Anmerkungen

Rocio Comas: Die nachhaltigen Entwicklungsziele der Agenda 2030

1) Financing for Development Conference, Addis Ababa, July 13–16, 2015, A/RES/69/313; United Nations General Assembly, September 25–27, A/RES/70/1; The 21st Conference of the Parties (COP21) of the United Nations Framework Convention on Climate Change (UNFCCC) December 12, 2015, FCCC/CP/2015/L.9/Rev.1. (9.3.2017)
2) United Nations, General Assembly A/RES/70/1, offiziell traten sie am 1. Jan. 2016 in Kraft.
3) United Nations, General Assembly A/RES/70/1, Paragraph 10.
4) Die MDGs, die 2000 verabschiedet wurden, reichten von der Halbierung der extremen Armut, von Hunger und Krankheiten zu Zielen wie Geschlechterun-gleichheit zu verringern und besseren Zugang zu Wasser und Hygiene bis 2015 zu erreichen.
5) The Guardian, What have the millennium development goals achieved? , 6. Juli 2015, in: https://www.theguardian.com/global-evelopment/datablog/2015/jul/06/what-millennium-development-goals-achieved-mdgs (9.3.2017)
6) Die globalen Ziele sind das Ergebnis eines dreijährigen Prozesses, an dem die Zivilbevölkerung wie Interessenvertreter beteiligt waren und der von Unternehmen, Parlamentariern und weiteren Akteuren unterstützt wurde. Die erfolgreiche Umsetzung der Agenda wird von der Zusammenarbeit der Staaten mit diesen Akteuren abhängig sein, wie es in Ziel 17 über das Aufbauen von Allianzen zum Erreichen nachhaltiger Entwicklungsziele heißt. Die Entscheidung, den Prozess für die Entwicklung der SDGs zu beginnen, wurde bei der Konferenz der Vereinten Nationen über Nachhaltige Entwicklung in Rio de Janiero im Juni 2012 getroffen.
7) United Nations, General Assembly A/RES/70/1, Paragraph 47.
8) Siehe: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), in: http://www.fao.org/sustainable-development-goals/news/detail-news/en/c/424259/, (9.3.2017)
9) Siehe: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), The State of Food and Agriculture: Food Systems for Better Nutrition, Rom, 2014.
10) Siehe: Mathew Kurian, Reza Ardhakanian (Hg.), Governing the Nexus: Water, Soil and Waste Resources Considering Global Change, Springer 2015; United Nations, General Assembly, 3 August 2016, Agriculture development, food security and nutrition, A/71/283.

Claudia Lohrenscheit: UN-Entwicklungsziel Nr. 2 „Zero Hunger“ bis 2030: ausreichende Ernährung ist ein Menschenrecht

1. Die WHO legt als Existenzminimum 700 Kilokalorien für einen Säugling; 1000 für ein Kleinkind; 1600 für ein Kind von 5 Jahren fest; als Existenzminimum 2200 Kilokalorien; mit weniger leidet die Lebenskraft (siehe: http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/) (5.2.2017).
2) Siehe grundlegend zur Einführung: Krennerich, Michael, Soziale Menschenrechte. Zwischen Recht und Politik. Schwalbach (Wochenschau Verlag) 2013.
3) International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, http://www.ohchr.org/EN/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx, (5.2.2017)
4) Quelle: http://www.zeit.de/2011/01/DOS-Ziegler/komplettansicht, (5.2.2017)
5) Im Folgenden beziehe ich mich auf den 2013 bei btb München in 2. Auflage erschienenen Band „Wir lassen sie verhungern. Die Massenvernichtung in der Dritten Welt“.
6) Ziegler 2013, S. 41ff
7) „Wer für unseren Konsum zahlt“ – Soziologe Stephan Lessenich im Gespräch: http://www.sueddeutsche.de/kultur/soziologe-stephan-lessenich-im-gespraech-wer-fuer-unseren-konsum-zahlt-1.3215858 (5.2.17)ge-stephan-lessenich-im-gespraech-wer-fuer-unseren-konsum-zahlt-1.3215858 (5.2.17)

Sandra Joseph: Weiblichkeit und Ernährung. Frauen – in der Falle von Geschlechterstereotypen

