

Food lokal/global in Bewegung:

Politiken und Praktiken

Karoline Noack, Stephanie Schütze (Hg.)

Diese Ausgabe widmet sich dem Forschungsfeld Food, verstanden sowohl als Nahrungsmittel als auch als Ernährungsweisen und Essen, in dem sich soziales Zusammenkommen und kulturelle Selbstverortungen von Individuen, lokalen Gruppen bis hin zu (pan-)nationalen Gesellschaften beobachten lassen. Der hier verfolgte transdisziplinäre Zugang fokussiert lokale und globale Food-Politiken und -Praktiken und eröffnet somit ein breites Themenspektrum: 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 sozialen Bewegungen.



Inhalt

Food lokal/global in Bewegung: Politiken und Praktiken

Food lokal/global in Bewegung: Politiken und Praktiken. Einleitung <i>Karoline Noack und Stephanie Schütze</i>	3
Food-Politiken	
Assembling Rice Production Systems across Burkina Faso and Uruguay <i>Janine Hauer, Ruzana Liburkina</i>	9
Schokolade neu fair-handelt: Kritische Perspektiven auf post-koloniale Narrative der Geschichte und des Konsums von Kakao <i>Katharina Farys und Simon Hirzel</i>	29
Feministische Politische Ökologie von Agrobiodiversität und Ernährung: Indigenes Blattgemüse in Kenia <i>Meike Brückner, Gülay Çağlar</i>	53
Food-Praktiken	
»Wir haben es satt!«: Politisch-ökologische Ernährungskoalition <i>Renata Motta</i>	71
Von Burgern und Bürger*innen. Gastronomische Lokalitäten als Orte multiskalarer Überschneidung <i>Mila Brill</i>	89
Berlin's Japanese foodscapes during the COVID-19 crisis: Restaurateurs' experiences and practices during the spring 2020 shutdown <i>Cornelia Reiher</i>	105
Present with a taste of the past: chicha chiquitana, its recipes and its materiality <i>Carla Jaimes Betancourt and Bruna Pellegrini Romero</i>	123
Die Autor*innen	143



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 *Gülşay 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.



Food-Politiken

Assembling Rice Production Systems across Burkina Faso and Uruguay

Janine Hauer, Ruzana Liburkina

ABSTRACT: *In this paper, we introduce the rice production systems in Burkina Faso and Uruguay and analyze them as two divergent instantiations of global-local entanglements. We trace how global-local entanglements come into being and how seemingly similar practices of entangling result in contrasting configurations. Our empirical material shows how local understandings and concerns, as well as practices of enacting them, are constantly ordered to produce a fit between globalized and situated relations. In the case of the Uruguayan rice sector, these efforts constitute a harmonized, depoliticized web of relations, which prompt for particular kinds of doings and reflections to become unquestioned and preclude others. In Burkina Faso, in turn, comparable efforts and tools do not result in a hegemonic frame of reference but rather amplify divergences and contradictions between different understandings and activities revolving around rice production. Studying these two different orderings of fits between global forms and situated relations sheds light on de-/stabilizations of food systems and the ongoing work they require. Such a processual and comparative perspective allows for a multiplication of stories on global-local entangling. Thus, it goes beyond reproducing clear-cut categorizations and escapes dichotomies, such as the one of market integration and market failure.*

KEYWORDS: *Rice, global-local entanglement, food production systems, agri-food markets, Burkina Faso, Uruguay*

HOW TO CITE: *Hauer, J., Liburkina, R. (2022): Assembling Rice Production Systems across Burkina Faso and Uruguay. In: Berliner Blätter 86, 9–27.*

Introduction

I am standing among a group of rice farmers, advisors and workers from an international organization amidst 3,300 hectares of irrigable rice fields in Bagré, Burkina Faso. It is mid-September; the rainy season is about to end. All fields are green by now. These fields, I am told, are the outcome of year-long efforts by the government of Burkina Faso, international donor organizations, a world-wide web of rice research and expertise and obviously the farmers. And the work continues as more land is being converted. Burkina needs to become more independent of an increasingly unpredictable global rice market, I am told over and over again. ›We have land, we have water and we have the know-how. How come we import rice from Asia?‹ one of the

zone managers says. ›With the continuous support of our partners the rice will suffice for our country.‹ (Field notes 13.9.2017, JH)

Two of the top executive managers of a major rice-milling and -exporting company and I get out of the pickup truck in which an agricultural advisor drove us to this rice farm. We stop right on an unsealed pathway in between two rice plots. Right behind us, a bus stops as well. In the bus, there is a government delegation from a country in the Middle East, as well as representatives of a Central European trading agency. They all came to visit the company to renegotiate some of the conditions of the long-term trade relationship. Today they want to assess the overall growing and milling arrangements in this particular region of Uruguay. Part of this scheduled ›customer audit,‹ as a manager called it, is the visit at a farm. It's raining and it's still sowing season, so the soil looks bare and muddy. While some of the international guests immediately return to the bus, the few ones with umbrellas gather around the agricultural advisor. Sopping wet within a few seconds, he bends down and digs out a tiny rice seedling to show the visitors. It's very important to make a good impression, I've been told by everyone ahead of this event. After all, the rice exported by the company to that very country in the Middle East was at times worth several million USD a year. (Field notes 13.10.2017, RL)

These two short field notes are taken from two independent research projects in distant countries: Burkina Faso and Uruguay. Both stories shed light on different facets of global-local connections that characterize contemporary food systems. In this paper, we discuss these two cases as instantiations of two different modes of enacting global-local entanglements. By bringing together and juxtaposing the rice production systems of Burkina Faso and Uruguay, we trace how global-local entanglements come into being and how seemingly similar practices of entangling result in contrasting configurations.

Anthropologists and human geographers alike are particularly concerned with analyzing various forms and dynamics that constitute global-local entanglements in food systems. Such work has highlighted the power relations and interdependencies of distant places over time (Mintz 1986), as well as the persistence of difference across trade and production networks (Freidberg 2004). Moreover, scholars have shed light on how (some) situated relations of food production are formatted according to market logics (Ouma 2015), while others unfold in the ruins and »eco-edges of [global] capitalism« (Helmreich 2016, 571; also Tsing 2015). This paper has been inspired by this body of literature that illuminates how connectivity is put to work. We trace the configurations and forms that emerge from such enactments in a humble attempt to account for the multiplicity and heterogeneity of possible global-local food connections in the contemporary.

We take as our point of departure a puzzle that emerged from an ongoing discussion of our research insights, which show many parallels and are yet completely different. In both cases, rice cultivation and the making of rice sectors require meticulous, skillful agricultural practices, knowledge exchange, technological equipment, know-how and financial resources. It involves a broad range of actors and tools that need to be connected, at times in strikingly similar ways. Yet the outcomes of specific configurations that emerge from connecting those elements are radically different: whereas the rice sector in Burkina Faso is highly fragmented and continuously dependent on external subsidies, Uruguayan rice constitutes a solid backbone of the country's economy. Burkina Faso's rice market is a response to the increasing dependency on imports and subsequent vulnerability to price

shocks. Despite massive efforts and investments, the sector remains scattered and hardly capable of reducing the gap between the amount of rice that is being produced and consumed. Uruguay, on the other hand, has succeeded in establishing itself as one of the top rice exporters worldwide. In line with a historically steady rationale of seeking economic growth and political stability through extensive agricultural export activities, it is primarily oriented toward international, often transatlantic, trade relations. As such, it is profitable and operates without subsidies.

Thus, the two national rice economies are emblematic of two opposite ends of the spectrum of possible postcolonial entanglements in the globalized market order of the economy. By bringing together these two cases, we tackle the (de-)stabilization of the configurations that constitute rice markets. Juxtaposing two rather different stories of the process of marketization (Çalışkan/Callon 2010) and »development-oriented agronomy« (Andersson/Sumberg 2017) allows us to scrutinize how existing patterns of social organization and stratification are either reified or left aside. Moreover, we show how local understandings of global-local relations, as well as practices of enacting such understandings, are constantly ordered to fit globalized and situated relations. In the case of the Uruguayan rice sector, these efforts constitute a harmonized, depoliticized web of relations that prompt particular kinds of doings and reflections to persist and to preclude others. In Burkina Faso, in turn, comparable efforts and tools do not result in a hegemonic frame of reference but rather amplify divergences and contradictions between different understandings and activities revolving around rice production. Based on these insights, we argue that studying different orderings of fits between global forms and situated relations sheds light on processes of (de-)stabilization of food systems and the ongoing work they require. Such a processual perspective allows for a multiplication of stories of global-local entangling. Thus, it goes beyond reproducing clear-cut categorizations and escapes dichotomies, such as one of market integration and market failure.

Rice Research and Anthro-Geographies of Global-Local Food Connections

Food production and supply are crucial to human survival and therefore constitute a central arena of cultural and political life and debate. Ensuring access to healthy food for the growing population of a world inherently shaped by socio-economic inequalities and depleted ecosystems is one of the greatest humanitarian and political challenges of our times. Its significance is reflected in global agendas such as the Sustainable Development Goals and in emblematic events like the recent awarding of the Nobel Peace Prize to the UN World Food Programme. Despite its prominence, it does not come with simple, universal solutions but instead triggers disputes, confrontations of opposing ideologies and mutually exclusive prioritizations. In particular, any attempt to organize, optimize and analyze relations of food production is inevitably grounded in particular understandings, valuations and operationalizations of the relation between »the global« and »the local.« These understandings, valuations and operationalizations are far from universally shared; rather, they entail different orderings of production systems and trade relations.

As one of the three most widely produced and consumed food crops worldwide, rice is an especially notable example of the need to engage both »the global« and »the local.« Rice is the major staple crop for more than 3.5 billion people worldwide (CGIAR 2020) and is produced and consumed on six continents (Prasad et al. 2017, 1). At the same time, rice is deeply enmeshed in a vast variety of highly situated social worlds and agricultural and culinary traditions.

Mainstream agronomic and economic rice research is characterized by the overarching pursuit of efficiency and resilience of production systems. State-, World Bank- and industry-funded genetic, biomolecular and agronomic research promotes development of new varieties that promise higher yields, are resistant to various pests and adapt to climatic changes and their environmental impacts (Kortright 2012; Smith 2012; Reynolds et al. 2015). International trade is monitored with regard to the actual and potential consequences of any changes in this volatile web of relations (IRRI 2017). Meanwhile national rice strategies drive massive landscape restructuring in the course of infrastructure projects, accompanied by conflictual land evictions and subsequent protests (Demont/Ndour 2015). Thus, most rice research agendas in economics and agricultural sciences can be understood as seeking to introduce allegedly universal norms and trajectories of profitability and crop resilience into a vast range of diverse social, cultural and political contexts.

Situating rice in such localized contexts has mainly been taken up in the epistemic agenda of the social sciences and cultural studies. Anthropologists and human geographers, among others, deal with the relation and meaning of rice production and consumption to and for cultural identities (Ohnuki-Tierney 1993; Wilk/Barbosa 2012), material culture and rituals (Hamilton 2004; Pedersen/Dharmiasih 2015), development discourse and interventions (Shepherd/McWilliam 2011), politics (Lee 2011), the making of heritage (Cagat 2018) or gendering processes (Linares 1997; Bergstedt 2012). Some aim to attend to all aspects at once by trying to identify the role of rice for a particular society or community (Lansing 2006; Avieli 2012; Davidson 2016). Across this diversity, there seems to be some consensus around the fact that the complicated nexus of rice production, consumption and politics shapes histories and identities (Fields-Black 2008; Marton 2014; Bray et al. 2015), which are always localized and globally entangled.

These two domains of rice research – one shaped by economics and agronomy, the other rooted in anthropology and human geography – remain rather isolated from one another. From the vantage point of the former, rice production systems can be studied and evaluated against the background of objectified indicators, parameters and objectives. The latter, in turn, tends to focus on accounts of localized struggles and valuations, and often treats universalized and decontextualized research programs pursued in the name of marketization as »the problematic other.« Some ethnographic and geographical research, however, addresses the intertwinement of global and local relations of rice trade and production in a more symmetrical, explicit manner. Such studies track how localized rice worlds are situated within global configurations of development, infrastructure and land markets (Shepherd/McWilliam 2011; Morita 2017; Green 2019). They build upon a well-established tradition of geographies and ethnographies of food production that provide insightful analyses of the connections and contradictions in local-global food systems.

Sidney Mintz's (1986) seminal research on sugar trade between the Caribbean and England is an early, prominent example of a study of (global) food relations. Mintz highlighted and made analytically tangible the co-emergence of sugar production and consumption that »were so closely bound together that each may be said partly to have determined the other« (ibid., xxix). Mintz's account is particularly sensitive to power configurations but nonetheless avoids simply reproducing an overarching narrative of a center-periphery or metropolis-colony relationship.

Susanne Freidberg (2003; 2004) draws on Mintz's work and takes his historical approach further into the domain of empirical research on contemporary food commodity markets. The human geographer examines similarities and differences across two fresh vegetable trade networks rooted in the colonial relations between Burkina Faso and France and Zambia

and Great Britain, respectively. Thus, her work provides differentiated insights into the »relationship between culture and power in globalized food provisioning« (Freidberg 2004, 5). Freidberg's recent work on sustainability standards and accountability extends this line of analysis (Freidberg 2013; 2017; 2019). It traces how global forms and presumably universal standards »touch ground« amidst the affordances and ambiguities of knowledge and work practices that make up today's food systems.

In his analysis of the work it takes to assemble export markets, Stefan Ouma (2015; Ouma et al. 2013) specifically focuses on practices that actualize and reproduce the market order of the economy. Ouma traces everyday efforts invested in formatting two fresh fruit networks in Ghana in ways that render them compatible with consumer markets in Europe. The human geographer generates detailed descriptions of the everyday connection work that constitutes markets as a practical accomplishment rather than an abstract entity. Hence, in Ouma's work, the distinction between global and local food markets is shown to be obsolete. Rather, his research points out how globalized trade heavily relies on particular orderings of social and economic life – orderings that, far from »naturally« evolving, require specific market knowledge and tools to be mobilized.

Similarly, Anna Tsing (2015) offers an empirically grounded account of daily practices that constitute food trade. She traces a commodity chain that largely escapes market standardization and formalization, assembled in practices of harvesting, trading and consuming the matsutake mushroom. Her work directs our attention to the patchiness of capitalist forms amidst globalized relations. According to Tsing, the latter might – as in the case of matsutake worlds – or might not converge. Thus, this seminal ethnography of »polyphonic« (ibid., 23) matsutake worlds draws attention to the making of connections, its unpredictable implications and the crucial fact that »not all connections have the same effects« (ibid., 213).

What we take from the studies briefly introduced here is an understanding of how seemingly universal phenomena are not simply »out there« but need to be practically assembled, accomplished and actualized, thereby interrogating, questioning and critiquing generalized truth claims. Furthermore, these works are not content with curating a priori analytical heuristics for clear-cut depictions of how »the global« relates to »the local.« Instead, Freidberg, Ouma and Tsing trace how particular forms of global-local entanglements assume form. Their work renders visible how the outcomes of such processes are never predictable but instead differ across cases and contexts. Ethnography, as this literature demonstrates, is particularly apt for such a perspective. It unpacks abstract phenomena by locally and temporally situating them in the everyday lives of people-in-places.

In the remainder of this paper, we will scrutinize two different ways in which globalized epistemic, political and economic relations assume form in local rice worlds. To do so, we will experiment with juxtaposing two contrasting cases that seem entirely unrelated, both in cultural and geographic terms. We thereby shed light on how the allegedly universal, ubiquitously cited and hardly contestable facts and configurations, such as those briefly depicted in the introduction of this paper, were (differently) present, enacted and presented in Burkina Faso and Uruguay. Hence, we shall show how both places were made part of one rice world, a rice world that is »more than one – but less than many« (Mol 2002, 55).

Studying (a) World(s) of Rice

Rice is of high relevance for the facilitation of food security, as it makes up around 16.5 % of the total global calorie intake (Pariona 2019) and is the most important food source for

the Global South (Seck et al. 2012, 8). Asian countries account for 90 % of the world's rice consumption (CGIAR 2020). However, demand for rice is increasing at a higher rate than for any other staple crop, especially across Africa (Seck et al. 2012) and in Latin America (CGIAR 2020) due to rapid population growth and urbanization (Seck et al. 2012; Vorley/Lançon 2016). These developments account for global rice flows that are highly dynamic, with some countries being major exporters while others fulfill domestic demand largely with imports (Prasad et al. 2017). Thus, rice increasingly connects people and places all over the world (Bray et al. 2015).

Although only around 7 % of the total global production is traded internationally (GRiSP 2013, 40), rice is considered the most important source of income and employment for rural populations globally (ibid., x). More than 144 million farms, most family operations on less than 1 ha of land, are engaged in rice production worldwide (ibid., x). Global rice trade has fostered highly asymmetrical relations; entire national economies like those of India, the US, Uruguay and Italy depend on rice export (Prasad et al. 2017, 2), whereas many West African countries import more than 50 % of their rice demand. Thus, rice is overall an important political issue, as became tangible during the global food price crisis in 2007-08 (Slayton 2009; Dawe/Slayton 2010; Seck et al. 2013). It is an indicator and means of exerting political power and pressure, respectively (Lee 2011; Yaméogo 2015). As one of the agricultural economists whom Ruzana interviewed during her fieldwork in Uruguay expressed,

rice is the most politically intervened market in the world, as it's a basic staple for many. If in the Philippines there is no rice, the government will go down. Or in Thailand, or whatever. Mostly, countries that produce a lot of rice also consume a lot of rice. And in Brazil – the same stuff. So, they have really a big problem, a really big political and economic problem, all these countries. On the one side, as they have a lot of production, they want to have a price as high as possible to maintain their farmers. But on the other hand, they need a price as low as possible to be able to feed their population. They have these two forces working in the opposite side, and governments try to find equilibrium – so subsidizing this or the opposite, losing a lot of money. It's very costly. [...] It's very costly to pay more for farmers and also make the consumers pay less. Who pays the difference? So, there is a huge and costly mechanism to handle these two things. [...] That's the reason why in most of these countries the governments intervene – they have to regulate. [...] Which means that it is a really complicated market. It's a very political market. (Interview 10.10.2017, RL)

Against this backdrop, many countries have established national strategies for developing, regulating and supporting their rice sectors. Such agendas either focus on pathways to increase production and strengthen the sector to improve national food security for net import countries (Demont 2013), or they aim to secure economic strength and growth for net export countries (Bierlen et al. 1997; GRiSP 2013).

Inter- and transnationally operating institutions such as the CGIAR (Consultative Group on International Agricultural Research), which hosts the IRRI (International Rice Research Institute), AfricaRice and CIAT (International Center for Tropical Agriculture), are major players providing expertise, guidelines and financial resources for rice research across the world. This situation was both confirmed and problematized during an interview that Janine conducted with a researcher from the National Institute for the Environment and Agricultural Research (INERA) in Burkina Faso:

The International Research Institutes have a high influence. I would earn more if I'd work for them. Also, they are strong in diffusing the rice varieties they promote. But these are not necessarily adapted to the specificities of Burkina Faso, but promoted across entire West Africa. We [at the National Institute] have less resources, but we conduct high quality research and achieve good results. Still, national research budgets get reduced more and more, because of the big organizations. Our government is poor and therefore glad to save this money. But we lose control and influence on what is happening on our fields. (Interview 23.10.2017, JH)

As this quote implies, the transnational nexus of expertise in agronomy and development economics bundles many resources and thus plays a crucial role in how local rice systems are ordered. As in the case of Burkina Faso, these institutions sometimes overrule local research initiatives and are perceived as competing with them. In other cases, such as in Uruguay, local and globally organized rice research institutions merge into a network in which potential frictions are far less visible. These frictions are meticulously levelled out in practices of establishing shared objectives and a mutual understanding of the distribution of tasks (Field note, 19.10.2017, RL). In fact, universalized truth claims and political agendas cannot be expected to be simply rolled out in predictable ways. Depending on the local constellation in which they are meant to be implemented and unfold, they may entail very different dynamics and effects. Not least due to their deep entanglement with local politics and the organization of national economies (see interview quote above), rice markets constitute a field where this phenomenon becomes particularly visible. When it comes to rice production and trade, any allegedly universal form – be it a standard, a formalized goal or an institution – inevitably encounters particular local concerns, alliances and prioritizations. What results from that are unique, at times strikingly different global-local orderings of rice worlds.

