Big Business oder Ernährungs-souveränität

Das Recht auf Nahrung ist ein menschliches Grundrecht.
Jeder Mensch muss Zugang zu einer ausreichenden Menge gesunder, nahrhafter Lebensmittel haben, die es ermöglichen, ein Leben in menschlicher Würde zu führen.

Die mit der Patentierung einhergehende Monopolisierung der Verfügungs- und Verwertungsrechte von pflanzengenetischen Ressourcen in den Händen weniger international agierender Chemiefirmen zerstört die Grundlage der bäuerlichen Landwirtschaft, das Recht auf eigenes Saatgut.

Die Liberalisierung des Agrarsektors führt zur Zerstörung bäuerlicher Produktionsstrukturen und des sozialen Gefüges auf dem Land. Die geltenden „Spielregeln“ für den Weltagrarhandel wurden fast ausschließlich von den Industrieländern – vor allem EU und USA – festgelegt, die ihre Interessen rücksichtslos auf Kosten der armen ländlichen Bevölkerung durchsetzen.

Die Entscheidungen einiger weniger global agierender Konzerne der Agrar- und Lebensmittelindustrie haben mehr Einfluss darauf, was auf den Äckern wächst, als Klima und Agrarpolitik der Nationalstaaten.

Der Landraub nimmt weltweit gigantische Ausmaße an. Die boomende Fleischindustrie benötigt immer größere Flächen für den Anbau von Tierfutter. Getreide wird zu Kraftstoff verarbeitet.

Frauen bauen Lebensmittel an, halten Geflügel und Kleinvieh und sind in Entwicklungsländern für 60 bis 80 % der Nahrungsmittelproduktion verantwortlich.
Womit sollen sie kochen, wenn es kein Ackerland mehr gibt, auf dem sie Nahrung anbauen können?

Die nachhaltigen Entwicklungsziele der Agenda 2030

Rocio Comas

2015 wurden in drei Gipfeltreffen die Voraussetzungen geschaffen, den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen und mit nachhaltigen Entwicklungszielen globale Partnerschaften und universelles Wachstum zu fördern.[1]
Eine dieser internationalen Vereinbarungen ist die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung.[2] 17 Nachhaltigkeitsziele – Sustainable Development Goals, SDG's – mit 169 Planzielen und 226 Indikatoren sollen Wachstum fördern, Ungleichheiten verringern, alle Formen von Armut abschaffen und den Klimawandel bekämpfen.
Die Agenda 2030 folgt der UN-Charta und basiert auf den internationalen Menschenrechtsvereinbarungen, die der Schlüssel zum Erreichen nachhaltiger Entwicklung sind[3], wie es in der Präambel ausgedrückt ist: „Diese Agenda ist ein Aktionsplan für die Menschen, den Planeten und den Wohlstand. Sie will außerdem den universellen Frieden in größerer Freiheit festigen."
Die globalen Ziele berücksichtigen ökonomische, soziale und umweltpolitische Dimensionen und sind wie die Menschenrechte universell, unteilbar und bedingen sich gegenseitig.
Die SDGs basieren auf den Millennium Entwicklungszielen (MDGs) und sollen vervollständigen, was diese nicht geschafft haben.[4] Während die MDGs einige Planziele erreichten und die globale Diskussion über eine gemeinsame Verantwortung für die Entwicklung voranbrachten,[5] verweisen die SDGs mit ihrer universellen Agenda für alle auf die volle Umsetzung nachhaltiger Entwicklung. Im Unterschied zu den MDGs befassen sich die SDGs mit den Ursachen der Probleme des wirtschaftlichen Wachstums, sozialer Inklusion und des Umweltschutzes, ausgehend von menschenrechtlichen Prinzipien.[6]

Obwohl rechtlich nicht bindend, wird von den Mitgliedsstaaten erwartet, dass sie Richtlinien, Strategien und Programme zur Umsetzung der nachhaltigen Entwicklungsziele gemäß dem Völkerrecht implementieren. Sie stehen in der Verantwortung, in den nächsten 15 Jahren die Umsetzung der Agenda 2030 auf nationaler, regionaler und globaler Ebene zu kontrollieren und zu bewerten.[7]

Ziel 2: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.

„Unser Fortschritt lässt sich nicht daran ablesen, ob wir zum Reichtum derer beitragen, die viel haben, sondern daran, ob wir denjenigen genug geben, die über zu wenig verfügen."

Franklin D. Roosevelt

Eine der größten Herausforderungen ist es, fast 800 Millionen unterernährte Menschen mit Nahrung zu versorgen, während die Bevölkerung weiter wächst und mit einem Anstieg von 7,3 auf 9,5 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 gerechnet wird.[8] Die meisten Länder, die mit Unterernährung kämpfen, sehen sich Problemen wie Wachstumshemmung, Verkümmerung, Untergewicht, Mikronährstoffmangel oder Auszehrung, ebenso wie Übergewicht und Fettleibigkeit gegenüber, was teilweise innerhalb eines Landes, Haushalts oder sogar im Individuum gleichzeitig existieren kann.[9] Die Bedürfnisse zukünftiger Generationen zu beachten und das Ziel 2 bis 2030 zu erreichen, heißt auch, eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion zu fördern und die Effekte des Klimawandels einzugrenzen.

Die globale Zielsetzung will Armut und Hunger nicht nur verringern, sondern beseitigen. Um den Hunger zu beenden, müssen gehaltvolle Nahrungsmittel für Bedürftige bereitgestellt und Unterernährung bekämpft werden. Die Produktivität kleinerer Nahrungsmittelproduzenten, die Widerstandsfähigkeit von Systemen der Nahrungsmittelproduktion und die nachhaltige Nutzung biologisch vielfältiger Ressourcen müssen gefördert werden.

Die Vereinten Nationen haben eine Reihe spezifischer Planziele, ebenso wie Möglichkeiten zur Umsetzung und Erreichung des globalen Ziels beschlossen, um Hunger und Mangelernährung zu beenden (2.1 und 2.2), landwirtschaftliche Produktivität und die Einkommen kleinerer Nahrungsmittelproduzenten zu verdoppeln (2.3), nachhaltige Ernährungssysteme zu garantieren (2.4), landwirtschaftliche, genetische Vielfalt zu erhalten, den Zugang zu den Vorteilen daraus und deren gerechte Aufteilung zu gewährleisten (2.5), Investitionen (2.a), Handel (2.b) und funktionierende Märkte zu fördern (2.c).

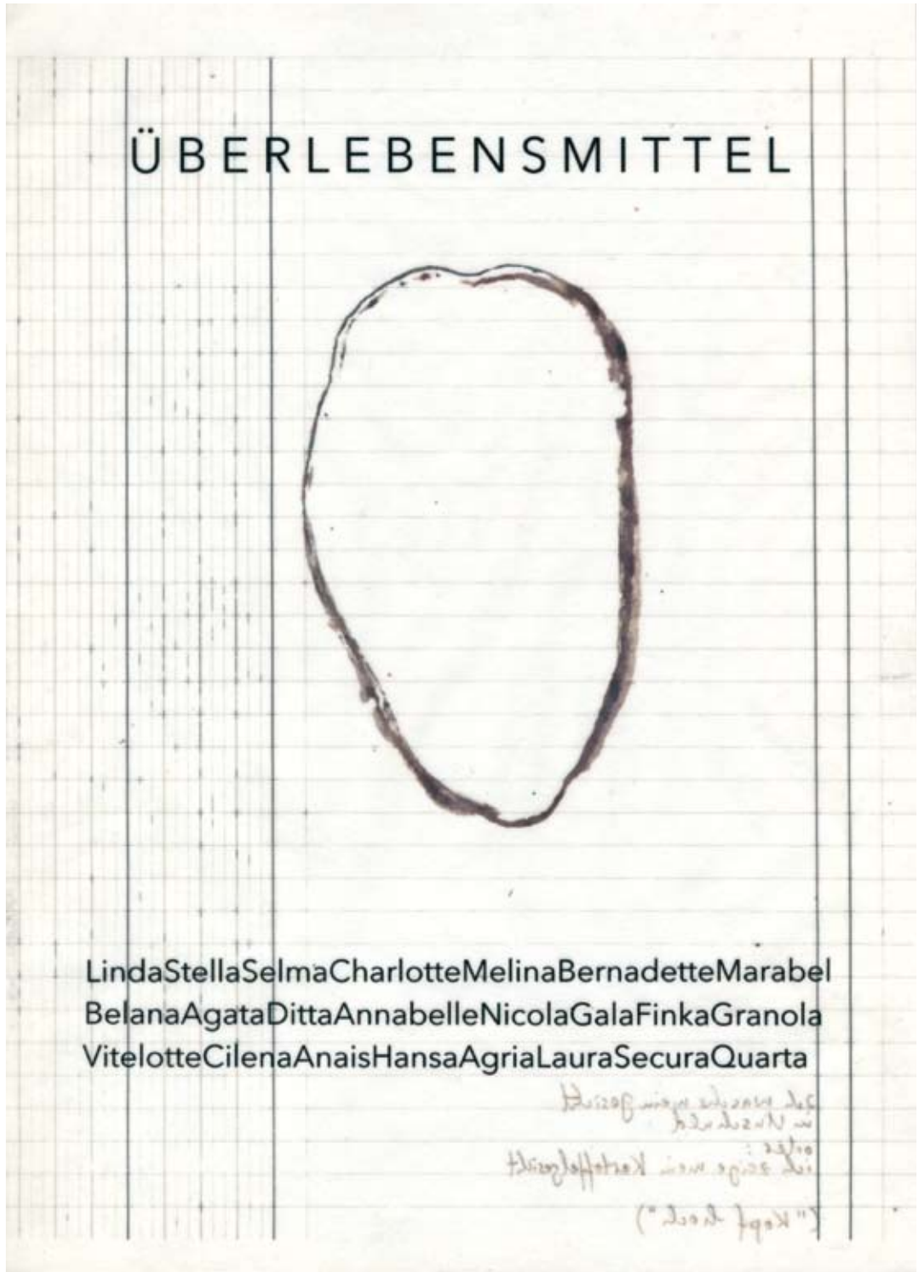
Ziel 2 folgt einer Reihe von Kernprinzipien, die auf dem Inhalt von Menschenrechtsstandards wie der allgemeinen Erklärung der Menschenrechte und anderen internationalen Menschenrechtsvereinbarungen basieren und diese reflektieren, darunter das Recht auf angemessene Nahrung und internationale Zusammenarbeit.

Das nachhaltige Entwicklungsziel 2 zu erreichen, heißt auch, sich anderen, damit verbundenen Zielen anzunähern. Diese zeigen die fundamentale Rolle von Landwirtschaft, Ernährungssicherheit und Ernährung in der Agenda 2030. Verbindungen bestehen zwischen dem Ziel 2 und dessen Planzielen und der Abschaffung von extremer Armut (Ziel 1); zur Reduktion von Todesfällen bei Müttern, Säuglingen und Unter-Fünfjährigen (Ziel 3), zur Schaffung gleicher Bildungschancen (Ziel 4) und zur Geschlechtergleichstellung (Ziel 5), nachhaltiger Bewirtschaftung, Reinigung und Zugang zu Wasser (Ziel 6), Versorgung mit bezahlbarer und verlässlicher Energie (Ziel 7), Zugang zu Wirtschaftsressourcen und Einkommen (Ziel 8 und 9), Konsum- und Produktionsmustern (Ziel 12), den optimalen Verhältnissen von Temperatur und Feuchtigkeit und einem geringen Aufkommen extremer klimatischer Vorkommnisse (Ziel 13), qualitativem und widerstandsfähigem Boden (Ziel 15) und politischer Stabilität (Ziel 16).[10]

Die Ursachen von globalem Hunger und Ernährungssicherheit erfordern eine integrative Herangehensweise zum Vorteil für alle Menschen wie für den Planeten. Landwirtschaft und Nahrungsmittelsysteme müssen sich verändern um eine inklusivere, nachhaltigere und widerstandsfähigere Gesellschaft zu erlangen. Die Agenda 2030 ruft die Zivilbevölkerungen, private Unternehmen, Regierungen und die Vereinten Nationen noch einmal zum Handeln auf und erinnert daran, Niemanden zurückzulassen.

Empfehlungen des Berichts der Vereinten Nationen, wie das international beschlossene Ziel, nachhaltiger Landwirtschaft, Ernährungssicherheit und besserer Ernährung erreicht werden kann:

a) Implementierung von Richtlinien und Maßnahmen sozialer Sicherheit, die den Zugang zu Nahrung und Ernährungssicherheit gewährleisten.
b) Verbesserung der Ernährung durch die Nutzung von Lebensmittelversorgungsketten und biologischen Grundnahrungsmitteln.
c) Vermehrtes Handeln gegen Hunger und Mangelernährung bei armen Menschen in urbanen Gegenden.
d) Einbeziehen der Ernährung und Fördern von gesundem Essverhalten in nationalen Ernährungs- und Landwirtschaftsrichtlinien und Investitionsplänen.
e) Ausweitung von Bemühungen, die Zahl der Mütter zu erhöhen, die bis zum sechsten Lebensmonat ausschließlich stillen.
f) Ermöglichen der Beteiligung und des inklusiven Dialogs über Richtlinien und Programme für Ernährung, Landwirtschaft und städtische Entwicklung, im Besonderen mit Partnern, die in der Lage sind eine Umgebung zu schaffen, die multisektorale Ansätze und effektives Wachstum ermöglicht.
g) Verbesserter Zugang für Kleinbauern – besonders Frauen, junge Menschen, indigene Völker, und Menschen, die besonders schutzbedürftig sind – zu Krediten und anderen finanziellen Hilfen, zu Märkten, gesichertem Landbesitz, Training, Wissen und bezahlbaren Technologien.
h) Stärken der Besitzrechte von Frauen und ihrer Repräsentation in formellen und informellen Institutionen, die sich mit Besitzrecht beschäftigen.
i) Integrierte Bewirtschaftung von Boden und Wasserressourcen.
j) Stärken von kleineren Fischergemeinschaften, damit sie an Entscheidungsprozessen teilnehmen und Verantwortung für das nachhaltige Nutzen von Fischereiressourcen übernehmen.
k) Reduzieren von Nahrungsmittelverlust und -verschwendung um effektiv nachhaltigere Nahrungsmittelsysteme zu unterstützen.
l) Respektieren der Rechte indigener Völker und Anerkennen der Rolle von traditionellem Wissen und traditionellen Saatverfahren.
m) Vermehrte öffentliche und private Investitionen in nachhaltige Landwirtschaft, Bodenbewirtschaftung und ländliche Entwicklung, um lokale Kleinbauern zu unterstützen.
n) Verbesserung der Funktionalität von Märkten und Handelssystemen.
o) Sicherstellen der Sammlung von nach Geschlecht aufgeschlüsselten Daten und der Zusammenstellung von geschlechtsabhängigen Statistiken anhand eines breiten Spektrums an Nahrungs- und Ernährungsindikatoren.



Aus einer Serie von Zeichnungen und Kartoffeldrucken von Mara Loytved-Hardegg, 1989

UN-Entwicklungsziel No. 2
„Zero Hunger“ ausreichende Ernährung ist ein Menschenrecht

Claudia Lohrenscheit

Ein erwachsener Mensch kann durchschnittlich 3 Min. überleben ohne zu atmen, 3 Tage ohne zu trinken und 3 Wochen ohne zu essen. Dass eine ausreichende Ernährung zu den grundlegenden Menschenrechten zählt und absolute Priorität genießen muss, sollte daher „eigentlich“ gar keine Frage sein. Nahrung, Ernährung und Essen sind nicht nur lebensnotwendig, sondern gleichzeitig soziale Handlungen, d.h. zusammen kochen und essen stiftet u.a. Gemeinschaft und Zugehörigkeit. Nahrung liefert die Lebensenergie des Menschen[1] und wird von einer Vielfalt an Lebensmitteln, Produktionsweisen und Ernährungsgewohnheiten geprägt.

Das Menschenrecht auf Nahrung[2] gehört seit der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte von 1948 zu den anerkannten internationalen Menschenrechten. Das verbindliche internationale Rechtsdokument ist der UN-Sozialpakt, wo es in Art. 11 (1) heißt, die Staaten erkennen an

„das Recht eines jeden auf einen angemessenen Lebensstandard für sich und seine Familie, einschließlich ausreichender Ernährung, Bekleidung und Unterbringung, sowie auf eine stetige Verbesserung der Lebensbedingungen“.

Und weiter heißt es in Absatz 2; Art. 11, dass die Staaten das grundlegende Recht jedes Menschen anerkennen, vor Hunger und Mangelernährung geschützt zu sein, und hierfür durch internationale Zusammenarbeit die erforderlichen Bedingungen schaffen wollen:

a) „zur Verbesserung der Methoden der Erzeugung, Haltbarmachung und Verteilung von Nahrungsmitteln durch volle Nutzung der technischen und wissenschaftlichen Erkenntnisse, durch Verbreitung der ernährungswissenschaftlichen Grundsätze sowie durch die Entwicklung oder Reform landwirtschaftlicher Systeme mit dem Ziel einer möglichst wirksamen Erschließung und Nutzung der natürlichen Hilfsquellen;

b) zur Sicherung einer dem Bedarf entsprechenden gerechten Verteilung der Nahrungsmittelvorräte der Welt (…).“[3]

Neben den verbindlichen Rechtsnormen durch den Sozialpakt hat die UN sowohl spezielle Institutionen (wie die Welternährungsgipfel, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO und das Welt-Ernährungsprogramm WFP), als auch die Stelle eine*r Sonderberichterstatter*in zum Recht auf Nahrung geschaffen.