1) UN Women, in: http://www.un.org/womenwatch/daw/followup/session/presskit/fs1.htm,
1) UN Women, in: http://www.un.org/womenwatch/daw/followup/session/presskit/fs1.htm, (13.3.2017).
2) FAO, WFP and IFAD. 2012, ‘The State of Food Insecurity in the World’, Rome, Food and Agricultural Organization
3) Deaton, A and J Drèze 2009, ‘Food and Nutrition in India: Facts and Interpretations’, Economic & Political Weekly, Vol XLIV No 7 E, 14 February
4) Mander 2016, and Dand 2016, in Papori Konwar 2016:,‘Women and Right to Food in India’: The National Food Security Act in Perspective, 6th Annual International Conference on Political Science, Sociology and International Relations (PSSIR 2016) Copyright © GSTF 2016 ISSN 2251-2403 doi: 10.5176/2251-2403_PSSIR16.34.
5) Sample Registration System (SRS), 2015, Press Information Bureau, Government of India, National Media Centre, New Delhi.
übersetzt von Lea Bauer

Margrit Hugentobler: „Hunger gab uns die Erlaubnis zu kämpfen…“

1) United Nations Department of Economic and Social Affairs: World Urbanization Prospects. The 2005 Revision, in: http://www.un.org/esa/population/publications/WUP2005/2005WUPHighlights_Final_Report.pdf; (24.2.2017).
Weitere Informationen zur Bewegung Ekt Parishad, siehe: www.cesci.ch; www.ektaparishad.com; www.iginp.org

Lucy Mirtha Ketterer Romero: Die Küche der Mapuche Frauen: Ort der Erinnerung, der Überlieferung und des Widerstands

1) PNUD. 2014. Trafkintü: Ceremonia ancestral mapuche para el intercambio de semillas y saberes, in: http://www.cl.undp.org/content/chile/es/home/presscenter/articles/2014/07/11/trafkint-ceremonia-ancestral-mapuche-para-el-intercambio-de-semillas-y-saberes.html, (5.3.2017)
2) Universidad de Chile. Soberanía Alimentaria, la propuesta de los pueblos para defender la comida. Disponible en: http://radio.uchile.cl/2014/10/16/soberania-alimentaria-la-propuesta-de-los-pueblos-para-defender-la-comida/, (5.3.2017)
3) ebda.
4) Bengoa, José. 2016. Reforma Agraria y revuelta campesina. Santiago de Chile.
Übersetzung: Gaby Franger

Gudrun Cyprian, Ariane Niehoff-Hack, Irene Schnellhammer: Rind Schwein Huhn – ein „unersättlicher Weltmarkt“. Die industrielle Tierhaltung

1) Heinrich Böll Stiftung, Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. 6. Auflage 2014, S.10.
2) Animal Rights Watch e.V. (ARIWA).

3) http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/nitrat-im-grundwasser-durch-ueberduengung-und-guelle-a-1027279.html, (14.3.2017)
4) Heinrich Böll Stiftung. a.a.O. S. 46-47.

Sarah Ruth Sippel: Umkämpfte Tomaten

Dieser Beitrag ist eine stark gekürzte Fassung des Artikels »Kampf ums ‚rote Gold': Die Tomate im Spannungsfeld europäisch-marokkanischer Interessenkonflikte«, erschienen in: Reiher, C. und Sippel, S.R. (Hg.), Umkämpftes Essen. Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln in globalen Kontexten. Vandenhoeck & Ruprecht: Göttingen, S. 67-96.
Zum Weiterlesen:
Sarah Ruth Sippel, Export(t)räume. Bruchzonen marokkanischer Landwirtschaft. Transcript: Bielefeld 2014

Gaby Franger: Und was haben die Tomaten mit Flüchtlingen zu tun?

