



Arche Ditzingen

07. – 15. Oktober
2022

Ein Projekt von TWIMC im Rahmen der KulturRegion Stuttgart 2022

Projektbeschreibung	5
Der Raum ohne Arche	6
Der Weg zur Arche Ditzingen	8
Die Mehrzweck-Arche	14
Die lebendige Arche	29
Beteiligte und Wünsche	60

Projektbeschreibung

Im Rahmen des Festivals der KulturRegion Stuttgart 2022 soll die ikonische Perle des Brutalismus in der Innenstadt von Ditzingen temporär aktiviert werden. Im Zentrum der Aktivierung stehen die Vereine der Stadt, die für den Zeitraum des Festivals in der Marktstraße 24 ein neues temporäres Zuhause finden, welches zudem zentrale Anlaufstelle für die interessierte Öffentlichkeit der Stadt und die Festivalbesucher wird.

Die Ditzinger Arche möchte neben dem Sichtbarmachen des außergewöhnlich umfangreichen Vereinsleben der Stadt auch ein Zeichen im Sinne einer Kreislaufwirtschaft setzen, die Möbel und Materialien nach ihrem Gebrauch nicht „end-sorgt“. So sollen die Akteur*innen der Vereine und der Stadtgemeinschaft von ihnen profitieren, indem sie materielle Ressourcen sinnvoll weiternutzen können – als Modell einer zirkulären Ökonomie. Material- und Werkstoffströme, die oft in die Entsorgung und die Maximierung von Abfall münden, werden in der Ditzinger Arche in eine neue soziale, künstlerische und ökologische Nutzung umgeleitet.

Die Arche als Narrativ für Bewahrung und Zukunft, wird so zum Ort, um über:morgen ins Gespräch zu kommen. Jeden Abend lädt ein anderer Verein der Stadt mit TWIMC zu einem gemeinsamen Austausch und Happening ein und übergibt der Ditzinger Arche zwei ihm wichtige Gegenstände aus dem Vereinsleben: eins für die Bewahrung und eins für die Zukunft. Das dafür angefertigte Schauregal wird aus nicht mehr benötigten Möbeln und Einbauten aus dem ehemaligen Fuchsbau, dem bisherigen Zuhause vieler Ditzinger Vereine, gemeinsam mit den Ditzinger*innen gebaut und von den Vereinen, die aus dem Fuchsbau ausziehen müssen bestückt und der Öffentlichkeit sichtbar gemacht.

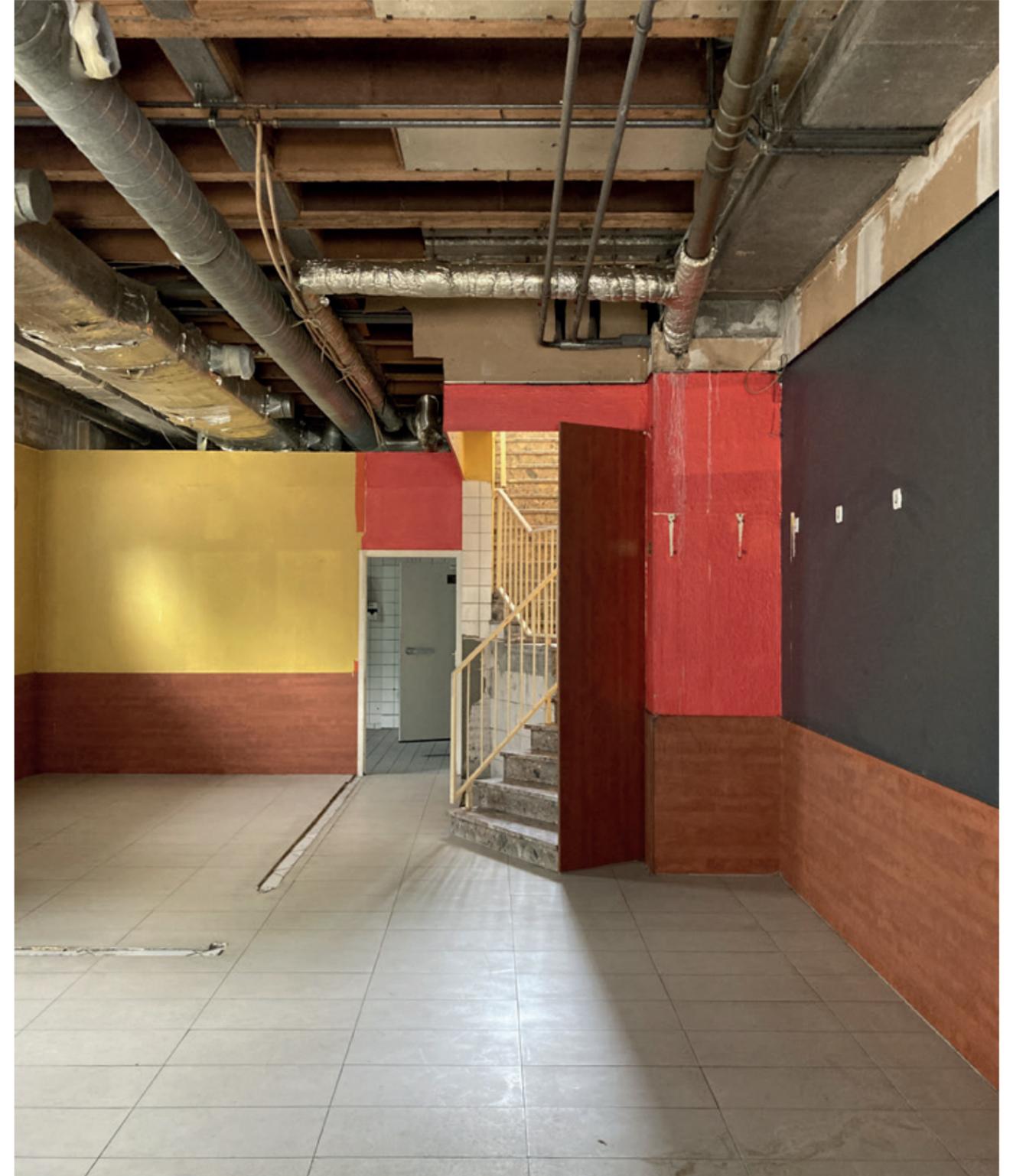


Der Raum ohne Arche

Marktstraße 24



Die Marktstraße 24 im Zustand des Leerstands:
vergangene Nutzungen haben Rückstände
hinterlassen, die vor der Bespielung angeglichen
werden.



Der Weg zur Arche Ditzingen

Eine kleine Prozessbeschreibung in Bildern



Der ehemalige Sitz der Firma Fuchs – von den Ditzingern liebevoll als Fuchsbau bezeichnet – beherbergt zuletzt eine Vielzahl von Vereinen.