Juxtaposing and comparing fieldwork insights from such different settings prompted us to pay particular attention to the ways in which localized practices (were) related to universalized bodies of knowledge, global forms and discourses. Before we delve into this analytical exercise and present its results, we shall briefly introduce the projects from which our empirical material was derived. In fact, they have spurred an ongoing dialogue between the authors, despite the fact that the projects were designed and conducted independently.

For her doctoral dissertation, Janine traced the shifting geographies of the emerging rice market in Burkina Faso by ethnographically engaging with one particular project, the Bagré Growth Pole Project, in which rice played a crucial role in driving land-use change and supposedly induced overall economic growth. Massive inter-, trans- and national investments have funded costly land conversions to create irrigable rice plains, where small-scale farmers (are) engage(d) in rice production; simultaneously, a range of interventions downstream in the rice value chain directed the growing demand toward locally produced rice and fostered connections between different direct and indirect actors that together constituted the rice sector (Hauer/Nielsen 2020). Throughout her research, she found that Burkina's rice sector-in-the-making was a highly politicized terrain on which different strategies to »project« development played out (Yaméogo 2015). The tension between striving for national autonomy on the one hand and international cooperation on the other makes Burkina Faso a paramount example of developmentality (Lie 2015). The government's strategy is inscribed in the orientation of the World Bank (among others) toward economic growth as a motor for overall well-being. During a total of nine months of fieldwork in 2017 and 2018, Janine observed and interviewed a broad range of rice actors horizontally, from

production to sale, and vertically across different levels of organization, from individual farmers, processors and traders to national organizations.

Meanwhile, Ruzana came to study rice in Uruguay while investigating the potentials and limitations of sustainable change by ethnographically zooming in on trade connections and working worlds along a transatlantic supply chain. The latter linked public catering and food wholesaling enterprises in Germany with a European rice mill, which imported most of its supplies of long-grain rice varieties from Uruguay. The Uruguayan rice world was a textbook example of marketization (Callon 1998; Ouma 2015). It was carefully assembled to become entangled in global markets and succeeded in realizing the neoliberal vision of a subsidy-independent, competitive agri-food sector. Although local demand in Uruguay was exceptionally low, entire regions and family traditions were deeply intertwined with the production of high-quality rice for exports. As such, the Uruguayan national rice production system is both paradigmatic and constitutive of a particular, long-established discourse. The latter links the historical and political trajectory of the small South American country – in its relative stability and its dramatic upheavals – to its status as an exporter of agricultural products (Barrán/Nahum 1984; Fitzgibbon 1953; Switzer 2015; Weinstein 1975).

As these brief accounts imply, the practices and events that we meticulously studied unfolded in physically and symbolically distant places, under different conditions and with strikingly distinct effects. However, we both came to notice that they were inherently linked to narratives, knowledges, trends, shifts and crises circulating and taking shape on a global scale. Acknowledging that what we observed and wrote about in our field notes overlapped and reached far beyond localized relations was, in fact, crucial to accounting for differences across our fields.

Essentially, neither »local conditions« nor the »global situation« are sufficient to explain the dynamics that constituted the Burkinian and the Uruguayan rice sectors. To account for the differences and similarities requires more than stressing the plurality of possible rice worlds. In fact, we do not merely point to different ways of relating local and global across our cases; instead, we continue from there to focus on the consequences of those different ways of relating. Starting from detailed ethnographic descriptions, we zoom out (Nicolini 2009) to consider the outcomes of different modes of intertwining global and local relations. Depending on the specific form a rice system assumes, it may afford and necessitate very dissimilar kinds of operations, interventions and justifications on the part of national and international actors. Thus, how global-local entanglements crystallize in a particular rice world has pivotal effects. It provides the basis for further political actions and preconfigures the course of possible transformations in ways that are increasingly difficult to change. Therefore, a better understanding of the similarities and differences, as well as of the specificities of our cases, informs our conceptualization of contemporary global-local food systems as ongoing processes of (de-)stabilization.

First Empirical Layer: Burkina Faso

By the end of Janine's fieldwork in 2018, rice was the fourth most important staple crop in Burkina Faso after sorghum, millet and maize (GRiSP 2013, 205), but its per capita consumption was growing faster than the other crops. Rice was mainly consumed in the country's cities, which are still expanding rapidly (Hauer et al. 2018). Therefore, demand as well as the potential market for rice are continuously increasing (Vorley/Lançon 2016). Rice started to enter the foodscape (MacKendrick 2014) of Burkina Faso in the form of international relief

supplies in the 1960s after the country's independence, and it has since spread further due to increasing imports from the 1980s onwards (Bonnecase 2016, 15). It became particularly popular among the urban population because it is more convenient to prepare than traditional foodstuffs. In tandem with increasing imports and demand, local rice production was launched and increased slowly through support by government investments and foreign financial and technical aid. Following a general tendency toward liberalization in the 1990s, a subsequent withdrawal of state support and general neglect of the national rice sector, the global food price crisis of 2007–08 has suddenly shifted public interest back to rice and to the rural sector more broadly. Since, investments and, subsequently, the area used for rice cultivation and average yields have increased substantially. In the aftermath of the global food price crisis, which in Burkina Faso resulted in massive price increases and subsequent food riots (Engels 2017), rice became the government's central matter of concern as the most dynamic staple crop, for which demand is growing rapidly and therefore supply vulnerability is increasing in an unpredictable world market. The government's strategy to strengthen the rice sector is recorded in the National Rice Development Strategy (SNDR): »To keep pace with the growing needs of the population« by »realizing the potential« of underdeveloped natural resources (topography, e.g., valley, shallow lands and water, either in areas with favorable rainfall patterns or with the possibility for irrigation) (MAAH 2011) would ultimately contribute to achieving self-sufficiency and food security, reducing poverty (for both the population and the national economy) and spurring economic growth (World Bank 2010).

Despite the attempt to bundle all actions under a national strategy, massive investments and ongoing interventions that target rice production and promotion in Burkina Faso, the sector is continuously being described as fragmented and highly unstable. Actors come and go and rice flows repeatedly run dry, which makes engaging in the sector risky at times. As a rice vendor in Ouagadougou told me:

I sell rice from China and India. I know we produce rice in Burkina and it is actually good rice. Fresher than that one [points to the corner of the shop where the rice bags are stored] with more nutrients. But you know, my customers ask for stable prices and supply. I once got Bagré rice. Two people came and asked if I wanted to take it. They worked for the project [that promoted local rice and developed an app that was supposed to help customers to find a shop that sold Bagré rice around their neighborhood]. They came with a few bags. They were more expensive than the imported rice, but I sold them easily by explaining about the quality. When people came back to buy more, the rice was gone. I tried to order more. They told me they had a rupture in stock. They never called me again. (Field notes 22.6.2017, JH)

And indeed, when I arrived in Bagré, one of Burkina Faso's most important rice production areas, I was told that the storage facilities were all empty; the last dry season's rice had been sold and the farmers had only just started the rainy season's sowing. Over the course of fieldwork, I learned about the paradoxes that Burkinabé farmers were facing, namely the difficulty of finding solvent buyers for their harvest, even though stores in Ouagadougou were empty. The intermediary steps, it seemed, constituted a bottleneck that was hard to overcome. Much of the subsidized rice thus flew out of Burkina. Some businessmen in Bagré, close to the Ghanaian border, had good networks in the neighboring country. When the rice harvest was bad in Ghana, retailers and processors would turn to Burkina Faso. When talking to me, farmers and zone managers always emphasized that it was important

to keep rice in Burkina Faso to strive for rice autonomy, but I still observed dozens of trucks that loaded paddy rice in Bagré during the harvest in July and August 2018. Ghanaian rice buyers would drive into the fields, saving farmers' transportation costs. They would also pay cash, whereas Burkinabé processors and buyers would usually pay later. Thus, selling rice to Ghanaian buyers was tempting for many Bagré farmers, who were constantly short of cash. Whereas food security and sovereignty provided the rationale for many ongoing programs concerning rice, their practical realization was co-constituted by demand, as well as the solvency of actors who operated beyond the boundaries of the envisioned sector and who – as the field notes show – did not align with existing practices that are embedded in colonial legacies and perpetuated asymmetries. Building a rice sector in Burkina Faso required the continuous making and maintaining of connections between actors in order to make rice flow.

Having established rice as a staple food in the foodscape of Burkina Faso and West Africa more broadly has reshaped world market dynamics that are constituted around rice. West Africa has become a major player, first and foremost as a growing market for rice from China, India, Vietnam and others, thereby making it highly dependent on and vulnerable to the global market. To counterbalance this trend, which became particularly tangible during the food price crisis, huge investments have been made to catch up with the growing demand. Accounting for the emergence of rice production in Burkina Faso over recent decades thus provides us with an understanding of rice consumption, increasing demand and the project-driven establishment of rice fields and markets as co-constitutive (Mintz 1986).

A second example that points to the need to orchestrate connections is illustrated by the following series of field experiences. During my stays, I joined as many events as I could – from farmer trainings to cooperative sessions and meetings – that would allow me to observe how different actors and groups related to one another. Anxious that I would miss something, I always arrived there at the announced time, waiting for minutes and sometimes for hours for the participants to arrive. I recall these phases of waiting not to make a case for different perceptions of time and punctuality, but because the topic was frequently taken up by different organizers of such meetings, as exemplified in the following sequence:

I arrived at the meeting location at 8:30. No one was there. Around 9:00 a car passed and I recognized one of the agricultural advisors that I knew would lead the session. He greeted me out of the car window, then told his driver to return to his headquarters to pick up devices for the presentation. They returned an hour later; some farmers were already gathered in front of the building. The training finally started at around 11. Until the lunch break at one o'clock the room would continuously be filled up with newcomers. During the lunch break I joined the group of advisors. Without me raising the issue, the same man I met this morning in the car would say: ›See, the producers are always late. You schedule a time and then they come an hour later, or two. They come when they want. There is a lack of discipline. Can you imagine that would happen in Germany (we know each other, so he knows I am German)? They always have something else to do.‹ [...] Later that day in the same meeting, I talked to a group of farmers. They were sitting outside during the last break of the day. I turned to one farmer whom I had met before and who had invited me to sit with the group. I asked him about the long procedure of kicking the meeting off in the morning, which I had found particularly stiff and formal and absolutely unproductive. He sighed. ›I only arrived after lunch; I had business to arrange in Tenkodogo.‹ One of the other farmers started to explain the morning ceremony. [...] In the final block of the train-

ing there was some time for the farmers to raise questions. Instead of referring to the content of the training sessions one farmer raised his hand and once he was authorized to speak, he started to explain that he would have better yields if he could have more land. The audience expressed its consent by affirming and nodding. The speaker reminded him that this had nothing to do with the training session but in his closing statement the head of the team took the issue up: ›We know about the problems on the rice plains. But if you stick to the methods and techniques, you will get better results. Family farming is at the heart of the Burkinabé economy. Still, the rice season is only 2 – 3 months long. And once the rice is on the fields, it grows. You pay it attention when it needs something, but you also need to do something else. You need to diversify. It is not good to rely on one thing only.‹ (Field notes 29.9.2018, JH)

This field excerpt opens up for an analysis of a range of references that do not add up to a coherent set of narratives and/or practices. On a managerial level, the problems of the rice sector were frequently explained away as a lack of discipline. From their perspective, farmers had all the prerequisites at their disposition to successfully cultivate rice: irrigated land, regular trainings and institutional support, even though they admitted that they lacked proper, »modern« equipment. However, small-scale family farming still was the backbone of the country's economy, and producers therefore could not expect to be allotted huge areas of land – everyone needed land for cultivation. In fact, the imperative to diversify was omnipresent in Bagré. The farmers eventually embraced the call for diversification, which has long been shown to be a common livelihood strategy in Burkina Faso (Nielsen/Vigh 2012). But they also felt that they were unable to attend to the standards of modern rice agriculture while they participated in other businesses. Although connections between different actors constituted the day-to-day world of rice-related actors in Bagré, the connections did not add up to a coherent set of practices and/or narratives. The orientations often pointed in opposite directions, leading to a plethora of potential rice systems at best and a fragmented, instable system at worst. In the words of Tsing, making connections in Bagré fosters a »process of patchy emergence within global connections« (Tsing 2015, 206) that remain incoherent and therefore vulnerable to ruptures and breakdown.

Second Empirical Layer: Uruguay

The Uruguayan world of rice is very different from the one that Janine came to know in Burkina Faso. The tales told of how rice came into the country revolve around the entrepreneurial spirit of individual men who had built small mills and warehouses in the 1930s and 1940s. These men, so the story goes, convinced farmers to buy cheap land, unsuitable for other crops, to cultivate more rice. Together, they were successful in producing more rice than a small country like Uruguay, with the lowest rice consumption in South America, would need. Exports eventually became the main goal of the Uruguayan rice industry in the 1960s and 1970s.

For several years before Ruzana's first visit in 2017 and up to today, more than 90 % of rice produced in Uruguay is sold and shipped to buyers abroad every year (GRiSP 2013; MGAP 2017; 2019). With this amount of rice being exported, the small South American country with a population of just under 3.4 million consistently remains among the ten largest rice exporters worldwide (Lanfranco et al. 2016; USDA 2020). In the 2018 and 2019 seasons, 1.2 to 1.3 megatons were produced by approximately 450 Uruguayan rice growers cultivating

around 145,000 to 160,000 ha (ACA 2018; MGAP 2019). According to a contract farming system that was established in the 1960s, nearly the entire amount of (mainly long-grain) rice produced on irrigated fields is sold to one of the five largest rice milling enterprises that operate in Uruguay. These companies process the rice by milling (and sometimes parboiling) and exporting it, mostly via intermediaries such as internationally operating brokers or traders, to more than 60 countries worldwide.¹

The fact that this brief portrayal of the Uruguayan rice sector is likely to come across as a market success story is the result of continuous effort invested in maintaining relations. These relations were assembled, adjusted and sustained according to a particular notion, namely one of international competitiveness. International competitiveness is a key discourse that shapes neoliberal global governance and hence often figures as a panacea for all kinds of problems confronted by governments and industries alike (Fougner 2006). Given the significance of agri-food production and export for Uruguay's national economy, it was not surprising that international competitiveness was a »collecting statement« (Latour 2005, 232) for the rice sector — a narrative that envisioned and formatted the socio-material order of Uruguayan rice production.

Uruguay's rice production system is linked to the global institutional nexus of development programs, as well as to the corresponding representation and performance of the world. The notion of »international competitiveness,« in turn, is intertwined with a fundamental assumption posed by development economics: if exports grow, so does the local economy. Therefore, it is not surprising that despite low local demand, rice production and milling were »declared to be in the national interest« of Uruguay in 1962 (Bierlen et al. 1997, 51). In the 1970s, World Bank researchers explicitly listed Uruguay among those semi-industrialized countries in which »greater stress on exports« (Chenery/Hughes 1972 »Responses to Policy Changes,« paragraph 7) was needed. They pleaded for an »outward looking policy mix« (ibid.) to be introduced to allow for »more rapid growth« (ibid.). Thus, facilitating international competitiveness of Uruguayan rice was ultimately also a matter of development promotion and marketization.

As in attempts to turn local farmers into profit-maximizing »homines oeconomici« and to implement the vision of growth for the national rice program in Burkina Faso, facilitating the international competitiveness of the Uruguayan rice sector was also the matter of a particular marketization program (Callon 1998; Çalışkan/Callon 2010; Ouma 2015). However, in contrast to the situation in Burkina Faso, in Uruguay this agenda became naturalized and succeeded in encompassing all kinds of concerns.

At the time when Ruzana was there, the sector faced a crisis that forced many farmers to stop cropping due to high production costs and subsequently low profitability. When she talked to people about the crisis, everyone kept referring to competitiveness on the global market as *the* relevant frame of reference to keep in mind. Such was the case among public officials, such as a representative of the ministry for agriculture whom she interviewed:

Surely, they are not having a good business (this year?), but maybe it's not a real, real, real problem. [...] Where is the problem? You know? [...] Because they have a very high productivity, it's very good rice, they have very good markets [RL: importing clients]. I think that the problem, in a short time, will be solved. (Interview 5.3.2018, RL)

Farmers also constantly referred to Uruguay's positioning on the market, such as in the following conversation that Ruzana had while spending a day at a rice and livestock farm:

He says that there was actually no problem at all on the rice market. The prices were stable and Uruguayan rice was highly demanded and also expensive; the problem was the production costs. That, in turn, was a »local problem,« and he preferred »local problems« over »market problems,« because one could solve the former »among ourselves.« (Field notes 12.10.2017, RL)

So did local researchers, like the agricultural economist previously quoted in the introduction to this paper:

Even though Uruguay has the best average yields in the world, still the production costs will be too high. [...] The break-even point for farmers is very, very high. Close, very close to 8,000 kilograms per hectare, which is a really very good production. Brazil, Argentina – none of them just produce this in average. We produce this, and still, sometimes lose money. (Interview 10.10.2017, RL)

As these instances of making sense of the events imply, the overall attribution of significance to the crisis was different. State officials claimed that the situation was not too bad and that the market positioning of Uruguayan rice would naturally solve the problems. Practitioners from the rice sector and agricultural research, on the other hand, insisted that high production costs were an unnecessary barrier to their market success. However, these conflicting perspectives naturally situated Uruguayan rice production and its crisis in the context of its positioning on the global market. Even against the background of an open political dispute, there was no real drifting apart of politics and prioritization, such as in the case of Burkina Faso.

The reason was that the very fundamental relations constituting rice production in Uruguay co-evolved in alignment with the promise of international competitiveness. Rice was never meant to satisfy the nutritional needs or culinary preferences of the local population. Its production was disentangled from food and cooking traditions, as well as from valuations other than those specific to export commodities. Rice production was never linked to meanings and practices other than those introduced in the course of a particular marketization program. It was initiated with a blank slate of attachments. The following field notes taken during a conversation with someone from the milling industry imply how the collective force of the notion of »international competitiveness« unfolded:

He is talking about »great decisions« their »grandfathers had taken for them,« namely to bet big on quality. [...] They are a rather small rice producing country. [...] Hence, it was clear that they »cannot compete in quantity,« and they took the decision to spend all energy on quality as a distinctive feature. [...] The mills offer support for farmers in order to make them allies in the common strive for achieving the highest possible quality. [...] The most important thing is that they pull together when it comes to making »the best quality product« – it is »the only way to get the best price.« (Field notes 28.9.2017, RL)

In order to facilitate consistent, reliable quality assurance, a contract farming system was introduced very early based on strong personal ties between agricultural advisors working for the mills and rice growers. In addition, the materiality of the rice grain was adjusted in alignment with visions of international competitiveness. Thus, there were several research programs and tools in place to constantly optimize grain quality, improve existing Uruguay-

an varieties, ensure their uniqueness and distinctiveness and develop new, better ones. The very subjectivities of rice farmers, the flow of money and resources and the materiality of rice grains themselves were bound up in facilitation of international competitiveness. Therefore, there were no ambivalences, contradictions or controversies between different ways of knowing and representing the world of Uruguayan rice production. Regardless of how difficult the circumstances or how prevalent political disputes would become, local relations of rice production were ordered and made sense of as integral elements of globalized agri-food markets, and hence as inseparable from them. The Uruguayan rice world did not unfold »in the ruins of capitalism« (Tsing 2015) but instead amidst its good, old hegemonic promises. As such, it was assembled and constantly re-organized in a way that sought to uphold the dominant vision of global market integration and competitiveness. Meanwhile, alternative practices of »worlding« – practices that made and actualized particular »propositions about context« (Tsing 2010, 49), provided meaning and guidance and thus allowed one to »imagine worlds« (ibid., 50) – were precluded and excluded.