1) siehe: Die Wahrheit: Subventioniertes Tomatenmark aus Europa für Afrika, Erwin Pelzig, 3.3. 2015, in: https://www.youtube.com/watch?v=VXy65WSlEIE (11.3.2017).
2) Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen. Handel für alle. Hin zu einer verantwortungsbewussteren Handels- und Investitionspolitik, Brüssel 14.10.2015 COM(2015)497 final, Seite 19.
3) Als „Wiedergutmachung" nach der Kolonialherrschaft wurden den AKP Staaten afrikanischen, karibischen und pazifischen Staaten durch die EU Handelsvorteile eingeräumt.. Durch die EPAs soll der Status der AKP-Staaten als Hauptentwicklungspartner der EU begrenzt werden um die Verpflichtungen der WTO der „Nichtdiskriminierung und Gegenseitigkeit" zu erfüllen. Ghana hat im August 2016 das EPA Abkommen mit der EU ratifiziert.
4) FAO briefs on import surges, Nr. 5. „Ghana: rice, poultry and tomato paste", FAO, Rom 2004: ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/ah628e/ah628e00.pdf. (11.3.2017).
5) Krupa, Matthias, Lobenstein, Caterina, Ein Mann pflückt gegen Europa. Wie Tomaten aus der EU afrikanische Bauern zu Flüchtlingen machen, in: DIE ZEIT Nr. 51/2015, 17. Dezember 2015, http://www.zeit.de/2015/51/afrika-eu-handelspolitik-subventionen-armut-flucht, (11.3.2017).
6) Krupa, Matthias, Lobenstein, Caterina, a.a.O.
7) Auvillain, Mathilde, Liberti, Stefano, Tomatensoße für Ghana, Le Monde Diplomatique, Deutsche Ausgabe, 7.8.2014, in: http://monde-diplomatique.de/artikel/!313481#anker1 (11.3.2017). Heute arbeitet Sagnet für die größte italienische Gewerkschaft CGIL und kämpft für die Rechte der Migranten. „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) Yvan Sagnet, von der Gewerkschaft CGIL, in: Le Monde a.a.O.

Hildegard Willer: Nicht jedes peruanische Superfood ist super

1) Chia Samen ist Superfood aus Mexiko. Sie gelten als besonders gesund weil sie Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffe enthalten, ähnlich wie der Leinsamen.
2) Die Sacha Inchi Frucht, seit vorinkaischen Zeiten im Amazonasgebiet Perus angebaut, übersetzt bedeutet der Name Hügel-Erdnuss.
3)siehe: Perú presenta al mundo su nueva marca "Superfoods Peru"; in: http://www.mincetur.gob.pe/peru-presenta-al-mundo-nueva-marca-superfoods-peru/ (20.3.2017).
4) Quinoa erzielte bereits 2013 einen Umsatz von 1,42 Millionen Euro und einen Absatz von 237,4 Tonnen, 2014 kam sie auf einen Umsatz von 3,64 Millionen Euro (+155,9 Prozent). 350,1 Tonnen Quinoa wurden verkauft (+47,5 Prozent); 2015 wuchs der Verkauf abermals auf einen Umsatz von 8,21 Millionen Euro (+125,32 Prozent) und 696,3 Tonnen (+98,89 Prozent): (https://www.iriworldwide.com/de-DE/insights/news/Superfood-mit-Superzahlen-(1)) (20.3.2017).
5) Amaranth wies laut IRI 2013 einen Umsatz von 91.030 Euro und einen Absatz von 18 Tonnen im Lebensmitteleinzelhandel auf. Im Jahr 2014 versechsfachte es seinen Umsatz auf 545.500 Euro und seinen Absatz auf 109,4 Tonnen. Auch 2015 hielt der Trend weiter an und der Umsatz stieg auf 1,03 Millionen Euro. Das ist ein Plus von 88,36 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Der Absatz stieg auf 163,1 Tonnen, ein Plus von 49,12 Prozent, a.a.O.
6) Canihua gehört wie Quinoa zu den sog. Pseudeogetreiden. Es wächst in noch höheren Lagen, kann Eisenmangel und Proteinmangel beheben. Wegen seines nussigen Geschmacks wird es gerne für Süßspeisen eingesetzt.
7) Maca, die Knolle aus dem Hochland, soll besonders bei Libidomangel, Potenzproblemen, unerfülltem Kinderwunsch und in den Wechseljahren helfen.
8) Anstelle der Açaí-Beere zum Beispiel könnten auch schlicht Brombeeren und Holunder oder Kirschen und rote Weintrauben gegessen werden.

Anneres Ebenkofler, Ahornach, Südtirol: „Du brauchst nicht viel, nur das Richtige richtig einsetzen"

1) Porträt auf Grundlage von: Hager, Irene, Schönweger, Astrid, Honigschmid, Alice, Südtiroler Kräuterfrauen, Ihr Leben, Ihr Heilwissen, Ihre Rezepte: Anneres Ebenkofler. Die Botschafterin der Kräuterwelt, S. 215-227, Löwenzahn in der Studienverlag Ges.m.g. H. Innsbruck, 2017.

