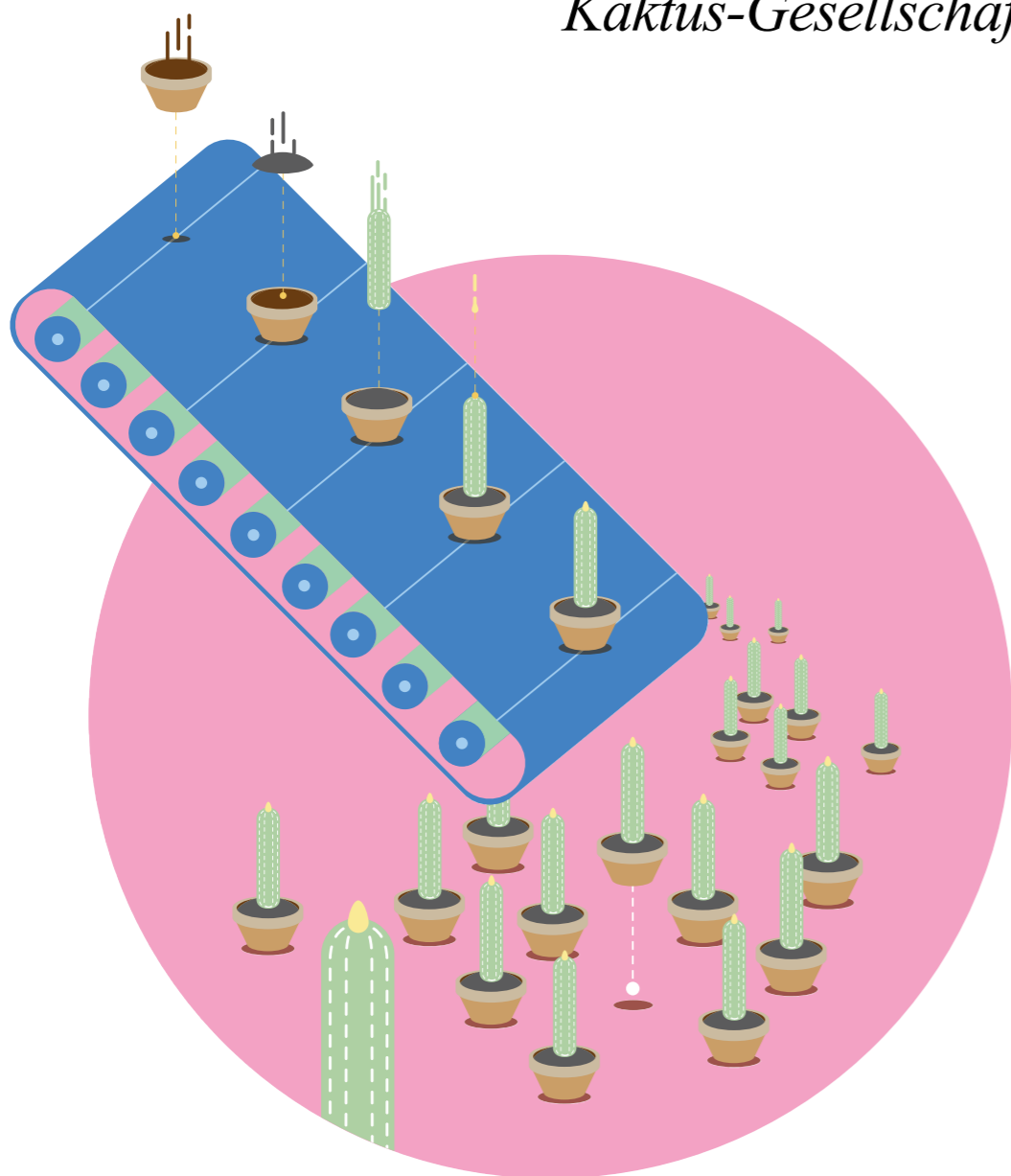
Auf diese Weise wirkt die Bäckerei wie eine Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Gesellschaft. Es ist ein Ort, von dem aus sich die Gesellschaft erneuern und mit einer neuen Denkweise experimentieren kann.



WIR FINDEN, UNSERE GESELLSCHAFT SOLLTE SICH IN FOLGENDE RICHTUNG WEITERENTWICKELN:

- Mehr Selbstverantwortung und Selbstorganisation. Sozial, politisch, ökonomisch
- Mehr Kokreation (und weniger Wettbewerb und Konsum)
- Mehr Dialog (und weniger Blasenbildung)
- Generell mehr Lametta !

*Zwei Versionen einer
Kaktus-Gesellschaft*



DIE GESCHICHTE DER BÄCKEREI

Das erste Zeitalter:

DIE BÄCKEREI ALS PRODUKTIONS- UND VERKAUFSORT
FÜR LEBENSMITTEL



Im Jahre 1920 eröffnet Therese Mölk mit ihrem Mann Johann und ihren 10! Kindern ihr erstes Lebensmittelgeschäft in Innsbruck. 5 Jahre später erwirbt sie dann die ehemalige k.u.k Militärbäckerei in der Dreieiligenstraße 21a. Bis ins Jahr 1985 ist das Haus die Firmenzentrale und bis 1997 auch die Bäckerei Therese Mölk. Mölk Brot wird ein

Markenartikel. In den frühen 70er Jahren entwickelt die Familie dann ein neues Konzept und aus den Therese Mölk Läden wird die Supermarkt Kette MPREIS. Als 1997 die neue MPREIS Firmenzentrale inkl. neuer Bäckerei in Völs eröffnet wird, bleibt die Bäckerei Therese Mölk leer zurück. Leer aber immer noch da ...

Das zweite Zeitalter:

WIEDERENTDECKUNG UND NEUERÖFFNUNG DER
BÄCKEREI ALS KULTURELLE NAHVERSORGERIN

“Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.”

2009 entdecken Christina, Klaus und Christoph die leer stehende Bäckerei. Und weil Christina aus der Mölk Familie ist, erhalten sie die Möglichkeit, das alte Gebäude zu nutzen. Mit einem Startbudget vom 50.000€ machen sie sich daran das verlassene Gebäude zugänglich zu machen. Das knappe Budget heißt, dass große Eingriffe in die Struktur des Gebäudes nicht möglich sind. Sie tun das einzig Vernünftige und öffnen die Baustelle für so viele helfende Hände wie möglich. Auf diese Weise werden Partizipation, Lernen durch Tun und Ko-Kreation sehr früh zu prägenden Werten der Bäckerei. Die begrenzten Mittel bedeuten auch, dass die Wiederverwendung und Neukombination bereits existierender Bauteile zu einem zentralen Bestandteil des Baustils wird - “Bricolage” als

Methode etabliert sich.

Als die Kulturbackstube im Oktober 2010 offiziell eröffnet wird, ist sie in Innsbruck bereits bestens bekannt und viele wollen sich die neue Location ansehen.

Sobald der neue Raum eröffnet ist, kommen die Anfragen. Es wird schnell klar, dass ein offener Raum für kulturelle Aktivitäten eine große Lücke in Innsbruck war. Vom ersten Tag an kommen Anfragen für Konzerte, Lesungen, Theater, Workshops, Büroräume, Co-Working-Plätze, Märkte, Performances, Cafés, Spieleabende, Diskussionen, Gespräche usw. Die Nachfrage nach Raum für kreatives Schaffen hat seit der Eröffnung stetig zugenommen.



Wir sind nicht allein!

DIE BÄCKEREI ALS TEIL EINER EUROPaweITEN BEWEGUNG DER UMWIDMUNG VON INDUSTRIEGEBÄUDEN FÜR KUNST, KULTUR UND GEMEINSCHAFT

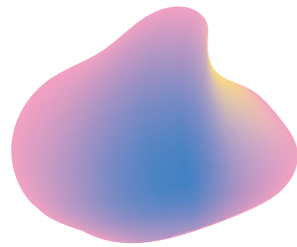
Als in den 60er und 70er Jahren die Produktion von Industriegütern immer mehr aus den Städten in die Peripherie wandert, bleiben die alten Fabriken und Produktionshallen leer zurück. Ab den 70er Jahren beginnen Künstler*innen und Kulturschaffende in ganz Europa das Potenzial der verlassenen Gebäude für ein zweites Leben als Kulturzentren zu erkennen. Ihrer Meinung nach ist es besser, die alten Hallen nicht niederzureißen, sondern sie zu Räumen für Kunst und Kultur zu transformieren. Aus vorsichtigen Anfängen in Amsterdam, Berlin und Brüssel wird schnell eine Bewegung. 1983 schließen sich die ersten Initiativen zum Netzwerk Trans Europe Halles zusammen. Heute zählt Trans Europe Halles 77 Mitgliedszentren in ganz Europa. Seit 2015 ist die Die Bäckerei auch Teil des Netzwerks.





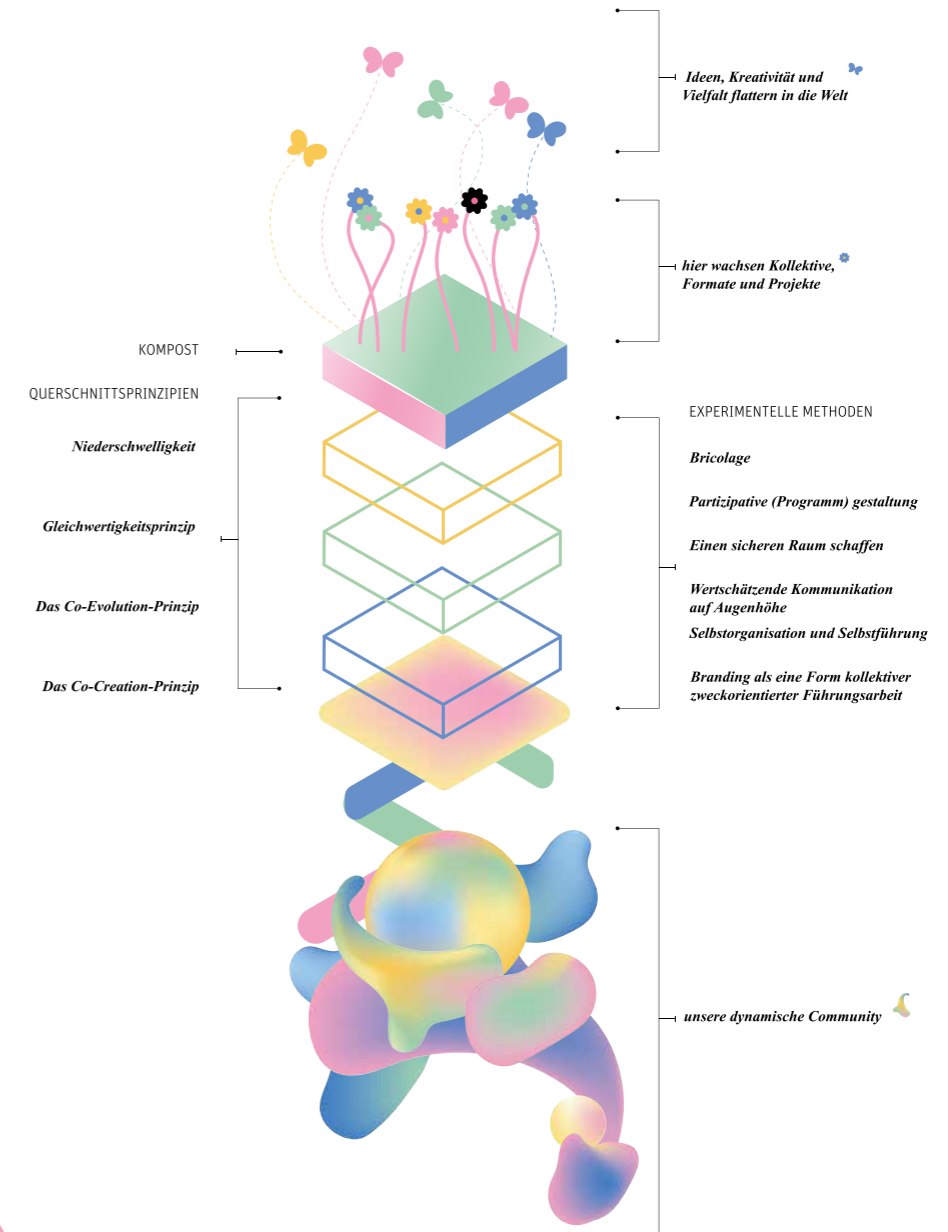
DAS WIE

Jede*r Gärtner*in hat Werkzeuge, Techniken und Erfahrungen, die es ihr/ihm ermöglichen den Garten fruchtbar zu machen. Hier geben wir einen Überblick über unsere Rechen, Schaufeln und Mondkalender.

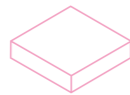


Querschnittsprinzipien

Es gibt eine Reihe grundlegender Prinzipien, die für unser Handeln in der Bäckerei sehr wichtig sind und die in vielen Bereichen zur Anwendung kommen. Deshalb nennen wir sie Querschnittsprinzipien. Sie waren irgendwie immer schon da, ohne dass groß drüber geredet wurde und prägen sehr wesentlich, was wir tun und wie wir Dinge tun.

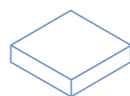


Querschnittsprinzipien



NIEDERSCHWELIGKEIT

Wir glauben, dass jede*r Zugang zu kulturellen Inhalten haben sollte. Niederschwelligkeit heißt für uns, man muss weder Geld haben, noch super gebildet sein, noch sonst irgendwelche Privilegien genießen, um die Angebote der Bäckerei in Anspruch nehmen zu können. Dieses Prinzip drückt sich z.B. in der unperfekten Ästhetik unseres Gebäudes aus, durch unsere Kommunikation, die immer auf Augenhöhe stattfindet, durch die niedrigen Eintrittspreise und insbesondere in unserem partizipativen Programmdesign.



DAS CO-EVOLUTION-PRINZIP

Dieser Grundsatz bringt unsere Überzeugung zum Ausdruck, dass die Bäckerei ein lebender Organismus ist. Wie alles lebendige entwickelt sich Die Bäckerei ständig weiter. Klingt beim ersten Lesen vielleicht komisch, ist aber so. Und wie jedes Lebewesen kann sich auch die Bäckerei nur im Austausch weiterentwickeln. Die Bäckerei entwickelt sich, wenn sich die Menschen im Haus entwickeln - und umgekehrt.



GLEICHWERTIGKEITSPRINZIP

Bis jemand uns das Gegenteil beweist, glauben wir, dass Menschen generell gleichwertig sind. Und so behandeln wir sie auch. Menschen wie vertrauenswürdige, vernünftige, kreative Wesen zu behandeln, bringt normalerweise ihre vertrauenswürdige, vernünftige, kreative Seite zum Ausdruck. Kommunikation auf Augenhöhe ist eine der wichtigsten Methoden, die wir auf diesem Prinzip aufbauen.

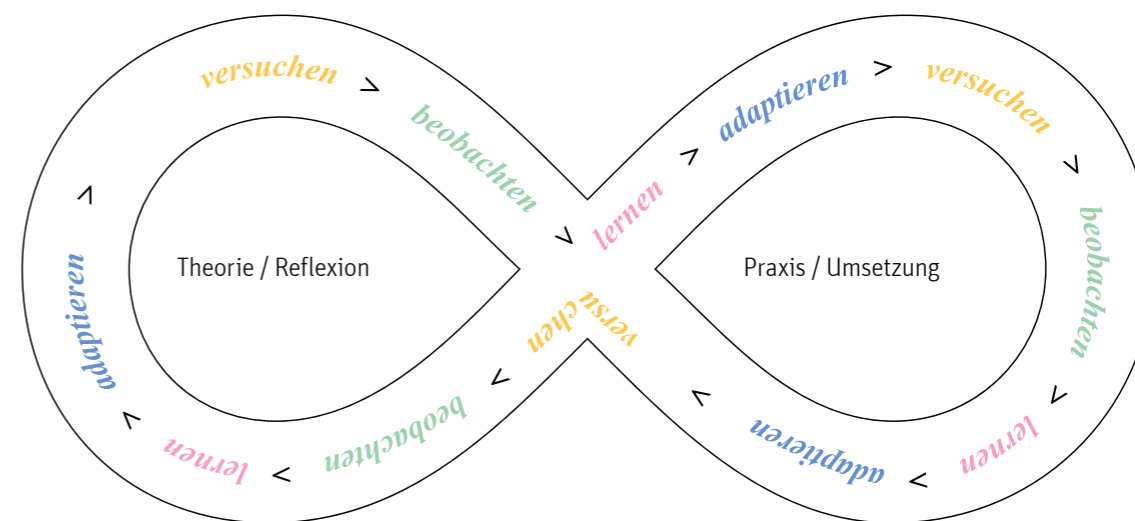


DAS CO-CREATION-PRINZIP

Ko-Kreation heißt gleichberechtigt etwas Neues zu schaffen. Eigentlich ist die gesamte Bäckerei eine Ko-Kreation. Dieses Prinzip wird durch kokreative Programmierung, durch unser selbstorganisiertes Team, durch partizipative Veranstaltungen (wie Open Mics oder Poetry Slams) und durch die gemeinsame Gestaltung der physischen Form des Hauses zum Ausdruck gebracht. Damit Ko-Kreation funktionieren kann, muss man eine spielerische Denk- und Arbeitsweise annehmen und offen für Zufälle sein.

Experimentelle Methoden

versuchen - beobachten - lernen - adaptieren - wiederholen



Experimentieren und Learning by doing sind seit dem Umbau einer leeren Bäckerei durch einen Haufen nicht ausgebildeter Handwerker*innen (wir) integraler Bestandteil der Bäckerei. Unser Stil ist geprägt vom Spiel zwischen Standardisierung und individueller Lösung. Diese Herangehensweise prägt unser Denken und Handeln - ein Segen und ein Fluch zugleich. Segen deshalb, weil uns ständiges Experimentieren flexibel hält, uns ein Gefühl von Selbstwirksamkeit gibt und unsere

Ausdrucksformen authentisch macht. Fluch, weil diese Arbeitsweise viel Energie braucht und wir des öfteren das Rad neu erfinden.

Unsere Methoden sind deshalb experimentell, weil sie offene Prozesse sind, die mit dem Zufall arbeiten, anstatt zu versuchen ihn zu beseitigen. Um unser Lernen zu maximieren, haben wir Reflexions- und Feedbackschleifen zu zentralen Werkzeugen in unserer täglichen Praxis gemacht.

METHODE 1:

Bricolage - Arbeiten mit dem was da ist

Erinnert sich jemand noch an die TV-Serie Mcgyver? Wie er immer mit irgendwas eine Lösung improvisiert hat. Das war Bricolage. Der Begriff Bricolage kommt aus der Anthropologie. Bricolage ist sowohl ein Arbeitsstil als auch ein Endprodukt und bedeutet "mit dem arbeiten, was zur Hand ist". Der Raum der Bäckerei ist in beiden Bedeutungen des Wortes eine Bricolage.

Bei der Gestaltung unserer Räume arbeiten wir oft mit Bauteilen, die vorher eine andere Verwendung hatten. Diese Elemente werden von uns neu kombiniert und ergeben dann eine neue Form. Diese Art des Bauens entfaltet ihre Kreativität gerade durch die Einschränkungen, die bereits existierende Teile der Konstruktion auferlegen. Durch die vorgegebenen Elemente können wir die finale Form nicht vollständig bestimmen, sondern

müssen mit dem arbeiten was da ist. Wir treten sozusagen in einen Dialog oder spielen ein Spiel mit den Objekten und der beabsichtigten Form und Funktion. Bei diesem Baustil geben wir immer auch einen großen Teil unserer (vor allem Christophs) Persönlichkeit in das Werk.