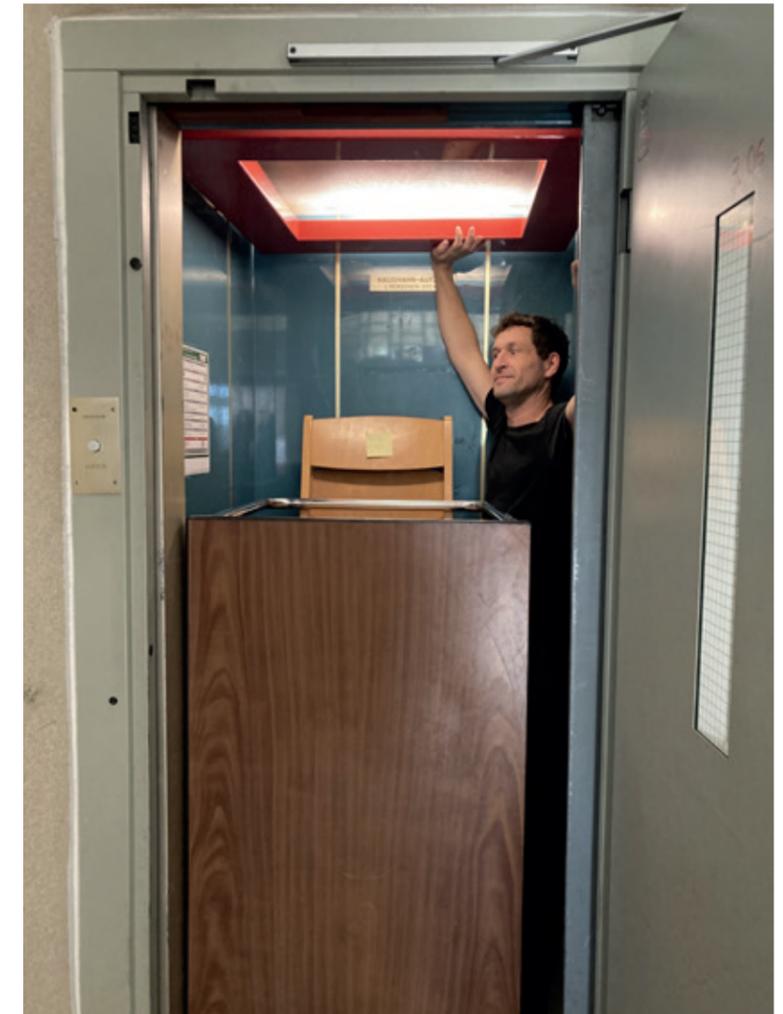
Das Gebäude stammt aus den 1950er Jahren. Wie die Uhr, gibt es noch einige stilistische Merkmale aus seiner Entstehungszeit zu entdecken.



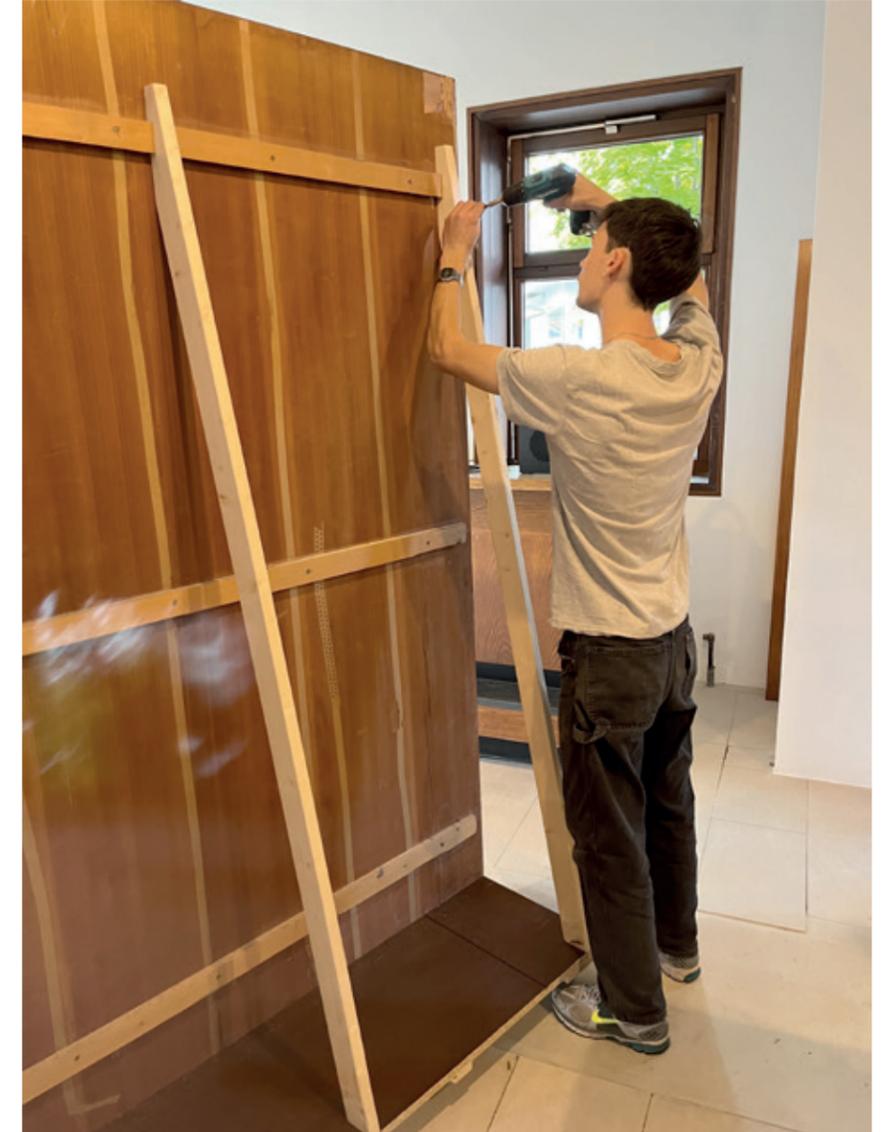
Die Vereine haben sich das Gebäude im Laufe der Zeit angeeignet.



Aus der verbliebenen Einrichtung wird Baumaterial zur Weiterverwertung in der Arche Ditzingen gewonnen.



Das Einsammeln einzelner Einrichtungsgegenstände und Artefakte geschieht in enger Absprache mit den Vereinen.



Das gesammelte Material wird zunächst in der Marktstraße gelagert und sortiert, bevor der Bauprozess beginnt.



ARCHE DITZINGEN

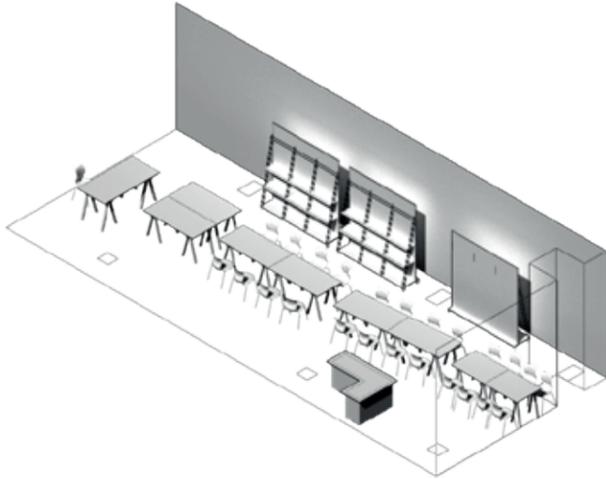
ARCHE DITZINGEN

Sa 8 10	18 ⁰⁰ offene Probe Jugendmusikschule 19 ⁰⁰ Eröffnung
Sa 9 10	Tanzcafé mit DJ-Kollektiv Dragon I
Mo 10 10	Die Arche schafft ein Theaterstück aus dem Theaterstück von Schiller über die Juden in Prag 19:00 Uhr 19:00 Uhr 19:00 Uhr
Di 11 10	17 ⁰⁰ Präsentation der Glühweinfeier 18 ⁰⁰ Club 20-30-40-50-60
Mi 12 10	18 ⁰⁰ Theaterstück 19 ⁰⁰ Comedyabend - Spitzwitz Topik - Politik - Wirtschaft
Do 13 10	18 ⁰⁰ TitzzeV zeigt Kostüm
Fr 14 10	18 ⁰⁰ literarische Abgabe 20 ⁰⁰ Ochsenverkostung