Cosima Werner: „Die wollen kein Gemüse" – Über Kampf um gesundes Essen in amerikanischen Armutsquartieren

Bourdieu, Pierre (1982), Die feinen Unterschiede. Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main.
NACS (National Association for Convenience Stores and Fuel Retailing) 2017: No More SNAP? http://www.nacsonline.com/magazine/PastIssues/2013/December2013/Pages/Cover_Story.aspx. (24.02.2017).
Ruthart, Bill (2016), Emanuel still short on food desert goals, even as Englewood Whole Foods opens, http://www.chicagotribune.com/news/local/politics/ct-rahm-emanuel-food-deserts-met-0928-20160927-story.html (09.02,2017).
US Census (2017): Quickfacts for Detroit. http://www.census.gov/quickfacts/table/PST045216/2622000/accessible (24.02.2017).
USDA (United States Department of Agriculture) (2009): Access to Affordable and Nutritious Food: Measuring and Understanding Food Desert their Consequences.

Esperanza Cifuentes Arcila: Guaven, Sago, Kartoffeln und Mais. Frauen, Wandel und Widerstand in der kulinarischen Praxis in Kolumbien

1) Im folgenden werden Ergebnisse aus Fallstudien von Studierenden der Sozialen Arbeit im Seminar „Umwelt" aus den Jahren 2015-2016 präsentiert.
2) Bernal Guzmán, Leidy Jackelinne, Rodríguez Chapeta, Michael Steven, Rodríguez Martínez,

Juan Camilo, Galindo Valero, John Sebastián, Rodríguez Robles, Adriana Katherine, Trinkschokolade aus gemahlenen Kakaobohnen. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Trabajo Socia, Seminario Ambiental, Tarea de Classe, 2015.
3) Zambrano Pantoja Fabii, Alimentos para la ciudad. Historia de la agricultura colombiana (Lebensmittel für die Stadt. Geschichte der kolumbianischen Landwirtschaft). Editorial Planeta Colombiana y Universidad Nacional de Colombia. Bogota, D.C. 2015, Seiten. 194–198, hier S. 18.
4) Zambrano a.a.O., Seite 17.
5) Rico Herrera, Jorge Andrés, Laverde Lady Vanessa, Prieto Julieth Natalia y Reyes Luna, Yudy Dayana, Der Tamal aus Tolima. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Trabajo Socia, Seminario Ambiental, Tarea de Clase, 2015.
6) Caro, María Fernanda, López, Giannina, Bocadillo Veleño, eine Süßigkeit aus Guaven. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Trabajo Social, Seminario Ambiental, Tarea de Clase, 2016.
7) Garzón, Daniela, Bejarano, Maria Alejandra, Cuervo Laura, Navarrete Yulieth y Rodríguez Christian, Sagopudding. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Trabajo Social, Seminario Ambiental, Tarea de Clase, 2016.
8) Betancourt, Paula Andrea, Guerrero, Estefania, Paiba, Ana Carolina, Rojas Escamilla, Dania Gissel y Ruiz, Julian Mauricio, Der Tamal aus Santander, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Trabajo Socia, Seminario Ambiental, Tarea de Clase, 2015.
Übersetzung: Gaby Franger

Tijana Jakovljević-Šević: Omas Küche. Deana Maksimović-Vidanović, Eine Bloggerin, die Kochen mit „kleinen weiblichen Historien“ verbindet

1) Ivanišević, Jelena, „Kada kuhaju bake... tradicija i povijest u dvjema bakinim kuharicama“. Narodna umjetnost 45/2, 2008153–164, hier Seite 154.
2) Ivanišević, Jelena, „Kada kuhaju bake... tradicija i povijest u dvjema bakinim kuharicama“. Narodna umjetnost 45/2, 2008,153–164, hier Seite 155. Übersetzung: Slavica Sinđelić

Soledad Ascencio Cortes: Der Herd – Zentrum der traditionellen Küche der Pehuenche

1) Dieser Artikel ist aus einem Projekt von Studierenden und Lehrenden der Sozialen Arbeit und Industriedesign der Universität Bío-Bío und der NGO CAMDES mit den Familien der Gemeinde von Kawñiku entstanden.
2) Carrasco Carrasco, Diego, Godoy Espinoza, Yanira, Derechos económicos sociales y culturales en Chile : informe de la sociedad civil, Santiago de Chile, Corporación Forja, 2003, Seite 145.
3) SERVIU, Servicio de Vivienda y Urbanismo, Ministerium für Wohnungs- und Stadtplanung der chilenischen Regierung.
4) CORFO: Corporación Nacional Forestal.
Übersetzung: Gaby Franger