Jean Ziegler, der dieses Amt von 2000-2008 innehatte, ist einer der weltweit prominentesten Vertreter*innen, die für das Recht auf Nahrung und gegen den Hunger streiten. Er wird nicht müde zu betonen, dass Hunger eine Menschenrechtsverletzung ist, die absolut und sofort vermeidbar wäre. Die ZEIT, die mit ihm nach Ende seiner Amtszeit ein Interview führte, fragte ihn danach, was ihn antreibe. Zieglers Antwort: „Der Zorn. Die Wahrnehmung von Unvernunft, unnötigen Leids. Regelmäßig bin ich in São Luís, Brasilien. Dort gibt es ein staatlich betriebenes Haus, in dem Straßenkinder einmal am Tag eine Mahlzeit kriegen. Man sperrt sie dabei ein, damit sie ihr Essen nicht draußen mit ihren Geschwistern teilen, sondern selbst genug bekommen. Man treibt ihnen die Menschlichkeit aus, damit sie überleben.“[4]

Wie aber sieht die Realität aus?

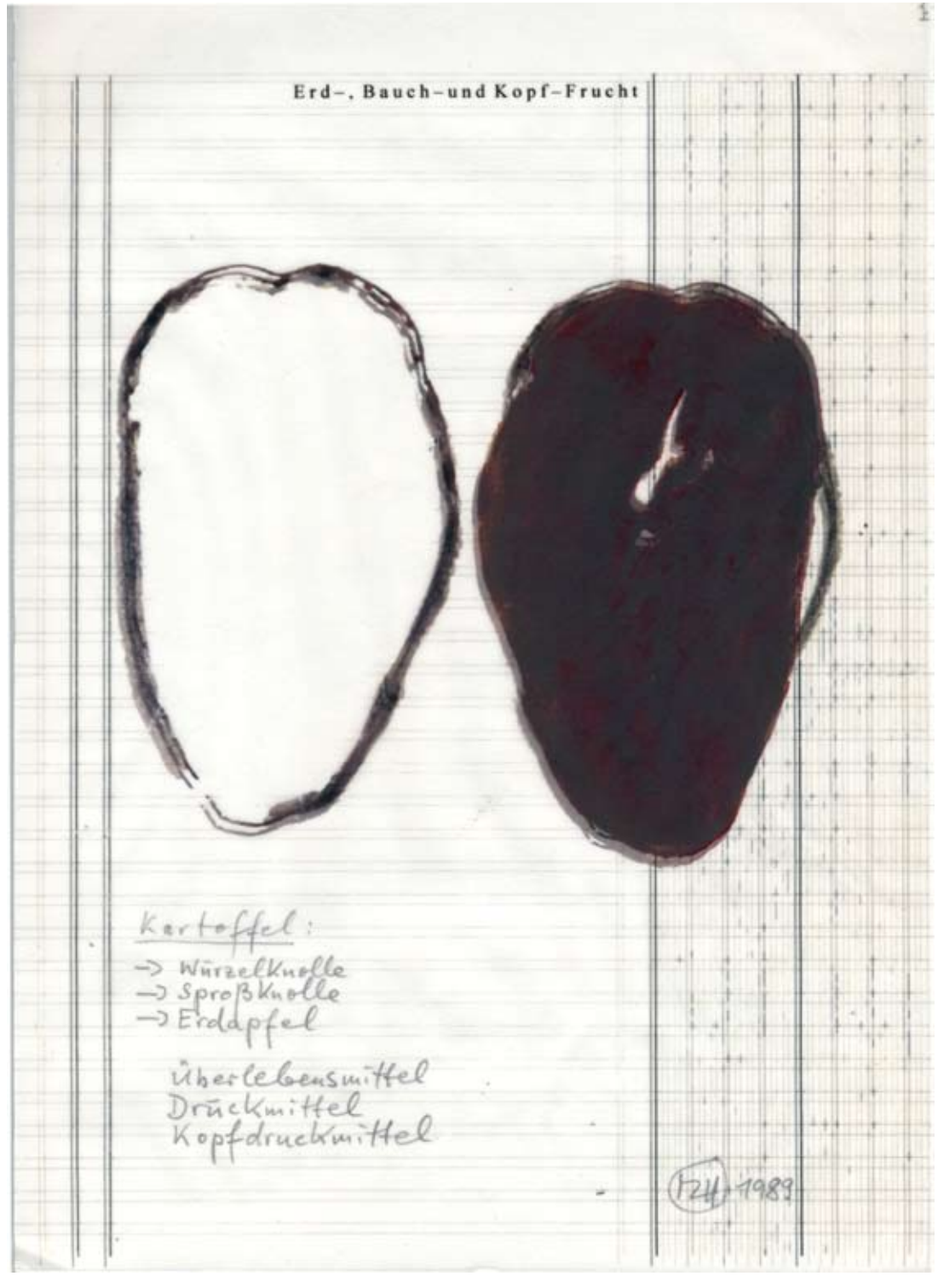
Formen und Folgen von Unterernährung und Hunger

Ziegler trägt in seinen Berichten an die UN sowie etlichen weiteren Publikationen die Fakten immer wieder zusammen.[5] Der Hunger ist mit Abstand der Hauptgrund für Tod und Verlust auf unserem Planeten – nicht Krieg, nicht Terrorismus, nicht Katastrophen: Jährlich sterben etwa 18 Millionen Menschen durch Hunger und Unterernährung. Zwar hat sich in den vergangenen 40 Jahren die Zahl der Menschen, die dauerhaft hungern, stetig verringert. Doch werden zu den Erwachsenen auch noch Kinder gezählt, leben zwischen 800 Millionen und 1 Mrd. Menschen auf der Welt, die unterernährt sind. In 52 Ländern der Erde ist die Hungersituation ernst oder sehr ernst. Afrika ist der Kontinent mit dem höchsten Anteil an Hungernden in Bezug auf die Gesamtbevölkerung. Jedes vierte Kind weltweit ist aufgrund chronischer Unterernährung im Wachstum verzögert und fast die Hälfte aller Todesfälle unter Kindern bis fünf Jahre lasse sich auf Mangelernährung zurückführen.[6]

Agenda 2030: ZERO HUNGER!

Die Tatsache, dass ein Siebtel der Weltbevölkerung an Hunger und Mangelernährung leidet, ist Ausdruck einer andauernden (vermeidbaren) Katastrophe. Ernährungsexpert*innen weltweit sind sich aber einig, dass unser Planet problemlos alle Menschen ausreichend ernähren könnte. Die Rolle der Vereinten Nationen als Vermittlerin und Agentin für den Kampf gegen Hunger ist daher heute wichtiger denn je. Mit dem Recht auf Nahrung im Sozialpakt und ihrem globalen Ziel No.2, einem der insgesamt 17 Ziele für nachhaltige globale Entwicklung bis zum Jahr 2030 ruft sie alle Mitgliedsstaaten dazu auf, jetzt aktiv zu werden – vor allem in der ländlichen Entwicklung. Hierzu gehört auch, dass die reichen Nationen anerkennen, dass sie von einem globalen Armutsgefälle profitieren, das über Jahrhunderte gewachsen ist und aufrecht erhalten wird, und dessen Kosten und bittere Konsequenzen sie „externalisiert“ haben, wie es der Soziologe Stephan Lessenich jüngst pointiert formuliert hat.[7]
Weltweit wächst diese Erkenntnis sowie auch politische und soziale Bewegungen, die sich für alternative Formen des Wirtschaftens, des Konsums und der nachhaltigen Nutzung natürlicher Ressourcen einsetzen, und diese zum Teil erfolgreich erproben.

Mit dem Recht auf Nahrung und der Globalen Agenda 2030 der UN wurde eine international anerkannte Grundlage geschaffen, mit der Politik und Medien, (Aus-) Bildung und Studium bis in den Alltag hinein (und auf den eigenen Esstisch) Lobbyarbeit für gute Ernährung und gegen den Hunger voranbringen können.



Weiblichkeit und Ernährung. Frauen – in der Falle von Geschlechterstereotypen

Sandra Joseph

Frauen, die in Armut leben, bekommen keinen Zugang zu entscheidenden Ressourcen wie Kredit, Land und Erbschaften – das ist gemeint, wenn von der Feminisierung der Armut gesprochen wird. Ihre Arbeit bleibt unbelohnt und unerkannt. Ihre Gesundheitsversorgung und ihr Hunger sind selten Thema. Sie haben keinen ausreichenden Zugang zu Bildung und Unterstützungsleistungen und ihre Möglichkeiten der Mitentscheidung zuhause wie im Gemeinwesen sind minimal. Sie sind gefangen in einem Armutszirkel und haben keinen Zugang zu Ressourcen und Dienstleistungen, die ihre Situation verändern könnten.[1]

Es ist gut belegt, dass arme Frauen die meiste Zeit an Hunger leiden, und es gab Bemühungen auf gesetzlichen, politischen und institutionellen Wegen auf diese Situation eine Antwort zu finden. Wenn die Nahrungssicherheit für Frauen von rechtlicher Warte aus betrachtet wird, liegt hier eine zusätzliche, neue Dimension des Rechts auf Nahrung vor. Dass sie auch verantwortlich sind für die ausreichende Ernährung ihrer Kinder und der anderen Familienmitglieder stellt eine weitere schwere Last für die Frauen dar. Deshalb ist es wichtig beim Thema der Ernährung und Frauen die soziokulturelle und die Geschlechterrealität im Blick zu behalten.

Das Geschlechterverständnis von der Frau als der primären Ernährerin und Versorgerin ihrer Kinder und Familienmitglieder ist fest in der patriarchalen Ideologie verankert – so auch in der indischen Gesellschaft. Die Frau haftet dafür, dass die Familie zu essen bekommt. Die Ideologie von der Geschlechterungleichheit und den Geschlechterrollen, die festlegen was ein Mann tut und was eine Frau, die dafür ewig fortbestehenden Vorschriften, schön gefächert nach religiösen Ideologien und kulturellen Praktiken, haben dieses Gefühl der unbedingten Haftung in der Psyche der Frau verankert, so dass sie sich nutz- und machtlos fühlt.

Weiter ist wichtig, dass Frauen und Mädchen aus biologischen Gründen spezifische Ernährungsbedürfnisse haben. Junge Mädchen brauchen während der Pubertät, junge Mütter während der Schwangerschaft und in der Stillphase spezielle Ernährung, damit sie sich stark und gesund fühlen können. Das muss als eine ganz grundlegende Anforderung an den Wohlstand und das Wirtschaftswachstum einer Nation wahrgenommen werden.

Dass der indirekte Beitrag der Frauen zum Wirtschaftswachstum durch ihre Reproduktions- und Hausarbeit nicht anerkannt wird, gehört sicher zu den Hauptursachen dafür, dass Frauen und ihre Familien immer ärmer und hungriger allein gelassen werden. Die unbezahlte Arbeit zuhause bei der Erziehung der Kinder, der Betreuung der Kranken und Alten, dem Weiden des Viehs, dem Heranschaffen von Futter, Brennstoff und Wasser war schon immer ein Hauptstreitpunkt in der Auseinandersetzung um die Anerkennung der Arbeit von Frauen.

Fast 40 Prozent der unterernährten Weltbevölkerung leben in Indien.[2] Mit einem Drittel fehlernährter Kinder, einem Drittel unterernährter Frauen, jeder zweiten Frau anämisch, macht Indiens Bevölkerungswachstum nicht gerade einen guten Eindruck. Werden noch Sozialindikatoren dazu genommen, die sich vor allem auf den Ernährungsstatus von Frauen beziehen wie niedriges Geburtsgewicht der Neugeborenen, Müttersterblichkeit und mütterliche Erkrankungsrate, dann hat Indien schlechte Karten.

Nach Daten der Bevölkerungsstatistik (SRS) von 2011 bis 2013 hat Indien eine Müttersterblichkeit von 167 auf 1000.000 Geburten gegenüber 14 in hoch entwickelten Ländern.[3] Die Müttersterblichkeit ist ein wichtiger Indikator für die Gesundheit und den Ernährungszustand der Frauen und spielt deshalb in den „Sustainable Development Goals“ (SDGs) eine zentrale Rolle. Die reproduktive Gesundheit der Frauen und ihre Nahrungssicherheit erfahren allerdings in Indien wenig Aufmerksamkeit, wenn es um öffentliche Ausgaben oder um soziale Wahrnehmung geht.

Indien zählt schon lange zu den Ländern mit den niedrigsten öffentlichen Ausgaben im sozialen Sektor – nicht nur im Vergleich mit den OECD Ländern, sondern auch mit den südasiatischen Nachbarländern. Bei den Zahlen für Unterernährung sieht Indien schlechter aus als viele Länder in der Sub-Sahara-Zone Afrikas.[4]

Diese Studien und Ergebnisse zur Gesundheit von Müttern und Kindern geben einen ersten Eindruck vom Stand der Nahrungs- und Ernährungssicherheit von Frauen, bekannt ist jedoch auch, dass es daneben einen absoluten Mangel an sozialer Sicherheit für junge Witwen, wohnungslose Frauen, für Frauen, deren Männer vermisst sind oder als Terroristen bezeichnet wurden, für unverheiratete Mütter, verlassene Frauen,

getrennt lebende oder geschiedene Frauen, unverheiratete Frauen, behinderte oder psychisch kranke Frauen gibt, die zweifellos am meisten gefährdet sind, wenn es um Nahrung und Ernährung geht.[5]

Strategische Interventionen für Soziale Arbeit:

1. Die globale Agenda für Soziale Arbeit und Soziale Entwicklung hat darauf aufmerksam gemacht, dass die volle Breite der Menschenrechte nur für eine Minderheit der Weltbevölkerung erreichbar ist. Die ungerechten und wenig gesteuerten Wirtschaftssysteme, die von undurchsichtigen Marktkräften angetrieben werden, die Arbeitsbedingungen, die selten mit den internationalen Standards übereinstimmen, und die fehlende soziale Verantwortung haben die Gesundheit und das Wohlbefinden von Völkern und Gemeinden beschädigt und damit Armut und wachsende Ungleichheit geschaffen. Deshalb müssen Sozialarbeiter*innen darauf achten, dass sie auf eine Ermächtigung (empowerment) der Frauen im Bereich von Nahrung und Nahrungssicherheit hinarbeiten.

2. Der erste Schritt eine „befähigende Umgebung“ für Frauen zu schaffen ist, die geschlechtsspezifischen Vorurteile gegenüber der Arbeit von Frauen aufzubrechen und sich von der Vorstellung zu verabschieden, dass die Versorgung der Familie alleine das „Vorrecht“ der Frauen sei. Für Frauen ein unterstützendes Umfeld zu schaffen wurde schon 2001 in den Empfehlungen Indiens „Politik für das Empowerment von Frauen“ betont. Dort wird beschrieben, in welchen verschiedenen Formen sich die Geschlechterungleichheit zeigt. Am offensichtlichsten ist der in den letzten Jahrzehnten beständig abnehmende Frauenanteil an der Bevölkerung. Soziale Stereotype und Gewalt im häuslichen und öffentlichen Raum sind andere Formen. Die Diskriminierung von kleinen Mädchen, heranwachsenden Mädchen und von Frauen besteht in Teilen des Landes fort.

3. In den meisten Entwicklungsländern bestehen die Herausforderungen vor allem in drei Altersphasen, der Geburts- und Kindheitsphase, in der Jugend und in der reproduktiven Phase. Für die Frauen ist es wichtig, dass in allen diesen Lebensphasen ihre Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden. Sie verdienen höchste Priorität.

4. Um der Benachteiligung von weiblichen Familienmitgliedern in der häuslichen Ernährung, gerade bei jungen Mädchen, schwangeren und stillenden Frauen entgegenzuwirken, müssen die Einstellungen und Denkweisen von Männern, aber auch von Frauen verändert werden. Der kulturell verankerte Glaube, dass Frauen

Extreme Armut und Ausgrenzung der Adivasi, der Urbevölkerung Indiens.

als letzte von den Resten essen, die Ehemann und Söhne übrig gelassen haben, lässt sich nicht so leicht erschüttern. Die Einstellung, dass ein Mädchen ja eines Tages die Familie verlässt und in eine neue wechselt und deshalb keine Bildung oder besondere Aufmerksamkeit brauche, verursacht bei Frauen gesundheitliche Beeinträchtigungen. Diese Frauen werden wiederum eine angegriffene Gesundheit weitergeben. Das bringt eine kranke Gesellschaft hervor. Auch Trinkwasser und hinreichende sanitäre Einrichtungen, die ja von der Infrastruktur abhängen, erfordern mehr Augenmerk. Das gilt besonders in ländlichen Gegenden, in den städtischen Slums für die Abwasserentsorgung, für ausreichende Toilettenanlagen in erreichbarer Nähe der Haushalte.

Wenn das Recht auf Nahrung als ein Recht auf die Würde des Menschen angesehen wird, dann muss das in viel stärkerem Maße für Frauen gelten. Die Regierungen und ihre Institutionen müssen den tief verwurzelten Zusammenhang zwischen Frauen und Ernährung verstehen lernen. Besonders wichtig sind dabei zwei Aspekte, die Verantwortung der Frauen für die Ernährung ihrer Familie und das grundsätzliche Recht, dass für Frauen aufgrund ihrer Physiologie spezifische Erfordernisse für die Ernährung bestehen.