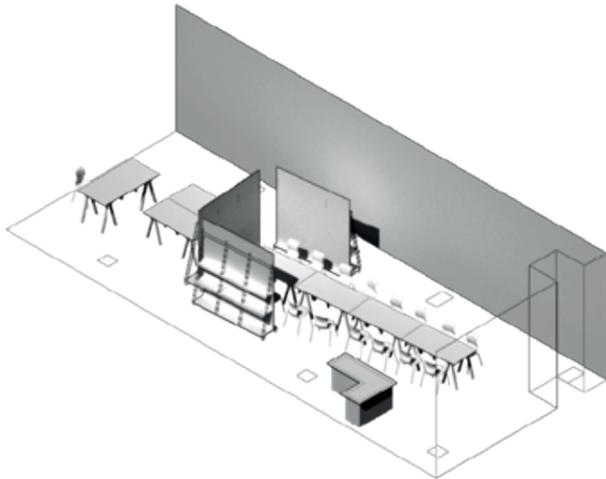
ÜBERMORGEN
23.9. - 16.10.22

Die Mehrzweck-Arche

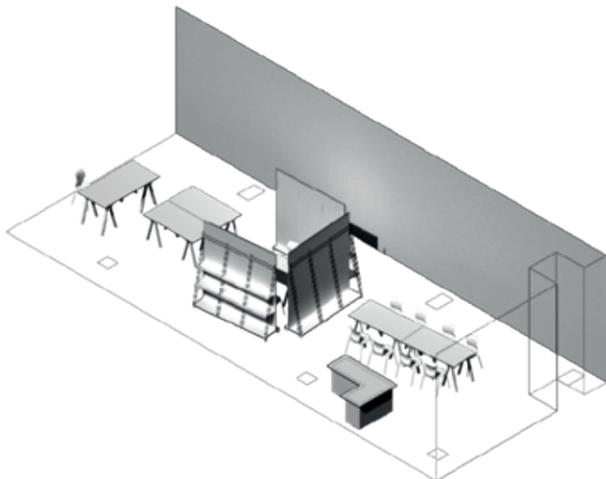
Mögliche Raumsituationen



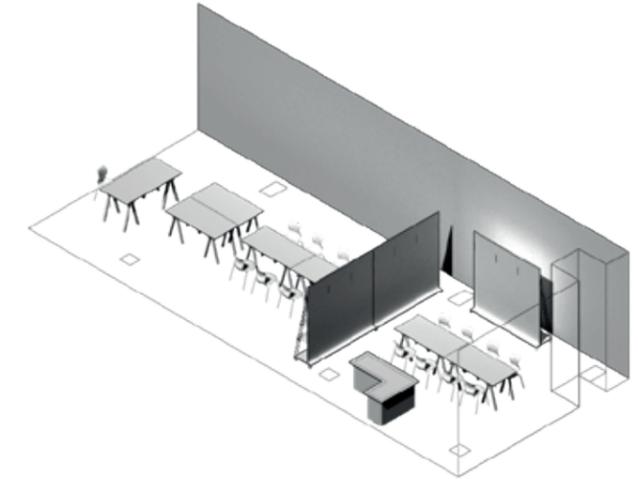
Mit den Tischen kann eine lange Tafel für beispielsweise Vollversammlungen gestellt werden. Die mobilen Elemente fungieren als Ausstellungsmöble und zeigen die Artefakte der Vereine.



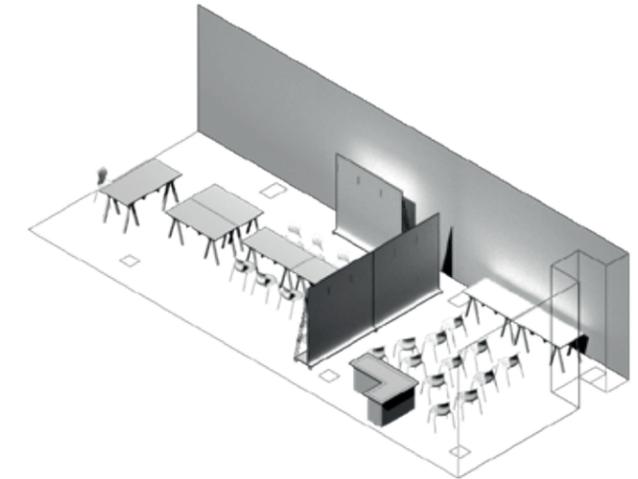
Die mobilen Elemente können gleichzeitig auch Trennwände sein. Das Küchenmodul kann so vom Rest des Raums abgetrennt werden.



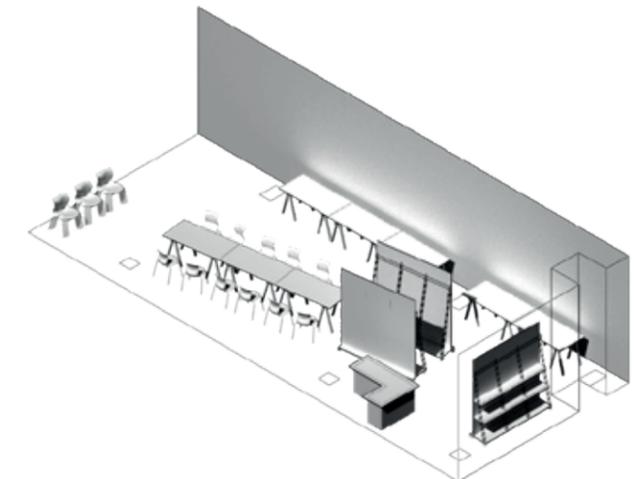
Mit den mobilen Elementen können kleinere, intimere Raumsituationen hergestellt und der Raum somit von mehreren Gruppen parallel genutzt werden.



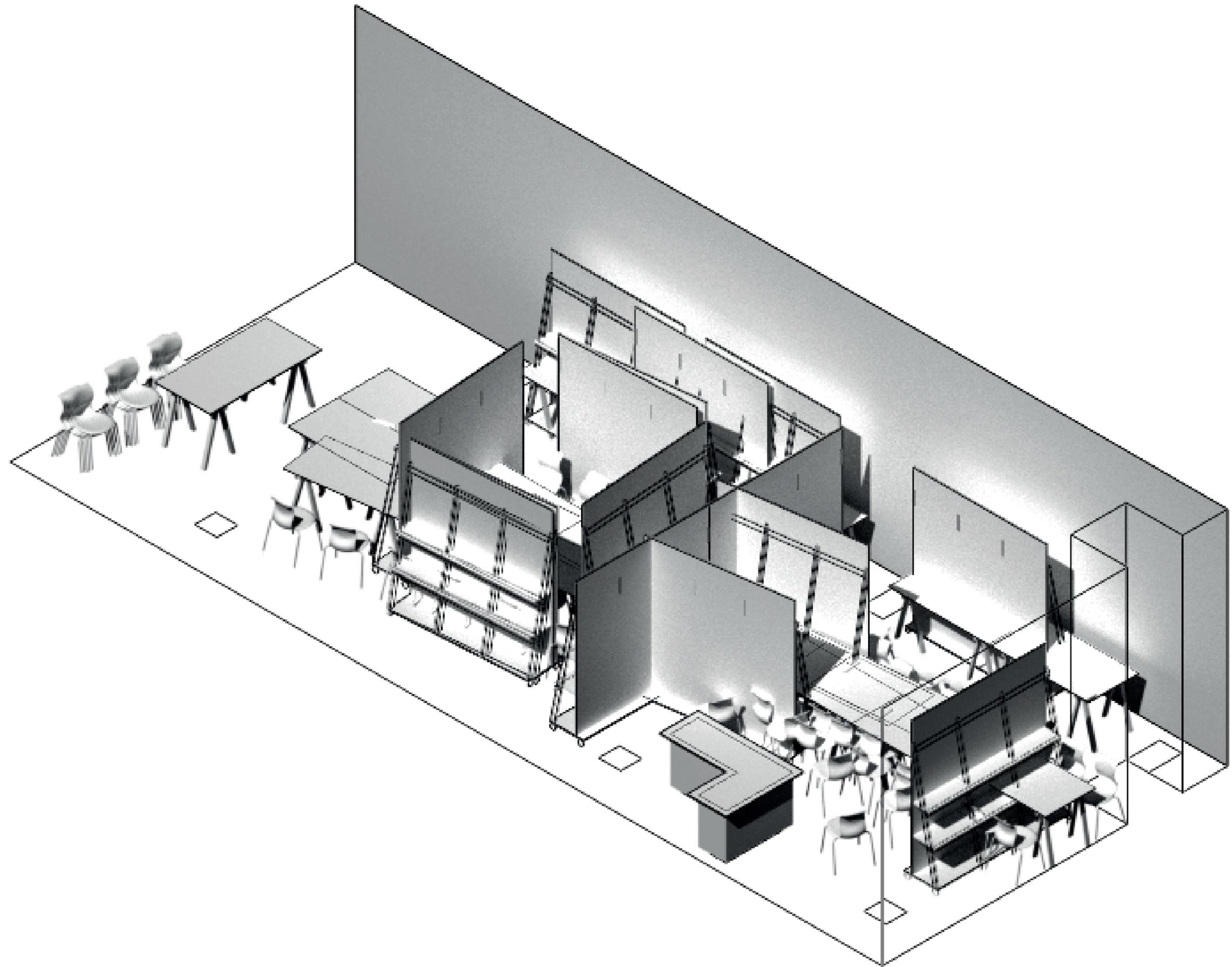
Die mobilen Elemente können auch als Präsentationsfläche genutzt werden ...