Barbara Polak: Eine bäuerliche Küche im Wandel: Westafrikanische Bauern zwischen einheimischer Hirse und importiertem Reis

1) Hirse ist einheimisches Ge treide. Die auch heute noch beliebten Hirsearten wurden aus Wildgräsern domestiziert und gelangten lange vor dem 2. Jahrtausend v. Chr. von Afrika aus nach Südeuropa und Asien (McCann 2009: 34ff.).
2) Elisabeth Meyer-Renschhausen vermutet ähnliche Ursachen für den Rückgang des Hirseanbaus und -verzehrs in Mitteleuropa während der Industrialisierung (Meyer-Renschausen 2002).
3) Auch unter Hausa-Bauern in Niger erfreuen sich Reisgerichte steigender Beliebtheit; allerdings haben diese Speisen aus denselben Gründen wie bei den Bamana in Mali noch keine der Hauptmahlzeiten aus Hirse ersetzt (Luxereau 2002).

Bibliographie:

Ahr, Christina, Hausarbeit – ein tägliches Einerlei? Einsichten in den Arbeitsalltag von Hausa-Frauen im ländlichen Niger. In: K. Beck; G. Spittler (Hg.), Arbeit in Afrika. Hamburg: LIT, 1996, 243–273.
Beck, Kurt, Tribesmen, Townsmen and the Struggle over a Proper Lifestyle in Northern Kordofan. In: Stiansen, Endre und Michael Kevane (Hrsg.): Kordofan Invaded. Peripheral Incorporation and Social Transformation in Islamic Africa; Leiden: Brill, 1998, 254–279.
Luxereau, Anne, Variations autour des mils au Niger. In: M. Chastanet et al. (Hg.), Cuisine et société en Afrique: Histoire, saveurs, savoir-faire. Paris: Karthala, 2002, 217–232.
McCann, James C., Stirring the Pot. A History of African Cuisine. Athens, Ohio: Ohio University Press. 2002.
Meyer-Renschhausen, Elisabeth, Der Streit um den heißen Brei. In: dies., Der Streit um den heißen Brei: Zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung. Herbolzheim: Centaurus Verlag, 2002, 7–39.
Polak, Barbara, „Die Könige der Feldarbeit“ – Zur Arbeitsethik von Bamana-Bauern in Mali. In: K. Beck; G. Spittler (Hg.), Arbeit in Afrika. Hamburg: LIT, 1996,109–122.
Dies., Aus Kindern werden Bauern. Kinder-, Männer- und Frauenarbeit von Bamana-Bauern in Mali. Berlin: Reimer 2017.
Spittler, Gerd, Kleidung statt Essen – Der Übergang von der Subsistenz- zur Marktproduktion bei den Hausa (Niger). In: G. Elwert; R. Fett (Hg.), Afrika zwischen Subsistenzökonomie und Imperialismus. Frankfurt/Main: Campus, 1982, 93–105.
Ders., Lob des einfachen Mahls – Afrikanische und europäische Eßkultur im Vergleich. In: A. Wierlacher et al. (Hg.), Kulturthema Essen. Berlin: Akademie-Verlag, 1993, 193–210.

Gudrun Cyprian, Ariane Niehoff-Hack, Irene Schnellhammer: Das Fleisch auf dem Teller

1) https://de.statista.com/statistik/daten/studie/36573/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-fleisch, (14.3.2017)
2) Heinrich Böll Stiftung, Fleischatlas: Deutschland Regional. Berlin 2016, S.45.

Hilda I. Cota Guzmán: Moderne Gesellschaft ohne Küche? Mexikanische Küche ohne ethnische Vielfalt? Ethnien als moderne soziale Akteure?

Bibliograhie:

Beck, Ulrich, La sociedad del riesgo, Siglo XXI Editores, Madrid, 2002
Contreras, Jesús. Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Alfaomega. México, 2002.
Fukuyama, Francis, El fin de la historia y el último hombre, sin datos, Editorial Planeta, 1992.
Giddens, Barman, et al. Las consecuencias perversas de la modernidad, Anthropos, Barcelona, 1996.
Giddens, Anthony, Consecuencias perversas de la modernidad, Alianza Editorial, Madrid, 2002.
Lash, Scott, y et al. Risk, environment & modernity, Publisher by the authors, Great Britain, 1998.