„Hunger gab uns die Erlaubnis zu kämpfen“

Margrit Hugentobler

Besuch in Chilghat: Madhya Pradesh, Zentralindien. 150 Familien leben auf 750 ha Land, verteilt auf drei Dörfer, die sich einem Flusslauf entlang schmiegen. Das Land gehört den Familien, es ist ihr Land. Vorher landlos, besitzen sie nun dank Ekta Parishad einen verbrieften „land title“. Vor dem Dorfeingang schlagen zwei Männer ihre Trommeln zur Begrüßung. Hinter ihnen eine Gruppe von Frauen in einem Farbenmeer bunter Saris. Sie heißen uns willkommen mit den typisch indischen Begrüßungsküssen – Namaste – aneinandergelegten Handflächen und einer leichten Verbeugung. Einige der Frauen tragen kleine Schalen aus getrockneten Blättern, gefüllt mit Reis und gelbem Kurkumapulver, mit dem sie unsere Stirne als Willkommensgeste verzieren.

Im Dorfzentrum setzen wir uns jeweils zu viert auf Bettgestelle, für die ausländischen Besucherinnen im Halbkreis angeordnet. Neugierige Kinder und junge Männer betrachten uns, teils auf Baumästen kauernd, teils im Hintergrund sitzend. Vor uns, am Boden, die Frauen, teils mit Kleinkindern im Schoß. Die meisten haben ihren Sarischal leicht um den Kopf gelegt, ihre Gesichter unverhüllt. Einige junge Frauen bedecken ihr Gesicht mit dem Pallu des Sari, Schwiegertöchter dieser Gemeinschaft, die sich noch nicht die selbstbewusste, direkte Kommunikationsweise der Frauenaktivistinnen im Dorf angeeignet haben. In der Mitte der Gruppe sitzt eine Frau mit einer kleinen Goldblume in der Nase, in einen orangefarbigen Sari mit gelben Blumen gehüllt. Sie braucht keine Ermutigung, um ihre Geschichte zu erzählen. „Wir kamen hierher und begannen, die kleinen Bäume zu fällen. Dann kam natürlich die Waldbehörde und fragte, woher wir die Erlaubnis hätten, dies zu tun. Unser Hunger gab uns die Erlaubnis, sagten wir. Die Polizei war bald vor Ort, verhaftete unsere Männer und nahm sie mit zur Polizeistation. Wir Frauen folgten, stellten uns vor dem Gebäude auf und riefen: Wir werden nicht weichen, bis ihr unsere Männer freilasst. Sie ließen sie frei.

Dann besuchte uns die Waldbehörde wiederum und fragte: Wer gab euch die Erlaubnis, euch auf diesem Land niederzulassen. Unser Hunger, sagten

Ekta Parishad Aktivistin Shardha am „Janadesh“. Foto: Barbara Schnetzler

wir einmal mehr. Dann fragten sie, zu uns Frauen gewandt: Wer ist eure Führerin? Ich sagte: Wir sind 500 Führerinnen. Verhaftet uns alle. Aber ihr braucht 52 Lastwagen, um uns mitzunehmen, einschließlich der Mäuse in unseren Feldern.

Auf diesen Feldern wuchs ein Busch, er heißt Babur. Er ist voller Dornen und sehr hart abzuschneiden. Ich glaube, sie pflanzten ihn, um die landlosen Menschen abzuschrecken. Wir werden das Land bearbeiten, auch wenn sie unsere Männer wieder ins Gefängnis stecken, sagten wir der Polizei. Es ist sehr harte Arbeit, aber wir haben es geschafft. Wir pflanzten Mango Bäume.“

Ekta Parishad! – Der Kampf um den Zugang zu Lebensgrundlagen im ländlichen Indien

Nicht umsonst steht die Forderung „jal, jungle, jameen“ – Wasser, Wald, Land – im Zentrum der Arbeit der

Ekta Parishad. Diese drei zentralen Ressourcen bilden die Lebensgrundlage für die viele Millionen umfassende ländliche Bevölkerung Indiens. Ekta Parishad – gemeinsamer Bund – ist eine auf gandhischen Prinzipien der gewaltlosen Mobilisierung gründende „Graswurzel-Landrechtsbewegung. Ekta Parishad wurde vor rund 25 Jahren vom Menschenrechtsaktivisten Rajagopal P.V. gegründet. Es ist ein loses Netzwerk von mehr als 10.000 zivilgesellschaftlichen Basisorganisationen, die sich in 11 Bundesstaaten für das Recht auf Land und Lebensgrundlagen marginalisierter, ärmster ländlicher Bevölkerungsgruppen einsetzen. Es sind dies vor allem Dalits (ehemals Unberührbare), traditionelle Stammesvölker (Adivasi), aber auch nomadische Gemeinschaften, Tagelöhner sowie kleine Bauern.
Ekta Parishad gründet auf der Überlegung, dass die lokale Gemeinschaft, das Dorf, der Ort ist, um die Samen der Gemeinschaftlichkeit und der Gewaltlosigkeit zu pflanzen und zu hegen. Das Dorf bildet die Grundlage für soziale, politische und wirtschaftliche Veränderung. Die für den Zugang zu Land und damit den Lebensalltag der Dorfbevölkerung wichtigsten Aktionen finden auf der lokalen Ebene statt, wie die Geschichte der Frauen in Chilghat exemplarisch zeigt. Unendlich viele solcher Geschichten gäbe es zu erzählen. Sehr oft sind Frauen die treibende Kraft der Mobilisierung und des Widerstandes. In vielen Dörfern gibt es Frauenselbsthilfegruppen, die gemeinsam mit kleinen regelmäßigen Beiträgen einen Spartopf aufbauen, der für besondere Anlässe angezapft werden kann. Diese Gruppen fördern auch den Austausch und die Solidarität der Frauen und stärken ihre ökonomische Basis den Männern gegenüber. Vielen Frauen bleibt wenig anderes übrig als die Verantwortung für das Überleben der Familie zu übernehmen, da Alkoholismus bei Männern im ländlichen Indien stark verbreitet ist. Nicht wenige Frauen erzählen davon, wie sie gemeinsam die Schnapshändler aus dem Dorf vertrieben, um ihren Männern den Zugang zu Alkohol zu erschweren.

So wichtig lokale Aktionen sind, auch für den Aufbau von Selbstbewusstsein, eine umfassende Landrechtsreform muss auf nationaler und Bundesstaatsebene erkämpft werden, um die Existenzgrundlagen und das Leben der ärmsten ländlichen Bevölkerungsgruppen grundlegend zu verbessern. Die Regierungsstrategie der Förderung von Industrialisierung und privatwirtschaftlicher Ausbeutung natürlicher Ressourcen, führte dazu, dass viele Menschen mit oder ohne Kompensation ihr Stück Land und damit ihre Existenzgrundlage verloren haben. Landbesitz ist zunehmend hart umkämpft.

In vielen zentralindischen Bundesstaaten sind Naturreservate geschaffen

25.000 Landlose – während 30 Tagen unterwegs nach Delhi. Foto: Barbara Schnetzler

worden, um Touristen anzulocken. Der beabsichtigte Schutz der Tiger geht häufig auf Kosten der indigenen Stammesvölker, die aus ihrer angestammten Heimat vertrieben werden. Die illegale Besetzung von Land und die Vertreibung der Ärmsten, die keine Grundstückstitel vorweisen können, werden vielfach durch korrupte Polizeibeamte und lokale Politiker gedeckt.

2007 machten sich rund 25.000, Männer, Frauen und Kinder, zu Fuß in die 350 Kilometer entfernte Hauptstadt Delhi auf den Weg. 30 Tage dauerte der Janadesh, der „Marsch der Wahrheit“ auf der Autobahn; zehn bis zwölf Kilometer pro Tag, eine warme Mahlzeit, schlafen am Straßenrand.

Der Druck der Öffentlichkeit brachte die Regierung dazu, eine Landrechtskommission einzusetzen, die eine umfassende Landrechtsreform ausarbeitete. Die Regierung setzte praktisch nichts davon um. „Wir müssen wiederkommen“, sagte Rajagopal PV.

2012 versammelten sich rund 75.000 Menschen aus allen Teilen Indiens wiederum in Gwalior zum „Jansatygraha“, dem „Marsch für Gerechtigkeit“. Die Regierung Singh stimmte nach 7 Tagen Marsch einer wichtigen Landreformvereinbarung zu, die den ärmsten, landlosen Familien im ländlichen Indien unter Anderem ein Recht auf ein Stück Land (ca. 400 m^2) und einen Geldbetrag, um darauf eine Unterkunft zu bauen, garantiert hätte. Die im folgenden Frühjahr gewählte Regierung Narendra Modis fühlte sich dieser Vereinbarung weniger verpflichtet als der Unterstützung der Wirtschaftskonglomerate aus dem In- und Ausland, die Indien zu einem modernen Industriestaat machen wollen.

Der Kampf um Landreform und Lebensgrundlagen in Indien bleibt aktuell, ist Indien doch das einzige Land außerhalb Afrikas, in dem die ländliche Bevölkerung weiterhin wachsen wird: von 786 Millionen im Jahr 2005 auf 859 Millionen im Jahr 2030.[1]

Die nächste große, diesmal weltweite Aktion ist in Planung: Jai jagat 2020, was so viel heißt wie Frieden für die Welt! Die Frauen werden auch da eine entscheidende Rolle spielen.

Die Küche der Mapuche Frauen: Ort der Erinnerung, der Überlieferung und des Widerstands

Lucy Mirtha Ketterer Romero

In der Kultur der Mapuche ist die Küche von vitaler Bedeutung für kulturelle Überlieferungen. Das soziale und kulturelle Leben der Großfamilie spielt sich um das Herdfeuer, oder heute um den Holzofen herum, ab.

Der Herd ist das Zentrum, wo Töpfe und Teekessel permanent kochen, wo sich die Familie täglich versammelt, um alle alltäglichen Fragen zu besprechen, wo aber auch insbesondere an die Kinder alle Regeln, kulturellen Werte und Normen vermittelt werden, damit sie lernen, kulturell Erlaubtes von Verbotenem zu unterscheiden.

Dies ist der wesentliche Ort, an dem die Mapuche Frau ihren Auftrag, den Familienverbund zu versorgen und zu ernähren, erfüllt. Gleichzeitig ist sie aber diejenige, die durch die Weitervermittlung der kulturellen Vorschriften Weiterbestehen ermöglicht.

Viele Male haben wir von jüngeren Frauen gehört, dass sie an diesem Ort von klein auf ihre ersten Worte in Mapuzungun, der Sprache der Mapuche hörten, wenn sich die Großmütter und Mütter in dieser Sprache unterhielten. Es ist dieser Ort des warmherzigen Lernens, wo die älteren Personen, Großväter und Großmütter den jüngeren die epeu, die alten Geschichten erzählen mit den Lehren für die kleinen Menschen – die pichike che. Hier wird ihnen erklärt wie das Leben ist, wie sie bestimmten Ereignissen begegnen können und was sie in bestimmten Situationen machen sollen.

Die Zeit für die Konversation in der Küche ist gewöhnlich lang und nahrhaft, nicht nur wegen der Lebensmittel, die den Gaumen erfreuen, sondern auch wegen der Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen, Träume und Wünsche der Frauen und der Mapuche Familien. Wie oft haben uns unsere Mapuche Freundinnen in den Dorfgemeinschaften empfangen mit leckeren sopaipillas, dem gebratenen Brot, das dort in großen Mengen verspeist wird. und mit süßem Matetee, der mit speziellen Trinkhalmen – bombillas – getrunken wird, wenn es kalt ist oder regnet, wie häufig im Süden Chiles.

Wir haben bei diesen Unterhaltungen um das Herdfeuer gelernt, ihre Kultur zu respektieren. Wir haben den Frauen zugehört, die das Verschwinden ihrer Sprache beklagen, ein Resultat der Zerstörung ihrer Werte durch die chilenische hegemoniale Gesellschaft, die sich weigert, die Bedeutung kultureller Diversität und den Reichtum, den das Wissen und das Verständnis für andere Lebensformen mit unterschiedlichen Weltbildern bietet, zu begreifen und anzuerkennen.

Wir haben auch die Sorge der Frauen angehört über den Verlust ihrer heiligen Plätze, die zerstört werden durch die Forstbewirtschaftung, die zudem mit ihren Fichten- und Eukalyptuspflanzungen das Wasser abgräbt. Da die Frauen auf dem Land leben, sind sie es, die täglich das Versiegen der Wasserbrunnen erleben, wenn sie ihre Lebensmittel zubereiten, ihre Gärten wässern und das Kleinvieh aufziehen wollen.

Das aktuelle Waldgeschäft ist eine Form des Neo-Extraktivismus, einer auf Rohstoff und Raubbau begründeten Regierungspolitik, die transnationale Unternehmen begünstigt, was für die Mapuchebevölkerung wie für kleinbäuerliche Familien große Probleme verursacht und zu einer endemischen Armut in der Region Araukaniens führt.

Während wir Kostproben bekommen wie mültrün, ein Kräuterdip mit trapi, Aji, das in der Asche gebackene Brot oder mote, ein gekochter Weizenbrei, erfahren wir gleichzeitig von den täglichen Mühen, die es für die Mapuchefamilien bedeutet, ihr Gemüse, Früchte, Eier, alles Naturprodukte frei von Kontamination, auf den Markt zu bringen. Der Verkauf der Überschüsse ihrer kleinen bäuerlichen Produktionen ist bitter nötig, um notwendige Einkäufe für den Haushalt zu tätigen, den Schulbesuch ihrer Kinder zu ermöglichen, um überhaupt die Lebensbedingungen etwas zu verbessern.

In den Gesprächen am Herd werden die Kooperationsformen der bäuerlichen Gemeinschaft vermittelt, wo die Nachbarn, sei es bei der Saat oder der Ernte, zusammen arbeiten, häufig verbunden mit dem Austausch von Lebensmitteln – ohne die ökonomische Praxis merkantilistischer Konzepte und neoliberaler Erpressung.

Die Mapuche Frauen sind diejenigen, die die Samen und Pflanzen hüten. Sie sind nicht nur verantwortlich für ihre Pflege, sondern auch für die Weitergabe des Wissens an andere Personen und Generationen für den Erhalt der Schöpfung.[1]

Das politische Konzept der Ernährungssouveränität, das die Bauernorganisationen und Frauen der ursprünglichen Völker verfolgen, ist eine Strategie des Widerstands gegen das Wettbewerbsmodell der aktuellen landwirtschaftlichen Produktion. Denn deren Resultat sind Lebensmittelsysteme, die zum Schaden der ursprünglichen Bevölkerung, der kleinen Produzenten, abhängig Beschäftigten, der Viehzüchter und Familien von multinationalen Unternehmen kontrolliert werden.[2] Ernährungssouveränität bedeutet das Recht der Völker, ihre Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik selbst zu entscheiden und das Recht auf Nahrung als ein fundamentales Menschenrecht zu verteidigen.[3]

In Chile wurde das neoliberale System in den 1980er Jahren während der Militärdiktatur installiert. Es veränderte auch die Agrarstrukturen und damit die soziokulturelle Lebensweise der Mapuche. Ihr Spielraum wurde ständig eingeengt durch eine Agrarindustrie, die die landwirtschaftliche Produktion für den Export favorisiert. Die für die Wirtschaftsgruppen, die diesen Handel kontrollieren, höchst rentablen Agrar- und Obstexporte in den letzten Dekaden dominieren die Agrarproduktion im Land.

Freihandelsabkommen, mit denen Regierungen sich zu Gesetzen verpflichten, die den Zugang zur Nahrung für einige Gruppen erschweren, erhöht die Konzentration großer Landbesitztümer in den Händen Weniger um ein Vielfaches. Agrarunternehmen erwerben für den Anbau hoch-technifizierter Monokulturen zusätzliches Land, um die Rentabilität dieser Produktionsweise zu steigern. Das Ergebnis ist: Die Kleinbauern haben ihr Land verloren, haben es verkauft , sind in die Städte migriert, und die Räume urbaner Marginalität haben sich damit immens vergrößert[4].

Deswegen ist es sehr wichtig, die Rolle der Frauen im Produktivsystem der Mapuche sichtbar zu machen und damit ihre Beiträge zur Produktion der landwirtschaftlichen Güter wie der Reproduktion der Familien und Kultur aufzuzeigen.

Südchile
Pehuenche Bäuerin beim
Brotbacken in Kawñikú,
Alto Bío Bío, Chile, 2010

Rind, Schwein, Huhn – *ein „unersättlicher Weltmarkt“*
Die industrielle Tierhaltung

Gudrun Cyprian, Ariane Niehoff-Hack,
Irene Schnellhammer

Um die riesige weltweite Nachfrage nach Fleisch zu befriedigen, werden jährlich zurzeit mehr als 300 Millionen Tonnen Fleisch produziert, Schweine führen knapp vor Geflügel, Rinder stagnieren.[1] Schweine und Hühner verwerten das Futter gut und können auf engstem Raum gehalten werden, das erlaubt billige Preise.

In den USA, dem großen Abnehmer von Rindfleisch, sind die enorme Menge und die niedrigen Preise dem System der „Feedlots“ zu verdanken. Jeweils hunderte Rinder werden in Mastbuchten untergebracht, meistens im Freien. Die Tiere werden dort mit gentechnisch verändertem Futter und Zusatzstoffen gemästet, die zusammen mit den in die Ohren gespritzten Hormon-Depotkörnern zu einer möglichst schnellen Gewichtszunahme führen. Schon nach 100 bis 150 Tagen erreichen die Rinder das Schlachtgewicht von durchschnittlich 600 kg – Weidetiere brauchen die doppelte Zeit. Manche Feedlots sind rund um die Uhr beleuchtet, damit die Rinder wenig Zeit fürs Schlafen vergeuden, sondern durchgängig aus den Trögen fressen.

Bei der industrialisierten Schweinehaltung beträgt die Mastzeit ein halbes Jahr. Die Muttersau bringt bis zu 14 Ferkel zur Welt. Drei bis vier Wochen wird der Nachwuchs von der Mutter gesäugt, dann von ihr getrennt und in den Aufzuchtstall verbracht. Innerhalb von acht Wochen erreichen die Tiere ein Gewicht von 30 kg und ziehen in den Maststall um. Durch ein genau definiertes Futter erreichen sie in vier Monaten ihr Schlachtgewicht von über 100 kg.