... und Vorträge, Filmvorführungen, Diashows oder Präsentationen können gezeigt werden.



Ein mobiles Element passt genau in die Schau-
fensterfront und kann als Präsentationsfläche
genutzt und vom Außenraum betrachtet werden.



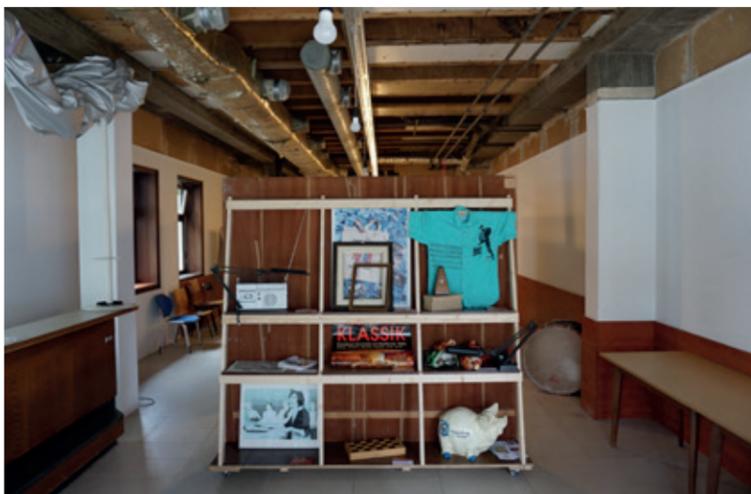
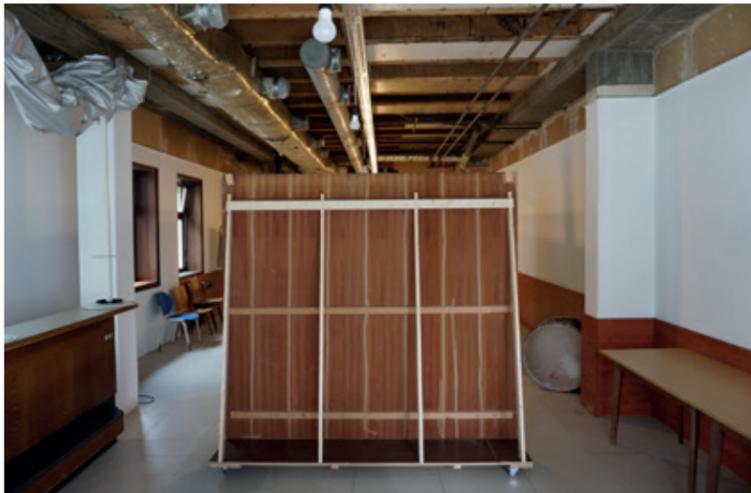






Die mobilen Elemente sind rollbar sowie durch ihre unterschiedliche Seitengestaltung vielfältig bespielbar und auch im Aussenbereich einsetzbar.

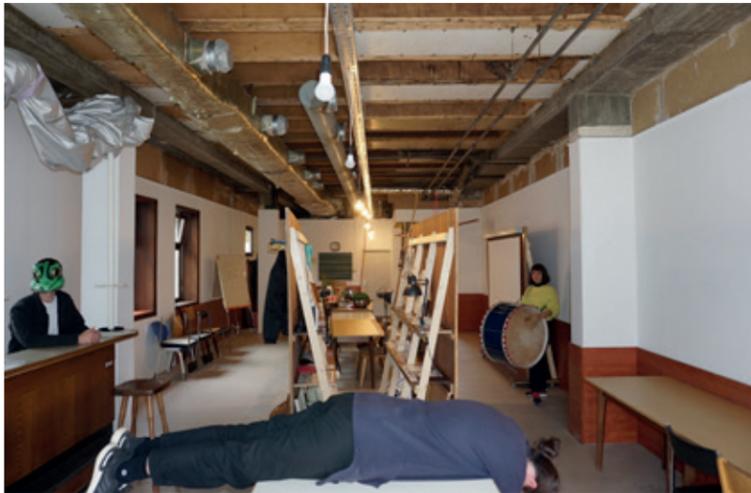




Die Regalseiten der mobilen Elemente werden nach und nach mit den Artefakten der Vereine gefüllt.