Mayorga, Francisco y Adriana Fabiola Sánchez, Recetario indígena de Chiapas. CONACULTA. México 2000.
Montanari, Massimo, El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambios. Ed. Paidós, Buenos Aires.
Pérez, Carlota, Revoluciones tecnológicas y capital financiero. La dinámica de las grandes burbujas financieras y las épocas de bonanza, Siglo XXI Editores, México, 2002.
Pérez, Carlota, "Technological Revolutions, Paradigm Shifts and Socio – Institutional Change" Published in Reinet, Erick (ed), Globalization, Economic Development and Inequality: An Alternative Perspective. Edward Elgar, UK, Northampton, MA, USA, 2004, pp 217 – 242.
Pérez San Vicente, Guadalupe. Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, 4°Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. CONACULTA, México, 2002.
Solé, Carlota. "Modernidad y Modernización", en Antropos, 1998 Touraine, Alain, Crítica de la modernidad, FCE, Buenos Aires, 1995 Touraine, Alain, Podemos vivir juntos?, sin datos
Übersetzung: Annita Reim, Gaby FrangerGiddens, Barman, et al. Las consecuencias perversas de la modernidad, Anthropos, Barcelona, 1996.
Giddens, Anthony, Consecuencias perversas de la modernidad, Alianza Editorial, Madrid, 2002.
Lash, Scott, y et al. Risk, environment & modernity, Publisher by the authors, 1998.
Mayorga, Francisco y Adriana Fabiola Sánchez, Recetario indígena de Chiapas. Conaculta 2000.
Montanari, Massimo, El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambios. Ed. Paidós, Buenos Aires.
Pérez, Carlota, Revoluciones tecnológicas y capital financiero. La dinámica de las grandes burbujas financieras y las épocas de bonanza, Siglo XXI Editores, México, 2002.
Pérez, Carlota, "Technological Revolutions, Paradigm Shifts and Socio – Institutional Change" Published in Reinet, Erick (ed), Globalization, Economic Development and Inequality: An Alternative Perspective. Edward Elgar, UK, Northampton, MA, USA, 2004, pp 217 – 242.
Pérez San Vicente, Guadalupe. Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, 4°Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Conaculta 2002.
Solé, Carlota. "Modernidad y Modernización", en Antropos, 1998 Touraine, Alain, Crítica de la modernidad, FCE, Buenos Aires, 1995 Touraine, Alain, Podemos vivir juntos?, sin datos
Übersetzung: Annita Reim, Gaby Franger

Tijana Jakovljević-Šević: Gastronomische Nostalgie. Beispiel der „jugoslawischen" Diaspora in Deutschland

1) Diese Arbeit stellt einen Teil meiner Forschung über das Leben der Migranten dar, die zu unterschiedlichen historischen Zeitpunkten und unter diversen Umständen aus Jugoslawien und später aus den daraus entstandenen eigenständigen Staaten emigriert sind. In dieser Hinsicht kann von drei Migrationsphasen gesprochen werden.
Die erste bezieht sich auf den Zeitraum der 60er und 70erJahre des 20.Jahrhunderts, als Migranten nach Deutschland zwecks vorübergehender Gastarbeit gekommen sind und zum großen Teil später mit ihren nachgekommenen Familien auch hierblieben.
Die zweite Migrationswelle ist mit der Kriegszeit in Jugoslawien verbunden, d.h. den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts. Als dritte Phase wird der Zeitraum nach 2000 gesehen mit der Einreise von hochqualifizierten Migranten, die für bestimmte Mangelberufe gesucht waren.
2) Die Betrachtung der kulinarischen Praxis der „jugoslawischen" Diaspora basiert auf Erzählungen von Frauen, die aus verschiedenen Gründen und unter verschiedenen Umständen aus Mazedonien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien und Serbien im Zeitraum zwischen 1970 und 2015 nach Deutschland emigriert sind. Ihr Alter liegt zwischen 35 und 70 Jahren. Diese Altersgruppe wurde nicht planmäßig als Kriterium gesetzt, sondern ist vielmehr eine Folge der Datensammlung nach der Methode des Schneeballverfahrens (snowballsampling) . Ihr Alter und die Länge ihres Aufenthaltes in Deutschland sind dennoch Faktoren, die Einfluss auf ihre „daheim" erlernte Kochkunst haben, die Erinnerung sowie die Aneignung neuer zu Lasten alter kulinarischer Praktiken.
3) Holtzman, J., "Food and Memory." Annual Review of Anthropology 35 (2006): 361-378.
4) Hernandez, M. and Sutton, D. "Hands that remember", Expedition Magazine 45.2, 2003.30-37, hier S. 31, in: https://www.academia.edu/2158618/Hands_that_Remember_An_Ethnographic_Approach_to_Everyday_Cooking (20.01.2017).