Das Leben des Masthuhns beginnt im Brutschrank. Ein Huhn schlüpft mit einem Gewicht von etwa 42g. Durch Hochleistungsfutter, das speziell auf hohe Tageszunahmen ausgelegt ist, explodiert das Tier förmlich. Nach einer Woche hat es 150g, also das fast 4-fache Gewicht. Nach drei Wochen 700g, das 17-fache Gewicht, nach sechs Wochen 2000g, das 48-fache Gewicht, nach sieben Wochen 2500g, das 60-fache Gewicht. – Ab etwa der vierten Lebenswoche können sich die Tiere nur noch schwerfällig unter der Last der Muskelmassen erheben.[2]

Die Mastdauer ist abhängig von der späteren Verarbeitung. Manche haben nach etwa 29 Tagen in der „Kurzmast“ ihr Schlachtgewicht von 1,5 kg erreicht. Die meisten Masthühner sind für eine Verarbeitung von Teilstücken vorgesehen: „Langmast“ dauert 34 bis 42 Tage. Diese Tiere erreichen ein Körpergewicht von 2 bzw. 2,5 kg. – Französische Loué Hühner dürfen 87 Tage leben!

In der kurzen Zeit des Lebens eines Masthähnchens bekommt es in Deutschland im Schnitt an 10 seiner 39 Lebenstage Antibiotika, und zwar zum Wachstums- oder Gesundheitsdoping. Grund dafür ist die hohe Dichte (100 000 Tiere), die in Geflügelställen herrscht. Der enorme Antibiotika-Einsatz in der Geflügelmast soll vor Krankheiten schützen.

Umweltbelastungen aus der Tierhaltung

Tierfutter vergeudet Ackerland. Global wandern von der jährlichen Getreideernte Weizen, Roggen, Hafer, Hirse und Mais als Tierfutter in die Tröge. Dazu kommen 250 Millionen Ölschrote, vor allem aus Sojabohnen.

Die Entkopplung von Weideflächen und Tierhaltung durch die industrielle Tierproduktion führten zu einem ruinösen Wettbewerb zwischen Trog, Tank und Teller.

Schon heute wandert allein für die europäische Fleischproduktion Soja von umgerechnet 16 Millionen ha Land in die Tröge. Wenn Rinder wie in weiten Teilen Europas im Stall gehalten werden, müssen dafür in Nord- und Südamerika immer mehr Nutzflächen für Tierfutter verwendet werden

Soja eignet sich gut als Futtermittel, weil es sehr viel Eiweiß und Energie enthält. Um für die riesigen Sojafelder Platz zu schaffen, wird die Artenvielfalt des Amazonasgebiets zerstört. In Brasilien wird schon lange Soja angebaut, die Flächen breiten sich aber immer weiter aus. Erst seit dem ersten Soja-Moratorium, das 2006 auf freiwilliger Basis mit NGOs und Soja-Großhändlern abgeschlossen wurde, konnte immerhin das illegale Roden des Regenwaldes gestoppt werden. Es wird in der Zwischenzeit von der brasilianischen Regierung überwacht, wozu Überwachungsflüge und die Auswertung von Satellitenbildern eingesetzt werden.

Eine Studie belegt, dass die Rinderzucht dort einen großen Teil zum weltweiten Ausstoß von Treibhausgasen und somit zur Klimaveränderung beiträgt. Mehr als 80 % des nach Deutschland importierten Sojas stammen aus Südamerika. Nur etwa 2 % der weltweiten Sojaernte werden für Sojamilch, Tofu und ähnliche Produkte genutzt – Dieses Soja wächst

Rindertransport in Patagonien, Chile

meistens auf europäischen Äckern. Futtermittel für Masttiere werden auch in Afrika angebaut, z.B. Mais im südlichen Subsahara Gürtel. Auch dort versuchen die großen Agrarkonzerne mit allen Mitteln den kleinen Bauern Ackerland abzuwerben.

Dabei werden 80 % des Ackerlandes in Afrika von Frauen bestellt und versorgt, die Agrarexperten sprechen nicht mehr vom „afrikanischen Bauern“, sondern von der „afrikanischen Bäuerin und ihrem Mann“. Aber in die Verhandlungen mit den Ankäufern sind die Frauen oft nicht eingebunden. Die Folge ist, dass die Versorgung der Familien nicht mehr durch Landwirtschaft gewährleistet ist.

Auch die Umweltbelastungen der in Deutschland konzentrierten Schweinezucht sind enorm. Deutschlandweit werden 27 Millionen Schweine gehalten. Um ein Schwein auf 100 kg Schlachtgewicht zu mästen, werden 2000 qm für den Futteranbau benötigt. Und: die Produktion von 1 kg Schweinefleisch erfordert 9700 Liter Wasser. Diese Menge setzt sich aus dem Trinkwasser für die Tiere, der Bewässerung der Futterpflanzen, der Reinigung der Ställe und Schlachtbetriebe zusammen.

In Deutschland herrscht kein Wassermangel, jedoch in vielen anderen Teilen der Welt. Für den Anbau an Futterpflanzen wird dort immer mehr Wasser benötigt. Wasser, das der Versorgung von Menschen entzogen wird.

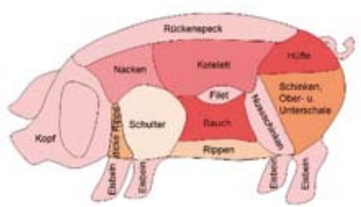
Ein weiteres Problem sind die riesigen Mengen an anfallender Jauche.
50 % der Wasserverschmutzung in Europa sind allein auf die intensive Tierhaltung zurückzuführen.[3]

Importe/Exporte

Am meisten Rindfleisch exportieren Brasilien, Australien, die USA und Argentinien. Die russische Föderation, wiederum die USA, China, Korea, Taiwan, Vietnam und Mexiko sind auf dem Weltmarkt die Hauptabnehmer. Zusammen mit den Zuliefer- und Verarbeitungsbetrieben, Marketing-, Transport- und Forschungsunternehmen bilden sie einen Agrobusiness- Komplex mit rund 17 Millionen Beschäftigten in den USA. Die USA bemühen sich stark um einen höheren Fleischexport nach Deutschland.

Auch Schweinefleisch ist „on tour“:
In Deutschland werden jährlich 1.9 Millionen Tonnen Schweinefleisch exportiert und 1.2 Millionen Tonnen importiert. Eingeführt wird vor allem aus den EU-Mitgliedsländern wie Belgien, den Niederlanden und Dänemark. Was macht das für einen Sinn?

Für die Fleischproduzenten ist der Export ein rentables Geschäft, da die EU diesen mit hohen Subventionen unterstützt.[4]

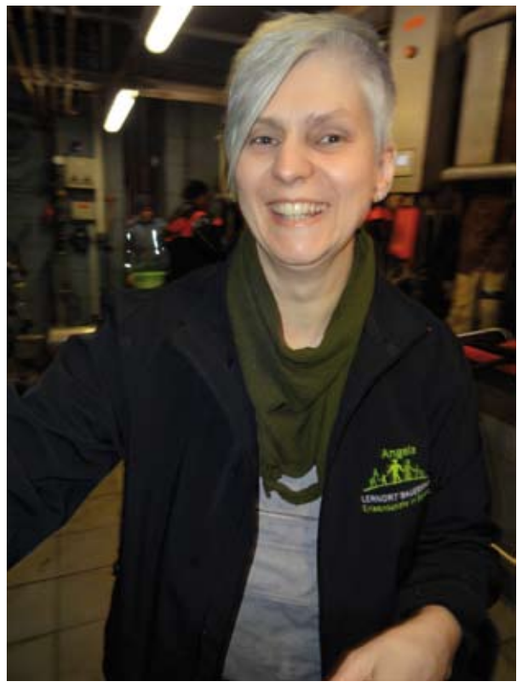


Schlachtteile vom Schwein

Ich bin bei der Kuh.
Ich bin beim Euter.
Ich bin bei der Milch.

Angela Bauer

ehrenamtliche Kuhmelkerin,
Cadolzburg



Angela Bauer überrascht mit einem besonderen Bezug zu Milch und Vieh. Ein Urbedürfnis danach, mit Tieren und der Natur in Kontakt zu sein, hat die dreifache Mutter und Bürokauffrau, schon beinahe ihr ganzes Leben verspürt. Zwar macht ihr der „Bürojob viel Spaß, aber da war diese Sehnsucht“. Die Möglichkeit, diesen Wunsch zu erfüllen, bot sich im November 2011. Nachdem sie mit ihrem Enkel Kurse auf dem Erlebnisbauernhof Herzig in Wilhermsdorf mit Begeisterung besucht hatte, kam die Anfrage der Bäuerin, ob sie sich eine regelmäßige Mithilfe beim Melken und Versorgen der Tiere vorstellen könnte.

Diese Arbeit wurde schnell zu einer regelmäßigen und willkommenen Abwechslung zum Alltag im Büro. Jeden zweiten Sonntag geht sie nun in aller Frühe auf den Hof und füttert zunächst die Katzen, bevor es in den Melkstand geht, wo die Kühe schon genau wissen, „wann sie dran sind“ und einige auch schon bereit stehen. Der Bauer sortiert die Tiere, die er alle beim Namen und mit ihren ganz persönlichen Eigenheiten kennt (Eine will nicht die Erste sein, eine Andere möchte nur auf die rechte Seite des Melkstandes), und lässt sie in den Melkstand hinein. Dann beginnt für Angela das „Melkritual“.

Die Euter werden mit warmem Wasser abgespritzt um sie zu säubern, und den Kühen das Startsignal zu geben. Angela legt eine Hand auf das Euter der Kuh, achtsam, ganz beim Tun, mit Respekt vor dem Tier. So kann sie das jeweilige Temperament der Kuh einschätzen.
Nun melkt sie die Tiere erst von Hand an, bevor sie an die Melkmaschine angeschlossen und automatisch gemolken werden.
Am Ende muss noch einmal jedes Euter abgetastet werden, um die Gesundheit der Kühe zu kontrollieren. Dabei macht Frau Bauer den Job nun schon so lange, dass sie viele Kühe bereits am Euter erkennen kann.
Nach dem Melken, wenn alle Kühe wieder im Stall sind, wird der Melkstand gründlich gereinigt. Dann geht es nach draußen auf den Hof, wo die Hühner, Meerschweinchen, Gänse und Ziegen schon auf ihr Futter warten. Schließlich, nach getaner Arbeit macht sie ihre Gummistiefel sauber, wäscht sich die Hände und geht nach Hause. „Du tust was mit den Händen und bist dann fertig“.
Die Arbeit auf dem Bauernhof und besonders mit den Kühen sind für Angela der Ausgleich zum kopflastigen Alltag und eine gute Möglichkeit, in ganz persönlichen Kontakt mit den Tieren zu kommen, die die Meisten von uns im Alltag nur auf Lebensmittelverpackungen sehen.

Bertrun Jeitner-Hartmann

Umkämpfte Tomaten [1]

Sarah Ruth Sippel

„Guten Tag, ich heiße Masoussi.
Ein hübscher Name, oder?
Ich wurde in Marokko geboren.
Ein wunderbarer Ort. Doch,
doch, ich bestehe darauf.
Ein außergewöhnliches, sonnen-
durchflutetes Land.
Kurz ein idealer Ort. [...]
Und das ist meine Geschichte ...“

(Werbebroschüre von des Unternehmens Masoussi [Pseudonym], erhalten im Souss 2008, eigene Übersetzung aus dem Französischen)

Installation aus Konservendosen mit Tomaten, Ausstellung 2016/17

Mit diesen Worten lädt uns die »Masoussi Tomate« in der Werbekampagne des gleichnamigen Unternehmens ein, ihr Leben – von der Produktion in Marokko bis hin zur Ankunft im europäischen Einkaufskorb – kennenzulernen. In naiver Sprache geschildert und mit ansprechenden, einfach gehaltenen Bilderbuchzeichnungen versehen, kreiert die Werbekampagne mit der »Masoussi Tomate« einen niedlichen und unschuldigen Sympathieträger. Die Tomate steht dabei nicht zufällig im Zentrum der Werbekampagne dieses marokkanisch-französischen Unternehmens. Tomaten zählen zu den bedeutendsten landwirtschaftlichen Exportgütern Marokkos, für die die EU der wichtigste Markt ist. Zugleich gehören sie zu den am stärksten seitens der EU reglementierten landwirtschaftlichen Importprodukten. Das Unternehmen nutzt das für die gegensaisonale Produktion vorteilhafte Klima, Zugänge zu natürlichen Ressourcen und niedrige Arbeitskosten in Marokko, um Tomaten für den europäischen Markt zu produzieren. Damit steht es stellvertretend für die vielfältigen Verflechtungen von europäischen und marokkanischen Akteuren, die nicht nur durch Kooperation, sondern auch durch Ambivalenzen, Konflikte und ungleiche Machtverhältnisse geprägt sind.

Marokko hat gegenwärtig als einziges Land weltweit das Recht, ein

bestimmtes Kontingent von Tomaten zu einem bevorzugten Einfuhrpreis (der unter dem regulären Most Favoured Nation-Einfuhrpreis entsprechend des »Meistbegünstigungsprinzips« der WTO liegt) in die EU zu exportieren. Diese besondere Position ist vor dem Hintergrund der Geschichte der Tomatenproduktion in Marokko zu sehen, waren es doch französische Siedler, die diese in den 1930er Jahren in Marokko einführten und für den französischen Markt produzierten. Nach der Unabhängigkeit Marokkos 1956 wurde die exportorientierte Tomatenproduktion im Rahmen einer exportlandwirtschaftlichen Entwicklungsstrategie fortgeführt. War der Tomatenexport nach Europa zunächst nicht begrenzt, wurden ihm in den 1960er bis 1990er Jahren sukzessive Schranken gesetzt. Die europäische Produktion wurde zeitgleich gefördert und ausgebaut, allen voran in der spanischen Provinz Almería.

Seit Mitte der 1990er Jahre befindet sich diese Politik der Abschottung jedoch in einem gewissen Interessenkonflikt zur europäischen Mittelmeerpolitik, die ab Mitte der 1990er Jahre im Rahmen der Euro-Mediterranen Partnerschaft (seit 2008 Union für das Mittelmeer) den Ausbau und die schrittweise Liberalisierung von Handelsbeziehungen vorantreibt. Während die EU vor allem die Erschließung von Märkten für ihre Industrieprodukte anstrebt, wird der Import »sensibler« landwirtschaftlicher Produkte wie Tomaten nach wie vor restriktiv gehandhabt. Es gibt jedoch präferentielle Handelsregelungen wie im Fall der marokkanischen Einfuhrpreiskontingente für Tomaten. Diese wurden seit Abschluss des Assoziationsabkommens zwischen der EU und Marokko im Jahr 2000 sukzessive ausgeweitet. Die Einfuhrpreise beziehen sich dabei auf definierte Mengen und Zeitfenster, um die marokkanischen Tomatenexporte auf die europäischen Wintermonate zu lenken, in denen eine geringere europäische Produktion existiert. Die marokkanischen Tomatenexporte in die EU sind aus marokkanischer Perspektive damit zwar nach wie vor beschränkt, Marokko wird jedoch gegenüber möglichen anderen Konkurrenten wie beispielsweise der Türkei bevorzugt. Zentrale Ziele, die die Erweiterung der Einfuhrpreiskontingente in den letzten Jahren beeinflusst haben, sind neben der Erschließung von Märkten auch Sicherheits- und Stabilitätsinteressen: Ziel ist zum einen Marokkos Kooperation im Bereich »Terrorbekämpfung« und »Migrationskontrolle«. Zum anderen sind sie vor dem Hintergrund der gesellschaftlichen und politischen Umbrüche in Nordafrika und im Nahen Osten 2010/11 als Maßnahme zu sehen, über handelspolitische Zugeständnisse politisch-soziale Stabilität zu befördern.

Schwenkt der Blick in den Souss, Marokkos wichtigste Produktionsregion für Exporttomaten, zeigt sich zugleich, dass seit den 1990er Jahren zahlreiche europäische Akteure in die Produktion vor Ort investiert haben. Es sind allen voran Franzosen und Spanier, die hier teils in Kooperation mit marokkanischen Partnern, teils individuell produzieren und exportieren und damit einen beträchtlichen Anteil am Tomatenexport aus Marokko haben. Ein Teil der »marokkanischen« Konkurrenztomaten wird also vielmehr von europäischen Akteuren selbst produziert und exportiert. Aus Sicht der marokkanischen Exportproduzenten erscheint die Kontingentierung der EU entsprechend paradox: Sie errichtet ein Ausschlusssystem auf der Basis nationalstaatlicher Territorialität, das jedoch »blind« gegenüber Grenzen überschreitenden Akteuren und Finanzströmen ist. Sind Akteure grenzüberschreitend mobil und gehen strategische transnationale Partnerschaften ein, erscheinen nationalstaatliche Zuordnungen wie »marokkanische« oder »spanische« Produktion nur noch bedingt sinnvoll. Hinzu kommt, dass die Wasserressourcen in der Region in den letzten Jahren sehr knapp geworden sind, was weiteres Konfliktpotential mit sich bringt.