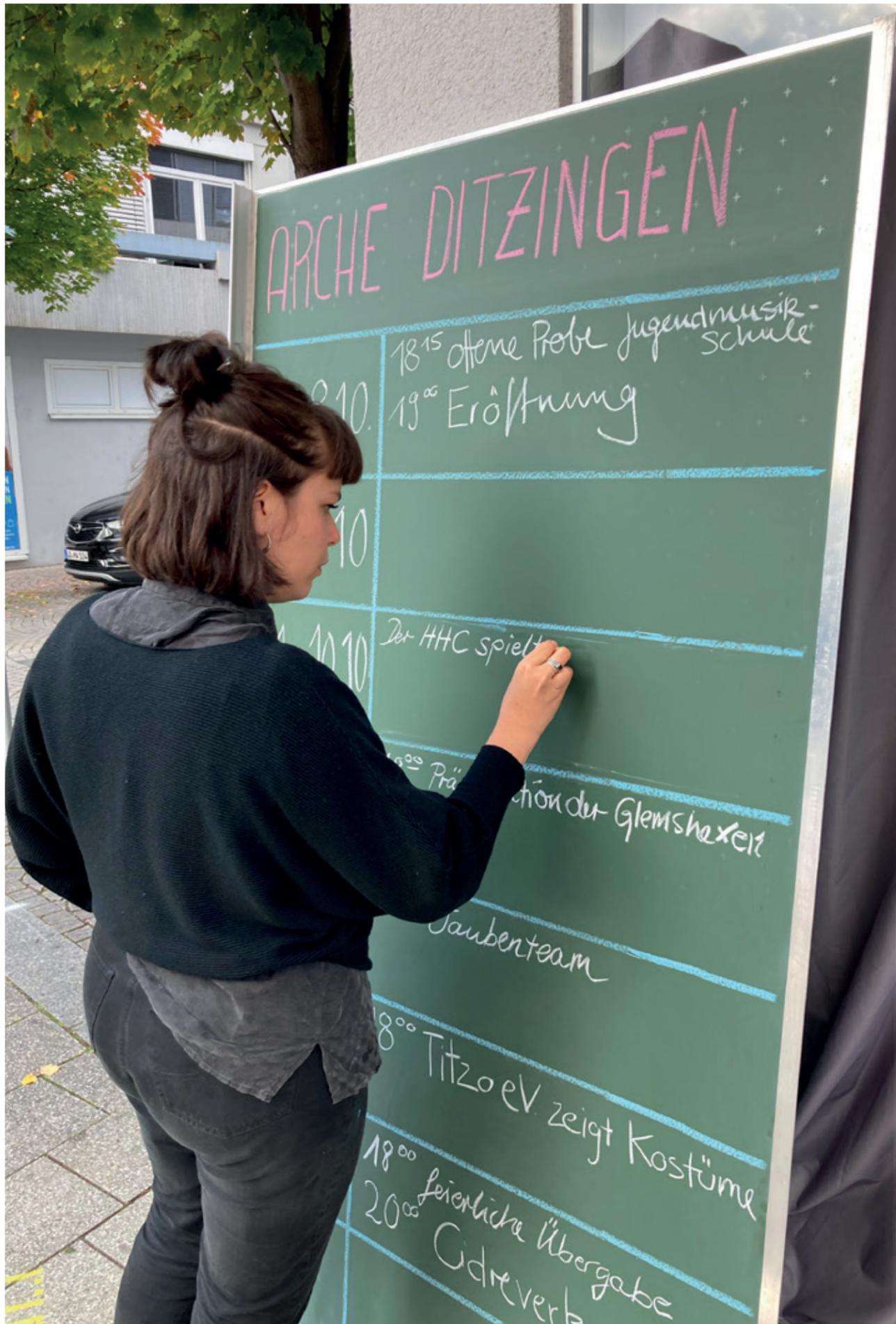


Funktionale Elemente, wie eine Lampe oder eine Rollleinwand erweitern die Möglichkeiten.



Während der Öffnungszeiten der Arche werden die verschiedenen Szenarien getestet und verbessert.





Die lebendige Arche

Eine Woche mit Begegnung, Essen ...

Alle Ditzinger Vereine waren eingeladen zwischen dem 8.–14. Oktober, der Ditzinger Arche zwei wichtige Artefakte aus ihrem Vereinsleben zu übergeben: eines, das für die Bewahrung der Vergangenheit und eines, das für die Zukunft steht.

An jedem Abend dieser Woche gab es ab 18 Uhr zudem ein abwechslungsreiches Programm in der Arche Ditzingen, mitgestaltet durch die vielen Ditzingen Vereine – ob Baumschnittberatung, musikalische Einlagen, raffinierten Speisen und Verkostung, Sportvorführungen, Vorträge oder Kostümpräsentationen ...

Beim gemeinsame Essen und Gesprächen konnte die Raumarchitektur der Arche praktisch erprobt und diskutiert werden.

Alle folgenden Rezepte sind jeweils für 6-8 Personen!



8.10. / Feierliche Eröffnung

zu Kürbissuppe mit Quittenbutter

Kürbissuppe

1 Kürbis (Hokkaido / Butternuss) gewaschen mit Schale gewürfelt
1/2 Knolle Sellerie, geschält und gewürfelt
4 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
2 Stangen Porree, halbiert in Ringe geschnitten
3 Karotten, geschält und gewürfelt
1 große Zwiebel, geschält und gewürfelt
4 Zehen Knoblauch, geschält und gehackt
1 großes Stück Ingwer, geschält und gehackt
1 Dose Kokosmilch
350 g fein gewürfelte Tomaten
Gemüse- oder Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander, Zitronensaft

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in reichlich Öl in einem großen Topf anbraten bis alles goldgelb ist. Die Gemüswürfel dazugeben, mit Gemüse- oder Hühnerbrühe ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weichgekocht ist. Mit einem Pürierstab im Topf pürieren, bis die Suppe sämig ist, aber noch Stückchen enthält. Die Kokosmilch und die Tomaten hinzugeben, anschließend mit Salz, Pfeffer, gemahlener Koriandersaat und Zitronensaft abschmecken.

Quittenbutter

1–2 Quitten vom Bauhof
150 g Gelierzucker
250 g Butter oder Alsan
3 Frühlingszwiebeln in Ringe

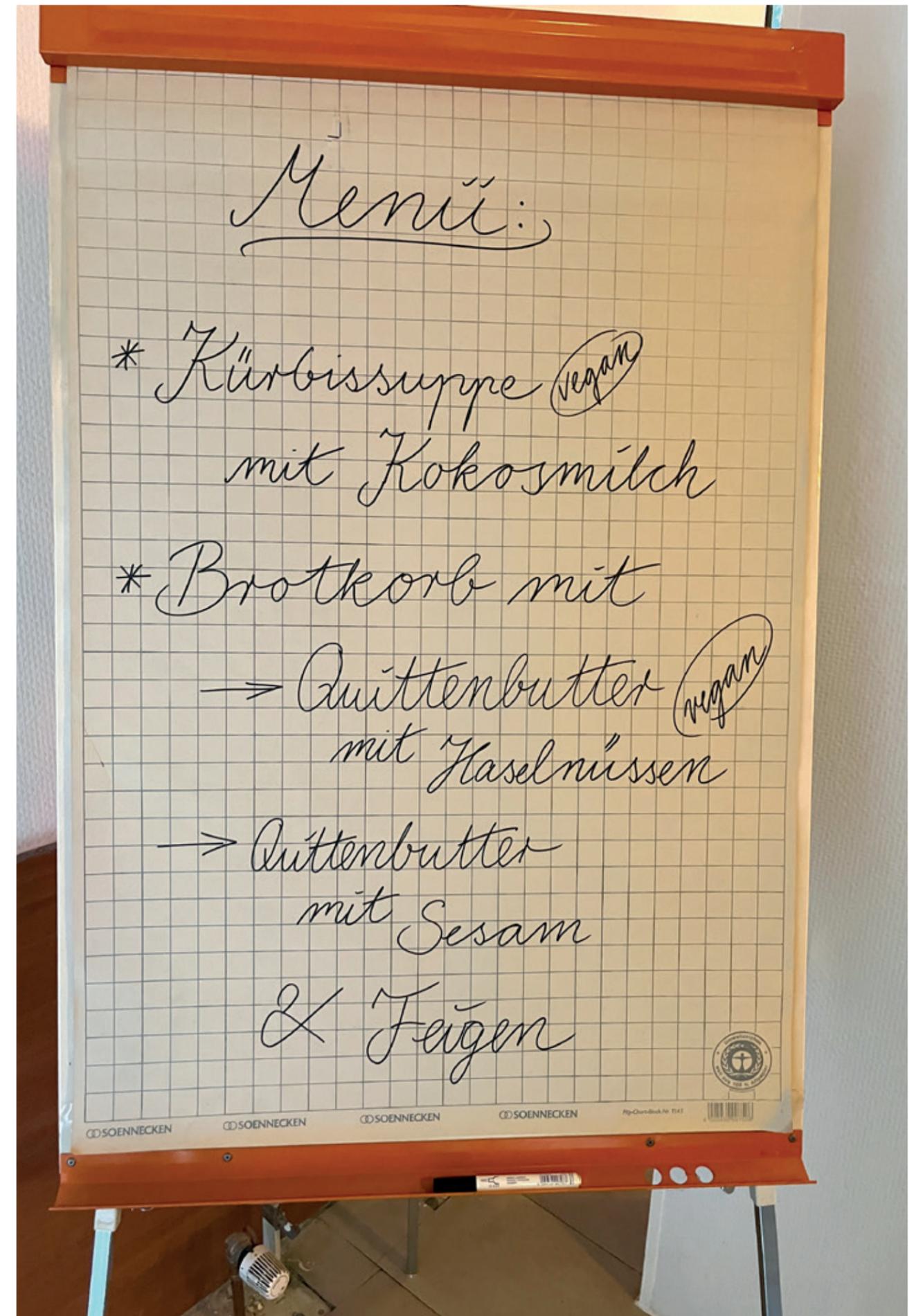
entweder:

70 g geröstete, grob gehackte Haselnüsse

oder:

4 EL geröstete Sesamsaat

Die Quitten mit dem Gelierzucker so lange kochen, bis sich die Quittenstückchen auflösen. Glattpürieren und erkalten lassen. Die Butter in 2 cm Große Würfel schneiden, Quittenmarmelade, Frühlingszwiebeln und die Haselnüsse oder die Sesamsamen hinzufügen. So lange mit der Gabel verrühren und vermengen, bis sich die Zutaten recht gleichmäßig verteilt haben. Auf Graubrot servieren.