Literaturverzeichnis

Bajić-Hajduković, I., „Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children". Food and Foodways 21, 2013:46-65.
Heldke, L. "My Dead Father's Raspberry Patch, My Dead Mother's Piecrust: Understanding Memory as Sense. Gastronomica 16, 2016: 87-90. https://www.academia.edu/26042443/My_Dead_Fathers_Raspberry_Patch_My_Dead_Mothers_Piecrust_Understanding_Memory_as_Sense (18.01.2017).
Holtzman, J., "Food and Memory." Annual Review of Anthropology 35 (2006): 361-378.
Mankekar, P.,"Indiashopping: Indian grocery stores and transnational configuration of belonging". Ethnos 67(1), 2002, 75-98.
Ray, K., The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households. Philadelphia: Temple Univ. Press 2004.
Hernandez, M. and Sutton, D., "Hands that remember", Expedition Magazine 45.2, 2003,30-37. https://www.academia.edu/2158618/Hands_that_Remember_An_Ethnographic_Approach_to_Everyday_Cooking (20.01.2017).
Übersetzung: Slavica Sinđelić

Antje Baecker: Wie sich Frauen in den Anden ihr Essen mit neuen Speisen versüßen

1) Die Erkenntnisse basieren auf einer einjährigen Feldstudie von 2007-2008, die ich in Coporaque, einer in den südlichen peruanischen Anden im Cola-Tal gelegenen Dorfgemeinschaft durchgeführt habe.
2) Dabei handelt es sich um Kartoffeln, die mittels abwechselnder Sonnenbestrahlung und nächtlichem Frost, d.h. durch „Gefriertrocknung" haltbar gemacht werden.
3) Eine uralte, stark proteinhaltige Pflanze, die in den Anden wächst.
4) Dazu gehören Nudeln, Reis und Brot, Hühnerfleisch, Thunfischkonserven, überregionales Obst und Gemüse z.B. Bananen, Orangen, Süßspeisen wie Speiseeis, Gelatine, Torte und Süßwaren: Waffeln, Kekse, Essen vom Markt sowie Restaurantessen: z.B. Gegrilltes Hühnchen mit Pommes frites, aber auch Bier.

Autorinnenverzeichnis:

Elfie Albert, Ethnologin, Frauen in der Einen Welt
Susanne Auer, Frauen in der Einen Welt
Soledad Ascensio Cortes, Dozentin Universidad del Bío Bío, Concepción Chile, Doktorat Genderstudien Universidad Autónoma Barcelona
Antje Baecker, Ethnologin, Universität Leipzig
Lea Bauer, Studentin der Europäischen Ethnologie/Kulturwissenschaft; Praktikantin bei Frauen in der Einen Welt
Talin Bahcivanoglu, Politische Wissenschaften, Ethnologin, Humboldt-Universität Berlin
Ulrike Brenner, Juristin, Frauen in der Einen Welt
Prof. Esperanza Cifuentes Arcis, Fakultät Humanwissenschaften, Dep. Soziale Arbeit, Universidad Nacional de Colombia, Bogota
Rocío Comas, Juristin, Buenes Aires/Lauf
Prof. Dr. Hilda I. Cota Guzmán, Soziologin, Universidad del Claustro de Sor Juana, Mexiko-Stadt
Prof. Dr. Gudrun Cyprian, Soziologin, Frauen in der Einen Welt
Babette Dieterich, Sängerin, Autorin, Musikpädgogin, Stuttgart
Melanie Diller, Bildungsreferentin, Eine Welt Haus, Fürth
Dr. Mechthild Engel, Montessori-Pädagogin, Künstlerin, Frauen in der Einen Welt
Dr. Freyja Filipp, Frauen in der Einen Welt
Prof. Dr. Gaby Franger-Huhle, Sozialwissenschaftlerin, Frauen in der Einen Welt
Dr. Katharina Graf, Anthropologin und Soziologin, SOAS Universität London
Prof. Dr. Margrit Hugentobler, Präsidentin des Fördervereins CESCI (Centre for Socio-Cultural Interaction), Zürich
Dr. Tijana Jakovljević-Šević, Kulturwissenschaftlerin, Museologin, Frauen in der Einen Welt
Bertrun Jeitner-Hartmann, Frauen in der Einen Welt
Prof. Dr. Sandra Joseph, Stella Maris College, Fakultät Soziale Arbeit, Chennai, Indien
Prof. Dr. Lucy M. Ketterer Romero, Dep. Sozialarbeit, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile
Ute Klauk, Referentin für Erwachsenenbildung, Frauen in der Einen Welt
Prof. Dr. Claudia Lohrenscheit, Internationale Soziale Arbeit und Menschenrechte, Hochschule Coburg
Ariane Niehoff-Hack, Romanistin, Frauen in der Einen Welt
Dr. Barbara Polak, Ethnologin, Universität Bayreuth
Uschi Schätzlein, Innenarchitektin, Frauen in der Einen Welt
Renate Schmidt, ehemalige Bundesfamilienministerin, Nürnberg
Rita Schmidt, Frauen in der Einen Welt
Michaela Schneider, Psychologin, Frauen in der Einen Welt
Irene Schnellhammer, Frauen in der Einen Welt
Christine Singh, Frauen in der Einen Welt
Dr. Sarah Ruth Sippel, Arabistik, Geographin, Universität Leipzig
Cosima Werner, Geographin, Universität Heidelberg
Gabi Wille, Pädagogin, Frauen in der Einen Welt
Hildegard Willer, Journalistin, Lima, Peru
Dr. Florina Xavier, UNHCR, lokale Integration von Flüchtlingen in Kirgistan, CASA (Church's Auxiliary for Social Action), Chennai, Indien

Künstlerinnen mit Werken in der Ausstellung „ausgekocht"?

Barbara Dieterich, Stuttgart
Mechthild Engel, Nürnberg
Annette Horn, Nürnberg
Rita Kriege, Nürnberg
Mara Loytved-Hardegg, Berlin
Flores Tardio, Fürth
Gesa Will, Fürth

Fotografie:

Elfie Albert: 126, 127, 154, 184, 185
Bala-Selzer: 8, 11-13, 22, 23, 27, 48, 54, 62, 76, 78, 91, 102, 104, 105, 106, 111, 116, 166, 189, 210, 220, 230, 232
Lea Bauer: 46, 47
Ulrike Brenner: 79-82
Gaby Franger: 31, 40, 41, 44, 74, 75, 138, 139, 150, 151, 153, 175 (o), 205
Verena Glass: 60
Werner Haupt: 109
Annette Horn: 168-171, 194, 195
Andrea Huber: 72
Andrea Jellinek: 204, 206, 207
Ute Klauk: 90, 92, 93, 112, 113, 196, 197, 222, 223, 238
Berny Meyer: 174
Ariane Niehoff-Hack: 141, 142, 162, 163
Reinhard Schmidt: 57-59
Michaela Schneider: 176, 177, 178
Barbara Schnetzler: 33, 35
Götz Schwanhäußer: 164
Christine Singh: 83-85
Anita Winkler: 86, 87

alle weiteren Fotos von Autorinnen oder privat

Wir danken den Firmen Krups, Russel Hobbs, Unold, Vorwerk
für die Leihgaben von Küchengeräten für die Ausstellung 2017

Impressum

Herausgeberinnen:
Gudrun Cyprian, Gaby Franger

Layout, Satz: Elisabeth Bala
Titelgestaltung: Heinz Selzer

Korrekturen:
Ariane Niehoff-Hack

Übersetzungen:
Lea Bauer, Gudrun Cyprian,
Gaby Franger, Annita Reim,
Slavica Sinđelić

© Frauen in der Einen Welt –
Zentrum für interkulturelle Frauenalltasforschung
und interntionalen Austausch e.V.
Nürnberg 2017

ISBN-Nummer 978-3-935225-11-3

www.frauenindereinenwelt.de
https://www.facebook.com/museumfrauenkultur

Die Publikation wurde gefördert:
über Mission eine Welt aus Mitteln der Evang.-luth. Kirche in Bayern

durch ENGAGEMENT GLOBAL mit finanzieller Unterstützung des

Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

ENGAGEMENT
GLOBAL
Service für Entwicklungsinitiativen

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Frauen in der Einen Welt e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.