Grounding and Multiplying Local-Global Entanglements: Discussion and Outlook

By delving into practices of connecting actors in and along rice production systems in Uruguay and Burkina Faso, we examined differences in the orchestration and coordination of these connections. The connecting itself often took place in similar situations and with similar tools: research programs, agronomic advisory practices and other forms of knowledge transfer among expert institutions, market intermediaries and farmers. Yet differences in orienting, weighing and balancing connections led to almost opposite shapes of rice systems in the two cases. Reading our respective research projects in Burkina Faso and Uruguay through one another thus makes a case for the multiplicity of possible enactments of local-global connections.

Janine's Burkinabé interlocutors described the country's rice production system as a »powder keg,« whereas Ruzana mostly heard practitioners and experts characterize the Uruguayan rice sector as »homogeneous« and »integrated.« In this paper, we chose to focus on interpreting how stability and de-politicization of rice production systems was or was not generated, respectively. We did so by tracing how grand narratives of modernization, development and growth were performed on the ground by making and maintaining market relations. In the case of Burkina Faso, we have shown how the making of a local rice market resulted in an acute process of drifting apart of meanings, judgements, prioritization and politics, depending on the overarching narratives that were mobilized. In the case of Uruguay, we have pointed out that the making of an export market channelized meaning-making and valuation into one trajectory, or, in other words, along one particular spectrum. In the context of promoting for-profit rice production in Burkina Faso, the practical efforts invested in ordering and connecting failed to amount to such a »process of translation that reduces complexity within networks, ends polyvalence [...], pacifies controversies [...], and unifies heterogeneous human and nonhuman elements so that they can act as a network/market« (Ouma 2015, 47). Contrary to Uruguay, Burkina Faso's rice sector thus continues to be considered highly unstable.

Our ethnographic studies and the radical differences they display point out that global-local entanglements come in many shapes. In the particular collage we are presenting here, both empirical cases are ordered by processes of marketization that aim to render

local relations of food production and trade compatible with universalized norms and globalized flows of money and goods. Such programs of »making markets« (Ouma 2015) mobilize equal tools, craft similar orderings and seek to install the same frame of reference, while ignoring the global differences that they have hitherto produced and reproduced.

For both Burkinabés and Uruguayos, rice was not a crop rich in meaning or embedded in agricultural traditions when it was introduced. Its status and price were not subject to state interventions, as is the case in countries where this crop is inevitably a major means for sustaining livelihoods. Instead, rice was a device of development promotion. It was meant to boost the local economy by creating a robust local market and an efficient export market, respectively. The fact that these agendas resulted in very different degrees of consensus was not just a matter of local, situated circumstances. Nor was it merely a matter of uneven development across the globe. Rather, it was inherent in the paradoxical nature of the connecting work and the coordination of a plethora of connections, which heavily relies on de-contextualization while constantly crafting an overarching, global context.

The insights gained through a comparative heuristic that tracked different orderings of global-local-entanglements allow for a better understanding of different ways in which particular rice production systems relate to globalization dynamics on the one hand, and to local networks, discourses, alliances and conflicts on the other. In times like ours, when the call to transform food systems has become a major academic and public concern (FAO 2012; FAO et al. 2012), it is precisely this concurrence that requires analytical attention. Rather than presuming a universally desirable trajectory of agricultural production systems or emphasizing their uniqueness and incomparability, social analysts ought to study and weigh different modes in which »the global« touches ground and is entangled in »the local.« To be precise, a major challenge for qualitative research in the social sciences is to understand and make tangible the varied extents of orderliness and coherence that result from such assemblages. In this vein, it is also crucial to render visible that neither stability nor instability are straightforwardly (un)desirable characteristics of agri-food production systems. Rather, both the lack of closure as alleged instability *and* its effective completion as apparent stability come at a price. This kind of decidedly evaluative knowledge of a spectrum of stabilities and instabilities in food systems, as well as their preconditions and effects, is indispensable for thinking about change and how it could be best facilitated.

Insights from specific, quite unrepresentative and atypical local rice worlds suggest that comparing the seemingly incomparable is a promising analytical exercise for making sense of the relation of »the local« and »the global.« It highlights links between highly localized dynamics which were hitherto considered to be abstract or even alleged to be completely non-existent. Eventually, such a diffractive (Barad 2007) reading also deepens understandings of these dynamics. While shedding new light on situated local concerns, a comparative exercise such as the one discussed here is not content with reifying the distinction between large- and small-scale. Thus, we did not juxtapose »a big, all-encompassing global« with insights into a single, localized setting. Rather, our approach allows us to make sense of »the local« as a *spectrum* of such unique configurations.

This perspective further emphasizes the entanglement of global and local dynamics. It introduces an analytical heuristic that can be mobilized for scrutinizing the plurality and heterogeneity of such entanglements. Specifically, our contribution addresses one of the most fundamental challenges faced by qualitative social-science research on markets: »the problem of how to define [them] in a way that captures both diversity and generality« (Barry/Slater 2002, 184). It compares how, with what effects and at whose expense particular worlds of agri-food production are assembled. The empirical cases briefly presented here

illustrate how this heuristic may further sensitize ethnographers to the elusive variety of in- and ex-clusions, distributions of epistemic agency and post- and neocolonial constellations in contemporary food systems. As such, it contributes to the tradition of geographical and anthropological research on global-local food connections from which it took original inspiration.

Acknowledgements

The fieldwork conducted by Ruzana Liburkina was funded by the German Federal Environmental Foundation (*DBU*) as part of a doctoral research scholarship. Janine Hauer's fieldwork has been supported by funds provided by the IRI THESys (Integrative Research Institute on Transformations of Human-Environment Systems), Humboldt-Universität zu Berlin, as part of the German Excellence Initiative.

The argument of our paper has benefitted from two discussion rounds in the *Laboratory: Anthropology of Environment | Human Relations* at the Institute for European Ethnology at Humboldt-Universität zu Berlin. We are particularly grateful for the detailed comments by Patrick Bieler and Jörg Niewöhner. Moreover, we thank the editors of this volume for their generative feedback and Mallory Matsumoto for the careful proofreading of the final version.

Endnotes

- 1 The summary provided here is a synthesis of information that Ruzana gathered from interviews and informal conversations, as well as from numerous documents read and collected during and after her fieldwork in Uruguay.

References

- ACA (2018): Una cosecha sin mayors brillos. *Arroz*, XVIII (94), 30 – 32; <http://www.aca.com.uy/wp-content/uploads/2018/08/UNA-COSECHA-SIN-MAYORES-BRILLOS.pdf> [last access 16.10.2020]
- Andersson, Jens A./James Sumberg (2017): Knowledge Politics in Development-Oriented Agronomy. In: Sumberg, James (ed): *Agronomy for Development: The Politics of Knowledge in Agricultural Research*. New York/London, 1 – 13.
- Avieli, Nir (2012): *Rice Talks: Food and Community in a Vietnamese Town*. Bloomington.
- Barad, Karen (2007): *Meeting the Universe Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning*. Durham/London.
- Barrán, José Pedro/Benjamín Nahum (1984): Uruguayan Rural History*. In: *Hispanic American Historical Review* 64 (4), 655 – 673. doi: 10.1215/00182168 – 64.4.655
- Barry, Andrew/Don Slater (2002): Introduction: The Technological Economy. In: *Economy and Society* 31(2), 175 – 193. doi: 10.1080/03085140220123117
- Bergstedt, Cecilia (2012): *The Lie of the Land – Gender, Farm Work, and Land in a Rural Vietnamese Village* (Doctoral Dissertation), University of Gothenburg, School of Global Studies.
- Bierlen, Ralph et al. (1997): *The MERCOSUR Rice Economy*, Arkansas Experiment Station Bulletin. University of Arkansas 954.
- Bonnecase, Vincent (2016): Le goût du riz. Une valeur sensorielle et politique au Burkina Faso. In: *Genèses* 2016/3 (104), 7 – 29.
- Bray, Francesca et al. (eds) (2015): *Rice. Global Networks and New Histories*. New York.
- Cagat, Kathrine Ann D. (2018): Mixed Views on the Philippines' Ifugao Rice Terraces: ›Good‹ Versus ›Beautiful‹ in the Management of a UNESCO World Heritage Site. In: *Journal of Southeast Asian Studies* 49 (1), 84 – 104. doi: 10.1017/S0022463417000704.

- Çalışkan, Koray/Michel Callon (2010): Economization, Part 2: A Research Programme for the Study of Markets. In: *Economy and Society* 39 (1), 1 – 32. doi: 10.1080/03085140903424519.
- Callon, Michel (ed) (1998): *The Laws of the Market*. Oxford/Malden.
- CGIAR (2020): International Rice Research Institute; <https://www.cgiar.org/research/center/irri/> [last access 16.10.2020]
- Chenery, Hollis B./Helen Hughes (1972): The International Division of Labor: The Case of Industry. In: *World Bank Reprint Series* 11; <https://documents1.worldbank.org/curated/en/893401468181500403/pdf/REP11000The0in0the0case0of0industry.pdf> [last access 08.02.2022]
- Davidson, Joanna (2016): *Sacred Rice. An Ethnography of Identity, Environment, and Development in Rural West Africa*. New York/Oxford.
- Dawe, David/Tom Slayton (2010): The World Rice Market Crisis of 2007 – 2008. In: Dawe, David (ed): *The Rice Crisis. Markets, Policies and Food Security*. London, Washington, 15 – 28.
- Demont, Matty (2013): Reversing Urban Bias in African Rice Markets: A Review of 19 National Rice Development Strategies. In: *Global Food Security* 2 (3), 172 – 181. doi: 10.1016/j.gfs.2013.07.001.
- Demont, Matty/Maimouna Ndour (2015): Upgrading Rice Value Chains: Experimental Evidence from 11 African Markets. In: *Global Food Security* 5, 70 – 76. doi: 10.1016/j.gfs.2014.10.001.
- Engels, Bettina (2017): Struggles Against the High Cost of Living in Burkina Faso. In: Grugel, Jean et al. (eds): *Demanding Justice in the Global South. Claiming Rights*. Basingstoke, 21 – 41.
- FAO (2012): *Improving Food Systems for Sustainable Diets in a Green Economy (Working Paper 4). Greening the Economy with Agriculture (GEA)*. Rome.
- FAO et al. (2012): *The State of Food Insecurity in the World 2012. Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition*. Rome.
- Fields-Black, Edda L. (2008): *Deep Roots. Rice Farmers in West-Africa and the African Diaspora*. Bloomington.
- Fitzgibbon, Russell H. (1953): Uruguay's Agricultural Problems. In: *Economic Geography* 29 (3), 251 – 262. doi: 10.2307/142520.
- Fougner, Tore (2006): The State, International Competitiveness and Neoliberal Globalisation: Is there a Future beyond 'The Competition State'? In: *Review of International Studies* 32 (1), 165 – 185. doi: 10.1017/S0260210506006978.
- Freidberg, Susanne (2003): French Beans for the Masses: A Modern Historical Geography of Food in Burkina Faso. In: *Journal of Historical Geography* 29 (3), 445 – 463. doi: 10.1006/jhge.2002.0487.
- Ibid. (2004): *French Beans and Food Scares. Culture and Commerce in an Anxious Age*. Oxford/New York.
- Ibid. (2013): Calculating Sustainability in Supply Chain Capitalism. In: *Economy and Society* 42 (4), 571 – 596.
- Ibid. (2017): Big Food and Little Data: The Slow Harvest of Corporate Food Supply Chain Sustainability Initiatives. In: *Annals of the American Association of Geographers* 107 (6), 1389 – 1406. doi: 10.1080/24694452.2017.1309967.
- Ibid. (2019): »Unable to Determine«: Limits to Metrical Governance in Agricultural Supply Chains. In: *Science, Technology & Human Values* 45 (4), 738 – 760. doi: 10.1177/0162243919870234.
- Green, W. Nathan (2019): From Rice Fields to Financial Assets: Valuing Land for Microfinance in Cambodia. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 44, 749 – 762. doi: 10.1111/tran.12310.
- GRISP (2013): *Rice Almanac*. 4 ed. Los Baños (Philippines).
- Hamilton, Roy W. (ed) (2004): *The Art of Rice: Spirit and Sustenance in Asia*. Los Angeles.
- Hauer, Janine/Jonas Østergaard Nielsen (2020): Making Land-use Change and Markets: The Global-Local Entanglement of Producing Rice in Bagré, Burkina Faso. In: *Geografiska Annaler: Series B, Human Geography*, 1 – 17. doi: 10.1080/04353684.2020.1723121.
- Hauer, Janine et al. (2018): Landscapes of Hoping – Urban Expansion and Emerging Futures in Ouagadougou, Burkina Faso. In: *Anthropological Theory* 18 (1), 59 – 80. doi: 10.1177/1463499617747176.
- Helmreich, Stefan (2016): *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Anna Lowenhaupt Tsing. Princeton, NJ: Princeton University Press, 2015. 331 pp. In: *American Ethnologist* 43 (3), 570 – 572.
- IRRI (2017): Trends in Global Rice Trade. <http://irri.org/rice-today/trends-in-global-rice-trade> [last access 31.03.2017]
- Kortright, Christopher Michael (2012): *C4 Rice and Hoping the Sun Can End Hunger: Tales of Plants, Evolution, Transgenics and Crisis (Doctoral Thesis)*. University of California Davis, Department of Anthropology.
- Lanfranco, Bruno A. et al. (2016): International Competitiveness and Contribution Capacity of the Agribusiness in Small Economies: The Case of the Uruguay Rice Export Chain. Paper presented at the IFAMA 26th Annual World Conference, Aarhus.
- Lansing, Stephen J. (2006): *Perfect Order: Recognizing Complexity in Bali*. Princeton/Oxford.

- Latour, Bruno (2005): *Reassembling the Social – An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford/New York.
- Lee, Seung-Joon (2011): *Gourmets in the Land of Famine: The Culture and Politics of Rice in Modern Canton*, Stanford.
- Lie, Jon Harald Sande. (2015): *Developmentality: Indirect Governance in the World Bank – Uganda Partnership*. In: *Third World Quarterly* 36 (4), 723 – 740. doi: 10.1080/01436597.2015.1024435.
- Linares, Olga F. (1997): *Diminished Rains and Divided Tasks: Rice Growing in Three Jola Communities of Casamance, Senegal*. In: Nyerges, Endre A. (ed): *The Ecology of Practice. Studies of Food Crop Production in Sub-Saharan West Africa*. Amsterdam, 39 – 76.
- MAAH (2011): *Strategie Nationale de Developpement de la Riziculture*. Ministère de l'Agriculture, de l'Hydraulique et des Ressources Halieutiques, Burkina Faso.
- MacKendrick, Norah (2014): *Foodscape*. In: *Contexts* 13 (3), 16 – 18. doi: 10.1177/1536504214545754.
- Marton, Renee (2014): *Rice. A Global History*. London.
- MGAP (2017): *Anuario 2017 de OPYPA*. Montevideo: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; https://descargas.mgap.gub.uy/OPYPA/Anuarios/Anuario%202017/anuario_opypa_2017.pdf [last access 16.10.2020]
- Ibid. (2019): *Anuario 2019 de OPYPA*. Montevideo: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; <https://descargas.mgap.gub.uy/OPYPA/Anuarios/Anuario%202019/ORIGINAL%202019%20OPYPA%20INTERACTIVO%20agregado%2018-12-2019.pdf> [last access 16.10.2020]
- Mintz, Sidney W. (1986): *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin.
- Mol, Annemarie (2002): *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Durham.
- Morita, Atsuro (2017): *Multispecies Infrastructure: Infrastructural Inversion and Involutionary Entanglements in the Chao Phraya Delta, Thailand*. In: *Ethnos* 82 (4), 738 – 757.
- Nicolini, Davide (2009): *Zooming In and Out: Studying Practices by Switching Theoretical Lenses and Trailing Connections*. In: *Organization Studies* 30 (12), 1391 – 1418. doi: 10.1177/0170840609349875.
- Nielsen, Jonas Østergaard/Henrik Vigh (2012): *Adaptive Lives. Navigating the Global Food Crisis in a Changing Climate*. In: *Global Environmental Change* 22 (3), 659 – 669. doi: 10.1016/j.gloenvcha.2012.03.010.
- Ohnuki-Tierney, Emiko (1993): *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton/Chichester.
- Ouma, Stefan (2015): *Assembling Export Markets: The Making and Unmaking of Global Food Connections in West Africa*. Chichester.
- Ouma, Stefan et al. (2013): *Extending the Margins of Marketization: Frontier Regions and the Making of Agro-Export Markets in Northern Ghana*. In: *Geoforum* 48, 225 – 235. doi: 10.1016/j.geoforum.2012.01.011.
- Pariona, Ameber (2019): *What Are the World's Most Important Staple Foods?* WorldAtlas; <https://www.worldatlas.com/articles/most-important-staple-foods-in-the-world.html> [last access 16.04.2020]
- Pedersen, Lene/Wiwik Dharmiasih (2015): *The Enchantment of Agriculture: State Decentering and Irrigated Rice Production in Bali*. In: *The Asia Pacific Journal of Anthropology* 16 (2), 141 – 156. doi: 10.1080/14442213.2014.992458.
- Prasad, Rajendra et al. (2017): *Current Status, Challenges, and Opportunities in Rice Production*. In: Chauhan, Bhagirath S. (ed): *Rice Production Worldwide*. Cham, 1 – 32.
- Reynolds, Travis W. et al. (2015): *Environmental Impacts and Constraints Associated with the Production of Major Food Crops in Sub-Saharan Africa and South Asia*. In: *Food Security* 7 (4), 795-822. doi: 10.1007/s12571-015-0478-1.
- Seck, Papa Abdoulaye et al. (2012): *Crops that Feed the World 7: Rice*. In: *Food Security* 4 (1), 7 – 24. doi: 10.1007/s12571-012-0168-1.
- Seck, Papa Abdoulaye et al. (2013): *Africa's Rice Economy Before and After the 2008 Rice Crisis*. In: Wopereis, Marco C. S. et al. (ed) *Realizing Africa's Rice Promise*, Oxfordshire/Boston, 24 – 34.
- Shepherd, Christopher/Andrew McWilliam (2011): *Ethnography, Agency, and Materiality: Anthropological Perspectives on Rice Development in East Timor*. In: *East Asian Science, Technology and Society* 5 (2), 189 – 215.
- Slayton, Tom (2009): *Rice Crisis Forensic: How Asian Governments Carelessly Set the World Rice Market on Fire*. Working Paper Number 163. Center for Global Development.
- Smith, Elta (2012): *Rice Genomes: Making Hybrid Properties*. In: Kaushnik Sunder Rajan (ed): *Lively Capital Lively Capital. Biotechnologies, Ethics, and Governance in Global Markets*. Durham/London, 184 – 210.
- Switzer, Michelle B. (2015) *Pulp Friction: Nature, Politics and Plantation Forestry in Soriano, Uruguay*. (Doctoral Thesis) Social Anthropology, York University, Toronto, Ontario.
- Tsing, Anna (2010): *Worlding the Matsutake Diaspora Or, Can Actor – Network Theory Experiment With Holism?* In: Bubandt, Niels/Ton Otto (eds): *Experiments in Holism: Theory and Practice in Contemporary Anthropology*. Chichester et al., 47 – 66.

