

# Food lokal/global in Bewegung: Politiken und Praktiken. Einleitung

Karoline Noack und Stephanie Schütze

---

Das Thema *Food* – verstanden sowohl als Nahrungsmittel als auch als Ernährungsweisen und Essen – ist in der Sozial- und Kulturanthropologie im deutschsprachigen Raum zu einem breiten Forschungsfeld geworden (Calkins 2021; Von Poser 2013, 2018; Welz 2016, 2018 u. v. a.). Der hier gewählte transdisziplinäre Zugang zu lokalen und globalen *Food-Politiken* und *-Praktiken* soll als ein zentrales Forschungsfeld verstanden werden, in dem sich soziales Zusammenkommen und kulturelle Selbstverortungen von Individuen, lokalen Gruppen bis hin zu (pan-)nationalen Gesellschaften beobachten lassen. Nahrungsmittel und Ernährung sind eng verwoben mit Lebensstilen, kulturellen Praktiken, Konsumgewohnheiten sowie mit Vorstellungen von gesundem und ungesundem Leben. Ernährungsweisen und Essen sind historisch tief verwurzelt; sie sind mit kulturellen Traditionen verbunden, die durchaus vergessen, aber auch revitalisiert werden können. Sie werden als Produkt vielfältiger Einflüsse zu Materialisierungen lokaler Erfahrungen und globaler Austauschprozesse: Es gibt heute kein Rezept, das nicht in seinen Zubereitungstechniken und Zutaten Beiträge verschiedener lokaler, regionaler und nationaler Küchen beinhaltet. Nahrungsmittel stellen ein Grundbedürfnis und eine alltägliche Notwendigkeit dar, sie sind auf dem Markt zirkulierende Waren und zugleich ein wirkmächtiges Distinktionsmerkmal.

Gleichzeitig bergen der Umgang mit Nahrungsmitteln, ihre Produktion, Verarbeitung, Vermarktung, aber auch ihr Konsum politisches Konfliktpotenzial. Auch wenn der transnationale Austausch von Nahrungsmitteln weit zurückliegende historische Wurzeln hat, wurde dieser Prozess insbesondere durch die globale Marktwirtschaft mit ihren Im- und Exporten enorm beschleunigt. Nahrungsmittel unterliegen immer mehr wirtschaftlichen und politischen Kalkülen, vor allem seit vor ca. 15 Jahren die »Finanzialisierung« der Weltagrarmärkte begann (Oxfam Deutschland 2021). In den heutigen globalisierten Markt- und Finanzwirtschaften erweitert sich nicht nur beständig die Palette importierter und verbrauchter Produkte, sondern die Finanzmärkte bestimmen auch die Preise von Grundnahrungsmitteln wie Weizen, Mais, Soja, Zucker, Kaffee und Kakao und treiben diese stetig in die Höhe (ebenda). Dies führt dazu, dass die Ernährungssouveränität mehr und mehr eingeschränkt wird (Mcintyre et al. 2009) und heute »(i)n kaum einem anderen Bereich [...] die Widersprüche des Kapitalismus so offen zutage [treten] wie in der Landwirtschaft und bei der Ernährung«, was vor allem Frauen unter den Kleinagrarprominent\*innen des Globalen Südens zu spüren bekommen (Rosa-Luxemburg-Stiftung Genf 2020).

Die sozial- und kulturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln sowie Ernährung und Essen unter Berücksichtigung des hier gewählten transdisziplinären Zugangs umfasst also ein weites Spektrum an Themen, das sowohl die genannten aktuellen Prozesse als auch Entwicklungen in der *longue durée* einbezieht. Dies spiegelt sich in

den Beiträgen des Sammelbands wider: Das Themenspektrum reicht von der Herkunft von Nahrungsmitteln, über die Produktions- und Zubereitungsweisen von Lebensmitteln, die Essgewohnheiten und gastronomischen Praktiken, die Vermarktung und den Handel von Nahrungsmitteln bis hin zu den damit verbundenen lokalen und globalen Politiken und den dadurch provozierten sozialen Bewegungen – all dies einander bedingende Gegenstände und Phänomene. Zwei Beiträge zeigen zudem auf exemplarische Weise anhand von Kakao und Mais die Kohärenz weit in die Vergangenheit zurückreichender Beispiele von *Food* und die spezifischen materiellen, politischen und sozio-ökonomischen Bedingtheiten der vielfältigen *Agencies* von *Food* in Geschichte und Gegenwart auf.