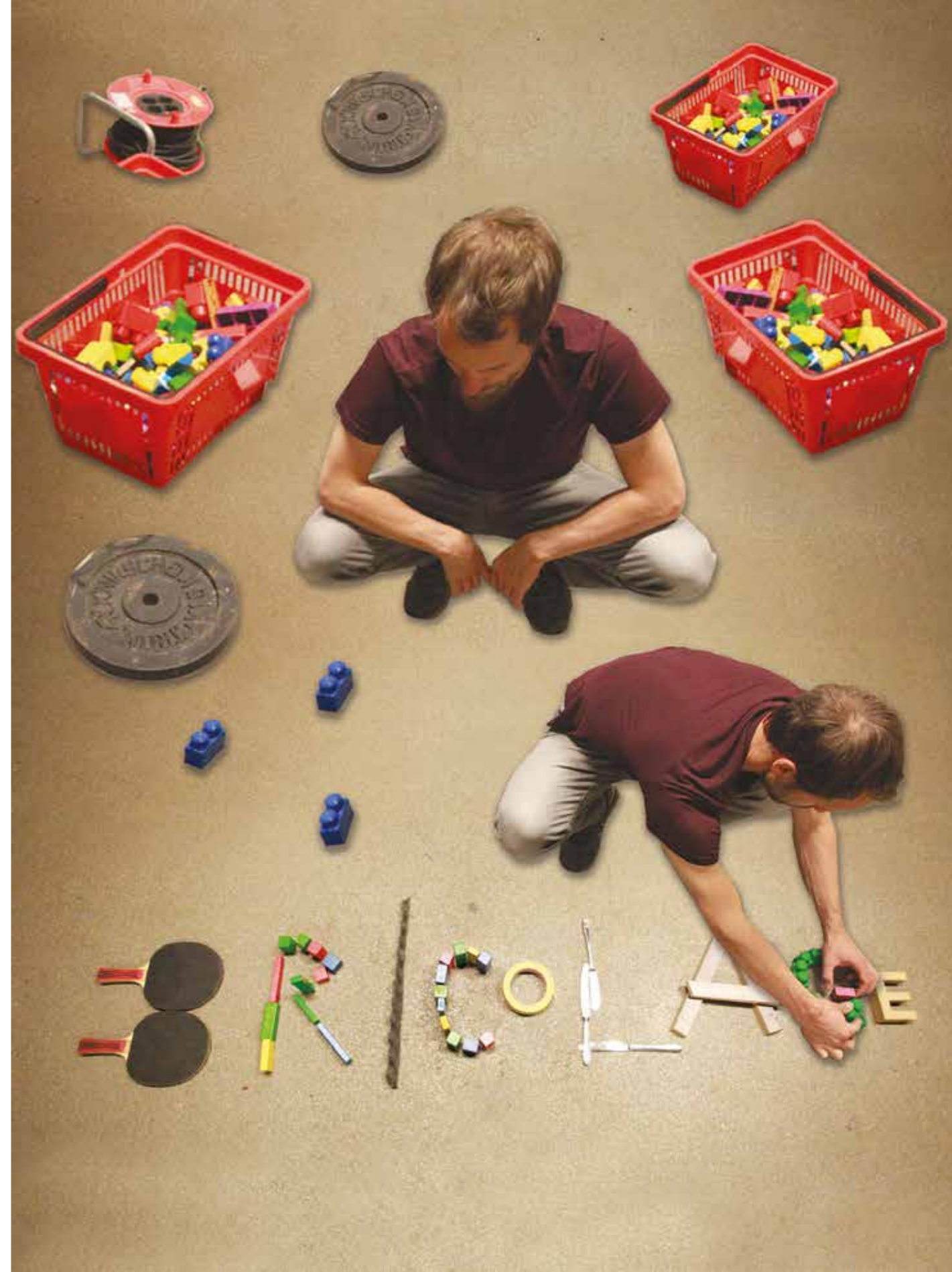
Ziel ist es, eine funktionierende (keine perfekte) Lösung zu schaffen. Vieles ist ein Einzelstück, eine Improvisation, die im Moment entsteht und auf die aktuellen Bedürfnisse reagiert. Sobald sich die Bedürfnisse ändern, ändert sich auch das Gebäude wieder.

So können wir schnell und kostengünstig auf Veränderungen reagieren. Die Bäckerei als Gebäude bleibt sehr flexibel und funktional. Außerdem ist diese Art des Bauens sehr ressourcenschonend.

EFFEKT: ÄSTHETIK DES UN-PERFEKTEN WIRD ZUR EINLADUNG

Durch unseren Bricolage Baustil hat Die Bäckerei eine Ästhetik der Unvollkommenheit - keine weißen Wände, keine geraden Linien, immer in Veränderung, immer steht irgendwo Werkzeug. Und gerade weil die Bäckerei so ungeschliffen wirkt, fühlen sich Menschen ermutigt, selbst ein aktiver Teil des Raumes zu werden. Wenn der Raum so weit weg von perfekt ist, dann muss ich auch nicht perfekt sein. Besucher*innen beginnen, das unfertige Design in ihrem Kopf zu vollenden - füllen sozusagen die Löcher in der Wand - und durch diesen mentalen Prozess interagieren sie dabei schon mit der Bäckerei und starten einen kreativen Prozess.

mehr über Bricolage gibts hier <https://de.wikipedia.org/wiki/Bricolage>



METHODE 2:

Partizipative (Programm)gestaltung

Partizipation als Methode bedeutet für uns, dass wir einen Rahmen schaffen und das Publikum / die Beitragenden den Inhalt. Bei einem Open Mic stellt die Bäckerei die Bühne und das Soundsystem, aber die Musik kommt von den Menschen aus dem Publikum. Bei dieser kokreativen Art von Event gibt es eine enge Beziehung, eigentlich schon eine gegenseitige Abhängigkeit zwischen Veranstalter*in und dem Publikum bzw. den Teilnehmer*innen. Keiner der beiden kann ohne den anderen. Und keiner von beiden kann die Qualität der erzeugten Veranstaltung vollständig vorhersagen oder bestimmen. Wenn wir zu einem Poetry Slam gehen, sind die Texte manchmal umwerfend ... und manchmal nicht. Partizipation bedeutet auch,

dass die Grenze zwischen Produktion und Konsum von Kunst und Kultur verschwimmt. Und in dieser Grauzone können seltsame und wunderbare Dinge entstehen.

Es ist eine Kunst, einen guten Rahmen zu schaffen, in dem Partizipation gelingen kann. Wie Baiba sagen würde: "Man muss ihnen (den Beitragenden) das Gefühl geben, etwas Besonderes zu sein." Auch wichtig ist es eine entspannte, aber professionelle Atmosphäre zu schaffen, in der die Beitragenden sich sicher zu fühlen. Und jeder Beitrag muss respektiert und gefeiert werden.

In der Bäckerei wenden wir Partizipation als Methode in verschiedenen Kontexten und auf verschiedenen Ebenen an.

- Partizipative Events wie Poetry Slams und Open Mics bilden auf der ersten Ebene das Rückgrat des Kulturprogramms der Bäckerei. Offene Werkstätten wie die Bikerei oder die WerkstattCouch laden zum Reparieren und Bauen ein.
- Auf einer zweiten Ebene ist das Kulturprogramm der Bäckerei partizipativ aufgebaut. Das bedeutet, dass der größte Teil des Kulturprogramms von Personen außerhalb der Bäckerei gestaltet wird.
- Und auf einer dritten Ebene sind unser Team und die Hauskollektiven an der Gestaltung und Steuerung der gesamten Bäckerei beteiligt.



METHODE 3:

Einen sicheren Raum schaffen

“Hier kann jede*r so sein wie er*sie möchte.” Diese Aussage zieht sich durch die Interviews, die wir mit den Hausbewohner*innen für den Jahresbericht geführt haben (siehe S. 108 - 128). In der Bäckerei versuchen wir aktiv eine Atmosphäre zu schaffen, in der Menschen sich sicher genug fühlen, um sich für kreative Experimente zu öffnen. Das fängt beim Organisationsteam an und zieht sich durch alle Beziehungen im Haus. Wir haben gelernt, dass Kreativität in den wenigsten Fällen aus dem Streben nach Perfektion und Status entsteht. Viel eher sind wir da kreativ, wo wir unserer verschrobeneren, weichen, verspielten Natur erlauben zum Ausdruck zu kommen und uns trauen, Fehler machen zu können.



METHODE 4:

Wertschätzende Kommunikation auf Augenhöhe

Jemandem auf Augenhöhe zu begegnen bedeutet für uns, Menschen und ihre Ideen offen willkommen zu heißen, sie wert zu schätzen und sie dazu einzuladen mit uns in einen Dialog zu treten. Es bedeutet auch, dass wir so gleichberechtigte Partner*innen sind. Und dies ist unserer Ansicht nach eine gute Basis für Austausch und mögliche Kooperationen. Bei einem Begegnen auf Augenhöhe gibt es niemanden, der alles weiß und den anderen belehrt, sondern es gibt verschiedene Schwächen und Stärken auf beiden Seiten. So können bei einer Kommunikation auf Augenhöhe Synergien entstehen und genutzt werden. Schlussendlich kann man auch ganz einfach sagen, wenn man sich auf Augenhöhe begegnet hat man schon mal etwas gemeinsam und das ist die beste Voraussetzung für das “Miteinander”.

METHODE 5:

Selbstorganisation und Selbstführung

Regelmäßig kommen Menschen in die Bäckerei und wollen mit "dem Chef" sprechen. Sie sind oft etwas verwirrt, wenn wir ihnen erklären, dass wir so etwas nicht haben. Offiziell heißt die Methode Selbstorganisation. Das bedeutet, dass die Organisation Bäckerei keine formale Hierarchie hat. Was aber nicht heißt, dass es in der Bäckerei überhaupt keine Hierarchie gibt, sondern dass unsere Hierarchien vielfältig und informell sind und sich ständig an Situationen, Persönlichkeiten, Verantwortlichkeiten, Qualifikationen, Jahreszeiten etc. anpassen.

Die Methode baut stark auf Eigenverantwortung, gute team-interne Kommunikation und gegenseitiges Vertrauen. Selbstorganisation erfordert viel Training, um gut zu funktionieren. Experimentell ist die Methode deswegen, weil dabei - ähnlich wie beim Bricolage Baustil - nicht mit fixen Strukturen gearbeitet wird, die dann optimiert werden. Eine selbstorganisierte Organisation ist ständig in Veränderung. Je nach Situation ändern sich die Verantwortungsgebiete, die Arbeitsgruppen, Arbeitszeiten, ... Auch hier

wieder ist die Richtschnur Funktionalität nicht Perfektion.

Als Mitarbeiter*innen sind wir in unserem selbstorganisierten System auf verschiedene Arten gefordert. Niemand sagt uns, was wir wann und wie zu tun haben. Wir müssen für uns selber entscheiden, was gerade Priorität hat und wie die Qualitätsstandards aussehen. Wir müssen unsere Konflikte untereinander auf Augenhöhe austragen und einen respektvollen Umgang miteinander entwickeln. Das ist nicht immer leicht. Wir müssen auch lernen, als Gruppe Entscheidungen zu treffen, die die ganze Bäckerei betreffen. Diese Entscheidungen müssen dann auch von der ganzen Gruppe getragen werden. Niemand kann sich auf den Chef raus reden.

Als Menschen können wir uns dafür intensiv in der Bäckerei einbringen. Persönliche Bedürfnisse sind genauso wichtig wie die der Bäckerei und individuelle und organisationale Entwicklung verstärken sich im besten Fall gegenseitig.

Wer mehr Informationen über Selbstorganisation möchte, einfach mal

im Internet nach "Reinventing Organizations" suchen.



METHODE 6:

Branding als eine Form kollektiver zweckorientierter Führungsarbeit

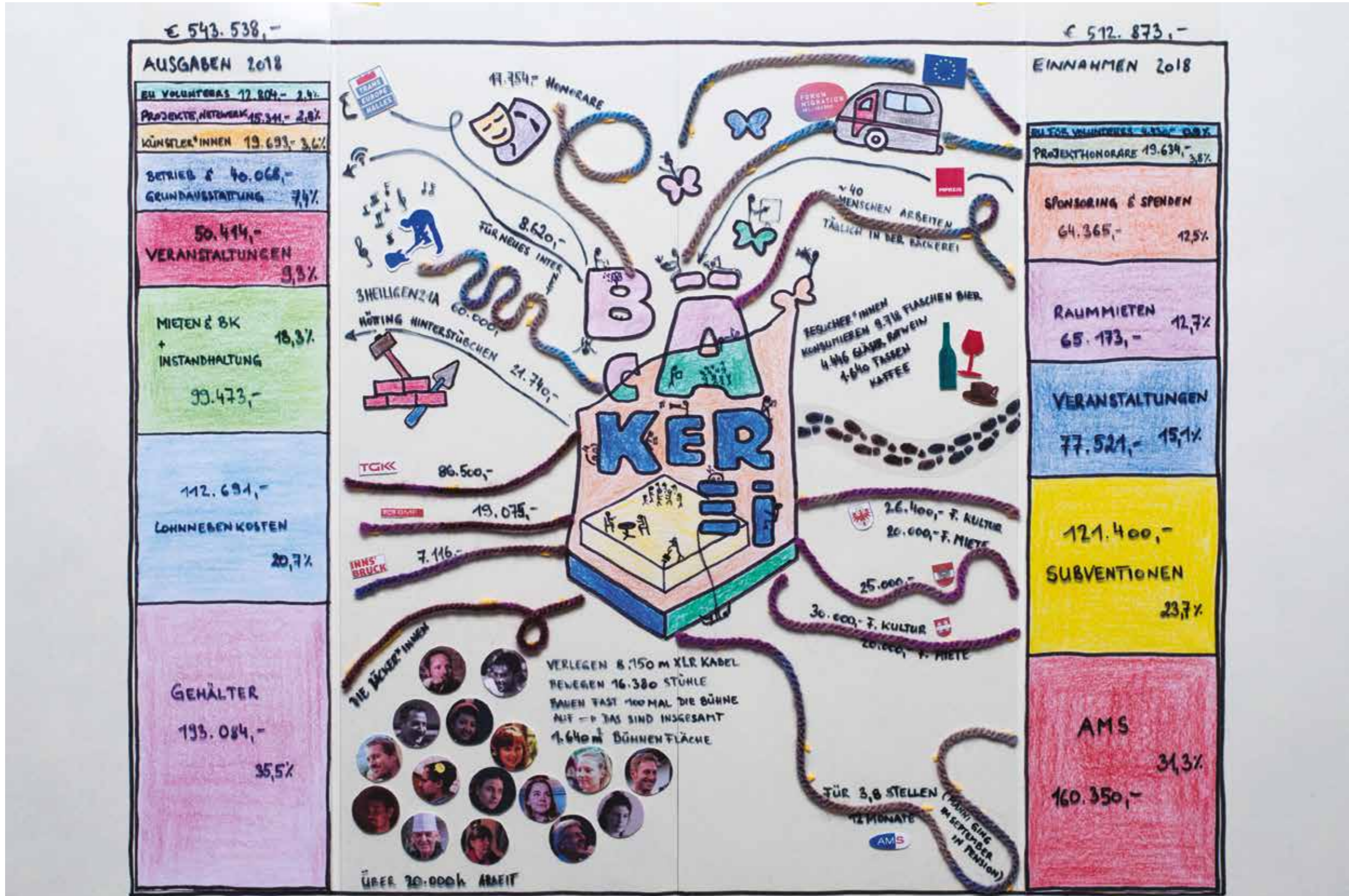
Eine zentrale Schwierigkeit beim Selbstmanagement ist die strategische Entwicklung der Organisation. Da es keinen "Chef" gibt, der die Führung übernimmt, muss das Team die Organisation leiten. Strategische Fragen wie "Welche Werte schaffen wir? Wo und wie positionieren wir uns? In welche Richtung wollen wir gehen?" müssen vom Team gemeinsam erarbeitet werden. 2018 haben wir viel Zeit in die Arbeit an diesen Fragen investiert - jede Woche einen halben Tag um genau zu sein. Dabei haben wir uns bei den Methoden des Branding bedient.

Marken generell und Branding als der Prozess dahinter haben mittlerweile einen etwas schlechten Ruf. Sie werden oft als Werkzeuge gesehen, um in die Köpfe und Herzen von Konsumenten zu kommen und sie dazu zu bringen, mehr Dinge zu kaufen. Dies trifft leider in vielen Fällen auch zu. Branding kann aber mehr als nur Dinge verkaufen. Gut gemachtes Branding beginnt mit der Frage nach der Authentizität und Einzigartigkeit einer Organisation.

BRANDING IN DER BÄCKEREI: VON INNEN NACH AUSSEN.

In der Bäckerei verwenden wir den Branding-Prozess als eine Form von kollektiver zweckorientierter Führungsarbeit. Wir nutzen die Branding-Arbeit, um gemeinsam zu definieren, was denn "Die Bäckerei" überhaupt ist und wohin sie sich wohl entwickeln sollte. Dabei haben wir zuerst unsere Vision vom "Innen" geklärt (das Team, unsere Methoden und Prinzipien). Danach haben wir dann unser Verständnis vom "Innen" verwendet, um gemeinsam an unserer Vision für das "Außen" zu arbeiten (unsere Angebote, Positionen, unsere Sprache und Designs). Mit anderen Worten, wir verwenden die gleichen Grundsätze für die Gestaltung unserer internen Zusammenarbeit, die wir auch für unsere Präsentation nach Außen verwenden.





DAS WAS

Ohne was WAS sind das WARUM und das WIE ohne Substanz. Hier geht's also darum, was alles in der Bäckerei passiert und wer alles das Haus bevölkert.

Das Bäckerei Team



Unser Team ist ein bunter Mix mit Menschen aus 4 Nationen, unterschiedlichsten Altersstufen (zwischen 24 und 62 Jahren) und Ausbildungen (z.B. zwei Architekten, ein Betriebswirt, eine Russisch Absolventin, einen Industriedesigner, eine Komparatistin, ...).

Wie ihr bereits wisst (siehe Methode Selbst Management) arbeitet unser Team ohne formale

Hierarchien, weil wir dadurch unsere ganze Persönlichkeit in unsere Arbeit einbringen können. Das heißt auch, dass wir uns oft sehr direkt (manchmal durchaus auch laut) und auf sehr persönlicher Ebene begegnen. Über die Jahre haben wir gelernt, mit dieser Nähe umzugehen und mittlerweile haben wir ein sehr gut funktionierendes Team.



Kristine Celitane

Feel good force

Was mich zur Die Bäckerei gebracht hat, war reines Glück und vielleicht ein bisschen Überzeugungsarbeit. Ich hatte gerade mein Bachelor-Studium im Kulturbereich abgeschlossen und suchte nach einem Ort, an dem ich aus meiner Komfortzone aussteigen, lernen und was beitragen konnte. Dabei bin ich in den sozialen Medien über Die Bäckerei gestolpert. Ich fing an, das Team der Bäckerei mit Briefen zu ärgern, bis sie meine Bewerbung für ein Praktikum annahmen.