- Ibid. (2015): *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton/Oxford.
- USDA (2020): *Grain: World Markets and Trade*. United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service; <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/grain.pdf> [last access 16.10.2020]
- Vorley, Bill/Frédéric Lançon (2016): *Food Consumption, Urbanisation and Rural Transformation*. Working Paper. Iied/IFAD.
- Weinstein, Martin (1975) *Uruguay: The Politics of Failure*. Westport/London.
- Wilk, Richard/Livia Barbosa (eds) (2012): *Rice and Beans: A Unique Dish in a Hundred Places*. London, New York.
- World Bank (2010): *Burkina Faso – Bagre Growth Pole Project* (English). Washington, DC; <https://documents.worldbank.org/en/publication/documents-reports/documentdetail/774001468019806803/burkina-faso-bagre-growth-pole-project> [last access 16.10.2020]
- Yaméogo, Lassané (2015): *Le pôle de croissance de Bagré dans la nouvelle projectualité du développement au Burkina Faso*. In: *Rivista Geografica Italiana* 122 (3), 305 – 322.



Schokolade neu fair-handelt: Kritische Perspektiven auf post-koloniale Narrative der Geschichte und des Konsums von Kakao

Katharina Farys und Simon Hirzel

ABSTRACT: *Der Artikel beleuchtet den Konsum und die Verbreitung von Kakao und Schokolade aus einer globalhistorischen Perspektive und setzt sich kritisch mit den in diesem Zusammenhang entstandenen eurozentristischen Mustern der Exotisierung auseinander. Episodenhaft wird die Entwicklung von Kakaoprodukten, angefangen bei den Ursprüngen des Kakaobaums über erste Konsumspuren bis hin zu einem globalen Massengut, skizziert. In diesem Prozess festigte sich eine Aufteilung der Welt in produzierende und konsumierende Regionen, wodurch eurozentristische Wahrnehmungen erzeugt, vermittelt und repräsentiert wurden. Eine zunehmend kommunikative Vernetzung der Welt führte zu konsumkritischen Ansätzen und Forderungen nach gerechteren Produktionsbedingungen. Neben westlich geprägten Fair Trade-Marketingstrategien entwickelten lokale Akteure in Mittel- und Südamerika eigene nachhaltige und regionale Alternativen der Produktion und des Vertriebs. Dieser Beitrag schlägt einen weiten Bogen zwischen den Anfängen einer heutzutage weltweit verbreiteten Kulturpflanze und einem konsumkritischen Ansatz, in dessen Konsequenz sich Akteure aus den Ursprungsregionen langsam aber stetig mehr Handlungsmacht zurückholen.*

SCHLAGWORTE: *Kakao, Schokolade, Globalgeschichte, Konsum, Fair Trade*

ZITIERVORSCHLAG: *Farys, K., Hirzel, S. (2022): Schokolade neu fair-handelt: Kritische Perspektiven auf post-koloniale Narrative der Geschichte und des Konsums von Kakao. In: Berliner Blätter 86, 29–52.*

Einleitung

Lange Zeit bestimmten die verschiedenen Klimazonen der Erde unsere Nahrungsmittelproduktion und Ernährung. Die Auswahl an Lebensmitteln war regional spezifisch und hing von den jeweiligen Jahreszeiten ab. Die zunehmende Eingebundenheit in eine globale Wirtschaft hat zur Folge, dass den Menschen vielerorts rund um die Uhr eine große und vielfältige Auswahl an Lebensmitteln zur Verfügung steht. Doch in der Regel kennen viele Menschen weder die genaue Herkunft noch die Erzeuger*innen¹ der Nahrungsmittel, die sie konsumieren. Anbauweisen, Produktionsschritte, Handelswege sowie damit einhergehende ökonomische und ökologische Kosten sind zunehmend aus dem sozialen Kontext herausgelöst. Je stärker die Erzeuger*innen, die Produktionsschritte und die Orte der Herstellung von den Konsument*innen zeitlich und räumlich getrennt sind, desto mehr wird die Nahrungsmittelproduktion zu einem »Mysterium« (Mintz [1985] 2007, 20).

Zu den »mysteriösesten« Produkten können folglich die Güter gezählt werden, die durch die Kolonialisierung nach Europa kamen und hier nicht angebaut werden, wie beispielsweise Kaffee und Kakao. Auch wenn diese täglich konsumiert werden, ist vielen Verbraucher*innen wenig über ihre Herkunft und soziokulturelle Bedeutung bekannt. Nicht selten beruht das europäisch geprägte Verständnis über diese Güter auf Mythen der Kolonialzeit, die zu exotisierenden Darstellungen und weitreichenden Fehlannahmen in der Öffentlichkeit führen, was am Beispiel der Schokolade besonders sichtbar wird.

Kakao beziehungsweise Schokolade wird in Europa nicht als Lebensmittel, sondern als Genussmittel betrachtet. Im Gegensatz zu Lebensmitteln stehen bei Genussmitteln nicht die Nährstoffe, sondern der Geschmack und die anregende Wirkung im Vordergrund. Des Weiteren spielen bei deren Konsum sowohl das Ambiente als auch die Zeremonie des Zubereitens und zu sich Nehmens eine wesentliche Rolle. Kommt neben der soziokulturellen noch die sozioökonomische Komponente hinzu, so wird ein Genussmittel durch seine Exklusivität zu *luxury food*. Doch ganz gleich, ob zeremoniell oder exklusiv verwendet: Während Genuss- beziehungsweise Luxusgüter auf der einen Seite Freude beim Konsum bewirken (sollen), unterliegen sie auf der anderen Seite häufig ausbeuterischen Produktionspraktiken (Luetchford 2016, 395), die die Distanz zwischen den produzierenden und den konsumierenden Regionen weiter vergrößert.

Länder des sogenannten Globalen Nordens werden oft vorwiegend als konsumierend und die Länder des sogenannten Globalen Südens als produzierend konzeptualisiert (Hoinle 2020, 179). Ihre Handelsbeziehungen werden häufig als ungleich und ungerecht aufgefasst. Die Existenz der »ungerechten« Weltwirtschaftsordnung führt zu immer lauterem Forderungen nach besseren und »gerechteren« wirtschaftlichen Konditionen für Produzent*innen. Heute begegnen wir sogenannten »fairen« Produkten in nahezu allen Supermärkten und Cafés. Darüber hinaus lässt sich ein Zuwachs an unabhängigen Zertifizierungsorganisationen und ein vermehrtes Aufkommen von unternehmenseigenen Zertifizierungsmaßnahmen erkennen (Winterberg 2020, 24).

Neben *bio* und *nachhaltig* ist die Eigenschaft *fair-gehandelt* zunehmend im Trend und damit einhergehend die Botschaft: Wir Konsument*innen des sogenannten Globalen Nordens können mit unserem Einkauf das Leben der Erzeuger*innen des sogenannten Globalen Südens verbessern und deren Entwicklung positiv beeinflussen. Diese Tendenz scheint die anfangs angeführte »Trennung« zwischen Erzeuger*innen und Konsument*innen sowie den Herstellungs- und Verbrauchsarten zu überwinden beziehungsweise zu entmystifizieren.

Wir möchten in diesem Artikel dem »Mysterium« Schokolade auf die Spur kommen, indem wir die Geschichte(n) des Kakaos und der Schokolade beschreiben und dabei populärwissenschaftlich weit verbreitete Fehlannahmen zur Herkunft und Verbreitung aufdecken und die Zusammenhänge zwischen Produktion und Konsum wie auch ihre Herausforderungen und alternativen Entwicklungen beleuchten. Darunter fallen die Berücksichtigung der Produktionsbedingungen, insbesondere für die an der Wertschöpfungskette beteiligten Menschen, ebenso wie die Fair Trade²-Zertifizierungen von Kakao- und Schokoladenprodukten für den Weltmarkt und auch die regionale Etablierung lokaler Betriebe. Anhand einzelner Fallbeispiele aus den Amerikas werden verschiedene Unternehmensstrategien im Kontext ihrer Entstehung dargestellt.

Ursprünge des Kakaos: Fehlannahmen und Forschungslücken

Im Jahr 1994 tauchten in britischen Supermärkten die ersten fair-gehandelten Schokoladentafeln namens *Maya-Gold* aus dem sogenannten ›früheren Maya-Reich‹ auf. Das Anthropologenpaar Sophie D. Coe und Michael D. Coe motivierte dies, sich auf eine Forschungsreise nach Mesoamerika zu begeben, um den Ursprung des Kakaos ausfindig zu machen. In ihrem Buch *Die wahre Geschichte der Schokolade* verorten sie den Ursprung der Schokolade in Mesoamerika und befürworteten die Vermarktung von *Maya-Gold*, wodurch aus ihrer Sicht die Herkunftsregion der Schokolade gewürdigt wird und die Produktion zu ihrer Ursprungsstätte zurückkehrt (Coe/Coe 1999, 317). Diese Annahme ist aus heutiger Perspektive fehlerhaft.

Die frühesten Hinweise für die Kultivierung von Kakaobäumen in Mesoamerika werden den Mokaya zugeordnet, die im zweiten Jahrtausend vor Christus in der Region von Socusco im Grenzgebiet zwischen Guatemala und Mexiko siedelten (Blake u.a. 1992, 85; Valdez 2018, 195). Spuren der Verwendung von Kakao und Schokolade bei den Maya werden auf mehr als ein Jahrtausend später datiert. Hier finden wir eine große Anzahl von Keramikgefäßen, vornehmlich zylindrische Becher und Schalen, die dem Verzehr von kakaohaltigen Speisen und Getränken dienten (Beliaev u.a. 2010). Im Aztekenreich hatten Kakao und Schokolade die höchste Bedeutung erlangt, als die spanischen Konquistadoren Anfang des 16. Jahrhunderts mit ihren Eroberungskriegen den Niedergang der aztekischen Herrschaft über weite Teile des heutigen Mexiko einleiteten (Thiemer-Sachse 2000).

Die Globalgeschichte des Kakaos und der Schokolade beginnt jedoch nicht mit der sogenannten Entdeckung Amerikas. Hier beginnt lediglich die europäische Erzählung. Die weit hin unbekannt und um einige Jahrtausende längere Geschichte des Kakaos liegt davor.

Die Entdeckungen der Archäologen Quirino Olivera Núñez und Francisco Valdez, die auf ihren Grabungsprojekten der Jahre 2000 bis 2012 beruhen, liefern neue Erkenntnisse zu Ursprung, Ausbreitung und Kultivierung des Kakaos. Die Funde stammen aus der Grenzregion zwischen Ecuador und Peru im oberen Amazonasgebiet und werden auf das vierte und dritte Jahrtausend vor Christus datiert. Erste Untersuchungsergebnisse der Ritual- und Begräbnisstätten, die im Umland der etwa 150 Kilometer voneinander entfernt gelegenen Ortschaften Santa Ana la Florida (Ecuador) und Jaén (Peru) liegen, geben Hinweise auf kulturell verarbeiteten Kakao (Núñez 2018; Valdez 2018). In Santa Ana la Florida wurden vermutlich religiöse beziehungsweise spirituelle Repräsentant*innen der vormals dort siedelnden Gesellschaften bestattet; Kakao diente ihnen als Grabbeigabe. Hier wurden auch Spuren von Kakaotränken in Keramikgefäßen nachgewiesen, deren Oberflächen mit anthropomorphen Gesichtern, die aus der Öffnung von Muscheln ragen, dekoriert sind. Muscheln dieser Art dienten als weitere Grabbeigaben. Es müssen über Jahrtausende weit verzweigte Handelsnetzwerke zwischen dem Amazonasraum östlich und den Küstenregionen westlich der Anden existiert haben, über die auch Kakaobohnen in die Küstenregionen gelangten (Valdez 2018, 193–194), wie anhand der Grabbeigaben des *Señor de Sipán* deutlich wird. Die Grabstätte dieser Herrscherpersönlichkeit der Moche, die zwischen 150 und 700 nach Christus ihre Blütezeit hatten, liegt an der Zentralküste des heutigen Peru. Neben anderen Beigaben wurde hier eine Kette gefunden, deren Glieder aus Gold und Lapislazuli bestehen. Die Goldglieder wurden in Form von Kakaoschoten angefertigt (Núñez 2018, 201).

Die geografischen und klimatischen Bedingungen des oberen Amazonas haben ein einzigartiges ökologisches Umfeld für die Entstehung einer stark ausdifferenzierten Artenvielfalt der Flora und Fauna geschaffen. Noch heute finden sich an den Ufern der Gewässer

Kakaobäume im Schatten höher wachsender Pflanzen, deren Vorgänger von den dort vormals siedelnden Gesellschaften gezielt gepflanzt wurden. Hier konnten sich auch zahlreiche weitere pflanzliche Lebensmittel wie Kartoffeln, Zuckrerbsen und Chili entwickeln. Spuren von künstlich angelegten Nutzgärten in Santa Ana La Florida werden auf das vierte Jahrtausend vor Christus datiert (Valdez 2018, 190 – 194). Gehen wir davon aus, dass der obere Amazonas ein natürliches Laboratorium für eine Vielzahl von Nutzpflanzen war, so drängt sich die Frage auf, über welche Wege diese bis nach Mesoamerika gelangten.

Als gesichert gilt inzwischen, dass Kakaobäume ab 1000 vor Christus von den Chorrera an der Pazifikküste im heutigen Grenzgebiet zwischen Ecuador und Kolumbien kultiviert wurden. Die gegenwärtigen kulturellen Praktiken lokaler indigener und nicht-indigener Gesellschaften von Süd- bis Mittelamerika lassen die enorme Bedeutung, die Kakao und Schokolade zugeschrieben werden, erahnen. Sie haben sich, ebenso wie die Vorkommen wildwachsender Kakaobäume, über Jahrhunderte weiterentwickelt und sind sowohl im oberen Amazonasgebiet, dem brasilianischen Amazonastiefland, den Küstenregionen Ecuadors, in Venezuela als auch in Mittelamerika verbreitet (Valdez 2018, 196). Seit einigen Jahren erforschen Archäolog*innen überregionale Siedlungs- und Handelsnetzwerke, um zu verstehen, wie die Bewohner*innen des Amazonasgebietes untereinander und mit Menschen anderer Regionen westlich und nördlich der Anden vernetzt waren. Bisherige Annahmen über die Dichte der menschlichen Besiedlung dieser Regionen und ihrer gesellschaftlichen Entwicklungen werden somit infrage gestellt und lassen andere Schlussfolgerungen zu (Neves 2007; Neves u.a. 2019): So wie die Bewohner*innen der Küstenregionen westlich der Anden und des oberen Amazonasgebiets miteinander im Austausch standen, muss es auch Handelsrouten und -beziehungen und/oder Migrationsbewegungen zwischen dem Amazonasgebiet und den nördlich gelegenen Regionen in Richtung Mesoamerika gegeben haben.

Im Folgenden werden wir episodenhaft skizzieren, auf welchen Wegen die Schokolade nach Europa gelangte. Wir blicken auf Formen und Entwicklungen des Konsums, die Aufnahme der Begriffe Kakao und Schokolade in den Wortschatz europäischer Sprachen sowie auf (Dis-)Kontinuitäten in den Wirtschaftssystemen Mesoamerikas. Anhand dessen können wir nachvollziehen, warum der Ursprung der Schokolade fälschlicherweise bisher überwiegend in Mesoamerika vermutet wird. Daraus entstandene, koloniale Narrative wirken bis heute nach und bedingen die Entstehung und Verbreitung von rassifizierenden Zuschreibungen und Repräsentationen.

Die Wege des Kakaos: Über Mexiko nach Europa und in die Welt

Parallel zum Handelsgut haben auch die Wörter ›Kakao‹ und ›Schokolade‹ ihren Weg nach Europa und somit Eingang in den Wortschatz der europäischen Sprachen gefunden. Während die etymologische Wurzel des Begriffes Schokolade in der proto-aztekischen Sprache vermutet wird (Dakin/Wichmann 2000, 63), scheint der Ursprung des Begriffes Kakao in den Wurzeln der Mixe-Zoque-Sprachfamilie zu liegen, deren Sprecher*innen im Süden Mesoamerikas siedeln. Zwischen 200 vor und 400 nach Christus soll das Wort /*kakawa*/ in den Wortschatz der Maya-Tiefland-Gesellschaften aufgenommen worden sein (Kaufman/Justeton 2007, 232). Mit *kakawa* wurden sowohl der Baum, die Pflanze, die Frucht, die Bohnen als auch die verarbeiteten Mixgetränke bezeichnet (ebd., 199 – 203). Ob dieses Wort vor seiner Entlehnung in die Maya-Sprachen schon einmal durch frühere Sprachkontakte entlehnt worden war, ist nicht dokumentiert. Es wurde auch von den Aztek*innen und

anderen Gesellschaften der Nahuatl-Sprachfamilie übernommen (ebd., 195). In den ersten Jahrhunderten nach Christus scheint sich in den östlichen Nahuatl-Sprachen der Begriff */çicolatl/* verbreitet zu haben, der sich explizit auf Trinkschokolade bezieht und so viel wie »Rührgetränk« bedeutet. Durch weitere Kontakte zwischen verschiedenen Nahuatl-Sprachen, aber auch durch die Einflussnahme der spanischen Konquistadoren in den geografischen Räumen der genannten Sprachfamilie, fand die Variante */xocolatl/*, Spanisch *chocolate*, Eingang in die spanische Sprache und wurde infolge dessen entsprechend angepasst (Dakin/Wichmann 2000, 63 – 68).

Kakaobohnen wurden vor, während und auch nach der Kolonialzeit jedoch nicht nur für die Zubereitung von Getränken genutzt, sondern in weiten Teilen Mesoamerikas auch als Tauschmittel (Kaufman/Justeton 2007, 194; Thiemer-Sachse 2000, 43 f.; Cortés zitiert nach Humboldt 1889, 89). Im aztekischen Tributsystem wurden Steuern in Form von Kakaobohnen erhoben, die sich im 16. Jahrhundert, kurz nach den Eroberungskriegen, in der Summe bis auf fast 17 Millionen Kakaobohnen pro Jahr beliefen (Soustelle [1955] 1986, 163 f.; Thiemer-Sachse 2000, 44 – 51). Das Tributsystem zeichnete sich durch eine stark stratifizierte Gesellschaft aus, die Herrschern wie Moctezuma I und Nezahualcoyotl die Verfügungsgewalt über Reichtümer und Luxusnahrung ermöglichte. Wie bereits die Funde aus dem oberen Amazonas und der Grabstätte des *Señor de Sipán* nahelegen, so war der Konsum von Kakao auch in Mesoamerika nur bestimmten Personen in hohen Positionen der jeweiligen Gesellschaften vorbehalten; insbesondere Angehörigen der herrschenden, adeligen und klerikalen Schichten (Beliaev u. a. 2010, 265). Unbefugte, die es wagten, zu entrichtende Kakaobohnen eigenmächtig abzuschöpfen, wurden mit dem Tod bestraft (Clendinnen 1985, 65). Moctezuma II sollen bis zu 50 Becher Kakao am Tag bereitgestellt worden sein (Díaz del Castillo 1632, 68). Dazu gehörte eine ausgeklügelte Infrastruktur von Agrar- und Gartenkulturen, die sich seit dem Zeitpunkt der Triple-Allianz des Aztekenreiches ab 1428 zwischen den Machtzentren Tenochtitlan, Texcoco und Tlacopan ausweitete und systematisierte. Kakao-Pflanzungen wurden mit Bäumen aus der Region des mexikanischen Golfes im eigenen Herrschaftsgebiet angelegt. Auf den Ländereien wurden für den Anbau und die Pflege der Pflanzungen und Ernteerträge Arbeiter*innen und Sklav*innen eingesetzt, die dem Wohlwollen der Herrschenden ausgesetzt waren und deren Reichtum erst ermöglichten. Zu einem großen Teil wurden hier insbesondere Menschen aus den tributpflichtigen, von den drei Machtzentren beherrschten Gebieten ausgebeutet (Gillespie/Jordan 2011, 37 – 42).