In den Beziehungen zwischen Marokko und der EU ist die Tomate also alles andere als ein »niedliches Exportprodukt«. Die Tomate steht vielmehr im Zentrum von Aushandlungsprozessen über Handelsquoten, in die neben den Interessen der marokkanischen und europäischen Produzenten auch innen- und außenpolitische Ziele der EU sowie marokkanische Machtpolitik einfließen. Diese Komplexität – die hier nur sehr verkürzt aufgezeigt werden konnte – bleibt uns verborgen, wenn wir vor einem Tomatenregal stehen in dem scheinbar identische, lediglich mit einem kleinen Verweis auf die »nationale Herkunft« gekennzeichnete Tomaten angeboten werden. Informierte und möglicherweise ethische Kaufentscheidungen jenseits ambivalenter Herkunftsauszeichnungen erfordern somit eine Vielzahl von Informationen, die gegeneinander abgewogen werden müssen. Dieser Abwägungsprozess multipliziert sich nochmals angesichts der Menge täglich konsumierter Lebensmittel, für die die Tomate hier nur exemplarisch steht – und ist so praktisch kaum zu bewältigen. Die Verantwortung für ethisch informierte Kaufentscheidungen kann somit nicht dem einzelnen Individuum übertragen werden. Vielmehr gilt es, öffentliche Institutionen einzufordern bzw. dahingehend zu verändern, dass Instrumente wie Handelskontingente nicht nach Kriterien der Machtpolitik vergeben, sondern an alternative Kriterien gekoppelt würden – deren Inhalte wiederum Gegenstand einer gesellschaftlichen Debatte sein müssen.

Und was haben die Tomaten mit Flüchtlingen zu tun?

Gaby Franger

[...] Das italienische Tomatenmark war jetzt in Ghana und der ghanaische Tomatenpflücker war plötzlich in Italien. Vielleicht sind sie sich auf ihrer Reise irgendwann im Mittelmeer sogar begegnet. Aber Spaß beiseite, was macht jetzt der ghanaische Tomatenpflücker in Italien? Kein Witz, sondern die Wahrheit: Er pflückt wieder Tomaten, allerdings auf italienischen Tomatenplantagen, zu Hungerlöhnen...

aus: Erwin Pelzig: Die Wahrheit – Subventioniertes Tomatenmark aus Europa für Afrika
Die Wahrheit von Erwin Pelzig [1]

„Die EU ist Vorreiter beim Einsatz der Handelspolitik zur Förderung der Entwicklung der ärmsten Länder", so sieht sich die Europäische Kommission auf ihrem Weg zu einer verantwortungsbewussteren Handels- und Investitionspolitik.[2]

Im Zuge der Handelsliberalisierung werden u.a. mit den westafrikanischen Ländern Wirtschaftspartnerschaftsabkommen (Economic Partnership Agreement EPA) verhandelt, die EU Produkten zollfreien Zugang zu afrikanischen Märkten garantieren.[3]

Diese Abkommen ungleicher Partner sind vor allem für die lokale Landwirtschaft in vielen Ländern Afrikas verheerend und Ursache dafür, dass viele Menschen versuchen, durch Flucht nach Europa dem Elend zu entkommen; legale Auswanderung ist ihnen verwehrt.

Landwirtschaftliche Produktion und Nahrungsmittel verarbeitende Industrien werden in der EU milliardenschwer subventioniert. Mehr als ein Drittel des gesamten Budgets der Europäischen Union fließt in Agrarsubventionen. Allein Italien erhält zwischen 2014 und 2020 insgesamt 10.444.380.767 Euro – knapp 1,5 Milliarden Euro pro Jahr. Der Überproduktionen wird sich durch Export zu Preisen unter den Produktionskosten entledigt.

Tomaten für Ghana Jollof Rice, ein „Nationalgericht" in Ghana besteht aus Reis, Fleisch, Zwiebeln und natürlich Tomaten. Kaum ein Gericht in Ghana kommt ohne Tomaten aus: Tomatenhähnchen, rote Soßen – Soup genannt –, Pasten. Seit Kolonialzeiten ist die Tomate Bestandteil fast jedes warmen Gerichts in Ghana und bis in die 1980er-Jahre gab es dort fast nur einheimische Tomaten.

Als im Jahr 2000 Ghanas Regierung unter dem Druck des Internationalen Währungsfonds die Zölle für viele ausländische Produkte senken musste, war auch das Tomatenmark dabei. Daraufhin nahmen die Tomatenmarkimport sprunghaft zu: Die Welternährungsorganisation FAO ermittelte für die Jahre von 1998 bis 2003 eine Zunahme um 650 Prozent. Im gleichen Zeitraum sank der Marktanteil heimischer Tomaten von 92 auf 57 Prozent.[4] Inzwischen ist Ghana der größte afrikanische Importeur von Tomatenmark aus der EU, über 10.000 Tonnen, jährlich.[5]

Viele ghanaische Tomatenbauern werden ihre Ernte kaum noch los. Der Marktanteil der heimischen Tomaten sinkt stetig weiter.[6]
Auf den Märkten und bei den Straßenhändlern werden die roten Konservendosen mit Etiketten aus China, Südafrika oder Italien verkauft: Tomaten gewürfelt, Tomaten passiert, Tomatenmark.
Die meisten Tomatenkonserven kommen aus Apulien, in Süditalien. Hier werden 35 % der italienischen Tomaten produziert. Nach Kalifornien ist Italien weltweit der zweitgrößte Hersteller von Konserven aus frischen Tomaten.[7]
Die Tomatenbauern in Italien verfügen über ein unerschöpfliches Reservoir an Arbeitskräften, viele davon sind geflüchtete Tomatenbauern aus Ghana. Sie arbeiten ohne Papiere, im Akkord. „Wer tagsüber Hunger bekommt, isst heimlich eine Tomate. Erst am Abend geht es wieder in die Hütten. Die gesamte Produktions- und Verarbeitungskette der Tomaten beruht auf der Ausbeutung dieser Leute, die ohne Vertrag und unterbezahlt arbeiten. Hinter dem Tomatenbusiness stehen enorme Interessen."[8]

Die Widersinnigkeit des globalisierten Markts und die EU Subventionspolitik lassen die Tomatenproduktion in Ghana zugrundegehen und die Tomatenbauern dorthin fliehen, wo die Konservenbüchsen herkommen – nach Europa.

Traditionelle und großindustrielle Zuckergewinnung.
Zucker wird aus Birkenrinde, Kokosblüten, Rohrzucker, Zuckerrüben gewonnen.

Ausstellung 2016/17

Europa überzuckert

Gaby Franger

Die Europäische Union ist der weltweit größte Produzent von Rübenzucker, gleichzeitig Hauptimporteur von Rohrohrzucker. Bisher kommen die für Raffinade bestimmten Einfuhren von Rohrzucker vor allem aus den so genannten AKP-Staaten (Afrika, Karibik und pazifischer Raum) und den am wenigsten entwickelten Ländern (LDC), die quoten- und zollfrei in die EU exportieren dürfen. Ansonsten wird der Zuckermarkt der EU durch Produktionsquoten, einen Mindestpreis für Zuckerrüben und weitere Handelsmechanismen reguliert. Dies soll im Sinne einer marktwirtschaftlichen Agrarpolitik aufgehoben werden.

Damit ist zunächst mit einem größeren Angebot auf dem EU-Markt für Süßungsmittel zu rechnen, Unternehmen werden versuchen, ihre Kapazitäten besser auszulasten und mehr Zucker zu erzeugen.

Ein Effekt wird der vermehrte Einsatz von Isoglukose sein. Das ist ein Zuckerkonzentrat, das aus Mais- oder Weizenstärke hergestellt wird. Enzyme spalten die Stärke auf und

wandeln Glukose in Fruktose, Fruchtzucker, um. Das klingt erst einmal gesund, aber es ist kein natürlicher Fruchtzucker wie er in Honig oder Obst vorkommt, sondern ein industrielles Produkt. Das Gehirn reagiert auf die fruchtige Süße anders als auf Haushaltszucker. Fructose verursacht kein Sättigungsgefühl wie Haushaltszucker, d.h. die zunehmende Verwendung von Fruktose in Lebensmitteln fördert übermäßiges Essen und somit Fettleibigkeit und Diabetes.
Bisher dürfen die Produktion und Einfuhr nur fünf Prozent des gesamten Zuckermarktes betragen. Wenn ab Herbst 2017 die Zuckerquote abgeschafft wird, ist zu erwarten, dass immer mehr Softdrinks, Eis und andere Süßigkeiten damit gesüßt werden, denn die Herstellung ist konkurrenzlos billig. Auch die EU-Hersteller von Isoglukose werden mit Sicherheit zulegen.

Freier Handel und Wettbewerb in landwirtschaftlicher Produktion ist das eine, besonders im Bereich der Zuckerproduktion wird aber auch zu beachten sein, wie sich die immer weiter eingeschränkten Handlungsmöglichkeiten von Regierungspolitik gegenüber multinationalen Nahrungsmittelherstellern gesundheitspolitisch auswirken werden.

Das Freihandelsabkommen NAFTA, das 1994 zwischen Kanada, den USA und Mexiko abgeschlossen wurde, führte zu einem ungeheuren Anstieg der Einfuhr von Isoglukose haltigen Lebensmitteln und Getränken aus Kanada und den USA nach Mexiko. Die gesundheitliche Gefährdung von Kindern nahm solche Ausmaße an, dass Mexiko 2001 die Einfuhr mit einer 20 prozentigen Strafsteuer belegte. Mexiko wurde daraufhin von dem US-amerikanischen Konzern „Corn Products International“ auf entgangene Gewinne verklagt. Ein geheimes Schiedsgericht verurteilte Mexiko zur Rücknahme der Strafsteuer und zu 58 Mio. Dollar Strafe an den US Konzern.

TTIP, das Freihandelsabkommen von Europa mit den USA, ist ja nun erst einmal auf Eis gelegt, dennoch, die EU verhandelt derzeit mit rund 20 Staaten bilaterale Handelsabkommen, und alle sollen den Investoren neue Sonderklagerechte gewähren. Ein Plan ist es, einen internationalen „Gerichtshof“ für Investoren zu errichten, den Multilateral Investment Court“, kurz MIC. Klagen können ausschließlich die Investoren; verantwortlich gemacht werden können sie nicht, wenn sie Menschenrechte verletzen oder die Umwelt zerstören. Dem Schutz von Investitionen wird Vorrang gegeben vor dem Schutz von Umwelt und Gesundheit.

Installation der Zuckerwand: Elisabeth Bala, Gaby Franger, Anne Leisentritt, Rita Schmidt

Zuckerrohr Brasilien

Nach Soja sind Zucker und Ethanol die wichtigsten Exportgüter aus Brasilien. Seit Zuckerrohr nicht nur für den süßen Genuss verkauft wird, ist die Nachfrage nach Land nicht zu stoppen. Zuckerrohr wächst inzwischen auf fast 10 Millionen Hektar Boden, die Fläche soll noch vergrößert werden, denn Brasilien will in Zukunft 25 % des weltweit verbrauchten Agrarsprits produzieren.
Gleichzeitig mit der Zuckermonokultur werden verschiedene andere Monokulturen, wie Palmen, Eukalyptus, Soja, angebaut und bedrohen wichtige Lebensräume. Viehzucht, die durch Zuckerrohranbau in großem Ausmaß nach Amazonien verlagert wird, führt zur Abholzung des Regenwaldes.
Die Zuckerrohrexpansion findet zum größten Teil auf Gebieten mit bestehender Landwirtschaft statt. Auf dem Land, auf das der Zuckerrohranbau ausgedehnt werden soll, leben häufig Menschen, die über keine Landtitel verfügen. Sie werden unweigerlich vertrieben. Opfer der Ausweitung des Zuckerrohranbaus sind so vor allem kleinbäuerliche Familienbetriebe und damit diejenigen, die hauptsächlich Grundnahrungsmittel anbauen.

Bewässerungskanal für Zuckerrohrpflanzen im Sertão von Bahia, einer wüstenartigen Landschaft.
Zuckerrohrfelder in Pernambuco. Im Hintergrund beginnt das Abbrennen.
Abgeerntete Zuckerrohrflächen in Pernambuco.
Fotos: Verena Glass

Empfohlener Zuckerverbrauch

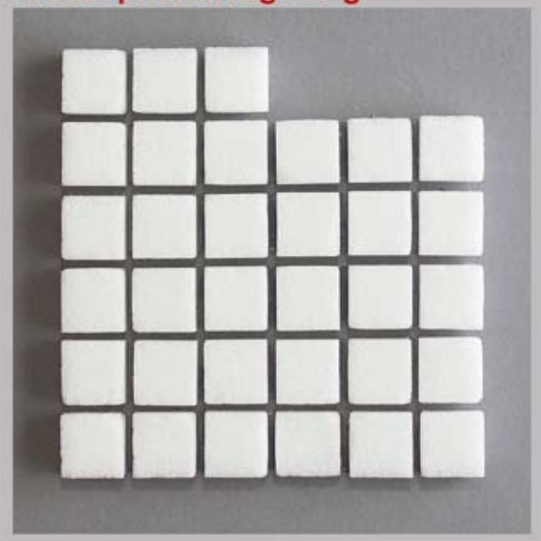
Empfehlung WHO (Weltgesundheitsorganisation)
Freier Zucker* pro Tag: max. 25 g [1]

1 Stück entspricht 3 g Zucker

Quellen: (1) Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2015: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/149782/1/9789241549028_eng.pdf?ua=1 (12.4.2016)

Tatsächlicher Zuckerverbrauch

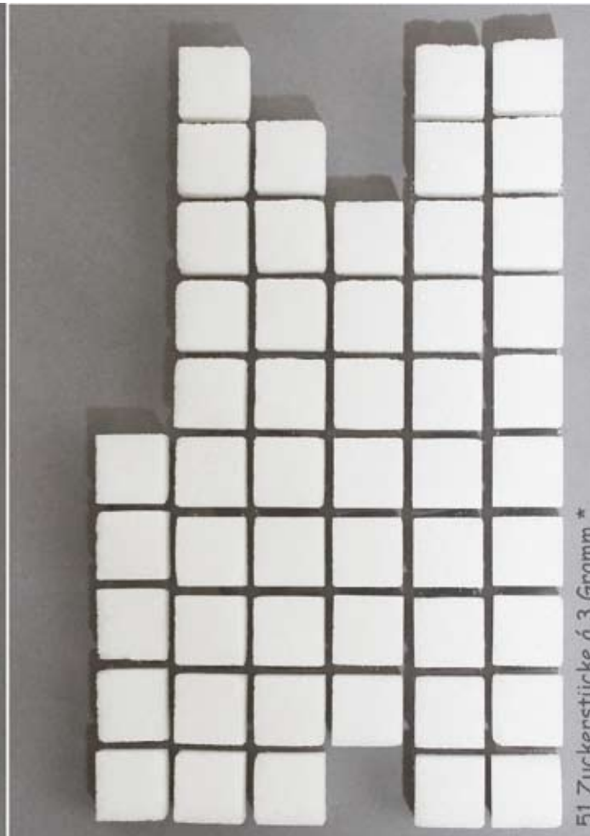
In Deutschland
Pro Kopf und Tag: 99 g [2]



(2) Shafy, Samiha: Die süße Droge, in: Spiegel, 3.9.2012, in http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-87997205.html (13.4.2016)

* Alle Saccharide die der Nahrung hinzugefügt werden, sowie Zucker, der natürlich in Honig, Sirup und Fruchtsäften vorkommt.

Flakes aus Mais 375 g



51 Zuckerstücke á 3 Gramm *

Der Zuckerkonsum hat sich innerhalb von 50 Jahren verdreifacht. In Deutschland liegt der Verbrauch pro Kopf pro Tag bei etwa 99 Gramm.
Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt maximal 25 g freien Zucker pro Tag, um ungesunder Gewichtszunahme, Zahnkaries und Folgeerkrankungen vorzubeugen. Besonders warnt die WHO vor verstecktem Zucker. Ein Großteil des täglich aufgenommen Zuckers befindet sich in verarbeiteten Lebensmitteln, die gar nicht als süß wahrgenommen werden. Zucker dagegen, der natürlich in Obst, Gemüse und Milch steckt, hat nach bisherigen Forschungsergebnissen keine negativen Folgen.

Zuckerkarten: Gaby Franger, Rita Schmidt, Reinhard Schmidt

Flakes aus Mais
Zutaten (Herstellerangaben)
Mais, Zucker, Gerstenmalz, Glukosesirup, Salz.
Kann enthalten: Erdnüsse.

*Zuckermenge kann je nach Hersteller variieren.
Quelle: www.sott.net/Zucker /4.4.2016
Fotos: Reinhard Schmidt
© Frauen in der Einen Welt e.V. Nürnberg

Apfelrotkohl
Zutaten (Herstellerangaben)
Rotkohl, Branntweinessig, Apfelsaft aus Konzentrat
Glukose-Fruktose-Sirup, Äpfel 3%, Zucker, Salz.
Johannisbeersaft aus Konzentrat.

*Zuckermenge kann je nach Hersteller variieren.
Quelle: AOK bleib gesund. Heft Ausgabe: AOK Bayern 6-2015
Fotos: Reinhard Schmidt
© Frauen in der Einen Welt e.V. Nürnberg

Gesunder Zucker? Zum Beispiel Stevia

Auf der Suche nach „gesundem“ Zucker“ wird seit 2011 in der EU Stevia als perfekter Zuckerersatz angepriesen. Natürlich süß, null Kalorien. Die Süßstoffe aus der Pflanze haben jedoch mit Natur nichts zu tun. In Europa sind sie ein Industrieprodukt.

1887 erzählten die Guaraní in Paraguay dem Schweizer Botaniker Bertoni von der Wirkung der Steviablätter. Er gab der Pflanze einen wissenschaftlichen Namen und gilt seither als ihr Entdecker.

Seit den 1970er Jahren wird Stevia kommerzialisiert und gilt im Gegensatz zu weißem Zucker, Cyclamat und Saccharin als gesund.