Die Bäckerei steckt voller Kreativität und dem Wunsch, etwas zu bewegen. Ich hab' hauptsächlich an der Entwicklung der Social Media Kanäle gearbeitet, da dies meine große Leidenschaft ist.

Die sechs Monate meines Praktikums waren für mich ein ständiger Wachstumsprozess - sowohl beruflich als auch persönlich.

Ehrlich gesagt, die Entscheidung für Die Bäckerei war die beste Entscheidung, die ich je hätte treffen können. Und ich habe es erst realisiert, nachdem ich es gemacht hatte.



Axel Christoph

erleuchtet die Bäckerei

Lange habe ich in der Mikroelektronikentwicklung gearbeitet, war Projektleiter und im Senior Management. Doch hat sich die Wirtschaftswelt zu sehr verändert, von sozial und gemeinschaftlich (recht) verantwortlich zu menschenunwürdig. Von Führungskräften zu Managern. Hab' dann einige Zeit überlegt, wie's besser weitergeht, war selbstständig, hab' die Landwirtschaftsschule absolviert und im Bioobstbau gearbeitet.

Bin nach langer Zeit zurück nach Tirol und schließlich in der Bäckerei gelandet, ohne sie vorher zu kennen. Das hat mir Energie gegeben, war und ist wieder ein Vorwärts. Ich habe immer viele Interessen gehabt, auch handwerklich, bin bei einem Bildhauer- und Maleratelier, zu Hause steht ein Glasschmelzofen. Meine Vielseitigkeit kann ich nun hier einbringen, Erfahrung, analytisches Denken, diverses Fachwissen und Kreativität. Der Wechsel zwischen geistiger und körperlicher Arbeit tut gut. Von aussen und innen kommen ständig

neue Projekte, das hat sich so zu meiner zentralen Aufgabe entwickelt: in neuen Projekten und Themen zu wirken und diese zu begleiten. Wir für Bio, Bücher, Kooperation mit dem Ferdinandeum, Gemeinschaftsdachgarten, unser neuer Webauftritt; nicht alles überlebt.

Der große Unterschied zu meiner bisherigen Arbeit ist das Ausprobieren: umsetzen, bevor was zu Ende gedacht ist. Und dann wird der Versuch zum Endprodukt, weil man schon beim nächsten Thema ist. Was ich hier besonders schätze, sind die vielen, unterschiedlichen Menschen im Haus: das Team, die Vereine, Kreativen, Co-Worker mit all den unterschiedlichen Gedanken und Eindrücken. Und die Vorstellung, den Geist dieses Hauses hinauszutragen, Menschen zu inspirieren und zu unterstützen, ihre Ideen umzusetzen, damit sie aktiv an der Gemeinschaft teilnehmen. Und weitere, interessante Menschen einzubinden.



Baiba Dekena

wenn die Bäckerei eine Königin hätte ...

Ich bin vor 5 Jahren von Lettland nach Innsbruck gezogen. Nachdem ich meinen Master in Creative Writing & Literature Studies abgeschlossen hatte, fand ich die Bäckerei Kulturbackstube im Internet, bewarb mich für eine Position im Europäischen Freiwilligendienst und wurde angenommen. Seitdem arbeite ich hier. Da ich in einer ländlichen Gegend aufgewachsen bin, in einer Umgebung, in der Kunst und Kreativität nicht besonders willkommen waren, ist es mein größtes Ziel, das lokale kreative Potenzial in Innsbruck und Tirol zu fördern. Ich möchte eine inspirierendes Umfeld und Netzwerk für junge Künstler*innen schaffen. Besonders interessiere ich mich für partizipative Veranstaltungen und neben unserem täglichen Programm und Konzerten organisiere ich die Die Bäckerei Open Mic Sessions und Die Bäckerei Story Telling Nights. Oft arbeite ich mit anderen Festivals oder Initiativen zusammen, um die Bäckerei-Botschaft nach außen zu bringen und mehr über andere alternative Ansätze des Kulturmanagements zu lernen. Ich möchte die Entwicklung weg von klassischen Konsum-basierten Veranstaltungsformaten und hin zu Gemeinschafts-basierten Formaten unterstützen. Die Arbeit in Die Bäckerei - Kulturbackstube hat mir eine alternative Art zu Arbeiten aufgezeigt und war bisher eine überwältigende Selbst- und Teamwork-Erfahrung.



Christoph Grud

Chaosmeister

Christoph, unser Chaosmeister, bleibt nie unbemerkt. Er kommt wie ein Tornado herein und geht genauso schnell. Dieser kreative Zerstörer ist einer der Gründer der Bäckerei. Ohne ihn wäre nichts hier. Seine Aufgabe ist es, Wände einzureißen und neue Dinge zu beginnen. Auch wenn es manchmal nicht so aussieht: Er hat einen Plan hinter allem, was er tut. Seine Socializing Skills sind unerreicht. Er ist auch für das gesamte Gebäude im Haus verantwortlich. Er ist das offizielle Maskottchen der Bäckerei und die Bäckerei ist sein wahres Spiegelbild.

Hallo, ich bin Erich und über das Programm AKIfair und 20.000 in die Bäckerei gekommen. Ich habe die Ausbildung zum Industriedesigner absolviert und war im Zuge meiner Arbeit viele Jahre in unterschiedlichen Ländern tätig. Schließlich hab ich meinen Lebensmittelpunkt in mein geliebtes Mailand verlegt. In der Bäckerei bin ich auch vorrangig bei der Neugestaltung und Umbau der Innenbereiche, sowie bei der Umsetzung vieler anderer gerade anfallenden Aufgaben beteiligt. Dazu zählt auch die Neugestaltung des Getränkelagers, Dachgartens und noch vieles mehr. Die Liebe zur italienischen Lebenskultur befähigt mich auch, in der Bäckerei für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen. Der Umbau des Wohnwagens für das Forum Migration und das Gemeinde-Labor und die aktive Teilnahme daran lagen ebenfalls in meiner Verantwortung.



Erich Gottein

kümmert sich ums leibliche Wohl



Gregor Huber

ist unser Sprachrohr nach außen

Ich mag Kultur, die sich aus "natürlichen" Bewegungen entwickelt. Dinge, die gerade wachsen, weil es in der Gesellschaft eine Notwendigkeit gibt ... Manche nennen sie Subkultur ... oder sogar Popkultur. Ich bin überzeugt, dass Inspiration, Leidenschaft und Motivation dazu führen können, dass jede*r zu seinem*ihrem eigenen Besten wird. Sie müssen nicht unbedingt ein akademischer Fachmann sein, um wichtige oder wirkungsvolle Dinge zu tun. Ich mag aber auch die theoretische Auseinandersetzung mit Kultur. diese verschiedenen Ansätze auf Augenhöhe zusammen zu bringen, ist etwas, an dem ich interessiert bin und an dem ich fast mein ganzes Leben gearbeitet habe ... egal, ob als Sozialarbeiter oder in meiner Kulturarbeit ... es gibt fruchtbare Kräfte in vielen verschiedenen Formen. Ich hab für einige

Musikmagazine geschrieben, war Promoter, DJ und auch eine Art "Musiker". Ich habe Medienpädagogik und Kommunikationskultur studiert. Vor zwei Jahren habe ich an der Donauuniversität Krems einen Universitätslehrgang mit Schwerpunkt PR gemacht. Das hat mich zur Bäckerei gebracht. Eine großartige Gelegenheit für mich, um zu lernen und zu wachsen ... Hauptsächlich beschäftige ich mich mit den PR-Dingen ... Social Media, Printprogramm und so weiter ... Ich mag Menschen und auch Organisationen, die ihre Meinung äußern und ihre Ansichten teilen können, ohne herumschreien und sich in die Mitte des Universums setzen zu müssen ... Ich finde, das entspricht der Persönlichkeit der Bäckerei und so möchte ich, dass auch unsere Kommunikation aussieht



Florian Ladstätter

hält die Dinge zusammen

Ich bin eigentlich durch Zufall in der Bäckerei gelandet. Es muss aber eine gewisse versteckte Anziehungskraft gegeben haben. Ich hab einen Arbeitsplatz gebraucht, um meine Doktorarbeit zu schreiben. Und durch das Arbeiten hier hab ich das Team kennen gelernt. Als sie mich dann gefragt haben, ob ich jemanden kenn', der sich um die Buchhaltung kümmern könnte war die Antwort klar: Ich! Sofort fühlte ich mich wie ein Pferd, das endlich eine Kutsche ziehen und all seine Kräfte einsetzen kann. In der Bäckerei zu arbeiten, hat mich seitdem in vielerlei Hinsicht herausgefordert und war auch das größte Geschenk, das ich mir hätte wünschen können. Was ich beitrage, ist meine analytische Denkweise und meine Ruhe. Für mich ist die Bäckerei wie ein super komplexes Rätsel, das ich zu entschlüsseln versuche. Wenn Leute mich fragen, was ich in der Bäckerei mache, sag' ich normalerweise "Organisationsentwicklung". Das heißt, ich helfe der Bäckerei dabei, Neues zu lernen, neue Formate zu entwickeln, Wissen von außen herein zu bringen und durch Reflexion von innen heraus zu lernen.



Gerda Lechner

begründet die Bäckerei

Hallo, ich bin Gerda und über das Programm 20000 in die Bäckerei gekommen. Ich habe eine Ausbildung als Sekretärin und bin im Zuge dessen in der Bäckerei auch für die Rechnungslegung zuständig. Außerdem betreue ich den Coworking-Space und die anderen vermieteten Räume. Mein Herz schlägt aber für die Pflanzen im Haus. In der Zwischenzeit gibt es in der Bäckerei einige grüne Oasen, die immer noch weiter wachsen. Im Zuge dessen wurde jetzt auch ein FairTeiler für Pflanzen und Zubehör eingerichtet. Es finden auch einige den Weg zu mir, wenn es um Fragen und Hilfestellung auf diesem Gebiet gibt.



Asolcija "Soli" Mamaril

ist wahrscheinlich das Herz der Bäckerei

Nach meinem Russisch Studium war ich erstmal ratlos, was ich tun kann und auch was ich tun will. Deshalb nahm ich vorerst mal an einer Fortbildungsmaßnahme teil, in der man die unternehmerischen Basics wie Buchhaltung, Marketing und so weiter lernt. Während dieser Zeit kam ich durch eine glückliche Fügung zur Bäckerei und blieb auch. Zunächst übernahm ich die Buchhaltung, aber seither hab' ich irrsinnig viel lernen können und konnte in fast allen Aufgabengebieten mitarbeiten, von den Finanzen angefangen, über Veranstaltungstechnik, Öffentlichkeitsarbeit bis hin zu Organisationsentwicklung und

Instandhaltungsarbeiten. Eines der Dinge, die mir an der Bäckerei am besten gefallen, ist, dass der Experimentierraum nicht nur für Veranstaltungen gilt, sondern auch für uns Bäcker*innen. So können wir uns ausprobieren, unsere Interessen und Potentiale entdecken und Fähigkeiten entwickeln und in die Arbeit miteinbinden. Das beste daran ist, dass ich mich als ganzer Mensch wertgeschätzt fühle. Heute bin ich hauptverantwortlich für die Finanzen und das Programm. Womit ich die Bäckerei aber am meisten unterstütze ist wohl mit dem Überblick über alle Arbeitsfelder und das Wissen wie alles zusammenhängt, und damit auch das Feingefühl, wie man alles zusammenhält.



Robert Puteanu

der Meister des bewegten Bildes

Ich bin als EVS Freiwilliger in die Bäckerei gekommen. Und nach meinem Freiwilligenprogramm bin ich als Angestellter geblieben. Mein Ziel ist es, meine Fähigkeiten als Fotograf und Filmemacher einzusetzen, um die Wahrnehmung der Bäckerei als kulturelle Organisation und als Kraft des Wandels in der lokalen Gemeinschaft zu verbessern. Meine Arbeit in der Bäckerei erlaubt mir, meine Fähigkeiten einzusetzen und zu verbessern, indem ich meine Aufgaben selber entsprechend meinem Selbstvertrauen und Fachwissen auswählen kann. Dies bedeutete auch, dass ich experimentieren und neue

Interessen und Leidenschaften entdecken kann. Während der Freiwilligenarbeit fühlte es sich manchmal an, als ob mir sehr viel Vertrauen und Verantwortung in die Hände gelegt wurde - vielleicht ein bisschen zu viel, wenn man bedenkt, wie wenig Erfahrung ich auf diesem Arbeitsgebiet hatte oder dass Deutsch meine 3. Sprache ist. Dies ist jedoch eine der Methoden, mit denen die Bäckerei ihre Teammitglieder herausfordert. Lernen durch Tun ist hier ein zentraler Grundsatz. Selbst wenn es hart ist, bist du nie wirklich allein - Hilfe ist in der Regel einen Anruf (oder Aufruf im Büro) entfernt.



Nicole Schopf

ist unsere Kriegerin

Nici wollte sich nicht selbst beschreiben. Deshalb übernehmen wir das. Obwohl ihre Hauptverantwortung die Koordination der Bar ist, ist ihre eigentliche Leidenschaft das Grafikdesign. Ihre erste Talentprobe war sicher das Design für die Botanica. Nicole ist eine unermüdliche Arbeiterin, die sich mit Herz und Seele für Die Bäckerei engagiert. Sie kann erstaunlich viele Bierkisten für ihr eher zartes Äußeres heben. Wir fragen uns, wo sie ihre ganze Kraft her hat. Nicis zweites Steckenpferd ist die Organisation und Kuratierung der Ausstellungen im „Schrägen Gang“. Dort hat sie's geschafft, mit einem frischen Konzept und der Verbindung von bildender Kunst und Musik die Vernissagen zu echten Publikumsmagneten zu machen.



Shawn Antoni Wright

Geburtshelfer für Kreativität

Kreativität ist ein hoffnungsvoller Zustand, in gewisser Weise reine Freude. Ich arbeite daran, bei allem, was ich tue, in diesem Zustand zu sein. Ich begann als Kunst- und Design Student, dann war ich bei einem Verlag und dann Creative Director in einer Agentur. Irgendwann habe ich angefangen im Kulturbereich zu arbeiten und dabei mehr über meine Methoden gelernt. Ich fand heraus, dass es mindestens so bereichernd ist, anderen Zugang zu kreativen Methoden und Denkweisen zu ermöglichen, wie selbst kreativ zu sein. Also habe ich angefangen verschiedene Organisationen bei kreativen Erneuerungsprozessen zu unterstützen.

In der Bäckerei schaffen wir einen Lernraum für uns alle. Ich benutze Branding als Methode, um unsere Organisation und ihre Entwicklung zu verstehen. Unsere Workshops sind zu einem Instrument geworden, um die Bäckerei zu steuern und voneinander zu lernen. Gemeinsam haben wir meine Methoden der Ideenfindung und des Design-Thinking zu einer Denkweise entwickelt.

Was ich mir für die Bäckerei wünsche ist, dass ihre innere Ideologie und Kultur authentisch in die Stadt und die Region übertragen wird. So können Räume wie dieser die Gesellschaft durch ihre Kreativität bereichern.



Elēna Žubure

walks on the bright side of life

Es gab immer eine Art von Kraft in mir, die mich dazu motiviert hat, mehr sehen, lernen und erleben zu wollen. Diese Neugier ist mein Hauptantrieb und hält mein inneres Kind am Leben. Deshalb passt die Bäckerei perfekt zu mir - Abenteuer, Entdeckung und Erfahrung zugleich. Ich denke, es ist für uns extrem wichtig, unseren Alltag spielerisch zu gestalten. Meine Leidenschaft ist es, den öffentlichen Raum so zu transformieren, dass die Menschen das, was sie wissen, in Frage

stellen, dass sie ein bisschen gekitzelt werden und von Zuschauern zum Teilnehmern werden. Die Fähigkeit, zu experimentieren, spielerisch zu lernen und die Verspieltheit am Leben zu erhalten, schätze ich an der Arbeit in der Bäckerei am meisten. Ich bin seit September letzten Jahres dabei und trage als Freiwillige mit neuer Energie, Offenheit und Spannung dazu bei, das Team bei verschiedenen Projekten zu unterstützen.



Saul Olvera

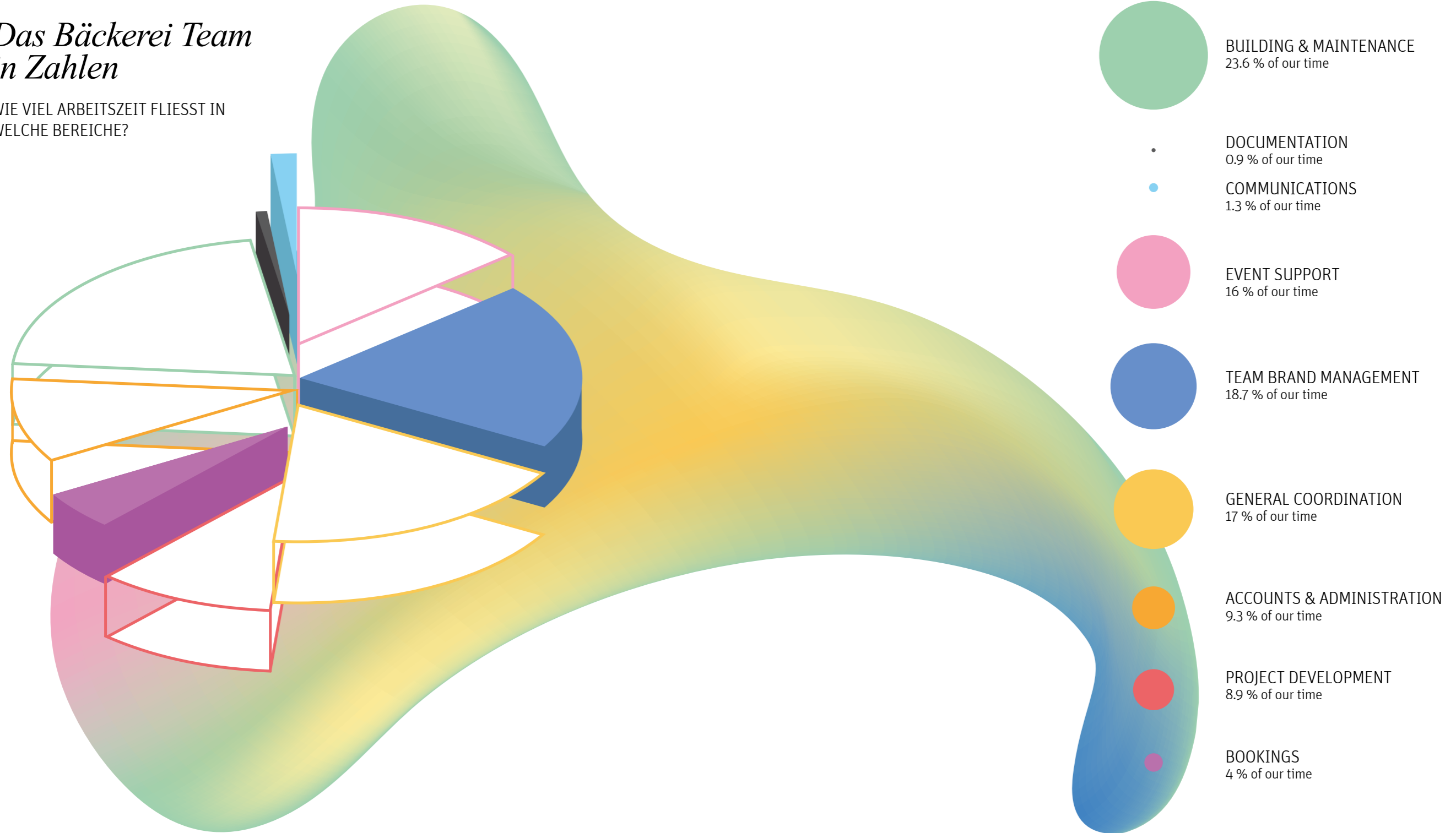
scharfer Geist, sanftes Herz

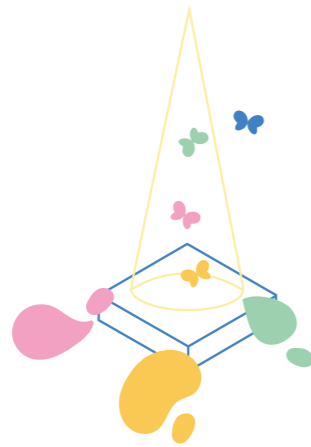
Selbsterfahrung ist die authentischste Art und Weise, wie ich zur Bäckerei beigetragen habe. Ich habe am National Institute of Fine Artes und am National Center of Arts in Mexiko gearbeitet, und obwohl es sich um wirklich große Organisationen handelt, die viele Aufgaben erfüllen, hatte ich wenig Zeit, um über meinen eigenen Zweck nachzudenken. Wahrscheinlich brachte mich das

zur Bäckerei. Neue Bedeutungen zu finden, nicht nur auf beruflicher, sondern auch auf persönlicher Ebene. In dem Moment, in dem ich einen Partner gefunden hatte, um kritisch zu denken, kam die Magie: Ich habe einen Weg gefunden, mein wahres Selbst zu befreien, und das Gefühl, Werkzeuge zu haben, die mir einen Richtungswechsel erlauben, wenn es notwendig ist.