Die Beiträge sind in die Themenblöcke *Food-Politiken* und *Food-Praktiken* strukturiert. Der Bereich *Food-Politiken* nimmt Bezug auf Politiken und die (lokalen) Antworten auf die skizzierten globalen agrar- und finanzwirtschaftlichen Problematiken in Verbindung mit Ernährungsweisen und Essen sowie Nahrungsmittelproduktion und -handel. Der Themenblock *Food-Praktiken* analysiert und diskutiert lokale Ernährungs- und Nahrungsmittelpraktiken, in denen sich globale Praktiken, Politiken und Herausforderungen, ausgelöst nicht zuletzt durch die Covid-19-Pandemie, abbilden. Gleichzeitig stehen beide Themenfelder in einem untrennbaren Austausch, da Ernährung nicht nur eine private lebenserhaltende Praktik oder kultureller, identitätsstiftender Lebensstil ist, sondern als solche in politische Prozesse und damit in global-lokale Machtverhältnisse eingebettet ist.

*Food-Politiken* (Nahrungsmittel- und Ernährungspolitiken) umfassen Regelungen, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, vertrieben und verkauft werden, und deren Verhandlung. Dies beinhaltet die Entscheidungsfindung in Bezug auf Produktions- und Verarbeitungstechniken, Marketing, Verfügbarkeit, Nutzung und Verbrauch von Lebensmitteln. *Food-Politiken* sind auf unterschiedlichen Ebenen wirksam: Beobachtbar sind Aktivitäten von lokalen Produzent\*innen, nationalen Regierungen, transnationalen Industrien und globalen Finanzmärkten bis hin zu internationalen Organisationen wie die UNO und ihre Welternährungsorganisation FAO sowie von zahlreichen NGOs. Sie umfassen unter anderem die Regulierung von Lebensmittelindustrien, die Festlegung von Förderkriterien für Nahrungsmittelhilfsprogramme, die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit, die Kennzeichnung von Lebensmitteln und die Qualifikation von Produkten, die als ökologisch angesehen werden können. Soziale Bewegungen reagieren auf umstrittene *Food-Politiken*.

Die Beiträge zu *Food-Politiken* diskutieren die Verflechtungen und Widersprüche von lokalen, historisch verwurzelten Praktiken, Agrobiodiversität und globalen landwirtschaftlichen Produktions- und Vermarktungsinteressen. Der Beitrag von *Janine Hauer* und *Ruzana Liburkina* thematisiert lokal-globale Verflechtungen von Agrofood-Märkten anhand eines Vergleichs der Produktionsbedingungen des Grundnahrungsmittels Reis in Burkina Faso und Uruguay. Die empirischen Untersuchungen der Autorinnen zeigen, dass scheinbar ähnliche Produktionsvoraussetzungen in beiden Ländern zu kontrastierenden Ergebnissen führten. Lokale Verständnisse und Praktiken spielen eine wichtige Rolle bei De-/Stabilisierungen von globalen Nahrungssystemen. *Katharina Farys* und *Simon Hirzel* behandeln die Widersprüche global-lokaler Verflechtungen eines weit verbreiteten Nahrungs- bzw. Genussmittels: des Kakaos bzw. der Schokolade. Indem der Beitrag die ›tiefe Geschichte‹ des Kakaos in den vorspanischen Amerikas ausleuchtet, macht er auf Stereotype und Missverständnisse aufmerksam, die in der Produktion von Schokolade und ihrer globalen Vermarktung nicht zuletzt durch Exotisierung, der fortwährenden Existenz von ungleichen Handels- und Machtbeziehungen zwischen Erzeuger\*innen und Konsument\*innen und schließlich einer Hinwendung zum Fairen Handel eine bedeutende Rolle spielen. Alter-

native Wege im gegenwärtigen Weltkakaohandel aufzeigend, präsentiert er Beispiele von lokalen Schokoladenproduzent\*innen aus den Amerikas.