Die Verwaltung des Vizekönigreiches Neuspanien setzte die Tributpraxis nach der Eroberung im Jahr 1521 fort und dehnte sie auf das gesamte Vizekönigreich aus. Kakaobohnen wurden weiterhin als Tauschmittel neben den aus Spanien eingeführten Münzen verwendet (Humboldt 1889, 89). Um 1770 scheiterte der Versuch der Einführung eines neuen Währungssystems, wodurch standardisiert geprägte Münzen die Kakaobohne als Kleinstwährung hätten ersetzen sollen. Die gesellschaftlich hohe Akzeptanz der Bohne als Scheidemünze ließ dies nicht zu. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden in der heutigen Hauptstadt des Bundesstaates Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, 1.000 Kakaobohnen für einen Peso gehandelt (Thiemer-Sachse 2000, 53 f.).

Die weit verbreitete Erzählung, Cortés selbst habe erstmals nach der Eroberung des Aztekenreiches Kakao an den spanischen Königshof gebracht, ist nicht belegt (Coe/Coe 1999, 155). Vor der Eroberung soll er Trinkschokolade bei einer Audienz am Hof des Aztekenherrschers Moctezuma II in Tenochtitlán gereicht bekommen haben (Núñez 2018, 199). Belege für ein frühes Gelangen von Kakao nach Europa liegen für das Jahr 1544 vor. Dominikaner-Mönche, die unter der Ägide von Kirche und Krone die aufbegehrende indige-

ne Bevölkerung missionieren sollten, reisten mit Vertreter*innen der Kekchi-Maya an den spanischen Königshof. Zu den Geschenken, die sie Prinz Philipp darboten, gehörte Kakao in Form von geschlagener Schokolade. Der ständige Austausch zwischen dem Vizekönigreich Neuspanien und der iberischen Welt steigerte in Spanien und folgend in ganz Europa zunehmend das Verlangen nach Kakao und Schokolade (ebd., 157 f.).

Kakaomixgetränke, wie sie im 16. und 17. Jahrhundert in Europa konsumiert wurden, ähnelten jenen, die durch den Austausch mit den mesoamerikanischen Gesellschaften bekannt waren. Gewürze wie Chili und Vanille sowie Mais als Basis für die Verdickung der Masse waren in solchen Trinkschokoladen enthalten (Coe/Coe 1999, 182; Ledesma zitiert nach Coe/Coe 1999, 160; Beliaev u.a. 2010, 260–268). Die Rezepturen wurden sukzessive verändert, so wurden zur Verdickung anstelle von Mais Eier und Milch verwendet. Durch die Zugabe von Zucker (Coe/Coe 1999, 160), ebenfalls ein wichtiger Rohstoff der spanischen Kolonialwirtschaft (Mintz 1986, 35 f.), wurde der für europäische Gaumen bittere Geschmack versüßt. Diese veränderten Mixturen wurden nach wie vor als Getränk konsumiert, aber auch zum Hineintunken von Backwaren genutzt, wodurch eine Art essbare Süßspeise entstand. Schokolade als Genussmittel einer klassenbewussten, höfischen Gesellschaft weckte Begehrlichkeiten, die in den folgenden Epochen den Konsum innerhalb breiterer Gesellschaftsschichten förderten und die Wandlung zu einem Massenprodukt einleiteten (Sandgruber 2001, 38).

Europäisches Verlangen: Die Entstehung des Kakao-Welthandels

Sprechen wir heutzutage von Schokolade, denken wir vorwiegend an Milkschokolade in Form von Tafeln, wie sie erstmals 1847 industriell von der englischen Firma *Fry and Sons* produziert wurden (Campbell/Mougeot 1999, 285). Weniger bekannt ist, dass die Spanier*innen das Wissen der Verarbeitung von Kakao zu Schokolade in fester Form bereits von den Aztek*innen erlernt hatten. Dies ermöglichte die Lagerung und den Transport von zu Schokolade verarbeiteten Kakaobohnen, da die feste Form länger haltbar war und eine unmittelbare Verwertung der Barren zur Herstellung von Kakaogetränken erlaubte (Clark 2008, 8; García Payón 1936, 43). Das Kachelgemälde mit dem Titel *La chocolatada* (Designmuseum Barcelona, Inventar.-Nr. MADB 52.770, siehe Google Arts & Culture o.J.) aus dem Jahr 1710 stellt anschaulich eine solche Szene der Verarbeitung von Schokoladenbarren zu Kakaogetränken während eines Festes in einem spanisch-barocken Garten dar. Darüber hinaus waren diese Barren essbar und galten in Europa als wohltuend bei Magenverstimmungen (Eyzaguirre Lyon 1987, 28).

Um das gestiegene Verlangen nach Kakao und Schokolade Anfang des 19. Jahrhunderts in Europa zu decken, wurden jährlich etwa 11,5 Tonnen Rohkakao importiert. Nur ein geringer Anteil dieser Lieferungen kam aus dem Vizekönigreich Neuspanien. Neuspanien konnte nicht einmal den eigenen Bedarf decken und wurde, wie auch Europa, mit Rohkakao des Vizekönigreiches Peru beliefert (Cruz Coutiño 2014, 72 f.). Zwei Drittel der nach Europa exportierten Bohnen stammten aus der Capitanía General von Caracas, im heutigen Venezuela, wo Kakaoplantagen den wichtigsten Wirtschaftszweig bildeten. Hier schufteten ca. 16.000 der rund 60.000 mehrheitlich aus Afrika in die Capitanía versklavten Menschen (Hackenesch 2011, 38). Ein Großteil der gesamten übrigen Exporte nach Europa wurde über den Hafen der Capitanía Guayaquil, im heutigen Ecuador, geliefert und enthielt eine Mischung verschiedener Bohnen aus der Karibik, dem Amazonasgebiet und Honduras (Humboldt 1820, 201–208).

Ende des 16. Jahrhunderts gelangte der Kakaobaum durch die Spanier auf die damals unter spanischer Verwaltung stehende Insel Fernando Pó (heute Bioko) in der Nähe von São Tomé und Príncipe. Ein von der Goldküste (seit 1957 Ghana) stammender Handwerker namens Tetteh Quarshie brachte als Abgesandter die Pflanze im Jahr 1822 nach São Tomé und Príncipe. Während einer späteren Reise im Jahr 1876 transportierte Quarshie weitere fünf Pflanzen nach Ghana und begründete somit die Verlagerung der weltweiten Rohkakaogewinnung von den Amerikas in die Anbaugelände Westafrikas. In Ghana wird Quarshie noch heute als »Vater der Kakaoindustrie« verehrt (Hackenesch 2011: 39).

Durch die Bestrebungen der Kolonialmächte Portugal, Großbritannien, Frankreich und Deutschland verbreitete sich der Kakaobaum auf den Plantagen der heutigen Gebiete von Ghana, Togo, Nigeria, Kamerun und der Côte d'Ivoire (Coe/Coe 1999, 242; Kraus [1911] 2021, 123 f.). Bis zum Ende des 20. Jahrhunderts war Rohkakao noch eines der wichtigsten Agrar- und Exportgüter Venezuelas, mit einer signifikanten Beteiligung am Weltmarkt. Jedoch verdrängte die Förderung von Öl in den Anbauregionen sowie der Ölexport sukzessive die venezolanische Kakaowirtschaft, wodurch die Verlagerung der Rohkakaoproduktion in die westafrikanischen Anbauregionen begünstigt wurde (Delgado C. 2008, 103). Wie in den Amerikas, so wurden auch in den zu Kolonien erklärten Territorien Afrikas Menschen verschleppt, versklavt und durch die neue Herrschaftsstruktur unter unwürdigen, lebensbedrohlichen Bedingungen zur Arbeit – insbesondere auf den künstlich angelegten Plantagen – gezwungen (Hackenesch 2011, 38). Die im kolonialen Kontext aufkommenden Muster der Rassifizierung von Menschen, um Herrschaft zu legitimieren und Dominanz auszuüben (Grosse 2000), hatten zur Folge, dass physische Merkmale als soziale Marker konstruiert wurden. Die Lesart des Schwarzseins durch die Brille der Kolonialmächte wurde mit Attributen wie Unterlegenheit, Primitivität und Nicht-Menschlichkeit verknüpft, die als Rechtfertigung für die Ausbeutung von und Verfügungsgewalt über schwarz gelesene Menschen diente. Sie wurde zur Bedingung der kolonialen Wirtschaftsordnung, die den historischen Umbruch in die Moderne einleitete (Roach 1996, 4). »Weißsein« wurde entsprechend als grundsätzliche Norm konstruiert und als »Marker der Überlegenheit« erfunden (Sow 2019, 190). Dadurch entstand das »weiße, europäische Privileg« (ebd.), nicht dieser Norm entsprechende Menschen zu kategorisieren, exotisieren und als bestaunenswert, aber nicht gleichwertig, zu inszenieren (Danielzik/Bendix 2019, 633). Folgenreiche Assoziationen der schwarz gelesenen Körper mit Kolonialwaren wie Kaffee, Tabak, Schokolade und Zucker wurden durch die herrschenden *weißen* europäischen Mächte geschaffen (Roach 1996, 4). Gerade in Bezug auf Schokolade gelang es paradoxerweise, durch exotisierende Darstellungen schwarz gelesener Körper als Werbefiguren der Schokoladenprodukte, diese untrennbar mit Schokolade zu verbinden, wodurch die sozialen und wirtschaftlichen Realitäten innerhalb des Kakao-Geschäfts kaschiert und Schokoladenprodukte als verlockende Versuchung beworben wurden (Hackenesch 2011, 34):

Through a system of relations, namely associating chocolate with a Woman of Color in a tropical setting, a redefinition of chocolate is achieved. It is not an industrial product, but becomes a pleasure commodity, connected to the riches of nature, to exoticism, to recreation from everyday life and the constraints of civilization. Eating chocolate could thus carry the consumer away to a tropical fantasy, a space full of riches, peaceful and abundant. (ebd., 45)

Die in Deutschland wohl bekanntesten Beispiele solcher bis heute wirkmächtigen Marketingstrategien der Schokoladenindustrie waren beziehungsweise sind zum einen der Be-

griff ›N.-Küsse‹ (korrekte Bezeichnung: Schokoküsse) und zum anderen die Werbefigur der Marke *Sarotti*, die zwischen 1918 und 2004 das Markenlogo prägte:

Dass hier neben afrikanistische auch orientalistische Konzepte mit einfließen, zeigt sich exemplarisch am Logo des sogenannten ›Sarotti-M.‹, das ... heute mehr als 95 Prozent aller Bundesdeutschen bekannt ist. Nicht zuletzt ausgehend von diesem Logo wird ›M.‹ von manchen Deutschen mit dem Tragen eines Turbans und entsprechender Kleidung assoziiert, was stereotypen *weißen* orientalistischen Vorstellungen entspringt. Darüber hinaus wird mit dem Logo die für *Weißer* offenbar positiv besetzte Vorstellung aufgerufen, dass Schwarze Menschen kindlich seien und die Aufgabe hätten, sie zu bedienen. (Arndt/Hamann 2019, 651)

Ungleiche Handelsbeziehungen und fortbestehende Stereotypen

Damit der Kakaobaum wachsen und gedeihen kann, benötigt er konstant hohe Temperaturen, viel Niederschlag und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Diese spezifischen klimatischen Bedingungen herrschen in den tropischen und subtropischen Regionen entlang des Äquators vor, dem sogenannten Kakaogürtel (Schokoinfo 2021a). Die seit vielen Jahrzehnten wachsende Nachfrage³ nach Kakao bewirkte eine stetige Intensivierung und Ausdehnung des Anbaus entlang dieses Gürtels. In den Jahren 2018/19 wurden 75 Prozent der rund 4,834 Millionen Tonnen weltweit produzierten Kakao auf dem afrikanischen Kontinent geerntet (Schokoinfo 2021b, ICCO 2020, Abb. 1). Die Republik Côte d'Ivoire, seit 1960 unabhängig,

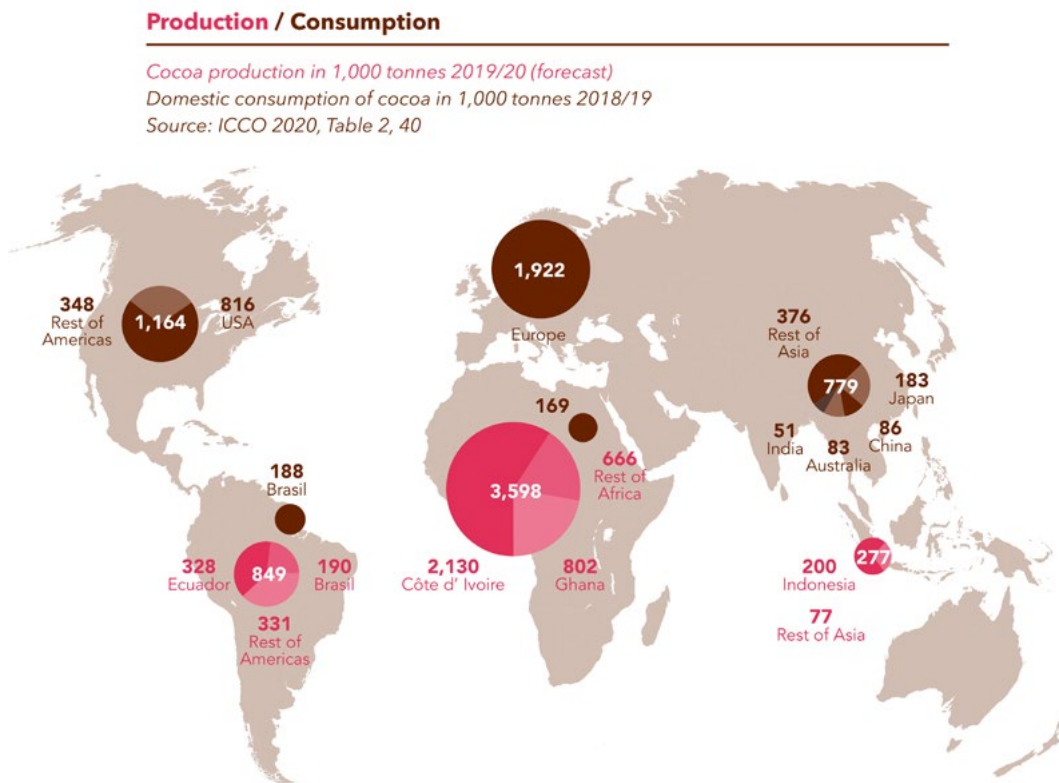


Abb. 1: Kakaoproduktion und -konsum weltweit

ist heute mit einem Marktanteil von 40 Prozent das wirtschaftlich bedeutendste Produktions- und Exportland für Kakao. Sechs Millionen Menschen, ein Viertel der Gesamtbevölkerung, leben vom Kakaogeschäft. Kleinbäuerliche Betriebe stellen die Mehrzahl der 800.000 Schokoladenunternehmen. Da diese sich die Lohnkosten für ausschließlich erwachsene Erntehelfer*innen nicht leisten können, arbeiten rund 1,3 Millionen Kinder häufig unter gefährlichen Bedingungen auf den oftmals illegal angelegten Plantagen (INKOTA 2018). Kakao wird heute entsprechend seiner Herkunft, dem Boden und den klimatischen Bedingungen sowie den sich daraus entwickelten Aromaeigenschaften in Edelkakao und Konsumkakao unterschieden. Charakteristisch für Edelkakao sind seine verschiedenen



Abb. 2: Edelkakaobau in den Amerikas

Aromanoten, die zum Beispiel als fruchtig, nussig, erdig oder holzig beschrieben werden. Edelkakao wird vor allem in den Amerikas angebaut (Schokoinfo 2021c, Abb. 2). Während die Kakaoproduktion in den traditionellen lateinamerikanischen Kakaobaugebieten Brasiliens, der Dominikanischen Republik und Mexikos stabil ist, dehnt sie sich seit einigen Jahren andernorts weiter aus. Koordinierte Investitionsprogramme der ecuadorianischen Regierung sollen zu einer höheren Produktivität von qualitativ hochwertigen Edelkakao geführt haben, so dass die Kakaoernte Ecuadors in nur zehn Jahren von weniger als 200.000 auf rund 325.000 Tonnen in den Jahren 2019/20 anstieg (Fountain/Hütz-Adams 2020, 23).

Der Einkaufspreis für Edelkakaosorten kann bis zu zehn Mal höher ausfallen als für den günstigeren Konsumkakao. Während die Herkunft von Konsumkakao in der Regel unerwähnt bleibt, rückt diese bei Edelkakao in den Vordergrund. Wie schon anhand von *Maya-Gold* (Coe/Coe 1999) sichtbar wurde, werden für Marketingstrategien und Produktbezeichnungen gerne ›die Maya‹ herangezogen. Darüber hinaus werden auch die ›Inka‹ und ›Azteken‹ sowie der Aztekenherrscher ›Moctezuma‹ als Namensgeber benutzt, wie beispielhaft durch die Marke *Fenkart* ersichtlich wird (Abb. 3). *Fenkart* und viele andere Hersteller



Abb. 3: Fenkart Schokoladengenuss. Maya (Kakao-Natur) aus São Tomé, Montezuma (Chili-Ingwer) aus Madagaskar, Inka (Zimt-Kardamom) aus Ecuador, Aztek (Tonka-Vanille) aus Panama sowie Chai (Tee-Gewürze) aus Kolumbien.

weisen damit auf die angeblichen Ursprünge der Trinkschokolade und auf die ›vergangenen Hochkulturen‹ hin. Diese Art von Verallgemeinerung kann zum einen dazu führen, dass die heutigen Bewohner*innen der Amerikas von vielen Europäer*innen nicht als Nachfahren der ›großen‹ präkolonialen Kulturen angesehen werden und zum anderen, dass die zahlreichen und diversen lokalen (Sprach-)Gemeinschaften Amerikas auf homogene Gruppen wie ›die Maya, die Azteken und die Inka‹ vereinheitlicht werden. Die tatsächlichen Produzent*innen und ihre Arbeitssituation treten dabei in den Hintergrund, der Handelsweg bleibt ein Mysterium, obwohl dieser in aller Regel stets ähnlichen Strukturen folgt:

Kakaobäuerinnen und -bauern verkaufen ihre Bohnen an Zwischenhändler*innen oder an Organisationen von Produzent*innen, welche den Kakao weitervermarkten. Die Einkaufsgesellschaften bringen den Kakao zu den regionalen Häfen, von wo aus dieser zu größeren Verarbeitungshäfen transportiert wird. Die Verarbeitung des Rohkakaos findet nicht in den Erzeugerländern selbst, sondern vorwiegend⁴ in Europa und den USA statt, wo auch mit Abstand am meisten Kakao konsumiert wird (ICCO 2020; Abb. 1). Die Wertschöpfung im Kakaomarkt ist sehr ungleich verteilt. Der Weg vom Anbau der Kakaopflanze bis zur verkaufsfertigen Schokolade lässt sich in fünf wesentliche Arbeitsbereiche einteilen, bei denen sich der prozentuale Verkaufspreis wie folgt zusammensetzt: Anbau (Wachsen, Ernten, Fermentieren und Trocknen) 6,6 Prozent, Transport 6,4 Prozent, Verarbeitung und das Vermahlen 7,6 Prozent, Schokoladenherstellung 35,2 Prozent und Steuern und Einzelhandel 44,2 Prozent. Der Anbau sowie die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern gehört somit zu den schwächsten Gliedern der Wertschöpfungskette (Public Eye 2017).