Das Bäckerei Team in Zahlen

WIE VIEL ARBEITSZEIT FLIESST IN
WELCHE BEREICHE?





Das Programm 2018

Unser Kulturprogramm ist sozusagen der Einstiegspunkt in die Bäckerei. Im Mittelpunkt steht die Idee, eine Vielzahl von Menschen zu inspirieren und ihnen zu ermöglichen, eigene Veranstaltungsprojekte zu entwickeln und zu präsentieren. Das heißt, der Großteil unseres Programms wird von Menschen von außerhalb der Bäckerei gestaltet. Wer in der Bäckerei eine Veranstaltung machen will braucht nichts außer einer Idee, die Motivation anzupacken und ein bisschen Geld für die Raummiete. Unterstützung bei der Konzeptentwicklung, das technische Equipment und die Bewerbung der Veranstaltung kommt dann von unserer Seite.

Jeden Tag bekommen wir Anfragen von Musiker*innen, Theatergruppen, der Universität, Architekt*innen, Student*innen, Poet*innen,

Tänzer*innen, Köch*innen, Biker*innen, Filmemacher*innen, Fotograf*innen, Designer*innen, politischen Parteien, Deutschlehrerinnen, Flüchtlingen, Freiwilligen usw. Aus diesen Anfragen wählen wir dann aus, was zur Bäckerei passt, und formen daraus unserer Programm.

Einerseits verfolgt unser Programm also den Zweck, motivierten Menschen eine Plattform und einen Experimentierraum zu bieten, andererseits bieten wir den Tiroler*innen auch ein buntes Kulturprogramm mit über 40 verschiedenen Formaten und über 600 Veranstaltungen pro Jahr. Über 30.000 Besucher*innen kommen jedes Jahr in die Bäckerei.



Partizipative Formate

Die Bäckerei Kulturbackstube ist die Heimat zahlreicher partizipativer Veranstaltungsformate: Die Bäckerei Open Mic Sessions, Storytelling Nights, Poetry Slam, Dance Along Sessions, Sing Along Sessions, Fuck Up Nights. Viele dieser Veranstaltungen finden einmal im Monat statt und haben in den letzten Jahren eine treue Anhängerschaft gefunden. Obwohl alle Inhalte unterschiedlich sind, haben sie alle eine ähnliche Idee: Nämlich die kommerziellen konsumorientierten Veranstaltungsformate, durch einen partizipativen Ansatz zu ersetzen, bei dem das Publikum aktiv bei der Gestaltung der kulturellen Inhalte mitwirkt. Dieser Ansatz ermutigt die Menschen im Publikum ihr kreatives Potenzial zu nutzen und ihre Fähigkeiten zu entwickeln. In einem Szenario, in dem etablierte Musiker*innen, Poeten oder Tänzer*innen mit Neuankömmlingen und Anfängern zusammenarbeiten, wird eine Brücke gebaut und unser Verständnis von Qualität und Konsum von Kunst/Kultur verändert sich. Ein hohes künstlerisches Niveau ist erwünscht, aber es ist keine Notwendigkeit, eher ein Ziel, das gemeinsam erreicht werden soll. Lernen kommt durch das Teilen der Erfahrungen und das Annehmen unserer Fehler und Misserfolge. Beim Open Mic und beim Poetry Slam z.B. gehört die Bühne allen, die mutig genug sind, sich nach

vorne zu stellen und zu performen. Dabei ist niemand besonders professionell, geschweige denn perfekt, und wird trotzdem oder gerade deswegen vom Publikum gefeiert. Dadurch wird es für Menschen im Publikum fast unmöglich sich nicht vorzustellen, wie es denn wäre, selbst auf der Bühne zu stehen.





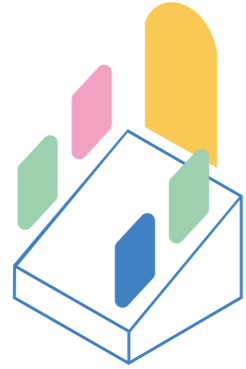
LEBENSMITTEL **THERESE MÖLK** GROSSBÄCKEREI











Der Schräge Gang

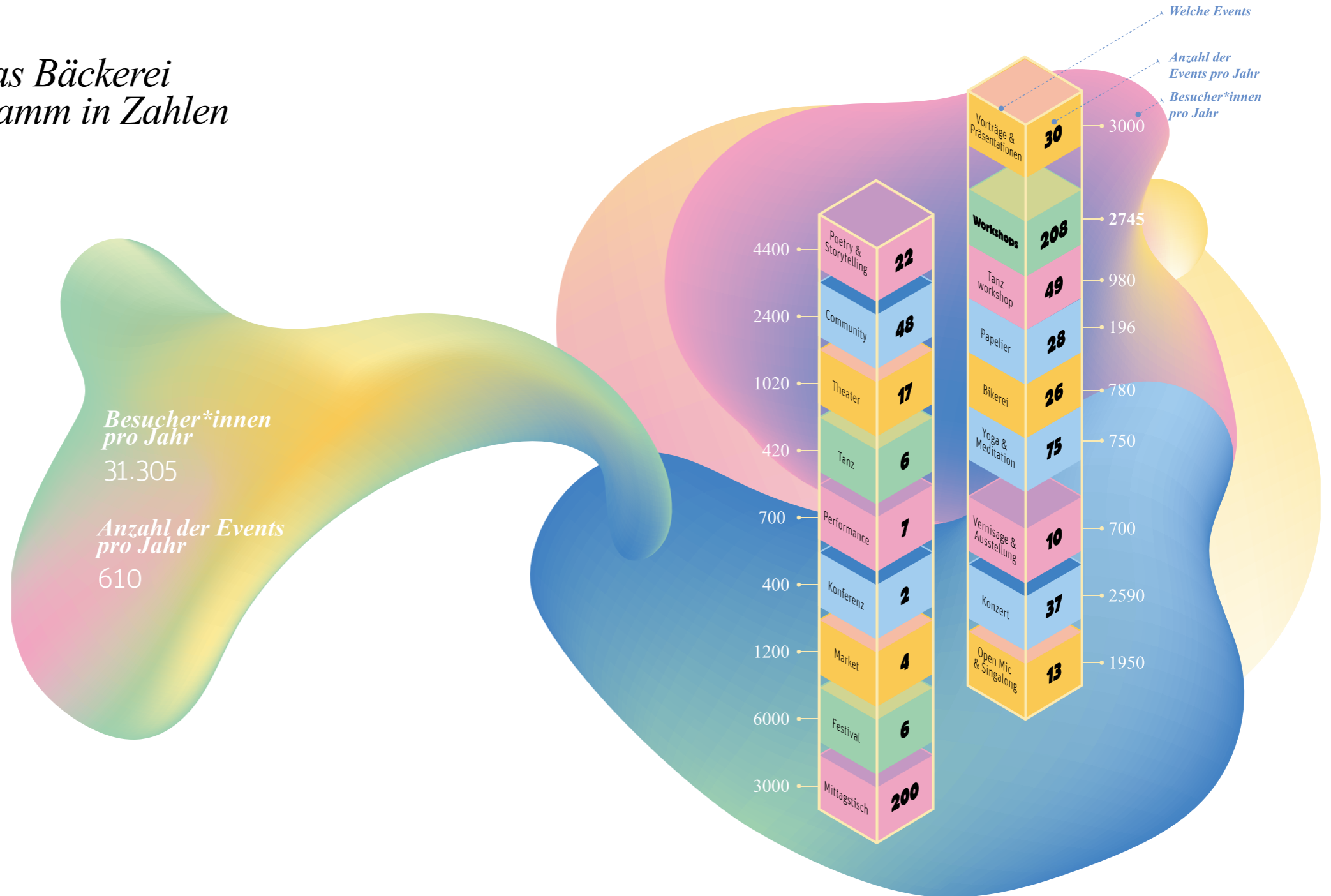
DAS BÄCKEREI AUSSTELLUNGS FORMAT

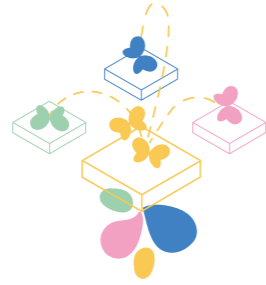
Die Monatsausstellungen im "Schrägen Gang" sind ein wichtiger Teil des Kulturprogramms der Bäckerei. Hier wollen wir bildenden Künstler*innen einen Raum zur Präsentation bieten. Hauptsächlich wollen wir zumeist noch unbekannte Nachwuchskünstler*innen fördern. Hier bekommen sie nicht nur Raum, um sich zu präsentieren, sondern auch die Möglichkeit, sich auszutauschen und das große Netzwerk der Bäckerei zu nutzen. Mit diesem Programm grenzen wir uns auch ganz natürlich vom gängigen Galeriebetrieb ab. Es ist uns wichtig, den offenen Charakter zu erhalten und uns nicht auf Begriffe wie „modern“ oder eine Art der visuellen Kunst festzulegen.

Für die Vernissagen laden wir immer Musiker*innen ein, sich von den Bildern inspirieren zu lassen und ihre Eindrücke dann musikalisch umzusetzen. Hintergedanke ist dabei, eine Verbindung zwischen Musik und bildender Kunst zu schaffen und so auch den Besucher*innen ein umfassendes Erlebnis zu bieten.



Das Bäckerei Programm in Zahlen



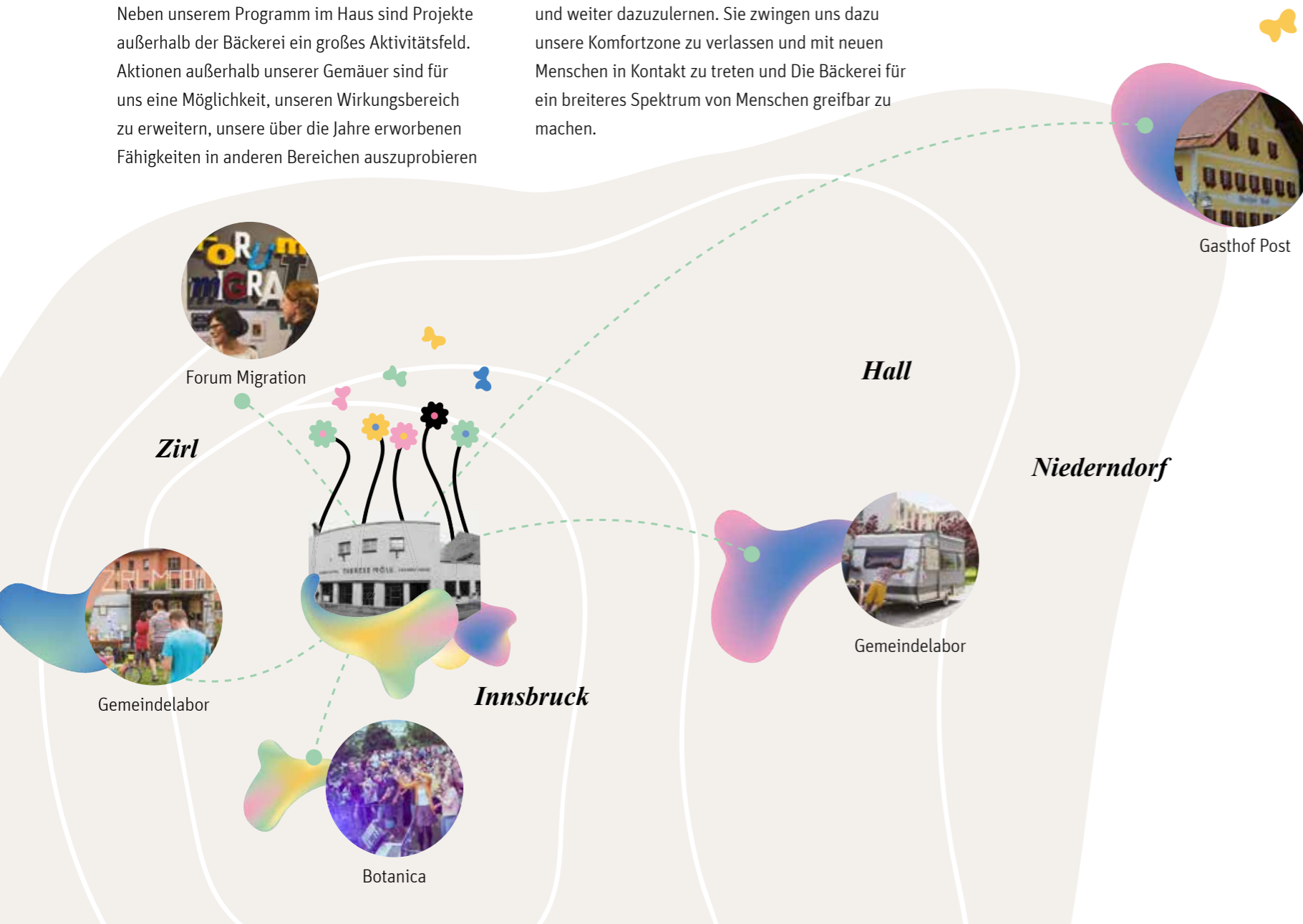


Unseren Wirkungsbereich ausdehnen

PROJEKTE AUSSERHALB DER BÄCKEREI

Neben unserem Programm im Haus sind Projekte außerhalb der Bäckerei ein großes Aktivitätsfeld. Aktionen außerhalb unserer Gemäuer sind für uns eine Möglichkeit, unseren Wirkungsbereich zu erweitern, unsere über die Jahre erworbenen Fähigkeiten in anderen Bereichen auszuprobieren

und weiter dazuzulernen. Sie zwingen uns dazu unsere Komfortzone zu verlassen und mit neuen Menschen in Kontakt zu treten und Die Bäckerei für ein breiteres Spektrum von Menschen greifbar zu machen.



Forum Migration

18. JÄNNER – 17. FEBRUAR

Das Forum Migration war ein sehr ambitioniertes Projekt. Konzipiert wurde es vom Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum und dem Zentrum für Migrantinnen in Tirol (ZEMIT), durchgeführt in Kooperation mit der Bäckerei. Das Ferdinandeum hat sich dabei einen Monat lang in einen lebendigen Treffpunkt und Veranstaltungsort rund um das Thema Migration verwandelt: Kabarett, klassische Musik, Rap, Performances, Workshops, Diskussionen, Poetry Slam, Mode und vieles mehr waren Teil eines vielfältigen Programms mit regionaler und internationaler Besetzung.

Die Bäcker*innen haben gemeinsam mit einer Innenarchitektin den Raum gestaltet, wir haben die Veranstalter*innen koordinativ sowie technisch bei ihren Events unterstützt und wir haben mit dem Wohnwagen vor dem Ferdinandeum ein deutliches Hinweisschild geschaffen.





Forum Migration

18. JÄNNER – 17. FEBRUAR

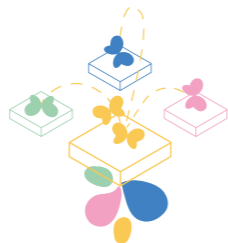


Gemeindelabor Hall und Zirl

18. JÄNNER – 17. FEBRUAR

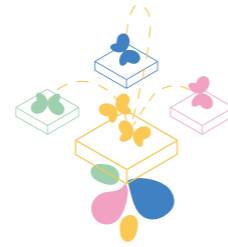
Das Gemeindelabor ist ein Format der Bäckerei, bei dem wir unsere Methodik und unsere Art der Raumgestaltung in den öffentlichen Raum einer Gemeinde bringen. Eine Woche lang sind wir in der Gemeinde präsent und schaffen über verschiedene Aktionen den Rahmen, um die Bevölkerung zu beteiligen und den öffentlichen Raum

unkonventionell zu gestalten. Ziel ist es Menschen vor Ort zu inspirieren, sie über verschiedene Formate (wie ein Open Mic) zu aktivieren und sie mit anderen motivierten Menschen zu vernetzen. Großes Ziel dabei ist es, längerfristig kulturelle Initiativen vor Ort zu fördern.



Für mehr Information siehe www.gemeindelabor.at





Das Gemeindelabor in Hall

VOM 28.5. BIS 2.6. IN DER UNTEREN LEND

Das GL in Hall ist auf Initiative von Paul Klumpner und in Zusammenarbeit mit KommEnt Hall entstanden. Gemeinsam mit dem Team von KommEnt Hall haben wir eine Woche lang die Untere Lend in Hall zum Labor gemacht. Konkret ging es darum herauszufinden, wie sich eine räumliche Verortung von Gemeinwesenarbeit auf die Resonanz der Bewohner*innen auswirkt.

“Ich hab das Gemeindelabor als spannende, lebendige Woche erlebt, mit vielen Dingen, die so noch nie da waren in der Lend. Die ganzen Veranstaltungen waren eine schöne neue Geschichte für die Lend. Vor allem der Wohnwagen als neuer Ort. Ich bin sicher, dass das auch von den Bewohnern so wahrgenommen wurde, dass da halt was gelandet ist, was sie vorher noch nicht kannten und da immer wieder Dinge passiert sind.”