Zwei weitere Beiträge zu *Food-Politiken* zeigen, wie diese Themen zunehmend Einzug in gesellschaftlich-politische Diskurse erhalten und Interventionen verschiedener Art – wie die erwähnten Fairtrade-Initiativen, das Wiederentdecken indigener Nahrungsmittel sowie politisch-ökologische Bewegungen – hervorrufen. Der Beitrag von *Meike Brückner* und *Gülray Çağlar* untersucht den Zusammenhang von Agrobiodiversität, feministischer politischer Ökologie und Ernährung in Kenia. Am Beispiel der Wiederentdeckung indigener Blattgemüsearten in Kenia schildern sie die Rolle von Frauen in der Herstellung von Mahlzeiten. Profitorientierte Agrarwirtschaft hatte zur Abnahme der Vielfalt der landwirtschaftlichen Produktion in Kenia geführt. Die Autorinnen plädieren dafür, dass alltägliche Ernährungspraktiken – das Erleben und Schmecken – stärker in Biodiversitätspolitik einbezogen werden müssen. Ebenfalls aus einer gender- und umwelttheoretischen Perspektive thematisiert *Renata Mottas* Beitrag die zunehmende Politisierung des Themas Ernährung. Empirisch untersucht die Autorin die neuen politisch-ökologischen Allianzen, die unter dem Motto »*Wir haben es satt!*« einmal im Jahr in Berlin zusammenkommen, um gegen die hegemoniale industrielle Agrar- und Ernährungswirtschaft zu demonstrieren. Sie analysiert, wie das Thema Ernährung sehr unterschiedliche Interessensgruppen zusammenbringt, die sich gegen Ungerechtigkeiten im Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft wehren.

*Food-Praktiken* (Nahrungsmittel- und Ernährungs-/Essenspraktiken) beziehen sich auf den Konsum, darin eingeschlossen die Beziehung zum Essen. Dazu gehört, was wir essen, wie wir essen, wo wir essen und wie wir über Essen interagieren. Essentiell für *Food-Praktiken* sind die vorhandenen Zutaten. Es stellen sich dabei die Fragen: Welche Nahrungsmittel werden angebaut, welche importiert, woher stammen sie? Ernährungspraktiken und Essgewohnheiten sind je nach Kontext komplex: Die Wahl der Nahrungsmittel wird durch kulturelle Werte und Gewohnheiten beeinflusst und ist ein wichtiger Teil der Konstruktion und Aufrechterhaltung von kulturellen Identitäten. Auch lokale Gastronomien spiegeln unterschiedliche transkulturelle Einflüsse sowie lokale und regionale Essgewohnheiten wider. Sie sind Teil von alltäglichen *Food-Praktiken*; gleichzeitig sind sie Indikatoren transformativer Prozesse und reflektieren unterschiedliche globale Einflüsse.

Die Beiträge zu *Food-Praktiken* betrachten einerseits die gastronomische Seite von Esskulturen und kulinarischen Praktiken und verbinden dieses Thema mit der Diskussion um »ethnische Ökonomien« und Traditionen sowie um kulturelle – lokale, regionale, nationale und internationale – Identitäten. *Mila Brill* analysiert in ihrem Beitrag lokale Food-Praktiken im Kontext von Burger-Restaurants in einem peripheren Bonner Stadtbezirk. Anhand einer ethnografischen Fallstudie untersucht sie alltagskulturelle Esspraktiken unterschiedlicher Restaurants im Spannungsfeld von globalen Standardisierungs- und lokalen Aneignungsprozessen. Sie zeigt, dass die Burger-Gastronomie durch lokale und regionale Aneignungen nicht einfach als McDonaldisierung alltäglicher Esskulturen angesehen werden kann. Auch wird deutlich, wie durch unterschiedliche Zutaten und Zubereitungen der Gerichte verschiedene soziale und kulturelle Gruppen angezogen werden. *Cornelia Reiher* widmet ihren Beitrag ebenfalls der Untersuchung von Gastronomien. Sie analysiert, wie japanische Gastronom\*innen in Berlin mit dem Lockdown im Zuge der Covid-19-Pandemie im Frühjahr 2020 umgingen. Basierend auf einer Feldforschung zieht sie die unterschiedlichen Strategien des Verkaufs und der Vermarktung von Lebensmitteln während der Restaurantschließung – Take-Away und Lieferdienste – nach und diskutiert die materielle

Kultur des Gesundheitsschutzes von Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen während und nach dem Lockdown in den japanischen Restaurants.