Stevia wird vorwiegend in kleinbäuerlicher Landwirtschaft in Paraguay und Brasilien angebaut, da sie sehr arbeitsintensiv ist. Da Stevia in diversifizierten Systemen in Fruchtfolge mit anderen benötigten Nutzpflanzen angebaut werden kann, ist auch Eigenversorgung nicht gefährdet.

Steviablätter dürfen in der EU, der Schweiz und den USA nicht auf dem Markt verkauft werden, sondern dienen nur als Rohstoff zur Herstellung von genmanipulierten Steviolglykosiden. Diese sind als Lebensmittel anerkannt sind.
Acht Unternehmen kontrollieren den Steviamarkt. Weltweit konkurrieren Unternehmen um Patente für die schmackhafteste Genkombination zum günstigsten Herstellungspreis.

Die gesundheitlichen Auswirkungen der Produkte synthetischer Biologie auf Konsumierende und Umwelt sind bisher nicht ausreichend untersucht.
Forderungen:

- Einhaltung der UN-Konvention über biologische Vielfalt und Eindämmung der Biopiraterie.
- Berücksichtigung der Bedürfnisse der Guaraní, beispielsweise durch Landvergabe.
- Verbot der Irreführung: Kennzeichnung von synthetischen und natürlichen Steviabeigaben.

Ausstellung
„ausgekocht?“, 2016

Kochkiste (rechts)
eine mit Daunendecken,
wärmedämmend ausgekleidete
Holzkiste, in die ein Topf mit
erhitzten Speisen gestellt
wird, damit diese ohne weitere
Energiezufuhr in mehreren
Stunden, fertig garen.

Zeichnungen und Kartoffeldrucke
von Mara Loytved-Hardegg

Fränkische Kartoffelpresse
und alte Kartoffelgeräte:
Leihgaben des
Hirtenmuseums Hersbruck

„Sieglinde, festkochend“
von Gesa Will

Kartoffel – die globale Knolle

Seit 4000 Jahren werden Kartoffeln in den Anden kultiviert. Spanische Eroberer brachten sie 1560 aus dem Inkareich nach Europa.

In Pilgramsreuth, Oberfranken, ist der Anbau seit 1647 verbürgt. Die Bauern wurden verpflichtet, das Übermaß von solch neu eingeschlichenen Erdäpfeln in der ganzen Pfarrei abzuschaffen.

Als Anfang des 18. Jahrhunderts mehrere Weizenernten ausblieben, wurde der Anbau von Kartoffeln in einigen Ländern Europas offizielle Politik. Friedrich der Große schrieb seinen Bauern vor, auf einem Zehntel des Ackerlandes Kartoffeln anzubauen.

Auf der gleichen Fläche lieferten Kartoffeln zwei- bis viermal so viele Kalorien wie Getreide und ermöglichten so die Entstehung von Metropolen, in der große Menschenmassen ernährt werden mussten. So wurde sie zu einem ebenso wichtigen Kraftstoff für die Industrialisierung wie die Kohle.

Wurden 1900 in Deutschland noch 265 kg Kartoffeln pro Kopf verzehrt, lag der Verbrauch im Jahr 2000 bei 70 kg und 2011 bei 57 kg. Inzwischen wird jede dritte Kartoffel in China oder Indien geerntet. Viele landen jedoch nicht im Kochtopf, sondern als Biosprit im Tank.

Biopiraterie und Patente auf Saatgut machen es kleinbäuerlichen Betrieben schwer, eigene Saatgutkartoffeln anzubauen. Gegen genmanipulierte Kartoffeln konnten sich Verbraucherinnen und Landwirte jedoch bisher erfolgreich wehren.

Gaby Franger, Rita Schmidt

Sieglinde, festkochend, Gesa Will
Acryl auf Leinwand, 1999
100 x 100 cm

Nicht jedes peruanische Superfood ist super

Hildegard Willer

Superfood boomt. Spätestens seit meine Schwägerin in Deutschland morgens Chia-Samen[1] aufquillt, und meine Mutter von Sacha Inchi-Nüssen[2] schwärmt, weiß ich, Superfood aus Peru ist in der deutschen Küche angekommen.
Bemerkt hat diesen Boom auch das peruanische Außenhandelsministerium und sich die Marke „Peru Superfoods“ für die eigene Werbung einverleibt.[3] Als Superfoods wird nun alles vermarktet, was da auf peruanischen Äckern so wächst, und was besonders gesundheitsförderlich sein soll: vom Spargel von der Großplantage, bis zu Mangos, Avocados, Bananen aus der Küstenregion und natürlich den andinen Körnern Quinoa[4], Amaranth[5], Canihua[6], dem Stärkungspulver Maca[7] und den neuen Super-Pflanzen aus dem Regenwald: Sacha Inchi[8] oder die Acai-Beere[9].
So positiv es zu bewerten ist, dass Peru nicht mehr nur durch fragwürdige Gold- und Kupferexporte Devisen erwirtschaftet, so wenig ist der naive Enthusiasmus angebracht, von der Superfood-Mode würden vor allem die Armen und die Umwelt profitieren.

Das Beispiel Quinoa zeigt, dass Konsument*innen genau hinschauen müssen, wenn sie wissen wollen, wer wirklich von diesem Boom profitiert: Das Jahr 2013 war von der Welternährungsorganisation FAO zum Internationalen Jahr der Quinoa ausgerufen worden. Die dazugehörige Werbung vermehrte die Nachfrage aus den USA und Europa. Ein weiterer Grund für die steigende Nachfrage: Quinoa ist glutenfrei, und jede Menge Lifestyle-Konsumenten in den USA und Europa hatten ihre Glutenunverträglichkeit entdeckt.
Quinoa wächst traditionell in hohen Lagen, auf den 4000 Meter hoch gelegenen Plateaus von Bolivien und Südperu, rund um den Titicaca-See. Die plötzliche Nachfrage aus dem Ausland ließ die Preise in die Höhe schießen. Wer immer noch ein Stück Land irgendwo in Oruro in Bolivien oder in Puno, Peru hatte, kehrte zur Scholle zurück, um Quinoa anzubauen.
Endlich hatten die Bauern aus dem Altiplano dem Markt etwas Exklusives und Wertvolles anzubieten: das ehemals als Schweinefutter verpönte Quinoa-Korn. Bis zu umgerechnet drei Euro konnten die Altiplano-Bauern für ein Kilo Quinoa verlangen, vor drei Jahren, auf der Höhe des Booms.

Das Los der Kartoffel

Diese Hoch-Zeiten änderten sich jedoch schnell: so wie auch die Kartoffel einst aus den Hochanden kam, und heute weltweit angebaut wird, so kommt die Quinoa zwar ursprünglich aus dem Altiplano- dem peruanischen Hochland - , wächst aber auch in tieferen Lagen. Und das erst noch kostengünstiger – weil auf größeren Flächen – und bei besserem Klima.
Die Folge des vermehrten Anbaus an der Küste war ein Überangebot, und der Preis fiel.
Die wenigsten Konsument*innen wissen jedoch, dass tiefere Lagen auch mehr Ungeziefer mit sich bringen: Tiefland-Quinoa – wie sie auch in Peru inzwischen an der Küste angebaut wird – ist ökologisch, also ohne Pestizide, nicht zu haben.
Heute ist Quinoa auf dem besten Weg, ein internationales Cash-Crop zu werden. Das bedeutet, dass es in der ganzen Welt angebaut werden kann, dass Standardsorten pflanzentechnisch hergestellt werden, und dass der Weltmarktpreis an den Börsen festgelegt wird, wie dies bei Weizen oder Kaffee schon längst der Fall ist.
So wie den wenigsten heute noch bewusst ist, dass die Kartoffel einst aus den Hochanden kam, so kann in zehn Jahren ein Quinoa-Säckchen aus deutschen Landen zum Standardrepertoire deutscher Küche werden.
Wer hat das Nachsehen ? Wieder einmal die Kleinbauern aus dem peruanischen und bolivianischen Hochland, die ob ihrer klimatischen und geographischen Lage es sowieso schwer haben, im weltweiten Wettbewerb zu bestehen. Für sie ist der Quinoa-Boom bereits vorbei.
Der hohe Endpreis in peruanischen oder deutschen Supermärkten täuscht Gewinn vor, den nur Zwischenhändler haben. Im deutschen Reformhaus werden zwölf Euro für ein Kilo weißer Quinoa gezahlt, zehn Euro im Supermarkt in einem schicken Viertel von Lima. Immerhin noch drei Euro verlangt der Händler auf einem traditionellen Markt in Lima.
Der Kleinbauer im Hochland von Puno bekommt für ein Kilo weißer Quinoa heute gerade noch 1,20 Euro. Jeder kann sich ausmalen, wer hier den Hauptgewinn einstreicht. Ganz sicher nicht die kleinbäuerlichen Familien in Puno oder Oruro.
Wie können Konsument*innen das beeinflussen? Kaufen Sie ruhig Superfoods aus Peru – aber nicht irgendeines. Fragen Sie nach, aus welcher Region es kommt, und unter welchen Bedingungen es produziert wurde. Fragen Sie nach Quinoa (resp. Maca, Sacha Inchi…) die nicht nur in Peru oder Bolivien produziert wurde, sondern die im Hochland von Kleinbauern und Kooperativen gesät und geerntet wurde.

Nur wenn Ideen und Gedanken gelebt und erlebt werden, haben sie Zukunft. Dafür gibt es in unserer Kleinstadt gute und interessante Beispiele.

Brigitta Stöber

Slow Food – Citta Slow Hersbruck

Global denken – Lokal handeln

Statt einer Globalisierung aller Lebensbereiche möchte diese Bewegung, die ihren Ausgang in Italien genommen hat, Kleinstädte unter dem Zeichen der Schnecke zu lebenswerten Orten machen: Lebensqualität, Entschleunigung und Nachhaltigkeit sind die drei großen Oberbegriffe, mit denen sich die fränkische Stadt Hersbruck das Typische und Eigene bewahren möchte.

Dazu gehören die Kultur, Pflege des Brauchtums und das Kulinarische ebenso wie der werterhaltende Blick auf Zukünftiges und die Schonung der Umwelt.

Gaby Franger

Engagement für eine lebenswerte Zukunft im Welthaus Fürth

Melanie Diller

Ein Meilenstein ist erreicht – im März 2017 hat das Welthaus Fürth in der Fürther Innenstadt seine Türen erstmals geöffnet. Das Welthaus ist ein Haus der Nachhaltigkeit und insbesondere des Fairen Handels. Dort sollen in Zukunft die lokalen Fäden rund um Nachhaltigkeit zusammenlaufen und sich mit überregionalen Fäden vernetzen.

Ernährung ist für die Fairhandelsbewegung Kernthema. Und unsere Ernährung ist und wird immer noch weiter globalisiert. Deshalb ist es für uns ein wichtiges Ziel, den Menschen Fragen ihres Ernährungsverhaltens bewusster zu machen, Bezüge herzustellen zwischen Regionalität, Bewegungen wie dem „urban gardening“ oder dem „foodsharing“ mit den globalen Werten des Fairen Handels und der Gerechtigkeit für Bäuer*innen weltweit.

Dem neugegründeten Welthaus liegt auch die nachhaltige Stadtentwicklung am Herzen. Stehen Fairer Handel und mehr Gerechtigkeit im Welthandel im Zentrum der Aktivitäten, so wird im Globalen Lernen eben gerade der Blick auf die Zusammenhänge und Hintergründe zentral – wer selbst gestaltend und mit klaren Zielen seine Umgebung beeinflusst, nutzt sein Potential, die Welt als aktive*r Bürger*in zu formen. Partizipative Prozesse und Bildungsangebote, die vor Ort die Auseinandersetzung und den Wandel vorantreiben, sehen wir im Welthaus deshalb als zentrale Arbeit.

Eine lange Geschichte beschreibt den Weg dorthin: In den 1980er Jahren machten sich Jugendliche um einen engagierten Pfarrer in der Fürther Südstadt auf, den ersten Weltladen in Fürth zu gründen. Es ging um Information zur Lebenssituation von Bäuerinnen und Bauern in lateinamerikanischen, afrikanischen und asiatischen Ländern und um den Verkauf einiger Fairhandelswaren wie Kaffees, Tees und Schokolade. Auch Gebrauchs- und Dekorationsgegenstände von Fairhandelsgenossenschaften wurden verkauft. Bekannt ist aus dieser Zeit bis heute die berühmte faire „Jutetasche“.

Die Slowfood-Kindergruppe Nürberg präsentiert auf dem Zukunftsmarkt leckere Gerichte aus „vor der Tonne „gerettetem Gemüse“.

Ein paar Jahren später löste sich die Gruppe von der Kirche und gründete einen Verein, der bis heute Träger der vielfältigen Aktivitäten der Gruppe ist. Dreimal wurde seitdem umgezogen, die Läden wurden immer größer und attraktiver in ihrer Lage.

Neben dem stetig wachsenden Sortiment an Lebensmitteln und Kunsthandwerk wurden Aktivitäten verstärkt, um die Fürther Einwohner*innen über Zusammenhänge und Veränderungsmöglichkeiten im globalen Kontext zu informieren und zum Engagement zu motivieren, mit. Straßentheater, Infoständen, Vorträgen und Weiterbildungen, Stadtführungen und Unterrichtseinheiten für Schulen und KiTas.

Seit 2011 wird der Bildungsbereich des Globalen Lernens weiter ausgebaut. Firmen, städtische Einrichtungen, Kirchen und Schulen wurden zu Kooperationspartnern bei Bildungsprojekten.. Immer mehr Fürther*innen setzen auf den Fairen Handel und mehr Gerechtigkeit weltweit. Die Stadt Fürth wurde auf dem Weg zur FairTradeTown intensiv begleitet und geht nun die nachhaltige Beschaffung Schritt für Schritt an.
Das Welthaus, das 35 Jahre nach dem Start gemietet werden konnte, ist nun ein großer Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Stadt. Dort hat nicht nur der Weltladen mehr Platz und kann sein Sortiment an Lebensmitteln und Kunsthandwerk besser präsentieren, zusätzlich ist FARCAP als Partner des Fairen Handels im selben Haus vertreten, so dass gleichzeitig ein breites Angebot an fairen Textilien erhältlich ist. Im ersten Stock können Aktive und Interessierte die Eine-Welt-Station Fürth besuchen und rund um Eine Welt - und Nachhaltigkeitsthemen im Seminarraum tagen. Ein Bildungsbüro mit Mediathek bietet Information und Beratung rund um das Globale Lernen.

Auch das Umfeld passt: Zwei Häuser weiter betreibt FARCAP einen Fachladen für faire und ökologische Outdoorbekleidung, drei Häuser in der anderen Richtung bietet der Upcyclingladen Upsal!a faire Taschen, Schmuck und Accessoires.

Im Zentrum der Stadt liegt somit nun eine Anlaufstelle für nachhaltigen Lebensstil.

Das Bildungsangebot des Welthauses schließt an die Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen an. Mit einem partizipativen Prozess werden Bürger*innen motiviert, ihre Wünsche an eine nachhaltigere Stadt, ihre Visionen und Vorschläge für konkrete Schritten zu formulieren. Dabei sollen nicht nur Erwachsene, sondern über die Schulen auch Jugendliche erreicht und begleitet werden. Im Bereich Ernährung und Landwirtschaft können daraus Impulse wie umgestaltete Grünflächen, z.B. in Form einer Ausweitung der „Essbaren Stadt“, der Aufbau einer SoLaWi-Initiative mit Bauern aus dem Landkreis Fürth oder einer Foodcoop entstehen. Lokale Partner werden dabei vom Weltladen Fürth gezielt einbezogen.

Mit Bildungsevents, in die viele lokale Gruppen und Initiativen eingebunden werden, wie beispielsweise ein „Zukunftsmarkt“, lädt das Welthaus ein, sich einen Tag lang intensiv mit der nachhaltigen Zukunft der Städte in der Region zu beschäftigen.

Im Welthaus ist viel Raum für neue Ideen und Projekte des Globalen Lernens, auf die wir uns sehr freuen!

Wir müssen den kulinarischen Analphabetismus überwinden

Ursula Hudson
Vorsitzende
von Slow Food
Deutschland

Ursula Hudson bei einem „Kuttelgespräch“ am Terra Madre Tag.
Foto: Andrea Huber

Ursula Hudson, Germanistin mit dem Fachgebiet Interkulturelle Germanistik, forscht und schreibt zur Kultur des Essens und ist seit 2012 Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Sie kam durch eine ganz praktische Erfahrung zur Bewegung. Sie war mit der Familie nach Südengland gezogen und lebte dort, das Meer im Blick, umgeben von weidenden Schafen. Aber das Fleisch für den Mittagstisch kam aus Neuseeland und die Fische von irgendwoher. Sie dachte, dass dies ja wohl nicht sein könne und begab sich auf die Suche nach Menschen in der Umgebung, die das auch merkwürdig fanden. Dabei stieß sie auf ein Slow Food Convivium in ihrer Nähe, eine Gruppe von Gleichgesinnten, die sich mit Fragen rund um das Lebensmittelsystem beschäftigen. Ursula Hudson wurde zur Convivienleiterin ernannt und wurde rasch auch eine treibende Kraft der internationalen Bewegung.