- Paul Klumpner, Komm Ent Hall

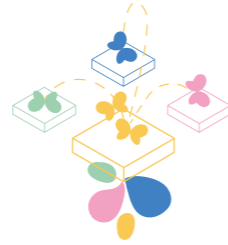




Das Gemeindelabor in Hall
VOM 28.5. BIS 2.6. IN DER UNTEREN LEND

Das Gemeindelabor in Zirl

16. BIS 22.09. DORFPLATZ UND ZIRLGARTEN



Das Gemeindelabor in Zirl war eine Kooperation zwischen Tirol 2050, der Zirler E5 Gruppe und der Bäckerei - Kulturbäckstube und fand im Rahmen der europäischen Mobilitätswoche statt. Das Programm wurde von verschiedenen Zirler Initiativen gestaltet. Die Mobilitätswoche Zirl war eine sehr bunte und vielfältige Woche. Insgesamt waren 14 Organisationen und Initiativen beteiligt und die Programmpunkte wurden von über 300 Teilnehmer*innen wahrgenommen. Die Bäckerei hat Design, Kommunikation und Dokumentation beigesteuert. Auch unser Wohnwagen kam zum Einsatz, war zentrale Anlaufstelle und das "Gesicht" der Projektwoche. Die Zusammenarbeit zwischen

den Zirler Initiativen und der Bäckerei wurde von allen Beteiligten als sehr positiv wahrgenommen. Für nächstes Jahr sind schon weitere Kooperationen angedacht.

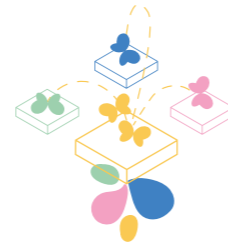
"Für mich war die Mobilitätswoche eine wunderbare Zeit. Ich hab tolle Menschen kennen lernen dürfen. Eben diese entspannte Stimmung war so extrem wertvoll. Das Team von der Bäckerei, ihr seid so unkompliziert und so lösungsorientiert. Es hat nirgends ein Problem gegeben, sondern es war einfach immer alles im Fluss."

- Sigrid Thomaser





Das Gemeindelabor in Zirl
16. BIS 22.09. DORFPLATZ UND ZIRLGARTEN



Botanica

SOMMERFEST IM BOTANISCHEN GARTEN

Gemeinsam mit dem Team des Botanischen Gartens, dem Spielraum für Alle – KochLokal und dem Upcycling Studio haben wir im Juni 2018 im Botanische Garten Innsbruck ein sommerliches Gartenfest veranstaltet. Zwei Tage lang war inmitten der Schönheit der Gartenanlage ein buntes, vielfältiges und lebendiges Programm für Alle geboten. Von Konzerten über Workshops und Nachtführungen bis zum Kinderprogramm gab es viel zu entdecken und erleben.

Bei Traumwetter sind über 2500 Menschen unserer Einladung gefolgt. Die Botanica war definitiv ein Highlight der Saison 2018 - angefangen von der höchst angenehmen Zusammenarbeit mit den Kooperationspartner*innen, über das ausschließlich mit lokalen Bands gestlatete Programm, bis hin zu den vielen begeisterten Rückmeldungen. Manchmal kommt einfach alles zusammen. Die Planung für die 2019er Version der Botanica ist schon im Gange.





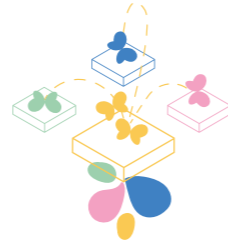
Botanica

SOMMERFEST IM BOTANISCHEN GARTEN

Gasthof Post

Der Gasthof Post in Niederndorf bei Kufstein war über Jahre ein informelles Gemeindezentrum. Ein Ort der Faschingsbälle und Spezialtoasts, an dem die lokale Gemeinschaft sich traf. Er war auch ein Ort, an dem Reisende abstiegen und Neuigkeiten aus der weiten Welt brachten. Allerdings sind diese Zeiten seit längerem vorbei. Wie so viele Landgasthöfe wurde aber auch der Gasthof Post ein Opfer der veränderten Lebensumstände und stand über Jahre leer.

2018 hat es sich eine lokale Initiative zum Ziel gesetzt die Post wiederzubeleben. Aber nicht nur ein Gasthaus sollte es werden, sondern auch ein Ort für Gemeinschaft und für neue Ideen, der Niederndorf international vernetzt. Auf der Suche nach einem Partner wurde die Post-Gruppe auf die Bäckerei aufmerksam. Die Bäckerei schien den Geist zu verkörpern, den die Gruppe für die Post

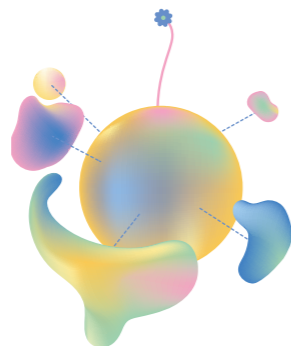


suchten.

Von September 2018 bis Jänner 2019 war es unsere Aufgabe die Gruppe bei der Konzepterstellung zu begleiten und zu unterstützen. Uns war es dabei vor allem wichtig, nicht als die oberstschlau Kulturexperten aus der Stadt aufzutreten, sondern das lokale Wissen zu respektieren. Wir haben uns darauf beschränkt, den Prozess zu moderieren und so lang wie möglich offen zu halten und haben nur wo es nötig war unsere Erfahrung bei der Führung offener Kulturräume eingebracht.

Das Projekt Gasthof Post hat uns gezeigt, dass unsere Erfahrung aus der Bäckerei uns dafür qualifiziert, Menschen bei der Realisierung eigener Kulturräume zu unterstützen. Dies wollen wir in Zukunft verstärkt als unsere Aufgabe wahrnehmen und so unseren Beitrag zu regionaler und städtischer Entwicklung leisten.





Support / Unterstützung

Schon bei der Gründung der Bäckerei hat das Thema Unterstützung eine große Rolle gespielt. Ohne die Mitarbeit der vielen freiwilligen Helfer*innen wäre es nie möglich gewesen, die Bäckerei von einer Industrieruine in ein Kulturzentrum zu verwandeln. Diese Unterstützung der Gemeinschaft war ein Geschenk und hat die Kultur der Bäckerei wesentlich geprägt. Gerade weil die Bäckerei von einer Gemeinschaft ins Leben gerufen wurde ist die Unterstützung eben dieser Gemeinschaft ein zentraler Wert der Bäckerei.

Die zentrale Idee unseres Unterstützungs-Angebots ist die der gemeinsamen Entwicklung. Die Bäckerei unterstützt Menschen, Initiativen und Projekte und wird dadurch selbst in ihrer Entwicklung gefördert. Dadurch wird die Bäckerei zu einer Art Unterstützungssystem, das kreative Gemeinschaft fördert und aus dieser Gemeinschaft selbst erst entsteht. Support führt zu mehr Support. Umso mehr Projekte wir unterstützen können, desto größer die Vielfalt und Energie im Haus. Neue Projekte tragen zur Gemeinschaft im Haus bei und werden von eben dieser Gemeinschaft unterstützt.



SUPPORT-LEISTUNGEN DER BÄCKEREI

RAUM.

Die erste und wichtigste Komponente der Unterstützung ist Raum. Physischer Raum für Veranstaltungen, Meetings, Büros, Werkstätten, etc. Ohne Raum keine Initiative.

AUFMERKSAMKEIT.

Weiters unterstützten wir durch die öffentliche Aufmerksamkeit, die sich die Bäckerei über die jahrelange Kulturarbeit erarbeitet hat. Veranstalter*innen können z.B. auf unser riesiges Facebook Netzwerk zurück greifen.

NETZWERK / COMMUNITIES.

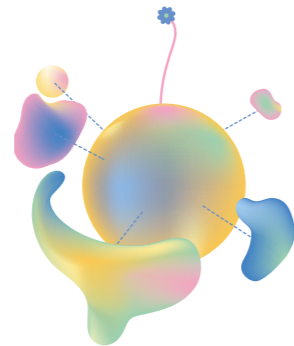
Die Bäckerei verfügt über ein riesiges Netzwerk an Kreativen, Initiativen und Institutionen, von lokaler bis internationaler Ebene. Wer sich für Fahrräder interessiert, kann bei der Bikerei andocken. Wer Musik machen will geht zum Open Mic, wer eine soziale Geschäftsidee hat ist bei SetUp an der richtigen Stelle.

BERATUNG.

Wir beraten Veranstalter*innen, Selbstständige und junge Unternehmer*innen bei ihren Projekten. Unsere Expertise reicht dabei von Branding über Konzept- bis Organisationsentwicklung.

EXPERIMENTELLE KULTUR.

Der größte Motivationsfaktor etwas Neues zu probieren ist, wenn nebenan schon jemand beim Tüfteln ist. In der Bäckerei basteln ständig Menschen an irgendwelchen Konzepten oder Werkstücken. Dieser Spirit färbt ab und macht Mut, es selbst zu probieren.



SUPPORT PROJEKTE 2018

2018 haben wir zwei Projekte speziell unterstützt. SetUp, Verein zur Förderung von Social Business hat bei uns ein Mentorenprogramm durchlaufen. Maria Kux und ihr Projekt Eselsohr, ein Buchladen zum Wiederverkauf gebrauchter Bücher, wurde von uns sowohl mit Raum als auch mit Arbeitskraft unterstützt. In beiden Fällen sind die Initiativen / Angebote in unsere Gemeinschaft integriert, so dass ein gesunder Anreiz besteht, dass solche Ideen Wurzeln schlagen und wachsen.

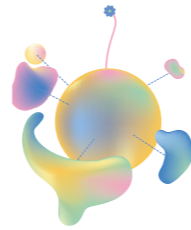


SETup

SETUP SAGT ÜBER SETUP

Jeder Mensch kann unsere Gesellschaft mitgestalten, um eine bessere Zukunft zu schaffen. Wir unterstützen Menschen dabei, ihr eigenes sozialunternehmerisches Konzept zu entwerfen oder weiterzuentwickeln - ganz nach deinen eigenen Vorstellungen und Fähigkeiten.

Interview mit Jana, Giulia und Max



WICHTIG IST ...

... dass wir die Dinge gemeinsam tun, dass wir eine Community haben, wo die Leute aktiv teilhaben können und sich mit anderen austauschen. Es geht darum, dass man seine Fähigkeiten teilt, dass man sich gegenseitig inspiriert. Und darum, dass junge Menschen neue Ideen haben, um so Probleme zu lösen, die wir bisher nicht lösen konnten. Auf neue Art und Weise.

WAS BESCHÄFTIGT EUCH IM MOMENT ...

Wir fragen uns gerade, was können die Leute von uns gewinnen... welche Aspekte braucht's, damit das, was wir hier kreieren, wirklich von Wert ist, für die Leute, für die wir's machen möchten?

EURE LANDUNG IN DER BÄCKEREI ...

a glücklicher Zufall. Wir haben raus gefunden, dass die Bäckerei auch stark in Richtung Social Innovation geht und Menschen unterstützt, ihnen Raum und Platz bietet. Und dann war die Idee, ob mir nicht gemeinsam wachsen und uns gegenseitig unterstützen könnten.

WIE SAH DENN DIE UNTERSTÜTZUNG AUS ...

... ziemlich bald ist uns a Raum zur Verfügung gestellt worden – dieser hier. durch das Netzwerk und durch die Ermutigung, dass wir Dinge tun sollen. Wir treffen uns auch regelmäßig mit Mitarbeitern der Bäckerei, um an unserer Organisationsentwicklung zu arbeiten.



Und vor allem durch den Spirit, der hier herrscht, dass die Leute daran interessiert sind, dass Dinge getan werden, dass die Leute aktiv sind.

DIE ATMOSPHÄRE ...

Jeder kann so sein wie er will. Ist ein Raum für Menschen zum frei sein, um sich selber zu entfalten und andere Menschen kennen zu lernen. Es ist nicht so besonders durchstrukturiert. Aber das heißt halt, dass es für alle den Freiraum gibt zu machen, was sie möchten.

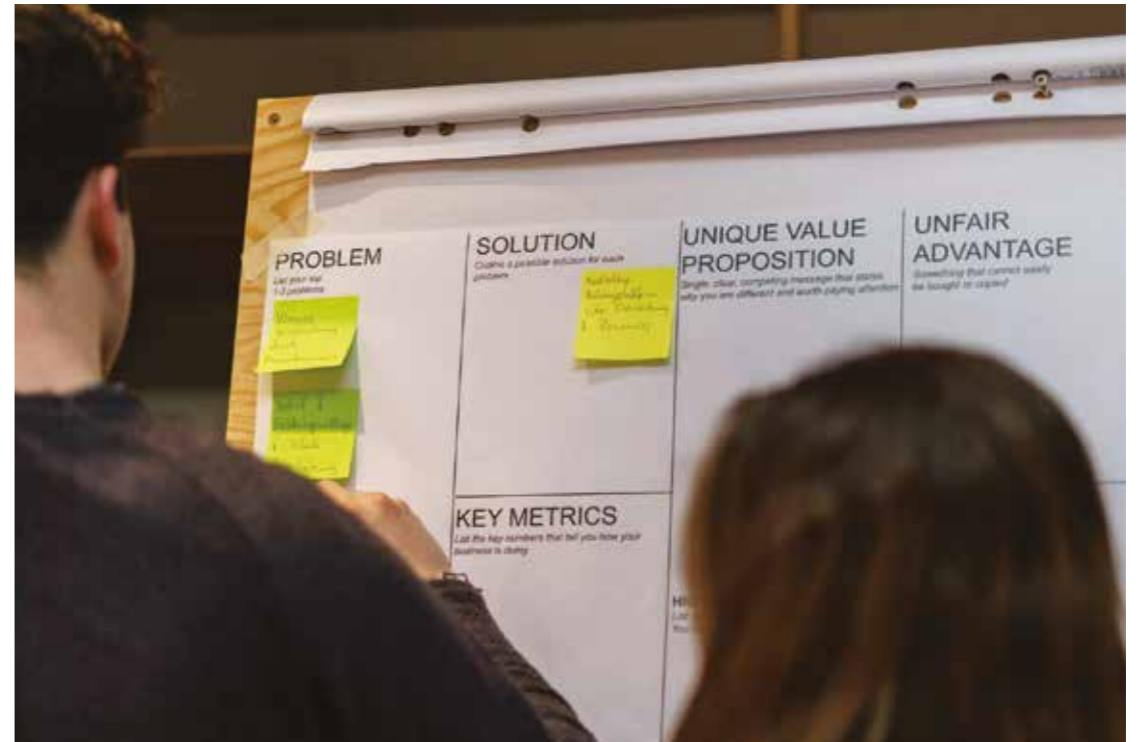
Durch den Mittagstisch gibt's auch immer einen Raum zum Austausch und sich kennen lernen. Ist auf jeden Fall sehr spannend zu sehen, was in Innsbruck net alles läuft und zu sehen was Menschen versuchen aufzubauen und bereits durchziehen.

DAS DETAIL FÜR'S GANZE DER BÄCKEREI ...

Im ersten Stock gibt's einen Workshopraum, wo keine Fenster drin sind. Was ein bisschen für Transparenz steht, aber ich find es steht viel dafür, dass ma die Dinge anders macht, als ma sie normaler Weise machen würde. Und einfach deswegen, weil man sie wahrscheinlich nicht strukturiert fertig gemacht hat, ist sie jetzt so offen und so ein Raum wo sich Leute begegnen können

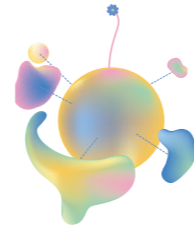
SetUp als Tier ...

Vielleicht eine Biene. Mir sind fleißig wie Bienen. Und probieren was für die Gesellschaft zu tun. Indem wir Menschen bestäuben.



Eselsohr

GEBRAUCHTBUCHLADEN



Der gemeinnützige Kulturverein „bibliophil“ betreibt in der Kulturbäckerei einen Gebrauchtbuchladen. Das „Eselsohr“ ist ein Treffpunkt für geistigen und materiellen (Bücher-)Tausch. Veranstaltungen, die sich mit der Liebe zum Lesen und Schreiben auseinandersetzen, Laden monatlich zum Pflegen dieser Freundschaft ein.

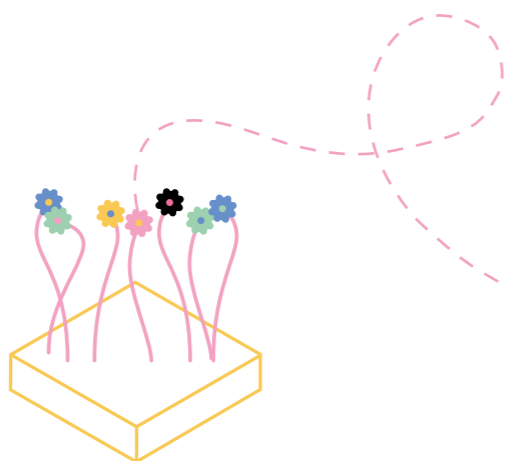
„Eine Möglichkeit der Lethargie und zerstörerischen Sinnlosigkeit der materiellen Gier zu entkommen, besteht darin das Wertvolle miteinander zu teilen. Das Wesen der Welt durch eine Reise zwischen zwei Buchdeckeln zu entdecken. Durch einen kleinen Obolus (Erhaltungsbeitrag) wird diese Reise jedermann*jederfrau ermöglicht. Reiset Bücher bevor ihr verstaubt!“

so Maria Kux, Initiatorin des Projektes und Reiseleiterin der kreisenden Bücher.

MARIA KUX

Studierte Politik, Philosophie und Geschichte in der Fächerkombination in Innsbruck, Bologna und Wien. Nach langen Jahren in Wien, zog sie 2018 mit 2 Töchtern nach Innsbruck zurück. 10 Jahre war sie im antiquarischen Buchwesen tätig wo sie Ideen zum Projekt Eselsohr sammelte. Nebst Büchern liebt sie auch Kino und Fotografie.