Andererseits beleuchten die Beiträge zu *Food-Praktiken* den Gebrauch und Konsum einzelner Lebensmittel, deren Zubereitungs- und Konsumpraktiken sowie die damit verbundenen materiellen Eigenschaften. *Carla Jaimes Betancourts* und *Bruna Pellegrinis* Beitrag ist eine Erzählung über die erstaunliche Kontinuität der Chicha (Maisbier), die sich allen strukturellen Transformationen widersetzt zu haben scheint. Die Untersuchung der geschlechtsspezifischen Praktiken der Zubereitung, der Verarbeitung und des Konsums von Chicha in Südamerika in der *longue durée* legt einen besonderen Fokus auf die Chiquitanos im Tiefland Boliviens. Die unterschiedlichen Materialitäten der Rezepte und Zubereitungstechniken sowie die kulinarischen Praktiken einer jeden linguistischen Familie des Tieflands haben unterschiedliche symbolisch-rituelle Bedeutungen und sind kulturell widerständig. Die lokale Herstellung des Getränks sowie sein Konsum sind wiederum grundlegend für die Konstitution kollektiver Identitäten.

Die Beiträge zu diesem Heft sind größtenteils im Rahmen des Workshops »Food Global/Lokal« der Gesellschaft für Ethnographie e.V. (GfE) vom 28. – 29. März 2019 an der Freien Universität Berlin in Kooperation mit der Humboldt-Universität zu Berlin und der Universität Bonn entstanden. Insgesamt zeigen die Beiträge die Bandbreite des Themas *Food* und die Produktivität einer transdisziplinären Forschung, die durch die Spannungsverhältnisse von In-Wert-Setzung von Nahrungsmitteln und Ernährung im Geflecht globaler und lokaler Praktiken und Politiken sichtbar gemacht und bearbeitet werden können. Dabei wird in mehreren der Beiträge deutlich, wie wichtig eine gendertheoretisch informierte Analyse ist, da Nahrung – offensichtlich auch in der wissenschaftlichen Bearbeitung – dicht verwoben ist mit der Arbeit von Frauen. Nicht nur in Genderverhältnissen, auch in Debatten über Ökologie, Landwirtschaft und Gesundheit sowie über kulturelle Traditionen und Identitäten bietet das Thema *Food* Einblicke. Die Beiträge machen die Produktivität ethnografischer und qualitativer sozialwissenschaftlicher Zugänge ebenso sichtbar, wie sie auf Probleme der Romantisierung alltäglicher (Widerstands-)Praktiken aufmerksam machen, denen durch sorgfältige Theoretisierung begegnet werden kann.

## Literatur

- Calkins, Sandra (2021): Food as medicine: Making better bananas in Uganda. In: *The Sociological Review* 69/3, 560 – 579.
- Mcintyre, Beverly & Herren, Hans & Wakhungu, Judi & Watson, Robert. (2009). *Agriculture at a Crossroads: The Global Report*.
- Oxfam Deutschland (2021): Nahrungsmittelspekulation. URL: <https://www.oxfam.de/unsere-arbeit/themen/nahrungsmittelspekulation>, abgerufen am 26.09.2021.
- Rosa-Luxemburg-Stiftung Genf (2020): Ernährungssouveränität. URL: <https://rosalux-geneva.org/de/dossier/ernaehrungssouveraenitaet/>, abgerufen am 26.09.2021.
- von Poser, Anita (2013): *Foodways and Empathy. Relatedness in a Ramu River Society*, Papua New Guinea. New York & Oxford.
- Dies. (2018): Zur Kulinarik des Emotionalen. *Foodways, Grenzen des Verbundenseins und Empathie in Papua-Neuguinea*. In: Daniel Kofahl/Sebastian Schellhaas (Hg.): *Kulinarische Ethnologie. Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*. Bielefeld, 79 – 102.
- Welz, Gisela (2016): *Taste the Mediterranean. Food, Culture and Heritagisation*. In: Mihran Dabag u.a. (Hg.): *New Horizons. Mediterranean Research in the 21st Century*. Paderborn, 407 – 426.
- Dies. (2018): *Assembling halloumi: contesting the EU's food quality label policy in the Republic of Cyprus*. In: Jérémie Forney u.a. (Hg.): *Agri-environmental Governance as an Assemblage. Multiplicity, Power, and Transformation*. London, 76 – 90.