

„THE FANS STRIKE BACK“ Große „Star Wars“-Ausstellung

WIEN. Nach London, Paris und New York zeigen der Produzent Christoph Rahofer (EMS Entertainment, LLC) und die Veranstalter Peter Hosek (CreARTive Exhibitions GmbH) und Florian Dittrich (roadmap entertainment GmbH) „The Fans Strike Back“ jetzt in Wien.

Die von Fans für Fans kuratierte Ausstellung in der Wiener Stadthalle präsentiert bis 11. Februar 2024 mehr als 1.000 einzigartige Sammelobjekte rund um die ikonische Blockbuster-Reihe – darunter lebensgroße Figuren, mehr als 50 Skulpturen, Fotos, Poster und Kostüme.

Mit VR-Experience

Die kosmische Szenografie wird in einem eigens gestalteten, immersiven Raum hautnah erlebbar. Neben den Ausstellungsobjekten und der VR-Experience sorgen die Themen-Fotokabine und ein Fan-Shop dafür, dass ein Stück der Galaxis mit nach Hause genommen werden kann. (red)



© Adrian Almasan

Legendäre Saga

Die Ausstellung zeigt mehr als 1.000 Sammelobjekte rund um die Blockbuster-Serie.



© Tatarie Marie

Die Tatar-Köstlichkeiten gibt es jetzt auch als Take-away und mit Profi-Catering für Firmenfeiern und private Feste.

Noch mehr Genuss

Das Gastrokonzept Tatarie Marie feiert ein erfolgreiches erstes Jahr und erweitert sein kulinarisches Angebot.

WIEN. Seit einem Jahr sorgen Haubenkoch Dominik Stolzer, Gourmet-Werber Florian Mainx, Bio-Fleischer Hannes Hönegger und Gastro-Visionär Marco Simonis mit den kleinen feinen Köstlichkeiten der Tatarie Marie für Geschmackserlebnisse – und das nicht mehr nur in der Tatar Bar in der Wiener City.

Vor Kurzem wurde ein Pop-up-Store im 6. Stock des KaDeWe am Berliner Kurfürstendamm eröff-

net, in dem noch bis Ende Jänner 2024 neben den bekannten Tatar-Variationen – von Bio-Fleisch über Fisch bis zu vegan und süß – auch eine speziell für die Location kreierte Variante – Tatar à la Currywurst – serviert wird.

Take-away & Catering

Ebenfalls neu, aber zeitlich nicht begrenzt, sind Pick-up- und Lieferservices. Bestellt werden können die Tatar-Variationen in

hochwertigen und gut gekühlten Take-away-Boxen direkt vor Ort sowie telefonisch oder online über die Website.

Durch die exklusive Kooperation mit dem Cateringunternehmen von Marco Simonis wird zusätzlich auch ein Lieferservice für Firmenfeiern oder private Feste – inklusive mobiler Tatar-Bar, Getränke und Personal – angeboten. (red)

<https://www.tatariemarie.com>

Erste „Klima Biennale Wien“

Stadt Wien startet 2024 Kunst- und Ökologie-Event.

WIEN. Die Dringlichkeit der Klimakrise war Motivation für die Stadt Wien, ein neues Festival zu gründen: Die erste „Klima Biennale Wien“ findet von 5. April bis 14. Juli 2024 statt und wird quer durch die Stadt ein spartenübergreifendes, interaktives und niederschwelliges Programm bieten.

Claudius Schulze und Sithara Pathirana, die Leiter des Fes-

tivals: „Unsere Vision für die Klima Biennale ist es, mit den Mitteln der Kunst und der Kraft der transdisziplinären Vernetzung systemische, ganzheitliche Ansätze herauszuarbeiten, um das ökologische Gleichgewicht in Einklang mit Wirtschaft und Wohlstand zu bringen.“

Das detaillierte Programm wird im Jänner 2024 bekanntgegeben. (red)



© Mafalda Rakos