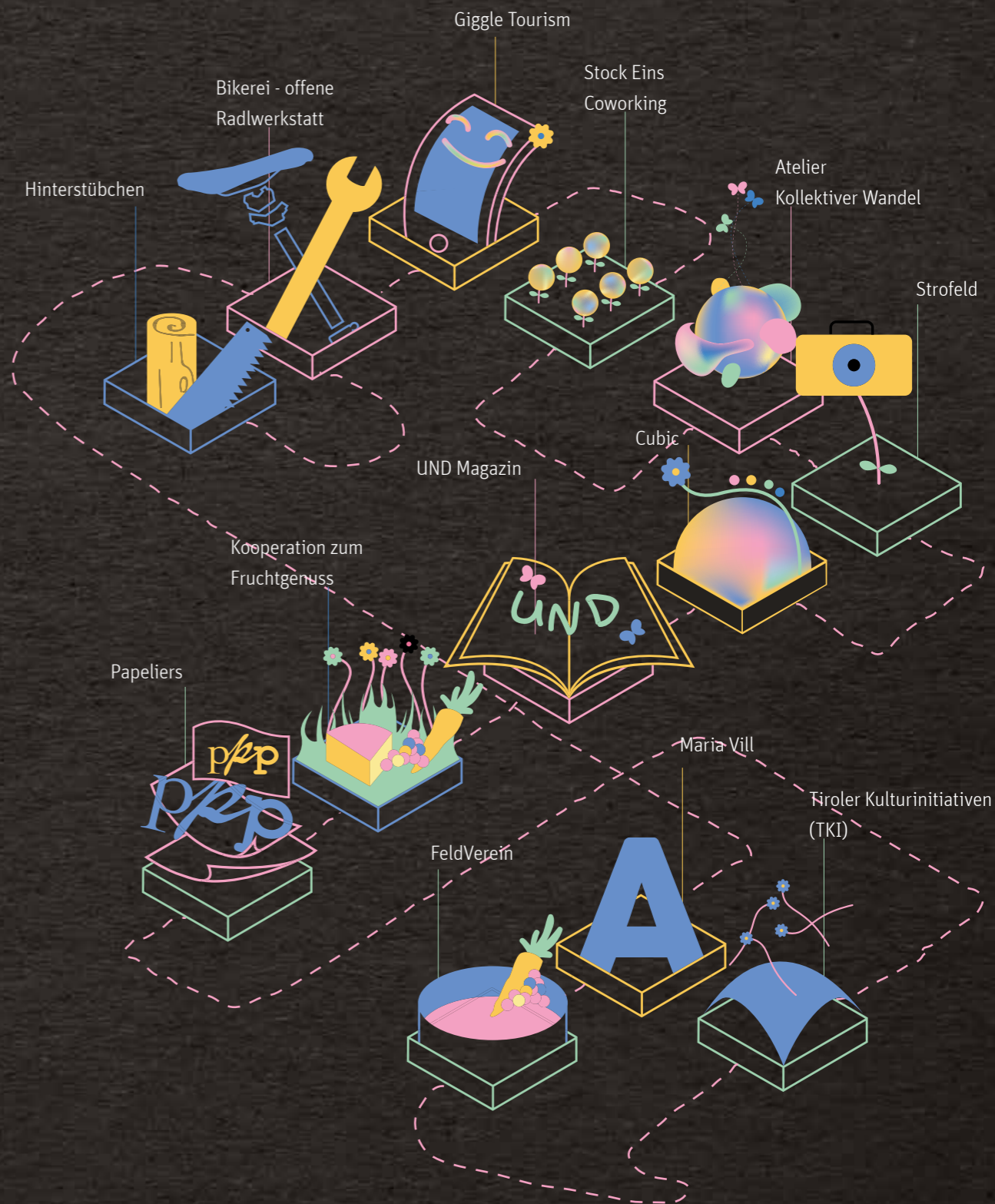
Hausbewohner*innen 2018

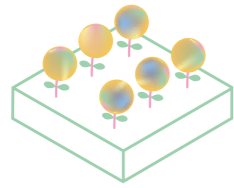
NETZWERK, AUSTAUSCH UND
GEGENSEITIGE INSPIRATION

Warum hat sich die Kunstwelt eine Zeit lang um ein heruntergekommenes Viertel in Paris gedreht (Montmartre)? Wo viele kreative Menschen nebeneinander werken, inspirieren und verstärken sie sich gegenseitig. Das gleiche Prinzip kommt in der Bäckerei zum tragen. Bei 13 Organisationen, 50 Coworkern und 600 Veranstaltungen pro Jahr gibt es buchstäblich keinen Tag, an dem nicht irgendwer irgendwie kreativ aktiv ist in der Bäckerei. Diese Energie überträgt sich auf andere.

Im Erdgeschoss der Bäckerei dreht sich alles um Veranstaltungen. Aber im ersten Stock wird jeden Tag hart (härter, am härtesten) gearbeitet. Insgesamt wird die Bäckerei von 13 Organisationen und 56 Personen permanent als Arbeitsplatz genutzt. Es gibt

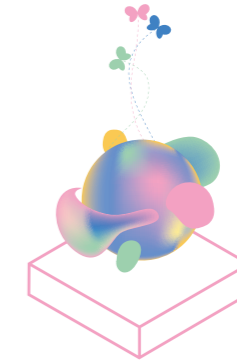
*Auf den folgenden Seiten stellen wir einige unserer Hausbewohner*innen vor. Wir haben sie dafür interviewt, um sie selbst zu Wort kommen zu lassen. Leider können wir nicht alle Bewohner*innen hier vorstellen. Es sind einfach zu viele. Wenn du mehr über unsere Kollektive erfahren willst, dann schau auf die Bäckerei Webseite oder in den nächsten Jahresbericht 2019.*





STOCK EINS

im Stock Eins Coworking Space mit insgesamt 20 regelmäßigen bis sporadischen Benutzer*innen wird alles mögliche geschafft



ATELIER KOLLEKTIVER WANDEL

Hier arbeiten unter anderem ein bildender Künstler, zwei Architektinnen, ein Autor und ein Filmemacher neben- und miteinander an ihren Projekten. Sehr bereichernd für die Bäckerei.



Maryin Smith - Sinnemarv

MARVIN ÜBER SINNEMARV

Mir ist es wichtig, authentische Momente aufzuehmen und das in ein gutes Licht zu rücken. Sinnemarv ist ein Kreativstudio spezialisiert auf audio-visuelle Kommunikation, Film und Photographie. Seit Januar 2018 mach ich ein Projekt – Who is next – da portraitiert ich jeden Monat eine Person aus Innsbruck. Ich möchte passionierte Leute zeigen, die über ihre Leidenschaft erzählen. Was kann ma in der Stadt machen? Neben dem Studium, neben der Arbeit? Was ist interessant? Wie kann ma sich da ausleben? Und es war mein eigenes Projekt, ohne Sponsoren oder Kunden.

aus dem Interview mit Marvin

MIR IST WICHTIG ...

“Die Leute, die da leben die gestalten die Kultur, die gestalten die ganze Stadt. Und deswegen ist es für mi wichtig, des zu dokumentieren. Dass ma ah in 20 Jahr sagen kann „Ok vor 20 Jahr so war des in Innsbruck, oder so war des in der Bäckerei.“ Dass ma sieht, was weiter gangen is und was die Leut inspiriert. Für mich ist es einfach wichtig, Leut zu inspirieren was zu machen und am besten no zusammen, weil zusammen geht einfach mehr.”

WIE GEHT'S DIR IN DER BÄCKEREI ...

“Also i muss echt sagen, jeds Mal wenn i in die Bäckerei komm, dann spür i da so a Energie, weil jeder is da am diskutieren, jeder hat Ideen, es gibt

keine Grenzen. Du gehst zum Mittagstisch, dann red wieder mal jemand mit dir, dann kriegst a neue Idee. Dann gehst zum Open Mic, da sind soviel verschiedene Leut. Einerseits gibt's was kulturelles, es is gmächtig, und es ist ah irgendwie a bissl mystisch, weil manchmal kennt ma sich net aus. Es is wie a Labyrinth, aber ma find si doch immer wieder zrecht. Wie soll ma sagen, der Lichtschalter passt net da dazu, dann is da wieder a kaputte Wand, dann is da wieder was Neus. Der ganze Mix, den ihr da gmacht habt's, des is irgendwie was einzigartiges. Und i fühl mi da immer wohl.

DAS SYMBOLISCHE DETAIL, DAS FÜR'S GANZE STEHT ...

“Irgendwie was Charakteristisches ist für mi die

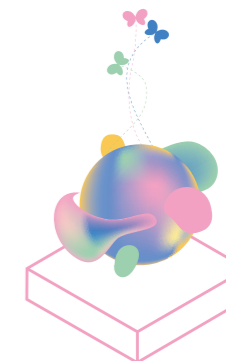


Stiege, wenn i zu meinem Büro geh, die quietscht immer so. Und jedes Mal wenn Veranstaltungen sind, dann probier i au, dass i ganz leise geh. I weiß, wenn i schneller runter geh, dann fangt des Ganze immer so zum quietschen an. Und da oben an der Stiege da gibt's so a Liacht und des funktioniert net und des blinkt die ganze Zeit so.”
“Oder des Schloss an der Tür zum Coworking. Letztes Jahr hat's mal wer zamm bracht und den Zahlencode verstellt. Dann hat der Martin kommen müssen und hat des Schloss aufgflext.”

DAS TIER IN DIR ...

“Wenn i a Tier wär, dann wär i am liebsten a Adler, weil dann kann i über die Berg rüber fliagn, i kann in die Stadt fliagn und i kann ma aussuchen, wo i

hin will. Wenn ma der ganze Trubl von der Stadt zviel wird, dann flieg i an Berg. Und wenn i Action will, dann flieg i ind Stodt. Und i bin relativ flexibel, weil i kann jo fliagn.”



**ATELIER
KOLLEKTIVER
WANDEL**

GoShred

MARTIN ÜBER GOSHRED

Mitfahrgelegenheiten zu Veranstaltungen, Wintersportorten, ... Skate- und Snowboardprodukte, ... Sportflohmärkte, ... gemeinsam ans Urlaubsziel, ...

Shuttelbusse in Skigebiete. Mit dem Hintergrund, dass der CO2 Fußabdruck einer jeden Person um ein vielfaches sinkt, wenn man mit dem Bus fährt und nicht mit dem Auto. In den letzten Jahren haben wir unser Angebot verdreifacht. Und dann bin ich natürlich sehr zufrieden und sehe auf jeden Fall, dass da Potenzial besteht und die Nachfrage da ist und bin jetzt dabei, die Skigebiete und Tourismusverbände zu überzeugen. Leider sind die da noch nicht so drauf angesprungen, weil sie immer noch denken, dass es keinen Klimawandel gibt. Aber ein anderes Problem, das wir damit in den Griff bekommen, ist die Parkplatzsituation. Und natürlich Verkehrsproblematiken. Mit einem 50-Mann Bus kann man über den Daumen gerechnet 12 Autos einsparen.

aus dem Interview mit Martin

WICHTIG IST ...

“Als allererstes Spaß. Und dass das Ganze einen Sinn hat. Angefangen hat das Ganze mit der Vermittlung von Mitfahrgelegenheiten für Wintersportler. Weil ich mir überlegt habe, wie kann ich die Kosten reduzieren, wie kann ich was Gutes für die Umwelt tun und wie kann ich das Ganze so lustig wie möglich gestalten? Und das sind eigentlich so die drei Eckpfeiler, die ich versuche immer zu berücksichtigen, egal bei welchem Projekt, das ich mit Go-Shred mache.”

WARUM BIST DU IN DER BÄCKEREI ...

“Weil ich viel zu lange von zu Hause aus gearbeitet hab. Und warum ich immer noch hier bin nach knapp 5 Jahren, weil mir das Ambiente super gefällt, die Leute sind supernett, unkompliziert, Kosten-Nutzen Verhältnis stimmt für meine Bedürfnisse. Und dementsprechend werd ich auch noch ein bisschen bleiben, wenn ich darf.”

DER BÄCKEREI SPIRIT ...

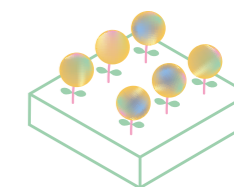
“dass es relativ ungezwungen ist.”
 “dass jeder so sein kann, wie er möchte. Egal was er tut, egal wie er aussieht, egal wo er herkommt.”



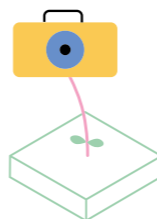
“dass man wissen möchte was der andere macht. Und man versucht sich dann im Rahmen seiner Möglichkeiten auszutauschen und zu unterstützen.”

DAS DETAIL, DAS FÜR DIE BÄCKEREI STEHT ...

“Natürlich die Gründungsmitglieder. Und dann Dachterrasse. Es gibt einen kleinen Garten, es gibt eine super Aussicht, ist eine tolle Atmosphäre, die aber doch viel Freiheit lässt und für persönliche Entfaltung.”



**STOCK
EINS**



Strofeld

STROFELD SAGT ÜBER STROFELD

Unsere Design-Lautsprecher sind ausgeklügelte Einzelanfertigungen aus Vintage Koffern unterschiedlichster Form und Größe. Ein maßgefertigtes Birkengehäuse im Inneren verleiht dem Koffer seine Klangeigenschaft. Wir sehen es als unsere Herausforderung, ausgewogenen Klang mit außergewöhnlichen Objekten aus vergangener Zeit zu kombinieren - fernab von schnelllebigem Plastik.

Aus dem Interview mit Dominik

WAS WICHTIG IST ...

“Also wir wollen auf jeden Fall hinter unserem Produkt stehen. Es soll alles Hand und Fuß haben. Das bedeutet, dass da keine Sollbruchstellen darin verbaut sind. Es gibt schon genug Wegwerfprodukte. Das funktioniert dann so zwei, drei Jahre, dann wirft's nen Fehler aus und dann heißt's „ja die Reparatur kostet mehr als ein neues Produkt.“ Dem wollen wir entgegenwirken.”

“Wir bauen die Produkte so als ob wir sie für uns selber bauen. “Und als drittes natürlich Spaß bei der Sache zu haben.”

DIE BEZIEHUNG ZUR BÄCKEREI ...

Positiv (lacht)

Also wenn wir jetzt die Möglichkeit hätten wo

anders hin zu gehen, vielleicht mit größerer Werkstatt und eigenen Schaufenstern, würden wir erst mal sagen ne, weil hier das ganze Konstrukt der Bäckerei ist so motivierend und auch abwechslungsreich. Also die ganzen Möglichkeiten, die es hier gibt. Jede Person kann irgendwas anderes, macht irgend was anderes und da kann man sich super austauschen. mir liegt die Bäckerei wirklich am Herzen, ihre Leute und vor allem auch die Idee dahinter. Und daher versuchen wir wo's geht, Kritik und neue Ideen mit einfließen zu lassen.

DAS NETZWERK IM HAUS ...

Ja wir haben uns mit dem Martin Hörtnagl, Künstler vom Roten Boden, einige Nächte um die Ohren geschlagen. Und aus dem Geplauder ist jetzt auch



ein neues Produkt entstanden – der Skateboard Lautsprecher. Das ist noch alles Prototyp und streng geheim (lacht).

Dann auch zur Yvonne. Hockt auch im Roten Boden. Die hat uns auch ein paar Designvorschläge für unseren neuen 3-Liter Lautsprecher aus Beton angefertigt. Dann natürlich zum Robert – unser Grafik- und Videomeister, der für uns verschiedenste Aufgaben wie Plakate, vielleicht demnächst auch Webseitenbetreuung (er sträubt sich noch ein bisschen aber ich hoff, dass er's macht weil sonst hab ich erst mal keinen). Ja und das ist halt super. Also gleich nebenan von unserem Büro. Man geht einfach rüber und klopft oder man sieht sich aufm Weg und sagt „Hey, hast kurz Zeit oder kannst dir des mal kurz anschauen?“

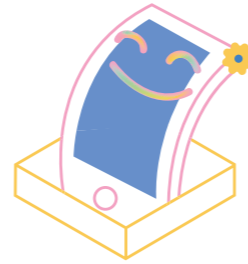
DER BÄCKEREI-SPIRIT ...

auf jeden Fall zwanglos. Hier ist alles kann, nichts muss. Man hat viel Verantwortung und kann hier alles nutzen und es ist auf Vertrauensbasis.

DAS DETAIL FÜR'S GANZE ...

Ja die Kaffeekassa ist symbolisch fürs Ganze. Würd ich schon sagen. Wo man auf Vertrauensbasis Geld rein schmeißt und niemand kontrolliert. Genauso hier der Zugang, der Chip, oder alles Mögliche. Ja viel Freiheit, die hat man hier auf jeden Fall. Klar manchmal läuft nicht alles so am Schnürchen, aber ist ja normal wenn's so viel Freiheit gibt.





Giggle

ÜBER GIGGLE

Erlebnisse sind das was Urlaub ausmacht! Giggle ist ein Tourismusstartup, das Regionen, Hotels und Erlebnisanbietern dabei hilft Urlaubserlebnisse und Guides online emotional zu kommunizieren bzw. buchbar zu machen.

Auszüge aus dem Interview mit Lukas und Yanneck

WICHTIG IST ...

Passion ist das, was mich antreibt. Wichtig ist, dass man Spaß hat, dass man Freude hat mit dem, was man tut. Und dass man trotzdem ehrgeizig seine Ziele verfolgt. ... Man muss schon Durchhaltevermögen haben und viel einstecken. Vor allem im Start-Up Business gibt's Höhen und Tiefen, die extrem hoch und extrem tief sind.

WARUM SEID IHR IN DER BÄCKEREI...

Für mich ist es, andere Leute kennen lernen, andere Blickwinkel verstehen. Die Diversität nicht nur in den Projekten sondern auch in den Personen. Auch die verschiedenen Backgrounds, woher die Leute kommen zu erkennen und zu verstehen. Das Interessanteste an der Bäckerei ist die ständige Veränderung.

EURE BEZIEHUNG ZUR BÄCKEREI UND DEN LEUTEN ...

“Auf jeden Fall die Interaktionen mit den Menschen. Das ist, was mir am besten taugt. ... Das Neidische gibt's hier gar nicht. Sondern ich freu mich für den anderen und unterstütz ihn soviel ich kann.”

DIE UMGEBUNG BEEINFLUSST ...

Ich geh ein Stockwerk tiefer und bin in einem ganz anderen Umfeld. Bin auf einmal mit Leuten unterwegs, die ich sonst nicht treffen würde. ... verändert schon einiges. Vor allem auch Blickwinkel. Dass jeder so sein kann und das tun kann was er möchte. Ist selten geworden in einer Welt wo die Gesellschaft drückt.



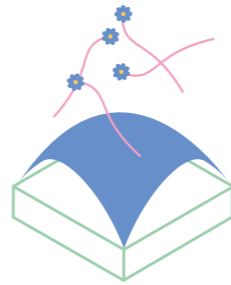
Jeder hat ja andere Fähigkeiten, Qualitäten und wir haben uns gegenseitig da unterstützen können. Da gibt's schon regen Austausch in der Community hier in der Bäckerei.

EIN DETAIL, DASS DIE BÄCKEREI SPIEGELT ...

Die Waage unter der Treppe. Ich meine, warum sollte hier eine Waage sein ...

WENN GIGGLE EIN TIER WÄR ...

Ein Kamel, das viel Ausdauer, viel Durst hat, und aber immer noch Gas gibt, immer weiter läuft. Ein Chamäleon? Wir sind anpassungsfähig. Ich glaub, wir sind noch nicht so weit, dass wir jetzt sagen wir sind eine Rakete.



Tiroler Kulturinitiativen

TKI SAGT ÜBER DIE TKI

Die TKI ist die Interessenvertretung der freien Kulturinitiativen in Tirol. Sie zählt über 130 Kulturinitiativen aus ganz Tirol zu ihren Mitgliedern. Die TKI versteht sich als kulturpolitisch gestaltende Kraft, die sich für die kontinuierliche Verbesserung der Rahmenbedingungen für autonome Kulturarbeit in Tirol einsetzt.

Auszüge aus dem Interview mit Helene

WICHTIG IST ...

Dass die Kulturinitiativen im Land a Wertschätzung erfahren. Dass sie a Anlaufstelle haben, wenn sie a Projekt starten wollen. Weil's da net ganz einfach ist, alle Dinge zu bedenken, die's zu bedenken gibt. Mir möchten ein Andockpunkt sein, um Fuß zu fassen und in die Szene zu kommen, um Ideen auf'n Weg zu bringen.

... die Schnittstelle zur Politik hin zu bilden um zu schauen, dass die Rahmenbedingungen sich möglichst verbessern für freie Kulturarbeit in Tirol.

UND PERSÖNLICH WICHTIG ...

Mir ist wichtig, eine Tätigkeit zu tun, die i für sinnvoll erachte. Und die besteht eben drin, Menschen zu unterstützen, die selber wiederum a sinnvolle Tätigkeit im Zentrum ihrer Projekte

haben.

Das heißt, mir verstehen ja Kulturarbeit als demokratiepolitisch ah ganz wichtig. Das heißt, das sind Initiativen von Privatpersonen, eben aus der Zivilbevölkerung, die Ideen haben mit am sozialen oder kulturellen Fokus und damit in die Gesellschaft wirken.