Der Tisch wird zur Bühne für die Stars von morgen.

9.10. / Hoodblag

frisch gegründetes DJ-Kollektiv aus dem Arche-Umfeld
Pilzbolognese mit Maccheroni

500 g braune Champignons grob geraspelt
2 Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
5 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
150 g Knollensellerie, grob geraspelt
3 Karotten, geschält und fein gewürfelt
3 Lorbeerblätter
1 Tube Tomatenmark
2 PK Passierte Tomaten
Parmesan oder Pecorino
Salz, Oregano, Thymian, Pfeffer

800 g Maccheroni

Die Pilze in einer Pfanne ohne Öl so lange auf niedriger Stufe erhitzen, bis sie zusammenschrumpeln und einen starken Pilzduft verteilen. Dieser Vorgang dauert etwa 20–30 Minuten. In einem hohen Topf Zwiebeln, Knoblauch in Olivenöl anbraten, das restliche Gemüse und die Lorbeerblätter hinzugeben und zusammen erhitzen, bis die Gemüswürfel leicht am Topf anhängen. Das Tomatenmark hinzugeben und warten, bis sich dieses am Topf anhängt und leicht verfärbt. Mit 100 ml Wasser ablöschen, die passierten Tomaten, Salz, Thymian und Oregano hinzugeben und zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Pilzhack hinzufügen und ohne Deckel weitere 10 Minuten kochen lassen, sodass das überschüssige Wasser verdunstet und eine dickflüssige Soße entsteht. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Maccheroni kochen, bis sie bissfest sind. Abschütten, mit der Soße vermengen und ein weiteres mal kurz erhitzen, bis die Soße an den Nudeln haftet. Sofort und mit Parmesan oder Pecorino servieren.

10.10. / Musik und Natur

Ein Ständchen vom HHC und offene Probe der Jugendmusikschule
Einblicke in die Vereinsarbeit: BUND / Obst- und Gartenbauverein /
Schwäbischer Albverein
Indisches Linsendaal, Baba Ganoush

Indisches Linsendaal

50 ml Ghee oder Kokosöl
3 EL Kumin
3 EL Garam Masala
3 EL gemahlene Koriandersaat
2 TL Curcuma
3 EL mildes oder scharfes Paprikapulver, je nach Geschmack
1 große Zwiebel, geschält und gewürfelt
4 Zehen Knoblauch, geschält und gehackt
1 großes Stück Ingwer, geschält und gehackt
4 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
3 Karotten, geschält und gewürfelt
300 g rote Linsen
1 Dose gehackte Tomaten
1 kleiner Blumenkohl, gewaschen und in kleine Röschen geteilt
2 Dosen Kokosmilch
Salz, Zitronensaft
zum Garnieren: Koriandergrün

Ghee oder Öl auf niedriger Flamme erhitzen, Kamin, Garam Masala, Koriandersaat und Curcuma hinzufügen und unter ständigem rühren erhitzen. Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und so lange braten, bis die Zwiebel glasig wird und sich etwas Rauch entwickelt. Das Gemüse bis auf den Blumenkohl hinzugeben und mit 500 ml Wasser und den Tomaten ablöschen. Die Linsen hinzugeben und abgedeckt etwa 20 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder rühren und kontrollieren, ob sich ausreichend Wasser im Topf befindet. Wenn die Linsen fast gar sind, den Blumenkohl und die Kokosmilch hinzugeben. Nun mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Baba Ganoush

2 Auberginen
250 g griechischer Vollfettjoghurt
2 Knoblauchzehen
Salz

Die Auberginen im ganzen und mit Stil in einer tiefen Pfanne oder einem kleinen Topf so lange zugedeckt erhitzen, bis sie weich und schlaff wird. Dieser Vorgang sollte auf kleinster Hitze und unter Aufsicht passieren, er kann bis zu einer halben Stunde dauern. Die Aubergine anschließend schälen und pürieren. Mit dem Joghurt vermengen, den Knoblauch hinzupressen, verrühren und mit Salz abschmecken. Dazu passt ein helles Brot, z.B. Fladenbrot oder Naan.





Die Jugendmusikkapelle bei einer offenen Probe vor der Arche.



Der Handharmonikaclub nimmt uns mit auf eine musikalische Reise.





11.10. / Sport trifft Brauchtum

Präsentation der Glemshexen und des Skiclub Ditzingen
Spinatknödel mit frittiertem Salbei

450 g helle Semmeln oder Brezeln vom Vortag, gewürfelt
50 g Butter
1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
2 Zehen Knoblauch, geschält und gehackt
200 ml Milch
350 g Spinat: TK aufgetaut / frisch: abgebrüht, ausgedrückt, gehackt
Muskatnuss, Salz, schwarzer Pfeffer
100 g geriebener Parmesan
3 Eier
ca. 250 g Semmelbrösel

frittierter Salbei:

200 g Butter, ein großes Bund Salbei
geriebener Parmesan zum Servieren

Das Brot in einem großen Gefäß mit Deckel bereitstellen. Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin abraten, bis sie goldbraun werden. Mit der Milch ablöschen, den Spinat darin erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Milch-Spinat-Gemisch über dem Brot verteilen, abdecken und erkalten lassen. In das Gefäß die Eier und den Parmesan hinzugeben und beim Kneten so viel Semmelbrösel hinzugeben, bis sich eine klebrige Masse bildet. Mit beiden Händen etwa 6 cm große Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen, die Knödel mit einer Schaumkelle in das sprudelnd Wasser setzen und die Temperatur reduzieren. Die Knödel müssen in siedendem 20 Minuten ziehen. Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gewaschenen, trockenen, ganzen Salbeiblätter in die Butter legen und bei niederster Hitze den Salbei frittieren, bis er knusprig ist. Achtung, die Butter kann leicht verbrennen, man sollte immer dabei bleiben. Die Knödel heiss, mit Salbeibutter und Parmesan servieren.



Die Glemshexen präsentieren ihre Kluft.



Artefakte aus dem Fundus des Skiclub Ditzingen.

12.10. / Lustige Kombination

Das Taubenteam stellt sich vor
Ewig Anders – Projektvorstellung / Tipp-Kick-Club / Schachclub
Wirsingpfanne mit Stampfkartoffeln

Stampfkartoffeln

1,5 kg Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten

200 ml Milch

100 g Butter

Salz, Muskatnuss

Wirsingpfanne:

Sonnenblumenöl

1 Zwiebel, geschält und gewürfelt

2 Zehen Knoblauch, geschält und gehackt

1 Wirsing, gewaschen und in mundgerechten Stücken

500 g Joghurt

Paprikapulver, Salz, schwarzer Pfeffer

geröstete Sonnenblumenkerne

Die Kartoffelscheiben in einem großen Topf mit Wasser bedecken und etwa 30 Minuten weichkochen. Abschütten, ausdampfen lassen, Milch, Butter, Salz und Muskatnuss hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen oder einem Kochlöffel verrühren.