Aufgrund der massiven Ungleichheiten und Abhängigkeiten in den Wertschöpfungsketten zwischen Erzeuger*innen, Produzent*innen und Konsument*innen tritt der sogenannte Faire Handel als »Orientierung und Vorbild für mehr Handelsgerechtigkeit« (Gröne et al.

2020, 8) verstärkt in den Fokus der Öffentlichkeit und sorgt im europäischen Einzelhandel für einen regelrechten Zertifizierungsboom. Fair gehandelte Schokolade nimmt immer mehr Regalflächen ein. Neben bekannten Marken platzieren außerdem immer mehr Einzelhändler ihre Eigenmarken als ›fair‹ gehandelte Produkte. Durch den steigenden Absatz dieser Eigenprodukte sind die Einzelhändler selbst zu Schokoladenunternehmen geworden und können aktiv Kaufentscheidungen der Kund*innen beeinflussen (Fountain/Hütz-Adams 2020, 32 – 33). In einigen Ländern werden sie sich zunehmend ihrer Verantwortung bewusst, beispielsweise, indem sie sich für existenzsichernde Einkommen oder, wie bei der Initiative *Retailer Cocoa Coalition* (RCC 2021), für die Bekämpfung von Waldrodung zur Plantagennutzung einsetzen. Während die Discounter *ALDI NORD* und *ALDI SÜD* mit dem niederländischen Süßwarenunternehmen *Tony's Chocolonely* zusammenarbeiten (ALDI 2021) und die Fairtrade-zertifizierte Eigenmarke *Choceur Choco Changer* produzieren, entwickelt *Lidl* mit der *Kuapa Kokoo* Kooperative in Ghana das »Way To Go«-Projekt:

Mit dem »Way To Go«-Projekt bieten wir Kunden eine nachhaltige und leckere Schokolade, von dem die Erzeuger im Ursprung in mehrfacher Hinsicht profitieren. Wir kommen damit unserer Verantwortung als einer der größten Abnehmer von Fairtrade-zertifiziertem Kakao in Deutschland nach und wollen den fairen Handel noch stärker in der Mitte der Gesellschaft verankern. (...) Unterstützt wird die faire Entlohnung der Erzeuger durch die vollständige Transparenz in der Lieferkette, da die Herkunft aller Kakaobohnen mithilfe des strategischen Partners Fairtrade physisch bis zur produzierenden Kooperative »KuapaKokoo« in Ghana zurückverfolgt werden kann. (Lidl 2021)

Neben dem Narrativ der Unterstützung rücken in der Fair Trade-Debatte immer mehr die Narrative um Verantwortung und Nachverfolgbarkeit in den Vordergrund. Das Sorgfaltspflichtengesetz, das im Juni 2021 im Deutschen Bundestag verabschiedet wurde, spiegelt diesen öffentlichen Diskurs wider. Ziel des Sorgfaltspflichtengesetzes ist es, Unternehmen in die Pflicht zu nehmen, Verletzungen von Menschenrechten und Umweltvergehen in der gesamten Lieferkette ihrer bezogenen Produkte zu verhindern und im Falle von Verstößen die Verantwortung zu übernehmen.

Bevor wir uns im Folgenden mit den globalen, exportorientierten *Fair-Handelsstrukturen* auseinandersetzen, soll vorab die Fair Trade-Bewegung vorgestellt und in den lateinamerikanischen Kontext eingebunden werden.

Fair(er)-Handeln: Ein postkoloniales Phänomen

Das internationale Fair Handels-Netzwerk *FINE*⁵ definiert Fairen Handel wie folgt:

Fairer Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzenten und Arbeiter – insbesondere in den Ländern des Südens – leistet der Faire Handel einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung. Fair-Handels-Organisationen engagieren sich (gemeinsam mit Verbrauchern) für die Unterstützung der Produzenten, die Bewusstseinsbildung sowie die Kampagnenarbeit zur Veränderung der Regeln und der Praxis des konventionellen Welthandels. (FINE 2001)



Abb. 4: Werbeplakat Fairtrade Kakao.

Dementsprechend fordert das Konzept des Fairen Handels »eine besondere Form des Handels und des Handelns« (Bäthge 2016, 9) ein. Die ersten Fair Trade-Organisationen entstanden in den 1940er Jahren und gingen aus kirchlichen Wohltätigkeitsprojekten hervor. Sie hatten jedoch noch keine globale handelspolitische Dimension. Ende der 1950er Jahre wurde die freie Marktwirtschaft öffentlich zunehmend kritisiert und es wurden erste Ideale eines sogenannten Fairen Handels entwickelt, wonach der Preis der Produkte aus den tatsächlichen Kosten bestehen und allen Produzent*innen der gleiche Zugang zu Märkten ermöglicht werden sollte. Aus unterschiedlichen Solidaritätskampagnen entwickelte sich eine ausdifferenzierte soziale Bewegung. In Deutschland leisteten die Fair-Handelsunternehmen *GEPA*, *WeltPartner* und *El Puente*, aber auch die Dachverbände *Forum Fairer Handel*, *Weltladen-Dachverband*, *TransFair* sowie *Fairtrade International*⁶ neben vielen anderen Organisationen einen wichtigen Beitrag zur Entstehung dieser Bewegung (Hauff/Claus 2018; Gröne u.a. 2020, 9).

Während die Waren, hauptsächlich landwirtschaftliche Erzeugnisse und Produkte des traditionellen Handwerks, zunächst ein Nischenprodukt waren, änderte sich dies mit der Entstehung erster Fair Trade-Siegel und damit einhergehender Initiativen in den 1990er Jahren. Siegel machen Fair Trade-Produkte als solche erkennbar.

In Deutschland ist das Produktsiegel (Abb. 4) der Organisation *Fairtrade International* weit verbreitet. Hinter dem Siegel von *Fairtrade International* steht ein ganzheitliches Konzept, das kleinbäuerlichen Familien eine Alternative bieten soll. *Fairtrade*-Kakaokooperativen sind demokratisch organisiert und bieten aus Sicht der Organisation folgende Vorteile: eine höhere Verhandlungsmacht, gemeinschaftlich getätigte Anschaffungen, einen vereinfachten Zugang zu Finanzierungsangeboten, gegenseitiges Lernen und Austausch. Der von *Fairtrade* garantierte Mindestpreis soll bei schwankenden Weltmarktpreisen mehr Sicherheit gewährleisten und die Prämie soll Investitionen in soziale Projekte sowie in produktivitätssteigernde Maßnahmen ermöglichen. Zusätzlich kann die *Fairtrade*-Zertifizie-



Abb. 5: Homepage *Fairtrade* Kakao. Dazugehöriger Werbetext: »Leben verändern durch Wandel im Handel«.

rung für Kakaokooperativen ein hilfreicher Schritt sein, um leichter Finanzierungen oder Mikrokredite zu erhalten (Fairtrade 2021a).

Mitte der 1990er Jahre begann *Fairtrade*, Kakaoprodukte unter ihrem Siegel zu verkaufen (Fairtrade 2021c). Gegenwärtig ist zertifizierte Schokolade sehr weit verbreitet. Laut Fountain und Hütz-Adams⁷ werden bereits zwischen einem Drittel und der Hälfte der gesamten weltweiten Kakaoproduktion unter einem externen oder einem firmeneigenen Zertifizierungslabel angebaut. Demnach ist es kaum möglich, den vollen Umfang der weltweit zertifizierten Kakaoproduktion zu bestimmen, da viele Kakaosammelstellen doppelt oder dreifach zertifiziert sind. Außerdem wird nicht der gesamte Kakao, der unter einem Zertifizierungssystem produziert wird, als zertifiziert verkauft, da die Nachfrage häufig zu gering ist. Demnach können die Kakaobauern und -bäuerinnen nur einen Teil und nicht ihre gesamten Bohnen als zertifizierte Ware verkaufen, obwohl diese regelkonform produziert wurden. Folglich müssen sie auf die ihnen eigentlich zustehende Prämie verzichten (Fountain/Hütz-Adams 2020, 34).

Zertifizierter Kakao kann weitere Fehlschlüsse nach sich ziehen, beispielsweise werden »zertifizierter Kakao« und »nachhaltiger Kakao« oft synonym verwendet, obwohl zertifizierter Kakao nicht automatisch aufgrund seiner Zertifizierung nachhaltig ist. Außerdem impliziert die Forderung nach mehr Zertifizierungen und höheren Anbaustandards, dass »schlechte« Landwirtschaftspraktiken in den Erzeugerländern das Problem seien und weniger die Geschäftspraktiken großer, multinationaler Konzerne (ebd., 34 – 35).⁸

Kritische Stimmen werfen der Fair Trade-Bewegung vor, dass ihre Form und Praxis als marktbasierter Mechanismus die Probleme reproduziere, die sie anzugehen versucht: Der Faire Handel manifestiere sich in erster Linie als Ausdruck von Verbraucher*innen-Handeln und Verbraucher*innen-Entscheidungen und nicht als Agent für Veränderungen. Der freie Markt bleibt in seiner Konkurrenzlogik unberührt, es wird lediglich eine Steuerung der Anreize der Konsument*innen vorgenommen (Luetford 2016, 394). Außerdem seien

die Zertifizierungen für Kleinbäuer*innen häufig zu teuer und Produktionsauflagen würden die Erträge verringern. Peter Luetchford weist des Weiteren darauf hin, dass der Faire Handel auf dem Modell des Kleinbauerntums basiert, bei dem die Landbevölkerung die Produktion durch Kooperativen und Familienarbeit organisiert und sich als Haushaltseinheit reproduziert. Der ›kleine Familienbauer‹ fungiert als moralische Gegendarstellung zur Mainstream-Ökonomie, die nach Profit strebe. In dieser Funktion spielt er für die nationalen Identitäten vieler Länder der Amerikas eine zentrale Rolle: Sein ›Land‹ und die ›Natur‹ garantieren ihm und seiner Familie den Lebensunterhalt sowie Unabhängigkeit vom Staat. Auf dem Markt ist er gezwungen, gegen Kartelle und ausbeuterische Zwischenhändler zu kämpfen. Diese öffentlich geprägten Narrative des meist männlichen ›Kleinbauers‹ und seiner Kooperative erlauben es diesem, sich als marginal und benachteiligt darzustellen, dabei jedoch gleichzeitig ein Produkt herzustellen, das durch persönlichen Einsatz wie Sorgfalt und Aufmerksamkeit als qualitativ hochwertig anzusehen ist (ebd. 394 – 395). Genannte Narrative und Selbstdarstellungen prägen die Werbemaßnahmen in der Fair Trade-Branche. Portraitbilder von Kleinbäuerinnen und -bauern treten immer häufiger im Kontext des Fairen Handels auf. Diese »Bilder bilden nicht nur eine Realität ab, sondern beteiligen sich an der Konstruktion von gesellschaftlicher Realität« (Maasen 2006 zitiert nach Lemme 2010, 38 – 39).

Nicht zuletzt aufgrund von Initiativen wie der Zertifizierung von *Fairtrade Schools*, *Fairtrade Universities* und *Fairtrade Towns* gehört *Fairtrade* zu den einflussreichsten Akteuren im öffentlichen deutschsprachigen Diskurs zum Fairen Handel. Auch *Fairtrade* wirbt häufig mit Kleinbäuerinnen und -bauern beziehungsweise den Produzent*innen, die häufig zusammen mit Konsument*innen dargestellt werden (Abb. 4 und 5). Die Inszenierung mit Produkten und Rohstoffen erklärt ihre Rolle als Produzent*innen, vermittelt aber gleichzeitig durch positive Körpersprache den Eindruck, sie seien mit der Arbeit und dem ›fairen‹ Lohn zufrieden. Die Werbebotschaft lautet: »Wir (Konsument*innen) können durch den Fairen Handel die Lebenssituation der Kakaobauern und -bäuerinnen verbessern«. Als vermeintliche Abbildungen der Realität werden die Bilder zur Konstruktion spezifischer Machtverhältnisse genutzt, indem sie aufzeigen, was der Konsum fair gehandelten Kakaos bewirken kann. Gemeinsam mit den harmonisch anmutenden Naturkulissen suggerieren die Abbildungen kulturelle beziehungsweise ethnische Vielfalt, begehrenswerte Fremde und Exotik sowie nicht-westliche – sprich vormoderne – Lebensweisen. Damit (re)produzieren sie nicht nur koloniales Denken über den ›Anderen‹, sondern auch die Dichotomie zwischen dem ›modernen‹, ›städtischen‹ und ›fortschrittlichen‹ Globalen Norden gegenüber dem ›traditionellen‹, ›ländlichen‹, und ›rückständigen‹ Globalen Süden (Lemme 2010, 68 – 77).

Die Fair Trade-Bewegung und die Debatten um ein Sorgfaltspflichtengesetz sind postkoloniale Phänomene, die sowohl die Globalisierung als auch die Art und Weise, wie Menschen ihre Verantwortung als Verbraucher*innen wahrnehmen, hinterfragen. Ziel ist es, den privaten und öffentlichen Sektor davon zu überzeugen, eine globale Wirtschaftsethik und Verantwortung neu zu definieren. Dies fördert einerseits die Autonomie des sogenannten Globalen Südens, impliziert jedoch andererseits die Erwartung, der Süden würde sich nach den Trends des sogenannten Globalen Nordens entwickeln (Coscione 2018, 242 – 243).

Fairer Handel in den Amerikas: Edelschokolade für den Weltmarkt

Da der Terminus *fair* weder eindeutig definiert noch geschützt ist, kann damit auf vielfältige Weise geworben werden, abhängig von den Absichten, die die Verwendung bezwecken

soll. Dabei wird viel zu selten die Frage danach gestellt, was die Menschen im sogenannten Globalen Süden unter dem Attribut *fair* verstehen und welchen Stellenwert alternative Handels- und Konsumpraktiken für sie haben (Gröne u.a. 2020, 20; Hoinle 2020, 179).

Die 2004 gegründete *Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo* (CLAC) ist ein Netzwerk von *Fairtrade*-Produzent*innen, das alle *Fairtrade*-zertifizierten Organisationen in Lateinamerika und der Karibik sowie andere Fair Trade-Organisationen vertritt. Die CLAC operiert in 24 Ländern mit dem Ziel, die Interessen und die Entwicklung ihrer 900 Mitgliedsorganisationen und ihrer Gemeinschaften zu vertreten und zu fördern. Dies soll durch nationale Koordinator*innen (Produzent*innen desselben Landes mit unterschiedlichen Produkten), Produktnetzwerke (Produzent*innen desselben Produktes, aber aus verschiedenen Ländern des Kontinents) und ein Arbeiter*innennetzwerk umgesetzt werden (CLAC 2021a).

Insgesamt gibt es in den Amerikas rund 36.000 Produzent*innen von fair gehandeltem Kakao. 66 *Fairtrade*-zertifizierte Organisationen aus der Kakaoproduktion gehören dem Kakao-Netzwerk der CLAC an. Allein 37 von ihnen befinden sich in Peru, neun in Kolumbien sowie jeweils sechs in der Dominikanischen Republik und in Ecuador. Das Kakao-Netzwerk hat die Aufgabe, den CLAC-Vorstand über die Bedürfnisse und Probleme der Organisationen von Kakaoproduzent*innen zu informieren. Die CLAC wiederum erfüllt repräsentative und juristische Aufgaben, wodurch der regionale Austausch zur Entwicklung von Strategien der Organisationen von Kakao-Kleinproduzent*innen auf regionaler Ebene und mit anderen Netzwerken sowie anderen Akteuren im Fairen Handelssystem gestärkt wird (CLAC 2021b).

Die CLAC ist eine von zahlreichen in den Amerikas aktiven Fair Trade-Organisationen, die sich in ihren Strukturen und Zielen ähneln. Durch ihre Aktivitäten wird die Organisationsleistung hinter den zertifizierten Produkten deutlich, die meist auf einer langjährigen Zusammenarbeit zwischen Produzent*innen und nationalen sowie internationalen »Expert*innen« beruht. Während die Arbeit von Berater*innen, Agraringenieur*innen und Techniker*innen die Produktion und Organisation der Kooperativen verbessern soll, überprüfen Auditor*innen der Zertifizierungsorganisationen die Qualitätssicherung. Ein Blick auf die Entwicklung von Kakao-Kooperativen, die seit vielen Jahren im Fairen Handel tätig sind, lässt den Erfolg solcher Strategien erkennen.

Die Kooperative *Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Ltd.* (kurz: *El Naranjillo*) ist seit dem Jahr 2005 Partner der *GEPA - The Fair Trade Company*, dem größten europäischen Importeur von fair gehandelten Lebensmitteln und Handwerksprodukten. Gegründet wurde *El Naranjillo* von 32 Bauern aus der Region Huánuco im Jahr 1964 und zählt zu den ältesten Kooperativen Perus. Ziel der Kooperative ist seit Anbeginn die Förderung der Landwirtschaft in der Region mittels des Anbaus von Kakao, Kaffee und anderer Agrarprodukte sowie die Überwindung der Abhängigkeit der Produzent*innen von Zwischenhändler*innen und damit einhergehenden Niedrigpreisen. Durch die Inbetriebnahme einer eigenen Kakaoverarbeitungsanlage im Jahr 1985, der ersten in ganz Peru, konnten die Produzent*innen neben reinem Rohkakao auch selbst Kakaobohnen zu Kakaopulver und Kakaobutter sowie Schokolade weiterverarbeiten und somit weitere Verdienstmöglichkeiten schaffen. In den letzten Jahren förderte die Kooperative programmatisch den ökologischen Landbau, was eine Zunahme an Bio-Zertifizierungen verschiedener internationaler Organisationen zur Folge hatte und wodurch sich *El Naranjillo* zum größten peruanischen Bio-Kakao-Exporteur entwickelte. Neben der Zahlung gerechterer Löhne wird zusätzlich auf soziale Standards Wert gelegt. Die Kooperative fördert sowohl eine höhere Beteiligung von Frauen innerhalb der eigenen Strukturen als auch die Entwicklung weiterer familiärer Wirtschaftszweige und Bildungsprojekte. Für ein Mindestmaß an medizinischer Ver-

sorgung verfügt *El Naranjillo* über eine eigene Klinik, die Mitgliedern und ihren Familien offensteht (CECJ 2014, 19).

In ähnlicher Weise wie die Kooperative *El Naranjillo* konnten in den letzten Jahrzehnten viele kleine landwirtschaftliche Produzent*innen und Kunsthandwerker*innen ihre Lebenssituation aufgrund der internationalen Fair Trade-Netzwerke verbessern (CLAC 2021b). Die Produzent*innen und Kunsthandwerker*innen haben sich zusammengeschlossen, ihre Organisationen wurden gestärkt, was sich auf den Markt auswirkt. Trotz dieser Veränderungen bleiben dennoch gewisse Stereotype und internationale Abhängigkeiten bestehen, welche erst schrittweise durch die Etablierung weiterer Produktionsstrategien und die Erschließung lokaler, regionaler und nationaler Märkte aufgelöst werden können (Coscione 2018, 248).