DIE TKI IM BÄCKEREIGEFÜGE ...

Und für uns ist's super in der Bäckerei angesiedelt zu sein, wo sowieso ganz viele Menschen ein und aus gehen. Also da passiert des ah relativ oft, dass jemand in der Tür steht und sagt, „ah ihr seid's des. I hätt da a Idee.“



DER BÄCKEREI-SPIRIT ...

Also was sich durchzieht, seit's die Bäckerei gibt, ist a Offenheit für Dinge, die da passieren können und für Menschen. Es ist an Ort, der davon lebt, dass es sehr durchmischt ist. Es ist relativ niederschwellig, find i. Ah durch die Gestaltung.

DAS SYMBOLISCHE DETAIL FÜR'S GANZE ...

Das Zusammensetzen von Gefundenem zu neuem. A der Umgang mit Ressourcen. Das denk i is scho so bissl Teil der Bäckerei. Ah der Zugang, dass ma mit den Dingen, die ma vorfindet, was Neues bauen kann.

DIE TKI ALS TIER ...

Poa. Irgend was mit einer dicken Haut. A Riesenschildkröte. Und davon wie sich die Tätigkeit manchmal anfühlt, vielleicht a Oktopus. Viele verschiedene Tätigkeiten, die gleichzeitig zu handeln sind.

WAS ICH NOCH SAGEN WOLLTE ...

... dass mir so Schwerpunktthemen definiert haben. Was ist der Beitrag von Kunst und Kultur zum nachhaltigen Lebensstil, zu ressourcenschonendem Umgang? Und da könnten sich schon nochmal mehr Synergien zu Initiativen im Haus ergeben.

Cubic

ÜBER CUBIC

Cubic ist 2005 als gemeinnütziger Verein entstanden. Die Arbeit von Cubic zielt darauf ab, Jugendliche und ihre Eigeninitiative zu unterstützen. Wir führen Projekte durch, die den internationalen Austausch, interkulturelle Prozesse und Integration fördern. Mit den Mitteln der Europäischen Union wollen wir lokale Projekte für Jugendliche und junge Erwachsene unterstützen und ihre Chancen in der Gesellschaft und in der Arbeitswelt verbessern. Unsere besondere Aufmerksamkeit gilt jungen, benachteiligten Menschen.

Auszüge aus dem Interview mit Leo und Markus

WICHTIG IST ...

Ein Wort, des mir einfallt, ist Empathie. Also dass mir versuchen, die Interessen der Jugendlichen zu verstehen. Und die Wünsche und Träume, die sie haben. Besonders im Bezug auf Mobilität. Was mir sonst noch einfallt, ist Authentizität. Dass wir uns so geben und unser Angebot so gestalten, wie wir selber auch glauben, dass es gut ist. Und des dritte, was mir no einfallt, ist die Chancengerechtigkeit. Dass es beim Angebot von europäischen Mobilitätsprojekten darum geht, dass jeder die Chance hat mitzumachen. Und Gerechtigkeit deshalb, weil manche halt mehr Unterstützung brauchen, damit sie den Erfolg auch für sich gewinnen können.

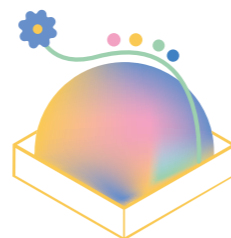
EUER LIEBLINGSRAUM IN DER BÄCKEREI ...

“... der Eingangsbereich. Das Café bzw. die Bar.

Er ist so einladend, so gemütlich und so cool. Des beschreibt eigentlich, denk i, die Bäckerei richtig. Es ist cool, es hat Stil und es ist sehr, sehr offen für Ideen und Gedanken. “Es ist die konkret gewordene Verwandlungsfähigkeit auch. Also man kann hinaus gehen am Abend und es isch entweder Lindy Hop, oder es isch an politischer Vortrag oder a Diskussion, an Spieleabend, Kammerkonzert. Es ist immer was anderes, es sind immer andere Leute auch. Es ist so ein offenes Gefäß und darin können sich unterschiedliche Ideen entfalten.”

WIE FÜHLT SICH DIE BÄCKEREI AN ...

“Mit uns können junge Leute internationale Erfahrungen sammeln. Und wir versuchen Räume zu öffnen und Zugänge zu schaffen. Des isch eigentlich a Punkt, des tut eigentlich die Bäckerei auch. Zugängen schaffen und Räume öffnen. Von dem her simma da sehr richtig.”



“Und, des muss ma auch noch dazu sagen, zum Raum noch die Menschen. Also mir finden die, die die Bäckerei koordinieren, die sind offen für verrückte Ideen, für Vorschläge, für ganz viele Sachen. Wenn ma Menschen begegnet mit Vertrauen, mit Wertschätzung gegenübertritt, dann glaub i, kann was passieren.”

WAS KANN DRAUSSEN VON DRINNEN LERNEN...

“... es isch eigentlich eine Möglichkeits- und Ideenbäckerei. Des isch im Kleinen ein großer gesellschaftlicher Entwurf. Da kann total viel geschehen, was auch für andere Sektoren oder Regionen interessant sein kann. Des ist echt so ein kleines Stück Welt, des sich sehr schön entwickelt.”
“Mir gfallt des selbstorganisierte, des offen lassen, des Möglichkeiten sehen und wahrnehmen, des

Vernetzende. ... , dass wenn ma so an Raum in der Lage isch zu schaffen, dass des net Arbeit ist, sondern dass sich des denn von selber so entwickelt. ... Also es isch eigentlich was des ma irgendwo einpflanzen kann und dann wachst des dort.”

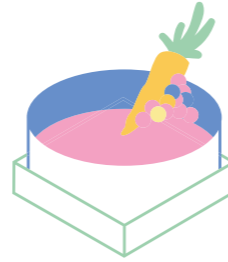
WENN CUBIC EIN TIER WÄR ...

“A vielfältiges. Irgendwas großes, schnaubendes.”
“Vielleicht so wie im Kindergarten, wo ma die verschiedenen Teile des Tiers zusammen setzt.”
“Durchaus a Fabeltier.”

Feldschaft

ÜBER DIE FELDSCHAFT

Ungenutzte Ressourcen gibt es in sehr vielen Bereichen – Lebensmittel, Rohstoffe, Wissen etc. Wir sehen die vielen Fähigkeiten und Möglichkeiten jeder einzelnen Person und die Problematik dieser Wegwerfgesellschaft und deren Umgang mit Ressourcen als Potenzial. Gemeinsam werden ungenutzte Ressourcen – materielle wie immaterielle – entdeckt, gesammelt und verwandelt. Die Verwendung der bereits produzierten Ressourcen setzt Engagement und Kreativität voraus und stellt den reizvollen Aspekt der Arbeit dar. Feld bietet in und um Innsbruck eine Austauschmöglichkeit für alle Interessierten und Mitwirkenden – im konsumfreien Raum.



Auszüge aus dem Interview Luzia, Silvia, Verena, Maria-Rosa von der Feldschaft

WICHTIG IST, ...

“dass es Spaß macht, dass es Sinn macht und dass man es nicht allein macht.”

“die Wertschätzung von Lebensmitteln wieder mehr hervorzuheben”

WIE FÜHLT SICH DIE BÄCKEREI AN ...

Alle sind auf Augenhöhe. Der leit einem dieses, dafür kriegt er a bissl a Suppe. Ist schön zu wissen, dass andere die Idee und die Philosophie teilen – also muss jetzt nicht nur aufs Essen beschränkt sein.

... dass sich die Bäckerei immer verändert, das find

i voll wichtig. Es entstehen immer wieder schöne Gespräche in der Küche und inspirierende Sachen. Und die entstehen einfach so, ohne dass man's jetzt forciert hätt.

Weil es ist ja dieser konsumfreie Raum und i hab die Karte, um ein und aus zu gehen und das ist halt voll praktisch weil i hab da Infrastruktur ... weil i nie das Gefühl hab, i muss wieder gehen, weil i konsumier ja net mehr.

Und neben dem ganzen Lebensmittel und arbeiten ist aber a voll viel Kulturprogramm. Und das find i auch voll genial, dass ma da z.B. die Bikerei hat. Mit der Bikerei hab i mein Anhänger gmacht und er hat mir mei Federgabel repariert und dann kann



ma no tanzen gehen. I find halt, dass die Bäckerei jeden Aspekt, der für mi Leben ausmacht, abdeckt. Es ist so a großes Spektrum da an verschiedenen Angeboten, dass es für mich in kurzer Zeit an sehr wichtiger Ort worden ist, in dem i ein und aus geh wie in meinem Wohnzimmer und i fühl mi voll wohl.

Aber i sig's schon als Austausch. Also dass jetzt nicht nur mir für uns da irgendwas machen, sondern dass ma Sachen anbieten, wo die Leut kommen können und mitmachen können.

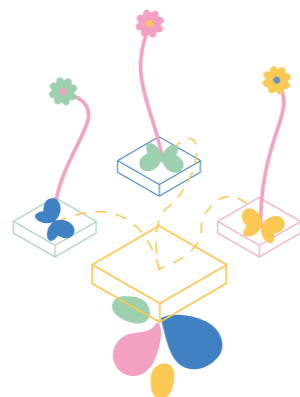
Mir haben uns ja kurz überlegt, einen anderen Raum zu nutzen, und was mir da am meisten abgegangen wär ist, dass wenn ma da rein kommt, schon die Leut kennt und sie griaßt und sich immer wieder austauscht und eben a viel Vernetzung. Da entsteht a ganz viel und des darf ma einfach

net unterschätzen. Wenn jeder für sich isoliert irgendwie werkelt, ist es halt net des Gleiche.

WENN DIE FELDSCHAFT EIN TIER WÄR ...

Ein Wolpertinger. So a Fabelwesen. Mir sind a bunte Mischung. Der eine hat Flügel und ist mehr so im Geistigen, andere sind wieder voll erdig und brauchen des manual labor. Jeder bringt sein eigenes mit. Und trotzdem ist's a harmonisches Ganzes.

Für mich ist's eindeutig die Karrotte. Einerseits kann sie sich biegen und wachsen wie ihr grad vorkommt. Sie sucht sich den Weg, um die Karrotte zu werden. Sie wachst aber auch nach oben und zeigt sich und bringt was nach außen.

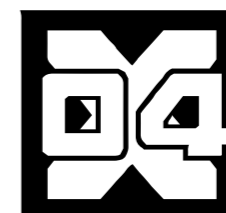


Kreative Sporen aus unserem kulturellen Kompost

DIE BÄCKEREI ALS KREATIVER INCUBATOR FOR INNSBRUCK

Im Laufe der Jahre haben sich einige Initiativen und Unternehmen aus der Bäckerei heraus oder mit der Unterstützung der Bäckerei entwickelt und bereichern jetzt die nähere oder weitere Umgebung. Einige davon sind der Spielraum in Wilten (FabLab und Kochlokal), Bildung - Kinderkunstschule, der Endlich Store, Spurart, das Upcycling Studio, Txture, X04X, ...

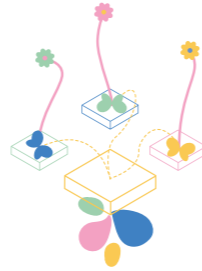
Es motiviert uns und macht auch stolz zu sehen, wie Menschen den Bäckerei-Spirit in die Welt tragen. Dies hat uns im Rahmen dieses Jahresberichts dazu inspiriert mal bei ein paar von ihnen nachzufragen, welche Rolle denn die Bäckerei wirklich in ihrer Entwicklung gespielt hat.



Txture

MATTHIAS UND TOM ÜBER TXTURE

Txture ist eine Software Plattform, die es uns bzw. unseren Partnern erlaubt große IT-Landschaften aufzuzeichnen, ein analysierbares Bild zu erstellen und somit eine Entscheidungsgrundlage zu geben, wie man die Applikationen weiterentwickelt. ... auf der Basis zu modernisieren und damit Kosten zu sparen. Das schaffen wir dadurch, dass wir zeigen können, wo IT-Landschaften in die Cloud gebracht werden können, wo da Optimierungspotenzial ist. In der Cloud können Unternehmen schneller reagieren.



Aus dem Interview mit Matthias und Tom

DIE HERAUSFORDERUNG ...

Sind grad in einer Growth-Phase. Haben den Product-Market Fit erreicht. Hat lange gebraucht. Aber jetzt sind wir in einer Phase wo wir Kapital aufnehmen können und als Firma wachsen. Eine gute Organisation zu bauen. Prozesse professionalisieren, besseres Zeitmanagement, dass Verantwortlichkeiten klar sind. Bis so 6-7 Leuten ging noch alles auf Zuruf, jetzt müssen wir alle unsere Termine im Kalender haben.

DIE MOTIVATION, DIE ENERGIE ...

macht unglaublich Spaß mit so nem Wahnsinns-Team zu arbeiten und was aufzubauen. Ist wie ein Computerspiel, so eine Firma zu bauen. Es kommt immer wieder ein neues Problem, das man irgendwie lösen muss. Produktseitig steckt ein sehr kreativer Prozess dahinter. Man lernt auch viel darüber, wie große Unternehmen funktionieren. Wo sie ähnlich sind

und wo sie sich unterscheiden. Das muss das Produkt widerspiegeln.

DIE ROLLE DER BÄCKEREI ...

An der Uni macht man zwar in der Forschung kreative Arbeit, aber die ist thematisch laserstrahlmäßig fokussiert. Und die Bäckerei hat da die Möglichkeit gegeben über diverse Horizonte hinaus zu blicken. Jetzt haben wir hier eine lockere Atmosphäre im Team. Und das haben wir aus der Bäckerei mitgenommen. Dass man nicht Hierarchien aufbaut sondern kollaborativ arbeitet. An der Uni arbeitet jeder nur an seinem Ding. In der Bäckerei haben wir mitgekriegt, was möglich ist, wenn unterschiedliche Bereiche anfangen zu kooperieren. An der Uni ist man in einem Fachbereich. Und die Bäckerei bietet was, was so eine Institution nicht bietet, positiv gemeint ein Auffangbecken für unterschiedlich denkende Leute. D.h. wenn man in der Bäckerei jemandem erklärt, was man



tut, dann muss man neu und spontan die Dinge anders bewerten und anders erklären. Und das ist ja extrem hilfreich, um selber mal reflektieren zu können, was man da überhaupt tut und was das für einen Sinn hat, wo man eigentlich hin möchte usw. Das war schon eine tolle Zeit. Ein Katalysator, um Communities zu formen. Das Web&Speck ist auch in dem Rahmen entstanden. Wär in einem andern Kontext nicht möglich gewesen.

TXTURE ALS TIER ...

lacht! Momentan ist es definitiv noch ne Schlange, die sich den Weg bahnt und die sich immer wieder häuten muss um zu wachsen. Mir ist spontan ein Gepard eingefallen. So ein schnelles Raubtier. Im Vergleich zu unseren

Partnern und Kunden sind wir sehr klein. Und da ist es wichtig, dass wir sehr fokussiert sind und schnell reagieren können. ... aber der muss sich nicht häuten. Aus meiner Sicht ist wichtig, dass wir uns immer wieder weiterentwickelt haben und immer wieder den Weg neu ausjustieren. Das ist gar nicht so leicht. Dinge wieder fallen zu lassen, in die man investiert hat.

UND DA WAR DANN NOCH ...

War auf jeden Fall stark lebensbeeinflussend, in der Bäckerei Zeit verbracht zu haben. Lässt sich nicht mehr so ganz pinpointen, aber wir haben z.B. essenzielle Leute dort kennen gelernt, die jetzt auch Teil der Firma sind. Ist natürlich auch eine Aussage, dort im Coworking-Space gewesen zu sein.

X04X

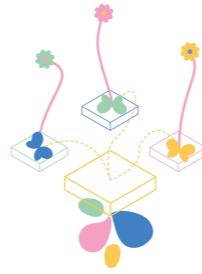
WIE WÜRDST DU WAS DU MACHST BESCHREIBEN?

X: Würd mich am liebsten als Gestalter bezeichnen. Von Kunstwerken über Gebäude bis zu Städtebau. Es gibt gewisse theoretische Überlegungen, die führen dann entweder zu Handlungen und/oder enden in Objekten.

WIE BESCHREIBST DU WAS DU KÜNSTLERISCH MACHST?

X: I mach Skulpturen und verwend dann die Skulpturen um graphisch oder Videomäßig zu arbeiten. Hab für mich den Begriff expandierte Skulptur definiert. Ich dekonstruiere Gegenstände, such mir Teile heraus und setz die neu zusammen. Es ist ein evolutionärer Prozess. Bei jeder Skulptur stellen sich neue Fragestellungen. Sie verändern und verfeinern sich und reduzieren sich. Vielleicht ist in 10 Jahren kein Elektroschrott mehr dabei. Die Skulptur ist für mich ein Kontainer für formale und theoretische Ideen, die in der Architektur keine Chance hätten, die aber für mich wichtig sind. Indem i die in diese Kontainer pack, kann i da viel klarere Architektur machen.

WAS SIND DA FÜR IDEEN?



X: Weiß nicht wie ich das ausdrücken soll. Mir gehts um Komplexität, um Handwerk, um organische Qualitäten, die aufgrund von dem wie mir wirtschaftlich organisiert sind in der Architektur nicht mehr funktionieren. Und in der Skulptur kann i mich da ganz frei bewegen.

GEHTS DA JETZT SCHON IN RICHTUNG MOTIVATION?

X: Des ist a interessante Frage. I weiß es nicht, warum i des macht. I mach's weil i irgendwann mal angefangen hab und's mir getaugt hat. Und i weiß aber auch, dass es vielleicht auch irgendwann mal vorbei sein wird. Aber woher der innere Antrieb kommt, des weiß i net. Des, was i mach, des erzeugt in mir a Zufriedenheitsgefühl und a Lustgefühl. Vor allem der Prozess des Machens.

I leg mich auch nicht fest auf nur Skulpturen machen oder nur Architektur machen, weil jeweils 100% wären zu viel.

WIE IST FÜR DICH DIE BEZIEHUNG ZWISCHEN PLANUNG UND INTUITION?

X: Je besser es geplant ist, umso besser kann man intuitiv arbeiten. Gut improvisieren tun nur Leute, die was schon x mal gemacht haben. Gute Projekte sind immer so gut wie möglich geplant und ab



am gewissen Punkt bricht das dann zusammen. Man muss den Punkt sehen, ab dem die Planung keinen Sinn mehr macht. 50% ist Planung und der Rest ist Magie, die passiert, weil davor gut geplant worden ist. Z.B. bei einer Skulptur funktioniert das Improvisieren nur deswegen, weil i mittlerweile a Lager hab, oder a Repertoire hab wo i einfach alles hab. Oder wenn i weiß, dass i in zwei Wochen in a Problem laufen werd, weil i an Materialwechsel oder was hab, dann bin i zwei Wochen schon unterbewusst mit einem Auge am schau'n und wenn der Punkt dann kommt, dann hab i das da.

WIE BEWERTEST DU PROJEKTE? WIE WEISST DU, OB EIN PROJEKT GUT IST ODER NICHT?

X: Wenn's Diskurs erzeugt. Und wenn's nicht nur Befürworter oder nur Gegner gibt.