Während die Kartoffeln kochen, die Zwiebel und den Knoblauch auf mittlerer Hitze in Öl anbraten, den Wirsing dazugeben und so lange braten, bis der Wirsing beginnt glasig zu werden.

Mit 150 ml Wasser ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Paprikapulver, Salz, Pfeffer und den Joghurt hinzugeben und gut verrühren. Mit Kartoffelstampf und den gerösteten Sonnenblumenkernen servieren.



Artefakte aus der Arbeit des Taubenprojektes des Tierschutzbundes.





13.10. / Das Kostüm

Titzo e.V. zeigt Kostüme

Käsespätzle und Endiviensalat mit Erdnussdressing

800 g Spätzle-Mehl, falls nicht geht auch normales Weizenmehl

6 Eier

etwas Sprudel-Wasser

4 große Zwiebeln, geschält und in feine Ringe

1 EL Zucker, etwas Salz

350 g geriebener Käse: am besten eine Mischung aus Bergkäse, Gruyer, Gouda und Emmentaler

1 Endiviensalat, gewaschen und in feinen Streifen

2 EL Erdnussmus, 2 TL Honig

1 kleine feingewürfelte Zwiebel, geschält und in feinen Würfeln

Salz, Zitronensaft, Weissweinessig

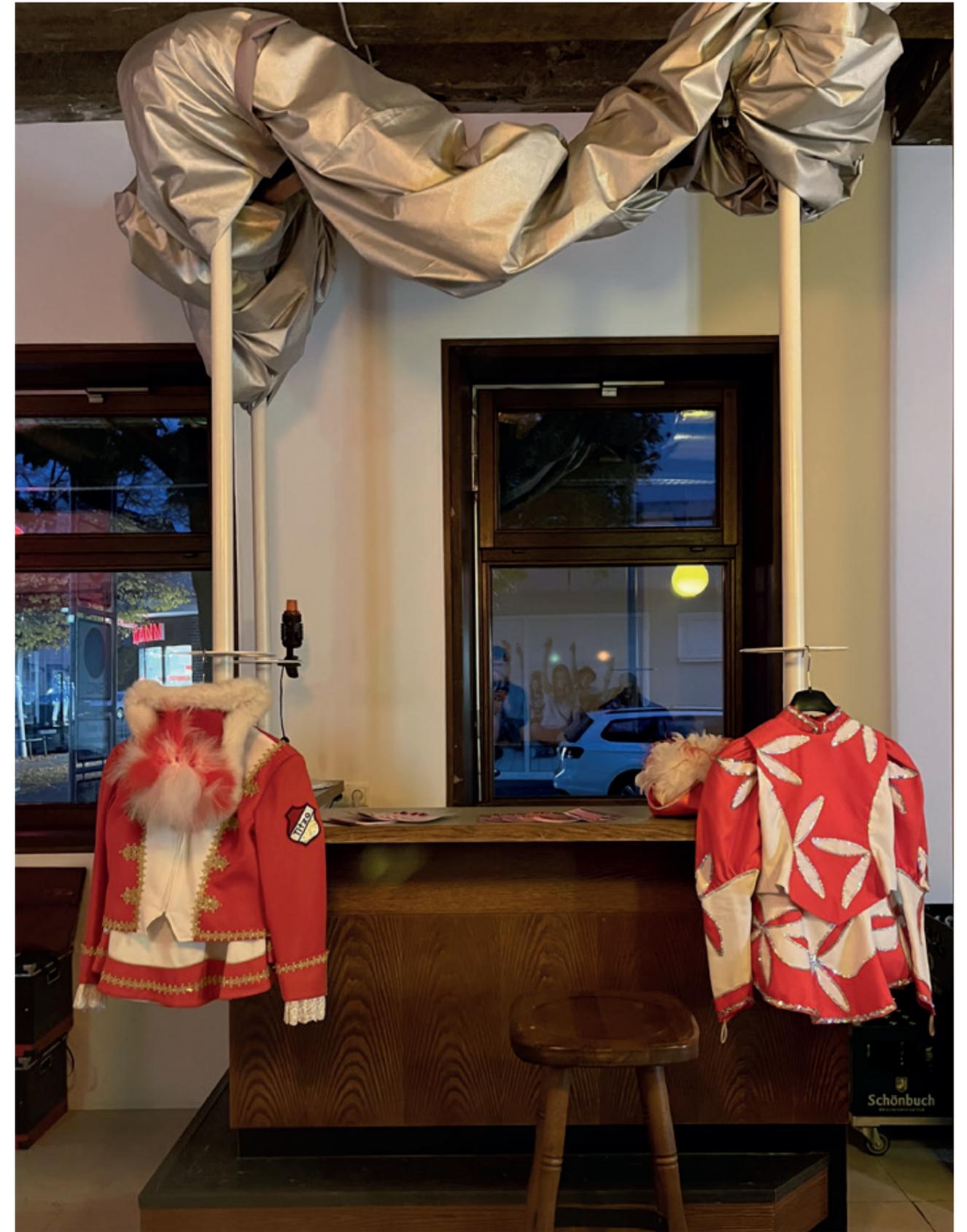
Mehl, Eier und etwas Sprudel in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel so lange verrühren, bis sich eine zähe, homogene Masse gebildet hat, die sich mit dem Kochlöffel langziehen lässt. Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit die Zwiebeln in Sonnenblumenöl unter Rühren auf niedriger bis mittlerer Hitze rösten. Sobald sie beginnen goldbraun zu werden, den Zucker hinzugeben und so lange weiter braten, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Beiseite stellen.

Den Endiviensalat vorbereiten: für das Dressing alle Zutaten in einem hohen Gefäß so lange verrühren, bis sich die Flocken vom Erdnussmus aufgelöst haben. Es kann auch mit einem Pürierstab nachgeholfen werden.

Nun werden die Spätzle gekocht. Hierzu in einem großen Topf Salzwasser sprudelnd aufkochen. Für das Formen der Spätzle kann eine Spätzlepresse oder ein Spätzlebrett verwendet werden.

In der Arche haben wir sie direkt aus der Schüssel in den Topf geschnitten. In einer Auflaufform abwechselnd Spätzle, geriebenen Käse und Röstzwiebeln schichten. Sofort mit Endiviensalat und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer servieren.



Historische Kostüme aus dem Fundus des Titzo e.V.





14.10. / Übergabe mit Cidre

Feierliche Übergabe an die Vereine
 20 Uhr: Cidreverkostung
 Cremige Kartoffelsuppe

400 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
 1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
 2 Stangen Porree, in halben Ringe
 350 g Karotten, geschält und gewürfelt
 3 EL Butter
 1 große Zwiebel, geschält und gewürfelt
 4 Zehen Knoblauch, geschält und gehackt
 1 großes Stück Ingwer, geschält und gehackt
 Majoran, Thymian, frische, gehackte Petersilie
 350 ml Weisswein
 250 g Saure Sahne
 Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Butter braten, bis alles goldgelb wird. Das geputzte Gemüse dazu, ebenso wie Majoran und Thymian und mit dem Weisswein ablöschen. Bis zur Gemüsegrenze mit Wasser auffüllen und etwa 30 Minuten bedeckt köcheln lassen. Wenn das Gemüse weich ist, die gehackte Petersilie und die Saure Sahne dazugeben und pürieren. Den Schnittlauch unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach belieben mehr Flüssigkeit hinzugeben. Dazu passt gebuttertes Roggenbrot.