„Bei jeder Mahlzeit treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Mit keiner anderen menschlichen Handlung gestalten wir die Welt mehr als mit dem Essen. Zudem ist unser Lebensmittelsystem, global betrachtet, einer der größten Wirtschaftsfaktoren, eine der wichtigsten Ursachen für Klimawandel, Artensterben, irreversible Bodenschäden, Wasserverschmutzung, Wasserknappheit, soziale Ungerechtigkeit und, aufgrund der Gefahren durch den Klimawandel den es bewirkt, ebenso für Flucht und Vertreibung.“

Konsument*innen haben natürlich Verantwortung, aber können sie es allein durch kluge Entscheidungen richten, wie der aktuelle Diskurs nahelegt – und auf der politischen Ebene bleibt alles beim Alten? Um ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu fördern, müssen alle Akteure einbezogen werden. Schritt für Schritt. Mit auskömmlichen Preisen für alle, die an der Wertschöpfungskette beteiligt sind.

Gute Konsumentenentscheidungen können nur auf der Basis von Wissen getroffen werden, durch Information und Transparenz, und hier muss der Staat seine Verantwortung als steuernde Institution annehmen und dieser gerecht werden.
Lebensmittelkompetenz stellt sich her durch die Verbindung von Wissen, Zeit, die zur Verfügung steht um das Essen auf den Tisch zu bringen, und ökonomische Möglichkeiten. Eine wichtige Erfahrung machte Ursula Hudson jedoch, als sie ein paar Mal Essen bei der Berliner Tafel austeilte. Hier werden ja Lebensmittel von Menschen in ökonomisch prekären Situationen nachgefragt.

Für Ursula Hudson wurde dabei aber sehr deutlich, dass Lebensmittelanalphabetismus nicht allein der ökonomischen Situation oder Bildung geschuldet ist, sondern auch der Intaktheit von Esstraditionen und unterschiedlichen Esskulturen. Für sie war es sehr erhellend, dass viele der Migrantinnen ohne Deutschkenntnisse eine hohe Lebensmittelkompetenz bewiesen.

Unser Essen auf dem Tisch ist Produkt eines intransparenten Systems. Die zumeist große räumliche Distanz und kulturelle Entfernung zwischen Beschaffung, Verarbeitung, Verkauf und Verzehr führt zu einer zunehmenden Entfremdung der Konsument*innen zum Lebensmittel und seinen Ursprüngen. Wissen und Esskulturen gehen auf diesen langen Wegen verloren. Damit ein nachhaltiges Versorgungssystem funktionieren kann, müssen kleinräumigen Strukturen zwischen Ur-Erzeugung und Handel neu gesichert werden. Das Anliegen von Slow Food und Ursula Hudson ist dabei, möglichst vielfältige Ernährungstraditionen und Kulturen bei Lebensmitteln aufrecht zu erhalten.

Gaby Franger

Terra Madre: Globalisierung positiv

Gaby Franger

Den Markennamen für ihren Agavensyrup haben Isella Isla und Alexandro Sanchez aus ihren beiden Namen zusammengesetzt: Sanis

Das Terra-Madre-Netzwerk der Lebensmittelgemeinschaften wurde 2004 von Slow Food gegründet, um Kleinbauern, Züchtern, Fischern und Lebensmittelhandwerkern, die durch ihre Arbeit die lokalen Gemeinschaften und die Umwelt erhalten, weltweit Stimme und Präsenz zu verleihen. Gemeinsam mit Wissenschaftler*innen, Köch*innen, Verbraucher*innen und Jugendgruppen suchen sie nach Alternativen zur industriellen Landwirtschaft und zur Standardisierung der Esskulturen.

Lebensmittelerzeugung muss eine harmonische Beziehung zur Umwelt wahren und die Bedeutung der traditionellen Praktiken für Kultur, Wissen und Wirtschaft anerkennen. Daher sind gerade das Wissen und die Praktiken der indigenen Völker weltweit von wegweisender Bedeutung.

Agaven oder wie sie in Mexiko heißen, Maguey sind wohl am bekanntesten deshalb, weil sie die den „Honig“ liefern um Pulque, Mezcal und Tequila herzustellen. In der mexikanischen Küche fand die Pflanze seit Urzeiten vielfältige Anwendungen, die allmählich verloren gehen.

Alexandro Sanchez und Isella Isla aus Tlaxequero sind mit ihrer Landwirtschaft und ihrem Familienbetrieb Mitglied bei Terra Madre. Mit ihrem Agavenhonig stellen sie ein Produkt her, das Tradition mit moderner Küche verbindet: Agavensyrup für Crepes.

Gleichzeitig bewahrt Isella Isla die Kochrezepte auf und mit Produkten der Pflanze, wie die Herstellung von Misiote – Fleisch und Gemüse eingewickelt in die Rinde der Agave und im Dampf gegart oder Salat aus dem Herz der Pflanze.

12 Jahre muss eine Maguey Pflanze (Agave) wachsen, bis ihr Honig 4–5 Monate geerntet werden kann, danach ist sie verbraucht.

Agavenherz

Agavensaft

Isella Isla überwacht den Verdunstungsprozess

Gekocht wird meist mit lokal angebauten Produkten.

Kräuterschrank in der Ausstellung „ausgekocht?“, 2016, mit heimischen Pflanzen und Gewürzen, dahinter die Reproduktion einer Seite aus einem fränkischen Kochbuch, 18./19. Jahrhundert.

Vom Wissen weiser Frauen

Seit jeher sind es Frauen, die in der Natur Wildgemüse und Kräuter sammelten, sich in den Gärten zunutze machten und so entdeckten, ausprobierten, forschten und dadurch zu Wissen kamen. Sie waren in der Heilkunde tätig, stellten aus Kräutern, Beeren und Wildgemüse Säfte oder Kräuterauszüge her, kochten einen heilenden Sud oder Brei.
Für viele hatte dieses exklusive Wissen und Wirken fatale Folgen. Ihr Ruf als Heilerinnen, die mit Pflanzen experimentierten, machte sie verdächtig. Sie wurden im Mittelalter als Hexen geschmäht, verurteilt und erlitten oft einen qualvollen Tod.
Das Wissen dieser weisen Frauen wurde jedoch von Generation zu Generation an Frauen weitergetragen und überlebte im Hausgebrauch. So haben viele Nahrungsmittel, Kräuter und Gewürze, die in unseren Kochtöpfen landen, heilende Wirkung, wenn sie in der richtigen Dosierung verwendet werden. Mit dem Fortschreiten der Naturwissenschaften und der Medizin verdrängten chemische Substanzen die alten natürlichen „Hausmittel“.
Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde die heilende Wirkung der Kräuter wieder entdeckt und ab den 1950er Jahren begann auch die wissenschaftliche Forschung sich damit zu beschäftigen.

Viele Pflanzen, die wir als lästiges Unkraut bezeichnen oder achtlos am Wegesrand stehen lassen, waren früher kostbare Nahrungsmittel wie Brennnessel, Giersch, Vogelmiere, Melde, Wegerich oder Löwenzahn. Sie wanderten in den Kochtopf der armen Leute, waren eine wichtige Grundlage der täglichen Nahrung oder wurden in der Hausapotheke verwendet.

Es wurden Gemüsesorten angebaut, die lange in Vergessenheit gerieten oder ein Schattendasein in der Küche führten: Steckrübe, Pastinake, Melde, Süßkartoffel, Topinambur, Schwarzwurzel, Rote Beete, Mangold, Mairübe, Rübstiel, Teltower Rübchen, Portulak und viele mehr.

Einige wurden von der Kartoffel verdrängt, z.B. die Mairübe und die Pastinake; die Schwarzwurzel wurde vom Spargel verdrängt. Einige Sorten waren in der Zubereitung zu aufwendig. Viele alte Gemüse verschwanden

jedoch mit fortschreitender Industrialisierung vom Markt. Das Gemüse muss heute maschinell gut zu verarbeiten, zu verpacken und ohne Probleme zu lagern sein. Außerdem müssen in kürzester Zeit hohe Ernteerträge erzielt werden, und an Aussehen und Geschmack werden hohe Ansprüche gestellt. Dem konnten die alten Gemüsesorten nicht standhalten. Sie verschwanden vom Markt und aus der Küche und mit ihnen überlieferte Kochrezepte. Was lange ein Schattendasein führte, ist nun wieder auf dem Markt: Wildgemüse, Wildkräuter und alte Gemüsesorten. Die Angst vor chemisch behandelten und gentechnisch veränderten Lebensmitteln, die Gesundheitswelle und die neuen Leitlinien für die „gute Küche“, nämlich „regionale und saisonale Lebensmittel“ machen sie wieder interessant. Das alte Gemüse wird wieder wert geschätzt – es kommt in neuer Vielfalt, im Mantel moderner Kochtechniken und raffinierter Feinschmeckerküche daher.

Ulrike Brenner

„Von der Hexenküche zu den Sterneköchen“, Ausstellung „ausgekocht?“, 2016.
Fast vergessenes Wissen von Kräutern und Heilkräutern wird aufgewertet.

Butterkohl

Kohl gehört zu den Kreuzblütlern und ist eine Kulturart aus dem Wildkohl, einer krautigen Pflanze die noch heute an den Küsten der Mittelmeerländer und an der Nordsee auf Helgoland wächst. Die Griechen nannten das Kraut deshalb „krambe“, Meerkohl. Bereits in der Steinzeit wurden diese Kohlblätter als Nahrung gesammelt. Von den Griechen und Römern wurde der Kohl kultiviert und später auch bei uns zu Nahrungs- und Heilzwecken angebaut. Unsere Kohlköpfe sind eigentlich der gestauchte Spross der Kohlpflanze. Butterkohl ist eine alte Kohlsorte, die dem Wirsing ähnlich ist.

Die Blätter sitzen nicht wie bei unserem Weißkraut fest um einen Kopf, sondern locker um den Strunk, weshalb er nicht lange gelagert werden kann. Die Pflanzen werden unterschiedlich reif, was dazu führt, dass er über einen längeren Zeitraum geerntet werden kann, aber für eine industrielle Ernte ungeeignet ist, da man zu oft auf das Feld muss. Der Butterkohl wurde deshalb nicht mehr angebaut. Nun wird er wieder gezüchtet wegen seines feinen, milden Geschmacks und weil er in kleineren Portionen gekauft werden kann, sozusagen „blattweise“.

Gemüseamaranth/ Blattamaranth

(Amaranthus lividus (oft auch "blitum")/amaranthus tricolor)
Amaranth ist ein Fuchsschwanzgewächs und eine uralte Gemüsepflanze. Über viele Jahrhunderte war er bei uns eine Gemüsepflanze und wurde auch zu Heilzwecken verwendet.
Im 19. Jh. wurde er vom Spinat verdrängt. Gegessen werden die Triebspitzen und jungen Blätter, die einen spinatähnlichen Geschmack haben.
Die Triebspitzen können den ganzen Sommer über geerntet werden, da sie ständig nachwachsen. Amaranth besitzt sehr viele Vitamine und andere Nährstoffe. Wir finden den Blatt- oder Gemüseamaranth als „neues" Gemüse oder Salat unter dem Namen Chinesischer Spinat, Thailändischer oder Karibischer Spinat. Zubereitet wird er wie Spinat gekocht, gedünstet oder roh.

Giersch

Giersch, ein Doldengewächs, kann bis zu 100 cm hoch werden. In Gärten wird er wegen seiner starken Verbreitung über seine Wurzelausläufer als lästiges Unkraut angesehen. Aber Giersch ist nicht nur ein wohlschmeckendes Wildgemüse und Würzkraut mit milder Schärfe, sondern wegen seiner Inhaltsstoffe auch gesund. Er wurde deshalb auch zu Heilzwecken verwendet. Wie Grabfunde beweisen, wurde Giersch schon von den Neandertalern gesammelt und verzehrt, die Römer gaben Giersch ihren Soldaten zu essen und im Mittelalter fehlte Giersch in keinem Kloster- oder Bauerngarten. Er war in Notzeiten unentbehrlich für die Vitaminzufuhr und deshalb auch fester Bestandteil der Frühjahrssuppe, einer Suppe, die traditionell 9 Kräuter enthielt, wie z.B. Löwenzahn, Gänseblümchen, Sauerampfer, Vogelmiere, Gundermann, Schnittlauch, Bärlauch und Spitzwegerich, alles die ersten Wildkräuter des Jahres. In vorchristlicher Zeit war diese Suppe eine Kultspeise. Schon die Germanen aßen sie und man vermutet, dass die Suppe bereits in der Jungsteinzeit im zeitigen Frühjahr als Kraftspender zubereitet wurde. Die jungen Blätter des Gierschs können als Gemüse wie Spinat zubereitet werden, aber auch als Salat, Pesto oder in Suppen verwendet werden. Ältere Blätter haben einen petersilienähnlichen, leicht scharfen Geschmack und können zum Würzen verwendet werden.

Zuckerwurzel

Die Zuckerwurzel gehört zu den Doldengewächsen. Die winterharte Pflanze bildet ein Büschel möhrenartiger, fingerdicker Wurzeln und ist sehr nahrhaft. In Deutschland war sie früher weit verbreitet. Ursprünglich stammt sie aus Asien und kam vermutlich im Mittelalter über Russland zu uns. Da sie viel Süße besitzt, war sie sehr beliebt und wurde auf Feldern angebaut als „Süßes“, das noch teuer war. Im 16. Jh. galt sie als Delikatesse und soll „die süßeste und wohlschmeckendste Pflanze der Welt“ gewesen sein. Man bereitete sie als Gemüse zu oder in der Pfanne in Butter gedämpft.

Die Zuckerwurzel wurde jedoch immer mehr von anderen Gemüsen und Süße-liefernden Pflanzen, wie der Zuckerrübe, verdrängt, aber auch von der Kartoffel. Die mühsame Zubereitung der vielen kleinen Wurzeln war auch ein Grund für ihr Verschwinden. Die Zuckerwurzel kann roh geraspelt im Salat oder gekocht als Gemüse gegessen werden. Sie schmeckt süß und erinnert im Geschmack an Petersilie und Pastinake. Man verwendet sie auch in Gratins und Suppen. Die moderne Gourmetküche preist die Zuckerwurzel als vergessene Spezialität an.

Buchweizen

Echter Buchweizen / *Fagopyrum esculentum*
Tatarischer Buchweizen / *Fagopyrum tataricum*

Buchweizen stammt ursprünglich aus den Steppengebieten Mittel- und Ostasiens. Er wurde in Deutschland schon im 13. Jahrhundert insbesondere auf sandigen und moorigen Böden sowie als Pionierpflanze nach Brandrodung angebaut. Buchweizen war vom 16. bis zum 19. Jahrhundert ein weit verbreitetes Nahrungs- und Futtermittel in Deutschland. Buchweizen gehört zu den Knöterichgewächsen (Polygonaceen), nicht zu den Getreidearten (Gramineen).

Die Frucht ist dreikantig und ähnelt Bucheckern. Das Korn enthält ein weißes, stärkereiches Mehl. Das Pseudogetreide enthält kein Gluten. Ernährungsphysiologisch ist Buchweizen bei Zöliakie oder bei Allergien gegenüber bestimmten Getreidegluten ersatzweise als Kohlenhydratlieferant in zahlreichen Anwendungen einsetzbar. Buchweizen hat vor allem im gesamten asiatischen Raum und in Russland eine große Bedeutung als Grundnahrungsmittel. Er enthält viele Nährstoffe und Rohprotein bei hoher Eiweißwertigkeit. Die Aminosäuren stehen in einem ausgewogenen Verhältnis. Für die menschliche Ernährung ist Buchweizen ausgesprochen wertvoll.

Die geschichtliche Entwicklung der Getreidenahrung ist eng mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden. Weizen wurde bereits vor über 10.000 Jahren in den Randgebieten des heutigen Irak gesät und geerntet. Ausgehend vom Nahen Osten breiteten sich die verschiedenen Weizenformen über den Balkan und Griechenland nach West- und Nordeuropa aus. Nach Mitteleuropa kamen die ersten Weizenformen ca. 5000 v. Chr. Durch Anpassung entstanden viele regionale Sorten. Noch Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Mitteleuropa Tausende verschiedener Weizensorten.

Emmer / *Triticum dicoccum)*
und Einkorn / *Triticum monococcum*

zählen kulturhistorisch zu den ältesten kultivierten Weizenarten. Im Vorderen Orient werden die ältesten archäologischen Funde von Emmer auf 8000 bis 6000 v. Chr. datiert. Verwandtschaftlich steht Emmer dem Hartweizen am nächsten, Einkorn hat keine näheren Verwandten.

Emmer und Einkorn sind die bespelzten Formen des Weizens.

Die Getreidekörner sind von einer fest umhüllenden Spelze eingeschlossen, die in dünne Grannen von einigen Zentimetern Länge auslaufen. Die Ähren von Emmer und Einkorn bringen nur geringe Erträge und müssen als Spelzgetreide nach dem Dreschen in einem weiteren Arbeitsschritt entspelzt werden. Dabei gehen auch Bestandteile des Korns verloren. Der Spelz schützt das Getreide vor Schadstoffen aus der Luft und anderen Umwelteinflüssen.

An der Einkornähre reift aus jedem Absatz der Ährenspindel nur ein Korn, bei der Emmerähre zwei. Der Emmer wird deshalb auch Zweikorn genannt. Während der ältesten Ackerbaukulturen Mitteleuropas war Emmer die wichtigste Getreideart. Durch die Intensivierung der Landwirtschaft ab dem 18. Jahrhundert und die Züchtung ertragreicher Hart- und Weich-Weizensorten wurden die Urgetreide Einkorn und Emmer zunehmend verdrängt.

In der Züchtungsforschung werden Emmer und Einkorn vor allem wegen ihres hohen Protein- und Mineralstoffgehalts und ihrer Resistenzen gegen verschiedenste Pilzkrankheiten zur Einkreuzung genutzt.
Die Urgetreide eignen sich für den extensiven, ökologischen Anbau auf trockenen und mageren Böden. Sie stellen geringe Nährstoffansprüche an den Boden.