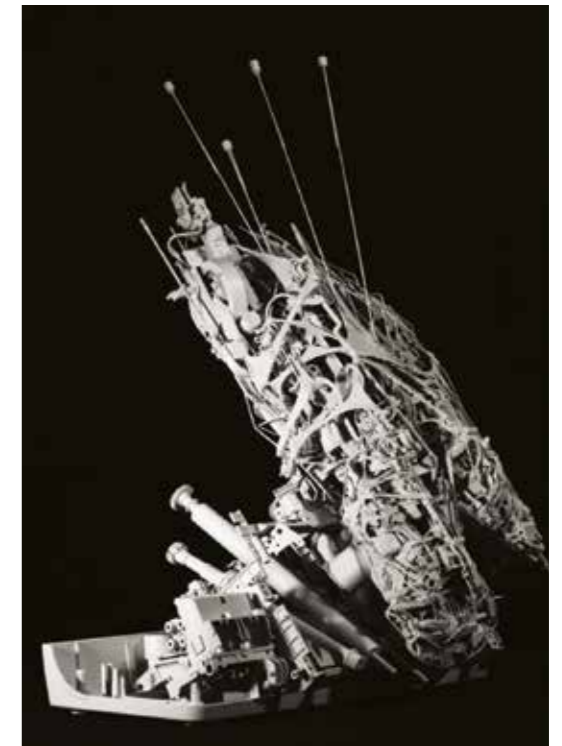
WELCHE ROLLE HAT DIE ZEIT IN DER BÄCKEREI FÜR DICH GESPIELT?

X: A riesige Rolle. ... Insgesamt war die Zeit in der Bäckerei sicher mit die schönste Zeit in meinem Leben. Da hat's a intellektuelle Auseinandersetzung gegeben, in am Umfeld, wo ständig was passiert ist. Was so großartig war, i hab mi um nix kümmern müssen und es war immer was los. Es waren immer Leute da, wo ganz automatisch Diskurs stattgefunden hat. Die Couch oben war einfach des Großartigste. ... Des war auch die Zeit, wo i net viel Geld gebraucht hab und i hab mi auf mein Studium und auf Kunst produzieren konzentriert. Und i hab des exzessiv ausgelebt. Also des letzte 3/4 Jahr bin i nur no zum Schlafen heim gegangen. Also des war vor allem auch a wichtige Zeit, weil's



mir gezeigt hat, wie's gehen kann. Wie ma zwischenmenschlich miteinander umgehen kann. Und des seh i auch jetzt in Wien... also die Arbeitsatmosphäre, wie sie da stattfindet, die vermisst man.

Der Wert für die Stadt liegt da drin, dass aufgezeigt wird, dass ma was anfangen kann ohne genau zu wissen, was es wird und dass dann trotzdem was draus werden kann, wenn ma a bissl flexibel reagiert. Und es hat auch die Angst genommen, a Risiko einzugehen. I hab mal mit dem Grudi (Christoph Grud) geredet und er hat gemeint, sie haben am Anfang alle so 10 oder 20.000 Euro aufgenommen und gesagt „die steck ma da jetzt mal eini“. Und des geben andere einfach mal locker für a Auto aus. Und wenn man dann schaut, was da aussa kommt. Und unter der Prämisse operier i im Moment.



Spielraum FabLab

FABLAB ÜBER DAS FABLAB

Ein FabLab ist eine offene Hightech Werkstatt. Geräte wie 3d-Drucker oder Lasercutter werden für Menschen zugänglich und verständlich gemacht. Das FabLab wird genutzt von Privatpersonen, die ihre Werkstatt um diese Möglichkeiten erweitern wollen. Von Kreativen, um Prototypen zu erstellen oder Produktentwicklung zu machen. Es ist auch ein Ort der Wissensweitergabe. Wir machen viele Workshops – auch mit Schulen.



aus dem Interview mit Stefan, Heinrich und Alex

WER BRAUCHT FABLABS ... DER GESELLSCHAFTLICHE GEDANKE ...

... die Dezentralisierung von Produktion. Dass die Dinge, die man anschafft und konsumiert, nicht aus der Black Box kommen und wenn sie kaputt sind, schmeißt man sie weg und kauft was neues und hat keine Ahnung wie was produziert wird. FabLabs sind da ein Gegenpol, der versucht zu zeigen, wie Produktionsmethoden zugänglich sein können und Sinn machen im kleinen Maßstab.

EURE MOTIVATION ...

beim Architekturstudium in den Zeichensälen haben wir gelernt, dass man sich Möglichkeitsräume schaffen kann und im Kollektiv aktiv sein. Die Zeit in der Bäckerei war dementsprechend die Fortsetzung. Teilhaben am nächsten Möglichkeitsraum. Und das FabLab dann der nächste Schritt.

... das interdisziplinäre und altersübergreifende Etwas zu schaffen. Leute mit komplett

unterschiedlichen Anstellungsverhältnissen und finanziellem Background treffen da auf Augenhöhe aufeinander. Und somit ist des ein Ort, den man ganz schwer sonst wo findet, wo eine bunt zusammengewürfelte Truppe gemeinsam tüfelt und forscht. Das motiviert.

GIBT'S EINE STORY, WO IHR SAGT, DAS IST FABLAB IN SEINER BESTEN VERSION?

I find die Fräse ist ein Paradebeispiel. A CNC Fräse ist gar nicht so leicht anzuschaffen, weil normaler Weise teuer. ... irgendwann ist einer dagestanden, der in einer großen Tischlerei professionell mit Fräsen gearbeitet hat und Tüftler war. Und der hat uns gefragt, ob wir mit ihm gemeinsam und unter seiner Anleitung und auch Finanzierung eine Fräse bauen wollen, die dann jeder nutzen kann. Das ist ein schönes Beispiel dafür, was da für Potenzialen schlummern, die dann in solchen Räume umgesetzt werden können.



DIE ROLLE DER BÄCKEREI ...

Für mich steht die Bäckerei für den Kick-off einer großen Entwicklung, die in Innsbruck stattgefunden hat. Und das FabLab ist ein Teil davon. ... in die Stadt rausziehen und sich Plätze zu erobern, das haben wir ganz stark in der Bäckerei kennengelernt. Auch diese Mentalität, dass mir da mit einem gewissen Idealismus rein gegangen sind: wir haben a Idee und wir glauben, dass mir was umsetzen können, wenn wir gemeinschaftlich dran arbeiten. ... die Bäckerei war einfach a gelebtes Beispiel und das erste so in der Art und Weise, das einem gezeigt hat, dass daraus wirklich was entstehen kann und dass ma da mutig sein kann. Das hat mir oder uns glaub an großen Teil des Idealismus oder der Motivation gegeben, dass wir gesagt haben

„Jetzt gemma's mal an und jetzt buttern ma mal eini a Jahr – ehrenamtlich und dann schau ma was daraus wird.“ Ah immer mit dem Hintergedanken „was hamma zu verlieren außer Erfahrungen? Ja nix, außer Erfahrungen, die ma gmacht hat.“ Und dafür steht die Bäckerei für mi.

... ein wesentlicher Charakter der Bäckerei, den i auch daher mitgenommen hab ist, dass es nix absolutes ist. Das Prozesshafte und Lebendige, das durch die Menschen entsteht ... je mehr man sich aus bestimmten Dingen raus nehmen will und bestimmte Dinge anders denken will, desto schwieriger wird es zu sagen „in den nächsten 3 Jahren werd i da sein und dann werd i des machen“ und daher ist es so wertvoll, wenn solche Initiativen entstehen...



DAS TIER FABLAB ...

A Ziege natürlich. Erstens ist des grad sehr trendy. Hat an eigenwilligen Charakter und ist irgendwie a stranges Konstrukt. Wenn ma da rein kommt... also irgendwie die Räumlichkeiten, des ist jetzt net irgendwie was Gschlecktes aber halt ah sehr nützlich und irgendwie ah recht überlebensfähig. A geländegängiges Viech. I glaub, es wär eher sowas wie an Waschbär. Der in der Stadt in Mülltonnen nach Sachen irgendwie sucht, aber gleichzeitig draußen in der Natur leben kann, der drollig ist, der sich aber auch wehren kann.



*Kooperationspartner*innen 2018*

2018 hatten wir wieder viele Kooperationspartner*innen bei unseren Projekten. Die Zusammenarbeit war nicht immer einfach, aber alle waren in den jeweiligen Projekten super wichtig und ohne sie wär vieles nicht passiert.

MUSEUM FERDINANDEUM

ZEMIT

BFI INNSBRUCK

LAND TIROL - ABTEILUNG DORFERNEUERUNG

AKIFAIR INNSBRUCK

BOTANICAL GARDEN INNSBRUCK

KOMMENT HALL

TIROL 2050

E5 GROUP ZIRL

TRANS EUROPE HALLES

UPCYCLING STUDIO

LEADER OFFICE KUFSTEIN

TOURISMUSVERBAND KUFSTEINERLAND

Sponsoren und fördergeber



**INNS'
BRUCK**

BUNDESKANZLERAMT  ÖSTERREICH

Ausblick. Unsere Vorhaben für 2019.

Nachdem wir uns 2018 intensiv mit dem Bäckerei Innenleben beschäftigt haben, steht 2019 unter dem Motto „das Erarbeitete nach außen kommunizieren!“ Erstes großes Projekt: Dieser Jahresbericht.

Ein paar Ideen und Projekte, die wir 2019 umsetzen werden

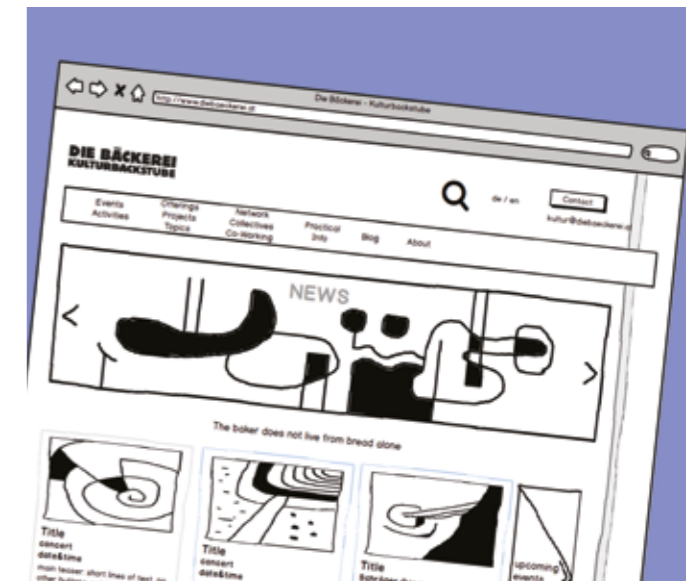


BÄCKEREIATHLON

Bäckereiathlon: Kooperationen zwischen den vielen Hausbewohner*innen sind eines der größten kreativen Potenziale der Bäckerei. Nur, oft kennen sie einander gar nicht. Um das zu ändern haben wir uns das Format Bäckereiathlon überlegt. Alle Hausbewohner*innen sind eingeladen gemeinsam einen Abend lang Spiele zu spielen und sich so besser kennen zu lernen.

ONLINE PLATTFORM

die Webseite der Bäckerei ist so alt wie die Bäckerei selber. 2019 wird sie endlich als ein online-Kulturzentrum neu konzipiert und programmiert. Das heißt, wir werden die Idee der Blumenwiese auch auf unsere online Präsenz ausdehnen .





DAS WIE EXPORTIEREN

unsere Methoden sind ein großer Reichtum der Bäckerei. Diesen Reichtum wollen wir gern weitergeben. Das tun wir 2019 auf unterschiedliche Arten. Unter anderem über das Pinguin Projekt – ein Kooperationsprojekt mit fünf Kulturzentren aus ganz Europa.



UNS IN DIE STADT AUSDEHNEN

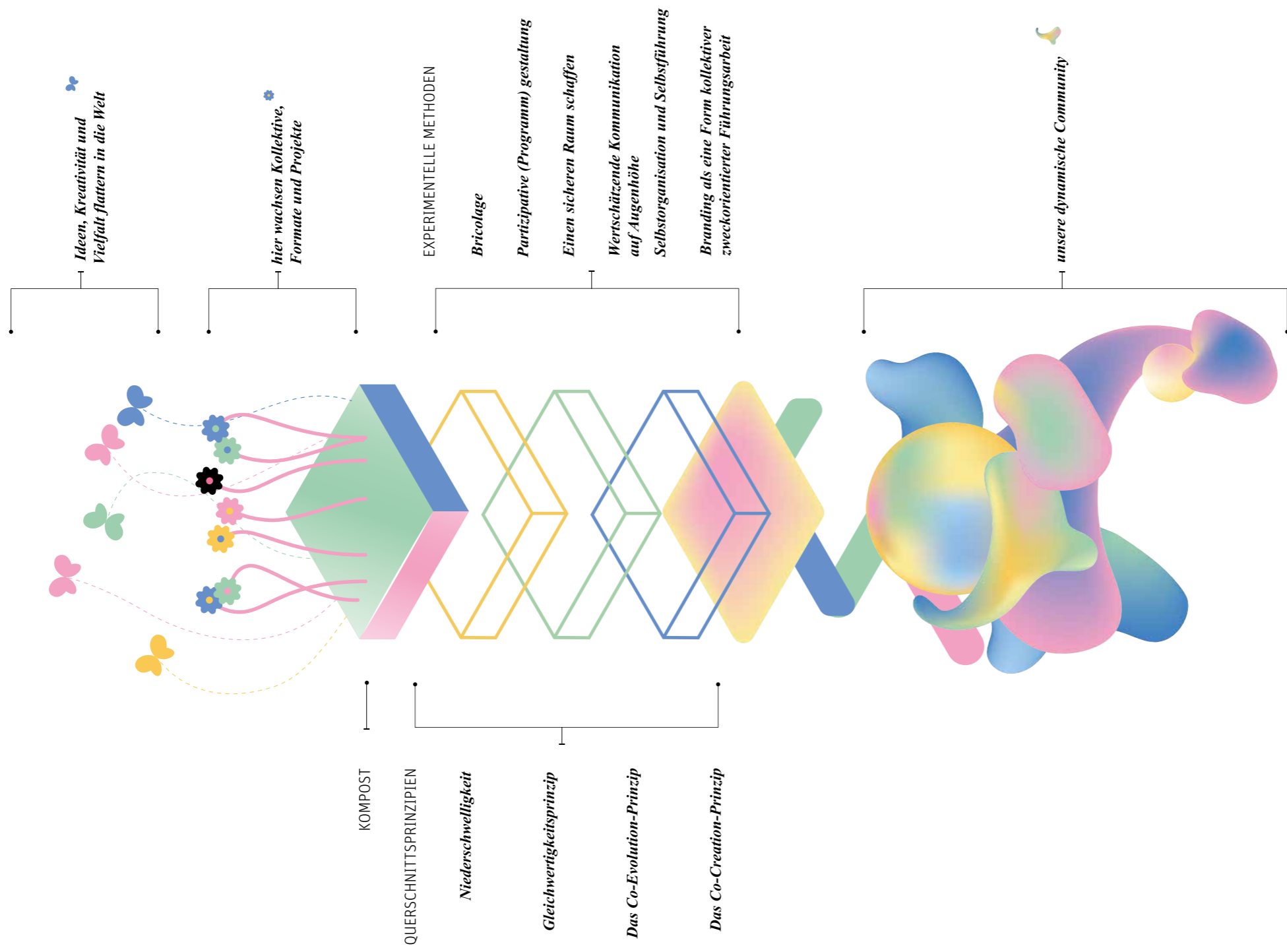
Haben wir 2018 schon gemacht. Beim Forum Migration oder der Botanica. 2019 soll das weitergehen. Nochmal Botanica, weils sooo schön war. Und vielleicht sogar eine Kooperation mit der Stadt Innsbruck. Ist aber noch geheim.

EINEN BOULDERRAUM IM KELLER BAUEN.



Die Bäckerei ist eine Plattform.

Wir schaffen die Bedingungen, damit Menschen ihr kreatives Potenzial entdecken und entfalten können.



Prinzipien werden Methoden

Niederschwelligkeit

Wir glauben, dass jede*r Zugang zu kulturellen Inhalten haben sollte. Niederschwelligkeit heißt für uns, man muss weder Geld haben, noch super gebildet sein, noch sonst irgendwelche Privilegien genießen, um die Angebote der Bäckerei in Anspruch nehmen zu können. Dieses Prinzip drückt sich z.B. in der unperfekten Ästhetik unseres Gebäudes aus, durch unsere Kommunikation, die immer auf Augenhöhe stattfindet, die niedrigen Eintrittspreise und insbesondere in unserem partizipativen Programmdesign.

Gleichwertigkeitsprinzip

Bis jemand uns das Gegenteil beweist, glauben wir, dass Menschen gut, motiviert und ganz generell gleichwertig sind. Menschen wie vertrauenswürdige, vernünftige, kreative Wesen zu behandeln, bringt normalerweise ihre vertrauenswürdige, vernünftige, kreative Seite zum Ausdruck. Kommunikation auf Augenhöhe ist eine der wichtigsten Methoden, die wir auf diesem Prinzip aufbauen. Bei uns wird jede*r gleich behandelt - sei sie nun Aufsichtsratsvorsitzende oder Asylsuchender.

Das Co-Evolution-Prinzip

Dieser Grundsatz bringt unsere Überzeugung zum Ausdruck, dass die Bäckerei ein lebendes Wesen ist. Wie alles Lebendige entwickelt sich Die Bäckerei ständig weiter. Klingt beim ersten Lesen vielleicht komisch, ist aber so. Und wie jedes Lebewesen kann sich auch die Bäckerei nur im Austausch weiterentwickeln. Die Bäckerei entwickelt sich, wenn sich die Menschen im Haus entwickeln - und umgekehrt. Als Organisationsteam besitzen oder kontrollieren wir die Bäckerei nicht, sondern sind Teil eines Systems der Co-Evolution und helfen ihr bei der Arbeit.

Das Co-Creation-Prinzip

Co-Creation heißt gleichberechtigt was Neues schaffen. Eigentlich ist die gesamte Bäckerei eine Co-Creation. Dieses Prinzip wird durch kokreative Programmierung, durch unser selbstorganisiertes Team, durch kokreative Veranstaltungen (wie Open Mics oder Poetry Slams) und durch die gemeinsame Gestaltung der physischen Form des Hauses zum Ausdruck gebracht. Damit Co-Creation funktionieren kann, muss man eine spielerische Denkweise bewahren und offen für Zufälle sein.

In diesem Dokument steckt viel Arbeit. Der Inhalt basiert auf unserer gemeinsamen Teamarbeit, in der wir die Werte und Arbeitsweisen sowohl von uns als Einzelpersonen als auch der Bäckerei als Kulturzentrum intensiv reflektiert haben. Auch wenn es viel Arbeit war, war der Glaube an die Ideen auf den Seiten dieses Berichts stark genug und gab uns genug Energie um die Aufgabe abzuschließen. Vielen Dank an alle Beteiligten und an dich als Leser*in.

Jahresbericht erstellt von

Florian Ladstätter und Shawn Antoni Wright

weitere Beitragende

Kristine Celitane

Axel Christoph

Baiba Dekena

Christoph Grud

Erich Gottein

Gerda Lechner

Shawn Antoni Wright

Asolcija "Soli" Mamaril

Florian Ladstätter

Robert Puteanu

Nicole Schopf

Elēna Žubure

Saul Olvera