*La costa del chocolate: Konsument*innen treffen auf Produzent*innen*

Parallel zu der dargestellten Tendenz zahlreicher Schokoladenproduzent*innen, ihre globalen Produktions- und Marketingstrategien auf als ›ursprünglich‹ klassifizierte Edelkakaoprodukte oder als *fair/ bio* zertifizierte Endprodukte aufzubauen, haben sich in den Kakaoregionen Amerikas vielerorts lokale Unternehmensformen entwickelt. Diese erfüllen auf andere Art und Weise die Bedürfnisse nach nachhaltiger, ökologischer Schokolade und gerechten Löhnen für die an der Herstellung beteiligten Akteure.

Ein Beispiel dafür ist die in den letzten Jahren im Osten Costa Ricas entstandene *La costa del chocolate*. Bei der Küste der Schokolade handelt es sich um ein gemeinschaftliches Projekt, dessen Initiator*innen es sich zum Ziel gemacht haben, die lokale Kakaoproduktion aufrechtzuerhalten. Die Mitglieder des Projekts bezeichnen sich selbst als indigene, afro-karibische, costa-ricanische oder eingebürgerte Kleinbauern und -bäuerinnen sowie handwerklich arbeitende Schokoladenhersteller*innen (Abb. 6).

Auf der eigens produzierten Landkarte werden alle Anbau-, Produktions- und Verkaufsstätten mit Kurzbeschreibung und Kontaktdaten dargestellt. Das Projekt zielt auf den Tourismus ab und bietet Besucher*innen auf unterschiedlichste Weise die Möglichkeit, mehr über die (Schokoladen-)Geschichte und -Kultur dieser Region zu erfahren. Auf Erlebnistouren von einer Produktionsstätte zur nächsten werden ihnen beispielsweise die verschiedenen Anbauflächen und die unterschiedlichen Produktionsschritte bei der Verarbeitung von Kakao zu Schokolade nähergebracht. Darüber hinaus bietet sich ihnen die Gelegenheit, Produzent*innen persönlich kennenzulernen.

Während die Anbaustätten von Kakao in der Region von Talamanca früher dem Kakaohandel dienten, erfüllen die heutigen Anbaustätten eher einen touristischen Zweck. Somit findet eine soziokulturelle Wieder- bzw. Neuaneignung des Kakaos als lokale Kulturpflanze und lokalspezifisches Genussmittel sowohl durch ansässige als auch durch neu zugezogene Personen statt. Das Projekt in Costa Rica zeigt die historischen und transkulturellen Verflechtungen von lokalem und globalem Wissen rund um den Kakaoanbau, der Schokoladenproduktion und der Bedürfnisse potenzieller Besucher*innen wie Konsument*innen. Das Projekt bricht mit der bisher erörterten Fair Trade-Idee, nach der Mitglieder in kleinbäuerlichen Kooperativen organisiert sind. Hier treten sie als Kleinunternehmer*innen mit variierenden Unternehmensgrößen und Organisationsstrukturen auf. Auf die Darstellung einzelner stereotypisierter ›indigener‹ kleinbäuerlicher Produzent*innen wird ebenfalls verzichtet. Stattdessen steht die Heterogenität der Mitglieder und ihrer Produkte im Vordergrund, wodurch die Identifikation der Produzent*innen mit ihrer Ware gesteigert wird.

La costa del chocolate

costadelchocolate.com



COSTA RICA



01 LA CABRA FELIZ
Cacao farm tour • Tropical fruits
Bordering Cahuita. From the police station go 1 km South on reaching the Salón Llan, then 2 km West on the lastre road, on the right side.
Monday to Sunday from 8:00AM to 4:30PM.
finca.turistica@yahoo.es
finca Agro-Ecológica la Cabra Feliz

02 WILD LIFE
Chocoterapia • Chocolate workshop • Medicinal plants
Playa Grande, Cahuita. Contiguous to Goddess Garden. 8361-1924
Upon reservation only.
tdavis24@yahoo.com
@cahuitawildlifefodge
http://wildlifefodge-cahuita.com

03 LA COMUNA VERDE
Artisanal chocolate factory built with bamboo • Coffee shop • Natural juices • Edible plants
Carbon 1, from the Hone Creek school, 5 km towards the North West, left hand, street made of stones.
2100-9266 / 2290-6990
Monday to Sunday from 8:00AM to 2:00PM.
imperatore.carmen@gmail.com
@somoscomunaverde

04 COOPE CACAO AFRO R.L.
Artisanal cacao transformation from tree to bar
Punta Riel, Hone Creek.
8994-1305 / 2756-8143
Upon reservation only.
cacaoafro@gmail.com

05 RANCHO TRANQUILO
Agroecological cacao farm tour • Artisanal chocolate factory • Guest rooms, swimming pool and lunch
Hone Creek, from the gas station 50 meters South, 300 meters West, right hand.
2756-8198 / 8840-7158
Monday to Saturday from 10:00AM to 4:00PM.
rancho@ice.co.cr
Rancho Tranquilo, Finca Orgánica
http://rancho-tranquilo.com

06 MORENA CLARA
Chocolate tour • Historic Center • Cacao jewelry
Hone Creek, 125 meters East of the gas station.
8876-7570
Upon reservation only.
morenalaracr@gmail.com
@morenalaracr

07 KIÓ
Cacao natural cosmetics
Behind Cámara de Turismo, Puerto Viejo.
8882-0304
Monday to Friday from 8:00AM to 4:00PM.
kio_products@yahoo.com
@KIOCosmeticosNaturales
http://kiocostarica.com

TALAMANCA CHOCOLATE
Chocolate workshops • Chocolate factory • Botanical Garden
Finca la Isla, Playa Negra, Puerto Viejo.
8829-4929 / 8910-9318
Monday to Sunday from 10:00AM to 4:00PM. Upon reservation only.
crgarden@mac.com
@TalamancaChocolates
https://TalamancaChocolates.com

09 PLAYA NEGRA BREWING & HOTEL
We produce different local craft beers with cacao grown here in Talamanca
200 meters before Puerto Viejo.
2750-0690
Monday to Sunday from 12:00PM to 10:00PM.
info@kayaspac.com
@playanegrabrewing
http://kayaspac.com

10 BREAD AND CHOCOLATE
Restaurant • Chocolate factory • Chocolate pastries and desserts
Calle 215, center of Puerto Viejo.
2750-0723
Tuesday to Saturday from 6:30AM to 6:30PM
Sunday from 6:30AM to 2:30PM.
breadandchocolatepv.cr@gmail.com
@bandcpuertoviejo
http://breadandchocolatecr.com

11 RAWŌ
Raw cacao products • Spanish classes • Cacao tours • Dried, raw cacao and chocolate are very different • Culture and indigenous people in cacao agroforestry
Puerto&Co in the shopping mall, 2nd floor, on the main road, Puerto Viejo.
8499-8899
Friday to Sunday from 4:00PM to 7:00PM.
siempreverde67@gmail.com
@siempreverde67
https://siempreverde67.wixsite.com/sandra-cacao

12 CHOCHO
Local chocolate store • Bar • Coffee shop • Chocolate tastings and pairings with local tap beer, wine, rum, coffee and hot chocolate • Cacao farm tours
Calle 217, 20 meters North of Hotel Puerto Viejo, center of Puerto Viejo.
6363-4274
Wednesday to Sunday from 12:00PM to 8:00PM on low season. Check online for the high season hours.
info@cho.co.cr
@www.cho.co.cr
Book online at https://cho.co.cr

13 EDGAR CAMPBELL
Cacao farm tour • Tasting of indigenous products
Puerto Viejo, from the soccer plaza 700 meters South West.
8994-1305
Monday to Friday from 8:00AM to 4:00PM.
edgarcampbell@hotmail.com

14 WOLABA
Chocolate factory • Cacao farm tour
Center of Puerto Viejo.
8820-6487
Monday to Friday from 9:00AM to 5:30PM.
Other options on reservation.
vicumapa@gmail.com
@WolabaWalkingTours
http://wolabawalkingtours.com

15 CARIBEANS
Cacao farm tour • Chocolate tasting • Coffee shop • Lounge
Playa Cocles, Puerto Viejo, 25 meters West of Tasty Waves.
2750-0604
Store and coffee shop: Monday to Saturday from 8:30AM to 6:00PM
Tour: Monday, 10:00AM • Tuesday, Thursday and Friday, 10:00AM & 2:00PM • Saturday, 2:00PM.
pvjeanne@gmail.com
@caribeans.costarica
http://caribeanschocolate.com

TALAMANCA ORGANICA
Functional, certified organic, tree-to-bar cacao farm tour
Playa Chiquita, Puerto Viejo.
8563-2790 / 2750-0259
Monday to Sunday from 2:00PM to 4:30PM. Upon reservation only.
christina_jorr@hotmail.com
caribbeanvivero@gmail.com
@Talamancaorganica

D'BRATSI
Chocolate making workshops • Cacao butter • Natural flours
New Town of Olivia, Bribri. Next to Los coqueiros bar.
8808-4477
Monday to Thursday from 9:00AM to 2:00PM. Upon reservation only.
productosdbratsi@gmail.com
Productos D'Bratsi

18 CHOCOLATES MEY-KISS
Cacao farm tour • Chocolate tasting • Samples of chocolate-based soaps
From the communal hall of Sixaola 2 km to the North East. On the left side.
8560-5264
Monday to Friday from 8:00AM to 4:00PM.
meykiss@hotmail.com
Chocolates Mey-kiss



01 LA CABRA FELIZ BORDERING CAHUITA

02 WILD LIFE CAHUITA

03 LA COMUNA VERDE HONE CREEK

04 COOPE CACAO AFRO R.L. HONE CREEK

05 RANCHO TRANQUILO HONE CREEK

06 MORENA CLARA HONE CREEK

07 KIÓ PUERTO VIEJO

08 TALAMANCA CHOCOLATE PUERTO VIEJO

09 PLAYA NEGRA BREWING PUERTO VIEJO

10 BREAD AND CHOCOLATE PUERTO VIEJO

11 RAWŌ PUERTO VIEJO

12 CHOCHO PUERTO VIEJO

13 EDGAR CAMPBELL PUERTO VIEJO

14 WOLABA PUERTO VIEJO

15 CARIBEANS PLAYA COCLES

16 TALAMANCA ORGANICA PLAYA CHIQUITA

17 D'BRATSI BRIBRI

18 CHOCOLATES MEY-KISS SIXAOLA

Abb. 6: La costa del chocolate. Die Karte und ein Ausschnitt des Flyers »Die Küste der Schokoladex«, auf welchen sich die 18 Mitglieder des gemeinsamen Projekts präsentieren.

Besucher*innen können durch den persönlichen Austausch mit Kakao-Produzent*innen mehr über die regionale Kakaoproduktion lernen und diese als Bestandteil lokaler Kultur besser verstehen. Auf diese Weise kann die »mystifizierende« Distanz zwischen Schokoladenproduktion und Genussmoment sowie zwischen Produzent*innen und Konsument*innen überwunden werden und zu einem erweiterten historischen und kulturellen Verständnis sowie zu einer größeren Wertschätzung der Kakaobohne, ihrer Endprodukte und der an den Verarbeitungsprozessen beteiligten Menschen beitragen.

Ein solches Projekt verändert dadurch zwangsläufig ebenso die Selbstwahrnehmung der beteiligten Akteure und Produzent*innen wie die Außenwahrnehmung der Endprodukte und Tourismusangebote durch die lokale Bevölkerung. Wenn die Kakaoprodukte und Erlebnistouren nicht nur exklusiv für Tourist*innen angeboten werden, sondern auch durch entsprechende Preisgestaltung für die lokale Bevölkerung bezahlbar und erlebbar sind, kann dies eine große Wirkung auf das lokale, kulturelle Bewusstsein für einen verantwortungsvollen und hochwertigen Konsum haben. Dieser Sensibilisierungsprozess erfordert neue Diskurse, Werkzeuge und Methoden, die an den jeweiligen Kontext und die kulturellen Praktiken angepasst werden müssen (Coscione 2018, 250).

Para Ti und die Geschichte der Schokolade von Baures

Ein weiteres Beispiel für alternative Unternehmensformen ohne Zertifizierungen oder exotisierende Darstellungen beteiligter Kakaoproduzent*innen in den Amerikas ist die Schokoladenmarke *Para Ti* mit Sitz in Sucre (Bolivien). 1990 startete der Verkauf ihrer ersten, mit nur sieben Angestellten an drei Maschinen hergestellten Schokoladenprodukte. Heutzutage zählt *Para Ti* 190 Angestellte, die in einer Fabrikanlage Pralinen und Tafeln herstellen. Es handelt sich um den größten Schokoladenproduzenten in Sucre und einen der größten in Bolivien (*Para Ti* 2021a). Dabei verfolgt *Para Ti* nach eigenen Angaben das Ziel, »einen positiven Einfluss auf die Gesellschaft durch Prozesse zu erzeugen, die denjenigen, die in unserem Unternehmen arbeiten, unseren Kunden, der Umwelt und der Gemeinschaft im Allgemeinen zugutekommen« (*Para Ti* 2021b).

Die Marke ist nur eine unter mehreren, die im Zuge eines gestiegenen Bewusstseins für Nachhaltigkeit und lokale Marktanbindung den Rohkakao aus wildwachsenden Baumbeständen beziehen und ihn als qualitativ hochwertig einstufen. Die Besonderheit dieser Kakaoregionen Boliviens, die sowohl das Naturschutzgebiet, den Nationalpark Madidi, die Region um Guanay im oberen Amazonasgebiet und das bis an das Amazonastiefland Brasiliens angrenzende Departamento Beni umfassen, sind die verschiedenen Arten von wildwachsenden Kakaobeständen. Hier haben sich Kooperativen aus indigenen Communities und Familien von Kleinbäuerinnen und -bauern in den verschiedenen Bezirken sowie teilautonom selbstverwalteten Territorien gebildet, die auch ohne Zertifizierungen Kakaofrüchte ernten, verarbeiten und als Rohkakao an Unternehmen wie *Para Ti* verkaufen (Espinoza u.a. 2014).

Die Wertschätzung und der Ankauf des Rohkakaos dieser Kooperativen durch Firmen wie *Para Ti* sorgen für Stabilität in den beteiligten Communities, die somit die natürlichen Vorkommen der Kakaobäume bewirtschaften, schützen und zur Sicherung ihrer eigenen Lebensweise nutzen können. Diese Wertschätzung beruht primär auf der Qualität der Erzeugnisse und nicht auf ihrer Quantität. Teure Zertifikate scheinen in einem derart lokal integrierten Unternehmen obsolet und würden den Preis der Produkte nur unnötig erhöhen.

Eine weitere bolivianische Stadt und ihr Umland sind für den Binnentourismus und ihre Schokoladenkultur ebenfalls von enormer Bedeutung, insbesondere für das Departamento Beni, gelegen inmitten des bolivianischen Amazonastieflandes. Im Nordwesten dieses Departamento liegt die kleine Stadt Baures, die lediglich über Wasserwege, zu Pferd oder mit kleinen Flugzeugen erreichbar ist (Erickson 2001, 21). *Para Ti* und andere Hersteller begannen ab den 1990er Jahren, Rohkakao aus dieser Region anzukaufen, da sie von der Qualität und der Schokoladenkultur überzeugt waren (Espinoza u.a. 2014, 11; 30). Historisch betrachtet handelt es sich um die bedeutendste Region für Rohkakao aus wildwachsenden Baumbeständen (ebd., 22f.).

Die indigene Gesellschaft der Baure betreibt in dieser Region Brandrodung, um auf terrassenartig angelegten Flächen an den Hängen der Ufer Mais, Maniok, Süßkartoffel und Kakao anzubauen. Dabei handelt es sich um eine Praxis, die bereits vor der Kolonialzeit angewandt wurde. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurden die Baure nach gewalttätigen Konflikten zwischen ihnen und dort missionierenden Jesuiten in umliegende Missionen aufgeteilt und mit Unterstützung spanischer Soldaten zwangsmissioniert (Erickson 2001, 21 – 23). Manche Forscher*innen gehen daher davon aus, dass die heutzutage zahlreich vorhandenen Bestände von Wildkakao auf den Aktivitäten dieser Jesuitenmissionen beruhen (Hastik u.a. 2013, 139). Die Baure handelten mit Schokolade, »deren Kakao sie wild sammelten, selbst verarbeiteten und dann kultivierten« (Díez Astete/Murillo 1998, 32). Noch heute verkaufen sie neben anderen Erzeugnissen zu Barren verarbeiteten Kakao (ebd., 33). Dass diese kulturelle Praxis der Kakaowirtschaft nicht erst durch die Jesuiten in die Region gelangt sein kann, sondern um Jahrtausende älter sein muss, legen uns Forschungen des Anthropologen Clark L. Erickson zu vor etwa 2.400 Jahren angelegten und intensiv genutzten Handelswegen in der Region Baures nahe. Diese Netzwerke erstrecken sich über hunderte Kilometer und erhärten die zu Beginn dieses Artikels formulierte Annahme der Vernetzung der verschiedenen Regionen untereinander. Diese Handelswege wurden als eine Art Damm zwischen zwei Wasserkanälen angelegt, an deren Ufern die Praxis der Brandrodung und Terrassenpflanzung durchgeführt wurde (Erickson 2001).

Die Kolonialisierung von Kakaoanbauregionen der vorspanischen Gesellschaften Südamerikas hatte zur Folge, dass unter der Ägide von Kirche und Krone durch die Systematik der Missionen und Encomiendas⁹ sowohl das Land als auch die dort lebenden Menschen einem neuen System der Nutzbarmachung und Ausbeutung zugeführt wurden (Delgado C. 2008, 104 – 107). Auch wenn Gesellschaften wie die Baure trotz dieser Praktiken und der damit verbundenen Umbrüche heutzutage Kakao anbauen und Schokolade fertigen, darf nicht davon ausgegangen werden, dass die stattgefundenen Brüche und Diskontinuitäten keinerlei Auswirkungen auf sie, ihre Nachfahr*innen, ihre Subsistenz- und Lebensweise gehabt hätten.

In zahlreichen weiteren Fällen sind die Fertigungstechniken und die Kenntnisse über den Kakaobaum und sein Wachstum mit den Gesellschaften und Menschen verschwunden, die die Strapazen der Missionierung, Encomiendas und eingeschleppter Krankheiten wie Seuchen nicht überlebt haben (ebd.).

Schlussbetrachtung

Ebenso, wie sich bis heute hartnäckig das Narrativ der sogenannten »Entdeckung Amerikas« hält, hält sich aufgrund der ersten Begegnung von Spanier*innen mit Kakao und Schokolade in Mesoamerika der Mythos, hier läge deren Ursprung. Die Kakaopflanze stammt aus dem oberen Amazonasgebiet, wo auch die Anfänge ihrer Kultivierung durch den Men-

schen zu finden sind. Von hier aus wurde sie durch menschliche Aktivitäten zunächst in weiten Teilen der Amerikas bis ins heutige Mexiko verbreitet. Der Aufbruch in die ›Moderne‹ durch die Kolonialisierung Amerikas und Afrikas sorgte für ihre weitere Verbreitung in der Welt, insbesondere den westafrikanischen Küstengebieten.