Kamut Khorasan /
Triticum turgidum polonicum

gehört mit zu den ältesten kultivierten Weizensorten. Kamut ist ein Vorfahre des heutigen Hartweizens (Triticum durum) und einer Weizenwildform (Triticum polonicum). Er stammt wahrscheinlich aus Ägypten. Auf den Namen Kamut Khorasan Weizen wurde ein Patent angemeldet, die Sorte trägt die Bezeichnung QK 77. Kamut ist energiereicher als jede heute bekannte Weizensorte. Er weist höhere Mineralstoffgehalte auf und enthält mehr essenzielle Aminosäuren, deutlich mehr an hochwertigen Fettsäuren und ein Vielfaches des lebensnotwendigen Spurenelements Selen. Dieser im Vergleich mit Winterweizen zwei- bis dreimal so große Hartweizen mit den auffälligen schwarzen Grannen an den Ähren ist sehr leicht verdaulich. Die Hauptanbaugebiete von Kamut Khorasan liegen heute in Nordamerika, Kanada und Südeuropa.

Ulrike Brenner, Christine Singh

Du brauchst nicht viel, nur das Richtige richtig einsetzen

Anneres Ebenkofler
Ahornach, Südtirol

„Bei wichtigen Entscheidungen bekommst Du immer Hilfe von außen. Von einem Menschen, einem Buch – dieses Mal war es bei mir eine Kuh.

Ich habe sie beobachtet, wie sie vor dem Haus geweidet hat. Was hatte sie doch für einen gourmethaften Ausdruck, während sie die Kräuter abbiss!

Das war der Impuls, die Wildkräuter vor der Haustür in die Küche zu integrieren und aus Altem etwas Neues zu machen: Ein Kräuterrestaurant."

Anneres Ebenkofer ist gelernte Köchin. Da ihre Mutter früh gestorben war, arbeitete sie schon als Kind im Familiengasthaus mit, der Vater hatte noch eine Landwirtschaft dazu.
Mit erst 18 Jahren leitete sie die Hotelküche – das hieß Tag und Nacht schuften – später kamen die Familienarbeit dazu, zwei Kinder und starre Rollenvorstellungen im Dorf wie in der Familie, mit denen sie sich auseinandersetzten musste.

Die „dunklen Zeiten" wurden nur aufgehellt durch Kräuter, die sie mit einem alten Kräuterbüchlein in der Tasche suchte, bei seltenen Spaziergängen, beim Ausprobieren verschiedener Anwendungsmöglichkeiten, beim Entschluss, eine weitere Ausbildung in Kräuterheilkunde und Physiotherapie zu absolvieren, sowie einen Lehrgang als Ernährungsberaterin...

Und als 2003 der Vater das Gasthaus an sie und ihren Bruder übergab, begann sie ihr Wissen und ihre Vorstellungen umzusetzen: Das Dorf sollte sein einziges Gasthaus behalten, aber sie wollte auch ihre eigenen Vorstellungen umsetzen und ein wirtschaftliches Auskommen haben.
Ihr Rezept: Sie holte die Natur ins Haus, ins Hotel, in den Wellnessbereich, in ihr Restaurant. Das Eigene, das vor der Haustüre zu finden ist, wertzuschätzen und in der Küche zu verarbeiten, das wurde ihr Erfolgsrezept.

Heute sitzen in ihrem Kräuterrestaurant Hotelgäste aus der ganzen Welt, die sich anschließend zu den Dorfleuten in die Gaststube setzen – wo die Einheimischen in ihrer althergebrachten Weise ihren Stammtisch abhalten und den Gästen ihre Bräuche zeigen.
Inzwischen lässt Anneres Ebenkofler kochen, aber ihre Kräuter sammelt sie persönlich, das ist für sie Meditation.

Astrid Schönweger

Fotos: Anita Winkler

Wenn`s neugierig macht, schaust zweimal hin!

Claudia Niedermann

und ihre „Huckepack“ – Selbsterntefelder in Erlangen

Das Firmenlogo und der Name „Huckepack“ sollen neugierig machen.

„Wenn man zu uns kommt, macht man „Huckepack“. Man hat die Kinder auf dem Rücken, man bringt Körbe und Schüsseln mit, auch Essen, wenn man Picknick macht. Das Wort „Huckepack“ passt perfekt dazu.“ Claudia Niedermann suchte für ihren Betrieb in Erlangen einen Namen, der die Kundschaft, sowohl alt als auch jung, anlocken soll. Das ist ihr gelungen. Der Name „Huckepack“ ist mittlerweile vielen in der Region bekannt und steht für weitläufige Selbsterntefelder, auf denen eine große Vielfalt an Gemüse und Obst wächst, einen Hofladen und eine über 7000 qm große Naturspielwiese mit vielen Attraktionen.

Claudia Niedermann erzählt, sie sei langsam in das Unternehmen hineingewachsen. Sie stammt aus einer bäuerlichen Großfamilie in der Fränkischen Schweiz, absolvierte eine landwirtschaftliche Lehre, besuchte zur Weiterbildung Fachschulen und Winterschulen und beendete diese mit dem Abschluss als „ländliche Hauswirtschaftsmeisterin“.

Als junges Ehepaar besaßen sie und ihr Mann einen kleinen Milchviehbetrieb mit ein paar Obst- und Gemüsefeldern. Als die Kundschaft schon im April nach Kirschen fragte, weil sie sich an den italienischen Erdbeeren bereits satt gegessen hatten und ihr regionales Obst kaum Absatz fand, „konnten wir entweder jammern oder was anderes machen oder aufhören“, erklärte sie uns.

Sie waren mutig und versuchten sich an Selbsterntefeldern nach einem Vorbild im Elsass.

Ihr Ziel ist es, Gemüse- und Obstanbau, landwirtschaftliche Prozesse anschaulich und erlebbar zu machen. Junge Erwachsene und Kinder möchte Claudia Niedermann an regionales Gemüse und Obst heranführen, wie zum Beispiel mit der Herstellung von Apfelsaft (vom gemeinsamen Auflesen bis zum Pressen der Äpfel) und dem Verkosten von „krummen Möhren“. „Mein Gott, habe ich das schon lange nicht mehr geschmeckt!“, hört sie oft von Älteren nach der Verkostung von Obst und Gemüse.

Claudia Niedermann wurde 2016 zur „Unternehmerin des Jahres“ gewählt.

Gabi Wille

Wie groß ist *Ihr* ökologischer Fußabdruck?

Der ökologische Fußabdruck ermittelt, welche Fläche benötigt wird, um die Rohstoffe zur Verfügung zu stellen, die ein Mensch für Ernährung, Konsum, Mobilität, Energiebedarf etc. verbraucht, sowie die Flächen, um Rückstände wie das Kohlendioxid aus der Verbrennung fossiler Energie aufzunehmen und umzuwandeln.

Nach dieser Berechnung entfallen bei gleicher Verteilung der produktiven Flächen unserer Erde auf jeden Menschen 2,1 ha. Der ökologische Fußabdruck eines Menschen in Europa beträgt 4,7 ha, in den USA sogar 9,4 ha. Diese Ergebnisse sind alarmierend!

In den Entwicklungsländern ist der Naturverbrauch pro Person zwar noch relativ gering, die dortige Bevölkerung wächst aber so schnell, dass ihr Gesamtverbrauch an natürlichen Ressourcen stark ansteigt.

Für Deutschland heißt das: Mit einem Fußabdruck von 4,2 ha leben wir deutlich über unsere Verhältnisse. Bei globaler Betrachtung beträgt der ökologische Fußabdruck 2,7 ha pro Person, jedem stehen aber nur 2,1 ha zu.

Somit ist heute der weltweite Fußabdruck bereits fast 30 Prozent größer als die nachhaltig auf der Erde verfügbaren Ressourcen.
Gegenwärtig bräuchten wir 1,2 Erden um unseren Verbrauch zu decken.

Ariane Niehoff-Hack

Urban gardening vor dem Museum Frauenkultur Regional-International, 2016

urban gardening

Gärten in der Stadt laden ein, auf öffentlichen Flächen Blumen und Kräuter und Gemüse zu pflanzen, zu pflegen und zu ernten. Tomaten-pflanzen am Fenster, Erdbeeren auf dem Balkon oder in Hochbeeten.

Gärtnern in der Stadt lehrt langfristigen und rücksichtsvollen Umgang mit der Natur, erhält lokale Besonderheiten, fördert die Lebensqualität, bürgerschaftliche Teilhabe, Begegnung, Gemeinschaft und Spaß.

Lokal Nahrungsmittel zu produzieren, auf den Wert von Lebensmitteln auf-merksam machen, ist das eine.
In vielen Großstädten bietet das Urban Gardening aber auch armen Bevölkerungsgruppen wichtige Ernährung.

„Die wollen kein Gemüse“ – Über Kampf um gesundes Essen in amerikanischen Armutsquartieren

Cosima Werner

Die USA gelten als die Heimat des *fast food*, allerdings lassen sich seit einigen Jahren in dem Land diverse Veränderungen im Ess- und Konsumverhalten beobachten: Es entstehen immer mehr Wochenmärkte, urbanes Gärtnern und ebenso der Besitz eines Abos einer Bio-Gemüsekiste werden immer populärer. Der Trend lautet lokal, saisonal und ökologisch zu konsumieren.
Doch gleichzeitig führen massive strukturelle Probleme zu einer Unterversorgung durch Supermärkte in städtischen Armutsquartieren. Besonders afro-amerikanische Nachbarschaften mit hohen Armutsraten weisen eine vier Mal schlechtere Supermarktversorgung als Nachbarschaften mit überwiegend weißer Wohnbevölkerung auf. Insgesamt leben 7,5 % der amerikanischen Bevölkerung in solchen Stadtvierteln (USDA 2009). In Chicago leben beispielsweise mehr als 600.000 Menschen (Ruthart 2016) und in Detroit über 500.000 Menschen in unterversorgten Stadtgebieten (Gallagher 2007: 4) – eine Stadt mit heute gerade einmal 677.000 EinwohnerInnen (1950er Jahre 1,8 Millionen) (US Census 2017).

Als in Detroit 2013 die Supermarktkette Whole Foods eine Filiale eröffnete, erwachte die Hoffnung, dass andere Supermarktketten dieses gleichtun würden und damit die Unterversorgung ein Ende hätte. Whole Foods vertritt ein bewusst ökologisch ausgerichtetes Konzept, das eine hohe Nachfrage erfährt, jedoch auch vergleichsweise hohe Lebensmittelpreise fordert, die sich ein Großteil der Bewohnerschaft in Detroit nicht leisten kann – 39 % der Bevölkerung leben unterhalb der Armutsrate.

Doch sich gesund zu ernähren ist eine Frage des Milieus. Die Bewegung um gesunde Lebensmittel, das erstarkende Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen und die Reflektion des Einflusses der Lebensmittelindustrie wird von bestimmten Milieus der Mittelschichten geführt. Diese Gruppe distinguiert für sich gesunde Lebensmittel als ein Statussymbol, mit dem ausgedrückt wird, dass ein hohes Wissen vorhanden ist, um sich mit den Auswirkungen von Nahrung auf den Körper auseinanderzusetzen.

Aufgegebener Supermarkt in einem Viertel mit afro-amerikanischer Bevölkerung in Detroit.

Die food justice-Bewegung als politischer Ausdruck dieser habituellen Distinktion vertritt den Standpunkt, dass mit der Lebensmittelwahl immer auch eine politische Entscheidung getroffen wird. Die Großkonzerne der industriellen Lebensmittelproduktion werden beschuldigt, mit ihren Fertigprodukten Epidemien der Fettleibigkeit, Diabetes und anderer ernährungsbedingter Krankheiten ausgelöst zu haben. Die food-justice Bewegung setzt sich zum Ziel, dieses System von Grund auf zu verändern. In diesem Kontext stehen auch urbane Landwirtschaft und Interventionsprogramme in convenience stores (c-store) (vgl. Kioske, Liquor stores, Tankstellenshops).
In Detroit sind inzwischen 1400 Gartenprojekte registriert. Aufgrund des massiven Bevölkerungsrückgangs können Flächen bewirtschaftet werden, bei der die Produktion über den Eigenverbrauch hinaus geht. Konzepte der Direktvermarktung und ein wachsendes Netz an Märkten ermöglichen einigen Landwirten ein zusätzliches Einkommen oder gar die Selbstständigkeit. Zudem gibt es aber auch eine hohe Anzahl von Organisationen, die gemeinschaftliches Gärtnern anbieten, um z.B. Kindern den Umgang mit Obst und Gemüse näher zu bringen.

Zugleich besteht eine scharfe Trennung zwischen den ethnischen Gruppen, vor allem zwischen der weißen Bevölkerung und Afro-AmerikanerInnen in der urbanen Landwirtschaft. Es zeigt sich beispielsweise, dass Haushaltsgärten vornehmlich von Afro-AmerikanerInnen unterhalten werden, die Gemeinschafts- und Marktgärten, die besonders sichtbar in wissenschaftlichen Studien und

Mediendarstellungen sind, überwiegend von weißen Personen betrieben werden.
Trotz all des positiven Hypes über urbane Landwirtschaft hat diese bisher nicht dazu geführt, dass sich die Essgewohnheiten der armen Bevölkerungsschichten signifikant verändert haben. Im Gegenteil, AktivistInnen beklagen das niedrige Engagement der bedürftigen Menschen, die doch explizit von ihnen angesprochen werden sollen. Die vielen Gruppen, die als freiwillige HelferInnen die Gärten besuchen, die AbonnentInnen der Gemüsekisten und die Kunden auf den Märkten sind häufig aus Haushalten mit stabilen sozio-ökonomischen Indikatoren und meistens aus den weißdominierten Vororten. Gleichzeitig gilt es aber die Vorstellung aufrechtzuerhalten, man helfe den in Armut lebenden Menschen mit dem Garten-Projekt, um im Wettbewerb um Fördermittelanträge und Spendengelder gut da zu stehen und seine Handlung selber zu legitimieren.

Als Erklärungen, weshalb doch gerade die adressierten Gruppen den Zugang zu gesunden Lebensmitteln nicht finden, werden häufig sehr einfache Argumente seitens der food-AktivistInnen angeführt. Die Menschen in Armut äßen einfach kein Obst und Gemüse. Die arme Bevölkerung ernähre sich ausschließlich von Produkten aus c-stores – Fertigprodukte mit hohen Fett- und Zuckeranteilen.

Wenn es keine Supermärkte mehr gibt, dann könne es keine andere Erklärung geben. Allein in unterversorgten Stadtgebieten der USA gibt es 18.000 c-stores (NACS 2017). Es wird das Bild vermittelt, dass Personen, die sich dort mit Lebensmitteln regelmäßig versorgen, jegliche Achtung für ihr eigenes Leben und ihren eigenen Körper eingebüßt hätten und damit verlorene Gestalten der Gesellschaft seien.
C-stores gelten folglich als die Lebensmittelanbieter, die die Situation der in Armut lebenden Bevölkerung gravierend verschlimmern.
Die Rolle der c-stores in der Lebensmittelversorgung bleibt auch von WissenschaftlerInnern und politischen AkteurInnen nicht unbemerkt.
C-stores stehen im besonderen Fokus von Interventionsprogrammen, die zum Ziel haben, die Warenpalette in c-stores um gesunde Produkte zu erweitern.
Das Programm „Let's move" unter der Schirmherrschaft der ehemaligen First Lady Michelle Obama, gilt hier als wichtigstes Instrument. Alle c-stores, die im Supplemental Nutrition Assistance Programm (2/3 aller 154.000 c-stores in den USA) registriert sind, sind dazu aufgefordert, mehr verderbliche Waren anzubieten. In mehreren Studien wurde jedoch herausgefunden, dass diese Produkte dennoch kaum von der Zielgruppe gekauft werden.

Wieso greifen die Bemühungen der urbanen Landwirte, der Organisationen mit Gemeinschaftsgärten oder die

Interventionsprogramme in c-stores nicht in dem Maße, wie es sich die AkteurInnen wünschen?
Die Annahme, dass jeder Mensch in der Lage sei, sich entsprechend des Ideals einer gesunden Ernährung zu versorgen, ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch eine Frage des Lebensstils und der Milieus. Lebensstilgruppen grenzen sich aufgrund ihres Einkommens, ihrer Bildung, ihrer sozialen Netzwerke und wegen ihres Habitus von einander ab, wie der französische Soziologe Pierre Bourdieu (1982) darstellt. Weiter lässt sich mit ihm argumentieren, dass die Perspektive der in Armut lebenden Menschen nicht aus der Sicht der AktivistInnen heraus gesehen werden kann, da diese Beurteilung nach deren Werten und Beurteilungsschemata getätigt wird. Es werden jedoch selten die Distinktionen der adressierten Gruppe hinterfragt oder analysiert.

Weiter redet er von einer Distinktion der Notwendigkeit – aus dem Mangel heraus entstehen Praktiken wie Lebensmittel im c-store zu kaufen, was aber den AktivistInnen besonders fremd ist, weil sie selber nicht aus einer Not heraus handeln müssen. Zu fragen ist vielmehr danach, welche Wichtigkeit ein c-store auch für eine Nachbarschaft hat, welche sozialen Funktionen dieser Orte mit den Ernährungspraktiken in Verbindung stehen. Wie die Praktiken der urbanen Landwirte umgesetzt werden, hat einen exkludierenden habituell bestimmten Charakter, dem selten weiter nachgegangen wird. Weder urbane Landwirtschaft noch Interventionsprogramme in c-stores können darüber hinwegtäuschen, dass die Probleme nicht bei der armen Bevölkerung selber liegen, sondern in den Zugängen zu Bildung, Arbeit, Einkommen und auch zu Supermärkten.