Beteiligte und Wünsche

Titze e.V. 330 Mitglieder
 Eigentümer*in / Verein:

Karnevals-kostüme
 Bezeichnung des Objekts:

1966 gegründet von ev. Pfarrer
Schuldirektor
 Zeitliche Einordnung: 1967 erste Prunkzug

Titze wie vor eh. Stadt
 Funktion: ↳ Abkürzung Titze

Anmerkungen:
Bewusstseinsnetz die Stadthalle
Regenwald + 5 Gärten
95% Mädchen
Redes / Salto
Cardetanzsport

ARCHE DITZINGEN



Steht für was im Verein?
 Blick zurück / Blick nach vorne?
Karnevalistischer Tanzsport

Gleims Hexen
 Eigentümer*in / Verein:

Bezeichnung des Objekts:

Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:

ARCHE DITZINGEN



Steht für was im Verein?
 Blick zurück / Blick nach vorne?

ARCHE DITZINGEN

Bürgerstiftung Ditzingen

Eigentümer*in / Verein:

Bürgerparaschwein

Bezeichnung des Objekts:

ca 2009

Zeitliche Einordnung:

Geld sammeln bei Veranstaltungen

Funktion:

Anmerkungen:

Die Bürgerstiftung engagiert sich durch Zeitpenden, Geldspenden und Projektarbeit

Steht für was im Verein?

Blick zurück / Blick nach vorne?

↙
Seit 15 Jahre (2007) gibt es die Bürgerstiftung

↘
Nur mit dem gesammelten Geld kann etwas angeobert werden



ARCHE DITZINGEN

Erig anders

Eigentümer*in / Verein:

Bezeichnung des Objekts:

gegründet 2018 Kultur Region Stuttgart

Zeitliche Einordnung:

beschäftigt sich mit Friedhofskultur

Funktion: keine Funktion der Trauer (Nepotiker)

Anmerkungen:

Projekt wurde gemeinsam mit ein Steinmetz und der Künstlerin Marie Jander entwickelt. Das Projekt wurde von einer Gruppe Ditzinger, Weiler-gepürt. Es entstand die Idee der Erinnerung - ein Friedhof ab für die Abenden

Steht für was im Verein?

Blick zurück / Blick nach vorne?

Steinmetz Stefan Madhus

ARCHE DITZINGEN

Obst- und Gartenbauverein

Eigentümer*in / Verein:

altes Vereinsbuch mit Protokollen

Bezeichnung des Objekts:

ab 1927 bis ca 1970

Zeitliche Einordnung:

Mitglieder von Vereinsleben

Funktion:

Anmerkungen:

lokale Ernte / lokaler Verband
Neue Konkurrenz zum polnischen Markt

Steht für was im Verein?

Blick zurück / Blick nach vorne?

↙
Obst was mehr wert / hatte Relevanz

↘
Thema ist relevant
↓
Familien gemacht werden gemacht

ARCHE DITZINGEN

Schachclub

Eigentümer*in / Verein:

Schachbett

Bezeichnung des Objekts:

seit 1962

Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:

Steht für was im Verein?

Blick zurück / Blick nach vorne?

16 Aktive
24 im Verein

ARCHE DITZINGEN

Tipp-Kick-Club

Eigentümer*in / Verein:

Bezeichnung des Objekts:

Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

ARCHE DITZINGEN

Liederkreis Ditzingen Chor

Eigentümer*in / Verein:

Plakate

Bezeichnung des Objekts:

2022 / Verein seit 1854

Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

Skiclub Ditzingen

Eigentümer*in / Verein:

Slatrunne / Holzski / Paket blanko

Bezeichnung des Objekts:

seit 1978

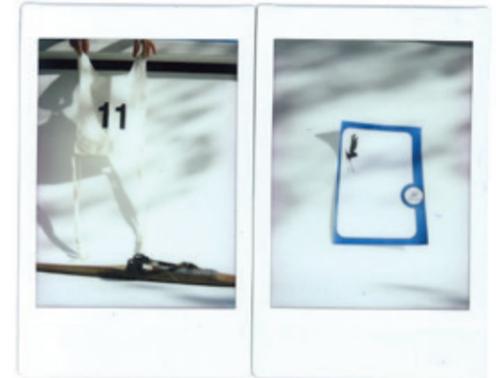
Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:

Ski Board Bike Fun

ARCHE DITZINGEN



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

ARCHE DITZINGEN

Handharmonia-Club 1932 Ditzingen

Eigentümer*in / Verein:

Trommel + Horn

Bezeichnung des Objekts:

Zeitliche Einordnung:

Funktion:

Anmerkungen:



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

ARCHE DITZINGEN

Schwäbischer Albverein

Eigentümer*in / Verein:

Prospekte / Wanderkarte / Fotos

Bezeichnung des Objekts:

2021 Verein 1896-2021

Zeitliche Einordnung:

Information über den Verein

Funktion:

Anmerkungen:

Nachwuchsmangel,
"Seniorengruppe"
Nahschutz
wandern



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

← lange Tradition
→ mehr Familien-
gruppen
gegründet

ARCHE DITZINGEN

BUND seit 1985 in Ditzingen

Eigentümer*in / Verein:

Anstellungsplakate

Bezeichnung des Objekts:

aus den achtzigern

Zeitliche Einordnung:

z.B. Folie über die Stadt Berchtesgaden
Funktion / Zukunft Veranstaltung
v.a. mit Bibern

Funktion:

Anmerkungen:

Die Themen der Ausstellungen
sind heute (leider) immer noch
aktuell - wie Gift im Kinderzimmer
Hilf steht mit Biber Pessar -
Rolle aller Vereine - Nachwuchs-
Leute mitziehen, die Werk machen.
Gewässeruntersuchung mit der Unterpfalz (Seidenbach)



Steht für was im Verein?
Blick zurück / Blick nach vorne?

← seit 1975
- große
Umweltthemen
→ gemeinsam
mit Fridays
for Future

HOA Blog

Rapper: - Omar
- Ali

DJ: - Nadja
- Ahmad

Ditzinger

- Stadtwerke: Problematischer Umgang
- Bürgergesprächstunde an „neutralen“ Ort
- ~~Interesse~~ Interesse der Fahrradfahrer vertreten: Keine Praktikabilität! ^{Bahnhof!} ^{Überdachung!}

~~Wart~~ Aufnahme studio

- Jugendhaus für Ältere plus Randbereich
- Alle sollen sich wohlfühlen
- Ältere, Jugendliche¹⁷⁸
- Polizeigewalt

Was muss ein Raum für Vereine können?

- Besprechungen
- Vorstandssitzung
- gemeinsame Vereins treffen?
Themens abende
- Schaulfenster
- introvertiert / extrovertiert
(alles kann, nicht muß)
- Buchungssystem
-



Die Arche Ditzingen wurde gebaut von:
**Maik Ronz, Maike Fraas, Vincent Dino Zimmer, Kurt Fraas,
 Veronica Andres, Larissa Peters, Donata Koschel**

TWIMC ist eine Gruppe von Planer*innen und Gestalter*innen aus den Bereichen Architektur, Design, Kunst, Kulturwissenschaften und Stadtforschung. Gemeinsam entwickeln wir Beteiligungsformate und Instrumente zur Lebenswelt- und Wohnumfeldgestaltung. Eigeninitiativ oder im Auftrag kreieren wir soziale Räume und Situationen, die eine Grundlage für weitere Planung schaffen. Mit unserem partizipativen Gestaltungsansatz möchten wir dazu beitragen, dass Menschen die Verhältnisse, in denen sie leben, verstehen und als kollektiv und demokratisch gestaltet und veränderbar begreifen. Sowohl für eine tiefgreifende Auseinandersetzung mit der Gegenwart als auch mit Blick auf unsere Erwartungen an die Zukunft sehen wir Partizipation nicht nur als ein probates Mittel, sondern als dringend notwendige Praxis.

Unsere Praxis ist prozessorientiert und ergebnisoffen. Sie kann in konkreten Objekten, Interventionen, Ausstellungsprojekten, in Publikationen oder im Diskurs münden und richtet sich an alle, die es angeht – „To Whom It May Concern“.

hallo@twimc.info
<http://twimc.info>

© TWIMC 2022