Kakao und Schokolade als Konsumgut in ihren unterschiedlichen Erscheinungsformen machen Ungleichheiten in Gesellschaften von ihren Anfängen bis heute deutlich. Innerhalb hierarchisch stratifizierter Gesellschaften in den Amerikas lagen die Verfügungsgewalt und die Berechtigung zum Konsum bei den herrschenden und spirituellen Eliten. Dazu gehörte auch, ihnen untergeordnete und von ihnen beherrschte Gruppierungen für die Arbeiten der Erzeugung und Verarbeitung von Kakao zu verpflichten oder von ihnen Tribute in Form von Kakaobohnen einzufordern. Der Besitz von Ländereien mit Pflanzungen von Kakaobäumen, von großen Mengen an Kakaobohnen, aber auch von wertvollem Kakao-Schmuck sowie der Verzehr von Trinkschokolade markierten und legitimierten somit Herrschaft über andere. Diese Symbolkraft setzte sich in der Kolonialzeit unter neuen Vorzeichen fort: Menschen mit ›europäischen Wurzeln‹ installierten und konstruierten sich als die neuen, legitimen Herrscher über die eroberten Räume und deren Erzeugnisse. Dadurch ordneten sie die in der Kakaowirtschaft und anderen Bereichen zur Arbeit zwangsverpflichteten Menschen ihnen unter und konstruierten entsprechend physische Merkmale als soziale Marker.

Ab dem 16. Jahrhundert verbreitete sich die Schokolade zunehmend in Europa, wo sie als Genussmittel nur ausgewählten Kreisen der Gesellschaft vorbehalten war. Die Einteilung der europäischen Gesellschaft in Konsument*innen und Nicht-Konsument*innen konnte erst im Zuge der Industrialisierung aufgelöst werden, deren negative Entwicklungen die Ausbeutung von Land und Menschen in den Anbauregionen der europäischen Kolonien Afrikas zur Folge hatten. Die wirtschaftliche Vernetzung der Welt wurde durch die fortschreitende Kolonialisierung beschleunigt. Der Grundstein für eine ungleiche Weltgemeinschaft war gelegt. Die Verlagerung des Großteils der weltweiten Rohkakao-Produktion von den Amerikas in die Anbauregionen Westafrikas kam der steigenden Nachfrage nach Schokolade in Europa, den USA und Kanada zunehmend nach. Schokoladentafeln wurden hier zu einem bezahlbaren Massenprodukt auf Kosten der in den Plantagen ausgebeuteten Arbeiter*innen. Diese blieben in den Augen der Konsument*innen über einen langen Zeitraum unsichtbar. Erst im 20. Jahrhundert wurden vermehrt Forderungen nach sozialer und ökologischer Gerechtigkeit laut, die zur Konsolidierung einer Fair Trade-Bewegung führten.

Die angeblichen Ursprünge des Kakaos und die mit ihm assoziierten Menschen werden im Zuge der steigenden Nachfrage nach Edelkakao und Fair Trade-Produkten auf Werbefeldern und durch entsprechende Produktnamen beworben. Dabei folgen die Marketing- und Lobbystrategien des Fairen Handels dem Narrativ, Verbraucher*innen und Produzent*innen näher zusammenzubringen. Um diese Nähe zu suggerieren, stellen zahlreiche Werbeplakate dar, wie sich Erzeuger*innen und Verbraucher*innen über Zeit und Raum hinweg die Hände reichen. Die Bilder verweisen auf ein zentrales Paradoxon des Fairen Handels: Es wird versucht, Menschen zusammenzubringen, die als aus zwei Ordnungen der Menschheit stammend verstanden werden, der ›Moderne‹ und der ›Vor-Moderne‹. Solche Erklärungen missverstehen die komplexen Beziehungen zwischen kolonialistischen kulturellen Repräsentationen und den kapitalistischen Märkten. Die Reproduktion dieser Bilder verfestigt – wenn auch unabsichtlich – ähnlich exotisierende und rassifizierende Vorstellungen und Mechanismen, wie sie auch schon der *Sarotti*-Werbefigur zugrunde lagen (Hussey/Curnow 2013, 52 – 54; Coscione 2018; Lemme 2010). Die gegenwärtigen Entwicklungen verdeutlichen die Notwendigkeit einer verstärkten kritischen Auseinandersetzung mit alternativen lokalen und globalen Handelspraktiken.

In dem vorliegenden Artikel zu kritischen Perspektiven auf post-koloniale Narrative der Geschichte und des Konsums von Kakao haben wir die *Fair-Handlungen* um Schokolade beleuchtet und Forschungslücken aufgedeckt. Dabei konnten wir verdeutlichen, dass die gegenwärtige Situation der Schokoladenproduktion von ungleichen Handelsbeziehungen und Stereotypisierungen geprägt ist. Neben den sich daraus ergebenden Herausforderungen für Konsum und Handel wurden erfolgreiche Alternativen lokaler Akteure aus den Amerikas dargestellt, deren Strategien etablierte Ungleichheiten zu überwinden vermögen: Die zeitlichen und räumlichen Trennungen zwischen Erzeuger*innen und Konsument*innen werden aufgelöst, ebenso wie das diffuse ›Mysterium‹ zwischen ›uns‹ und den vermeintlich ›Anderen‹.

Endnoten

- 1 Generell wird in diesem Artikel eine inkludierende, genderneutrale Sprache verwendet. Menschengruppen, die mit dem generischen Maskulinum bezeichnet werden, verweisen auf Akteure historischer Ereignisse, deren Handeln und Wirken auf Basis einer dominanten Maskulinität innerhalb des jeweiligen gesellschaftlichen Kontextes einzuordnen ist.
- 2 Wir verwenden sowohl in der deutschen als auch in der englischen Schreibweise die zwei unterschiedlichen Varianten »Fairer Handel / Fair Trade« und »Fairtrade«. Bei der Verwendung des Begriffes »Fairer Handel / Fair Trade« (auseinandergeschrieben) beziehen wir uns allgemein auf das alternative Handelskonzept und seine Prozesse, Akteure und Waren. Verwenden wir hingegen den Begriff »Fairtrade« (zusammengeschrieben) sprechen wir von der Organisation *Fairtrade International* sowie von den mit dieser in Verbindung stehenden Prozesse der internationalen Zertifizierung.
- 3 Die Produktion von Kakaobohnen ist in den letzten Jahrzehnten – mit einigen Schwankungen – stetig gestiegen. Im Jahr 1960 wurden weltweit noch rund eine Millionen Tonnen Kakao produziert. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts betrug die Weltproduktion bereits drei Millionen Tonnen (CECJ 2014, 9).
- 4 In großem Umfang ebenfalls in Westafrika, Brasilien und Indonesien (Fountain/Hütz-Adams 2020).
- 5 »FINE beschreibt einen Zusammenschluss von vier internationalen Organisationen des Fairen Handels: Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), International Fair Trade Association (IFAT, seit 2009 World Fair Trade Organization), Network of European Worldshops (NEWS!), seit 2009 Bestandteil der World Fair Trade Organization, WFTO) und European Fair Trade Association (EFTA)« (Bäthge 2016, 17, Endnote 4).
- 6 »Fairtrade International ist eine Nichtregierungsorganisation und Dachverband der nationalen Fairtrade Organisationen und der Produzentennetzwerke« (Fairtrade 2021a). Zu den Hauptaufgaben zählen nach eigenen Angaben die Entwicklung von Fairtrade-Standards, Dienstleistungen für Produzent*innen und der Einsatz für einen gerechteren Welthandel. Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao liegt bei etwa acht Prozent (ebd.).
- 7 Bei der Publikation von Antonie C. Fountain und Friedel Hütz-Adams handelt es sich um einen Bericht mit dem Titel »Cacao-Barometer«, der einen Überblick zu aktuellen Nachhaltigkeitsbemühungen im Kakaosektor liefert. Dieser Bericht wird alle zwei Jahre von einem internationalen Konsortium zivilgesellschaftlicher Organisationen herausgegeben.
- 8 Erst zu Beginn 2021 haben Gesetzgeber*innen in Deutschland und der Europäischen Union ihre Vorstellungen für ein Lieferkettengesetz beziehungsweise Sorgfaltspflichtengesetz für Unternehmen in das parlamentarische Gesetzgebungsverfahren eingebracht.
- 9 Das System der Encomiendas sah in der Theorie vor, eine bestimmte Anzahl sogenannter Indigener unter die Obhut eines Spaniers zu stellen. Dieser verpflichtete sich, ihnen den christlichen Glauben und die Sitten der ›europäischen Zivilisation‹ beizubringen. Im Gegenzug waren die Encomenderos dazu befugt, sogenannte Indigene auf ihren Encomiendas arbeiten zu lassen, wobei sie allerdings persönlich keinen Nutzen daraus hätten ziehen dürfen. Jede verrichtete Arbeit musste in Anwesenheit eines Caciques entlohnt werden. Diese Regelungen zum Schutz der unter ihrer Obhut stehenden Menschen hatten in der Praxis allerdings kaum Gewicht, da es sich de facto um Zwangsarbeit handelte, aus der meist persönlicher Nutzen gezogen wurde (Delgado C. 2008, 108).

Literatur

- ALDI (2021): Auf dem Weg zu 100% sklavenfrei produzierter Schokolade. URL: <https://cr.aldisouth-group.com/de/verantwortung/aktuelles/auf-dem-weg-zu-100-sklavenfrei-produzierter-schokolade-aldi-freut-sich-sehr>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Arndt, Susan/Ulrike Hamann (2019): ›Mohr_in‹. In: Susan Arndt u.a. (Hg.): Wie Rassismus aus Wörtern spricht: (K)erben des Kolonialismus im Wissensarchiv deutsche Sprache. Ein kritisches Nachschlagewerk. 3. Aufl., Münster, 649 – 653.
- Bähge, Sandra (2016): Abschlussbericht »Verändert der Faire Handel die Gesellschaft?« Trend- und Wirkungsstudie im Auftrag von TransFair, Servicestelle Kommunen in der Einen Welt/ Engagement Global, Brot für die Welt - Evangelischer Entwicklungsdienst, MISEREOR, Forum Fairer Handel; mit finanzieller Unterstützung der Friedrich-Ebert-Stiftung, Saarbrücken.
- Beliaev, Dimitri u.a. (2010): Sweet Cacao and Sour Atole. Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases. In: John Staller u.a. (Hg.): Pre-Columbian Foodways. New York, 257 – 272.
- Blake, Michael u.a. (1992): Prehistoric Subsistence in the Soconusco Region. In: *Current Anthropology* 33, 83 – 94.
- Campbell, Grant M./Estelle Mougeot (1999): Creation and Characterisation of Aerated Food Products. In: *Trends in Food Science & Technology* 10/9, 283 – 296.
- CECJ (2014): Cuaderno de Comercio Justo Monográfico sobre el Cacao. In: Coordinadora Estatal de Comercio Justo, Madrid. URL: <https://www.comerciojusto.org>.
- Clark, Maxine (2008): Chocolate. Recetas deliciosas para los amantes del chocolate. Barcelona.
- CLAC (2021a): Homepage. URL: <http://clac-comerciojusto.org/>, aufgerufen am 02.05.2021.
- CLAC (2021b): Red Cacao. URL: <http://clac-comerciojusto.org/redes-y-productos/redes-de-producto/red-cacao/>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Clendinnen, Inga (1985): The Cost of Courage in Aztec Society. In: *Past & Present* 107, 44 – 89.
- Coe, Sophie D./Michael D. Coe (1999): Die wahre Geschichte der Schokolade. Frankfurt a. M.
- Coscione, Marco (2018): Comercio justo en clave decolonial, Santiago de Chile. URL: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/kavilando/20181116025509/0.pdf>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Cruz Coutiño, Antonio (2014): Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica. Tuxtla Gutiérrez.
- Dakin, Karen/Søren Wichmann (2000): Cacao and chocolate. A Uto-Aztecan perspective. In: *Ancient Mesoamerica* 11, 55 – 75.
- Danielzik, Chandra-Milena/Daniel Bendix (2019): ›Exotik / exotisch‹. In: Susan Arndt u.a.: Wie Rassismus aus Wörtern spricht: (K)erben des Kolonialismus im Wissensarchiv deutsche Sprache. Ein kritisches Nachschlagewerk. 3. Aufl., Münster, 633.
- Delgado C., Aura Adriana (2008): Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo. In: *Observatorio Laboral Revista Venezolana* 1/2, 101 – 125.
- Díaz del Castillo, Bernal (1632): Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España. Madrid.
- Diez Astete, Alvaro/David Murillo (1998): Pueblos indígenas de tierras bajas: Características principales. La Paz.
- Erickson, Clark L. (2001): Pre-Columbian Roads of the Amazon. In: *Expedition* 43/2, 21 – 30.
- Espinoza, Sophia u.a. (2014): Producción del cacao y del chocolate en Bolivia. Datos 2010 - 2013 en base a encuestas a productores y empresarios chocolateros. In: *Conservación Internacional Bolivia* (Hg.): Documento de trabajo 1. La Paz.
- Eyzaguirre Lyon, Hernán (1987): Sabor y saber de la cocina chilena. Santiago de Chile.
- Fairtrade (2021a): Fairtrade International. Faire Standards und gerechterer Handel weltweit. URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-system/fairtrade-international>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Fairtrade (2021b): Was ist Fairtrade? URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Fairtrade (2021c): Fairtrade-Kakao. URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte/kakao/hintergrund-fairtrade-kakao>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Fenkart (2020): Fenkart Schokoladengenuss. URL: <https://www.facebook.com/fenkartschokoladen/photos/2945868118971292>, aufgerufen am 02.05.2021.
- FINE (2001) FINE-Grundlagenpapier zum Fairen Handel Gemeinsame inhaltliche Grundlagen der europäischen Fair Handels-Bewegung. URL: https://www.faire-woche.de/fileadmin/user_upload/media/fairer_handel/fine-grundlagenpapier_zum_fh_.pdf, aufgerufen am 02.05.2021.
- Fountain, Antonie C./Friedel Hütz-Adams (2020): Cocoabarometer. VOICE Network. URL: <https://co-coabarometer.org>, aufgerufen am 02.05.2021.
- García Payón, José (1936): Amaxocoatl o libro del chocolate. Toluca.

- Gillespie, Jeanne/Nicolle Jordan (2019): Aztec Gardens: Representations of Political Power, Innovation, and Technology. In: *The Southern Quarterly* 57/1, 28 – 46.
- Google Arts & Culture (o.J.): La chocolatada. Una fiesta cortesana en un jardín del siglo XVIII. URL: <https://artsandculture.google.com/story/eAKy2vu6T-OdLQ?hl=es>, aufgerufen am 09.09.2021.
- Gröne, Katharina u.a. (2020): Fairer Handel. Chancen, Grenzen, Herausforderungen. Einleitung. In: Katharina Gröne u.a. (Hg.): *Fairer Handel. Chancen, Grenzen, Herausforderungen*. München, 7 – 14.
- Grosse, Pascal (2000): Kolonialismus, Eugenik und bürgerliche Gesellschaft in Deutschland 1850 – 1918. Frankfurt a.M. u.a.
- Hackenesch, Silke (2011): Chocolate, Race, and the Atlantic World: A Bittersweet History. In: *Zeitschrift für Globalgeschichte und vergleichende Gesellschaftsforschung* 21/5, 31 – 49.
- Hastik, Richard u.a. (2013): Amazonian Dark Earths in Bolivia? A Soil Study of Anthropogenic Ring Ditches near Baures (Eastern Llanos de Mojos). In: *Erdkunde* 67/2, 137 – 149.
- Hauff, Michael von/Katja Claus (2018): *Fair Trade. Ein Konzept nachhaltigen Handels*. 3.Aufl., Konstanz/München.
- Hoinle, Birgit (2020): Circuitos agroalimentarios. Initiativen für einen fairen Handel zwischen Stadt und Land in Kolumbien. In: Katharina Gröne u.a. (Hg.): *Fairer Handel. Chancen, Grenzen, Herausforderungen*. München, 179 – 200.
- Humboldt, Alexander von/Aimé Bonpland (1820): *Reise in die Aequinoctial-Gegenden des neuen Continents in den Jahren 1799, 1800, 1801, 1802, 1803 und 1804*. Dritter Teil. Stuttgart u.a.
- Humboldt, Alexander von (1889). *Versuch über den politischen Zustand des Königreichs Neuspanien*. Stuttgart.
- Hussey, Ian/Joe Curnow (2013): Fair Trade, Neocolonial Developmentalism, and Racialized Power Relations. In: *Interface* 5/1, 40 – 68.
- INKOTA-netzwerk (2018): Infoblatt 2: Elfenbeinküste – Kakao-Weltmeister aus Westafrika. URL: <https://webshop.inkota.de/file/1837/download?token=pC2TIgWe>, aufgerufen am 02.05.2021.
- ICCO (2021): Welcome to ICCO. URL: <https://www.icco.org>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Kaufman, Terrence/John Justeson (2007): The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica. In: *Ancient Mesoamerica* 18/2, 193 – 237.
- Kraus, Alfredo ([1911] 2021): Kakao und Schokolade. In: ders.: *Nahrungsmittelchemie und Nahrungsmittelkontrolle in ihrer Bedeutung für Handel, Gewerbe und Industrie*. Berlin u.a., 132 – 138.
- La costa del chocolate (2021): The project. URL: <https://www.costadelchocolate.com>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Lemme, Sebastian (2010): Repräsentation, Subalternität und koloniale Imaginationen in der entwicklungspolitischen Praxis Eine postkoloniale Analyse am Beispiel von Fair Trade Werbebildern. Masterarbeit an der Universität Bielefeld.
- Lidl (2021): Lidl führt »Way to Go«-Schokolade ein. Langfristiges Lidl-Projekt in Ghana ermöglicht zusätzliche Einkommen für Kakaobauern und Transparenz in globalen Lieferketten. 10.03.2020. URL: https://unternehmen.lidl.de/pressreleases/2020/200310_verkaufsstart-way-to-go-schokolade, aufgerufen am 02.05.2021.
- Luetchford, Peter (2016): Ethical Consumption. The Moralities and Politics of Food. In: Jakob L. Klein u.a. (Hg.): *The Handbook of Food and Anthropology*. London u.a., 387 – 405.
- Maasen, Sabine u.a. (2006): »Bild-Diskurs-Analyse«. In: ders. (Hg.): *Bilder als Diskurse – Bilddiskurse*. Weilerswist, 7 – 26.
- Mintz, Sidney W. ([1985] 2007): Einleitung. In: ders.: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. 2. Aufl., Frankfurt a.M./New York, 11 – 28.
- Ders. (1986): *Sweetness and Power. The place of Sugar in the Modern History*. New York u.a.
- Neves, Eduardo Góes (2007): El Formativo que nunca terminó: la larga historia de estabilidad en las ocupaciones humanas de la Amazonía central. In: *Boletín de arqueología PUCP* 11, 117 – 142.
- Neves, Eduardo Góes u.a. (2019): Ancient Exchange Networks in the Central Amazon. In: Michael D. Glascock u.a. (Hg.): *Ceramics of the indigenous cultures of South America: studies of production and exchange through compositional analysis*. Albuquerque.
- Núñez, Quirino Olivera (2018): El Cacao Arqueológico, »Alimento de los Dioses“. In: ders. (Hg.): *Jaén. Arqueología y Turismo*. Jaén, 199 – 212.
- Para Ti (2021a): Nosotros. Historia. URL: <https://www.chocolatesparati.net/nosotros-2/historia/>, aufgerufen am 05.05.2021.
- Para Ti (2021b): Nosotros. Responsabilidad Social. URL: <https://www.chocolatesparati.net/responsabilidad-social/>, aufgerufen am 05.05.2021.
- Public Eye (2021): Schokolade. Lieferkette und Wertschöpfung. URL: <https://www.publiceye.ch/de/archiv/schokolade/der-kakaomarkt/lieferkette-und-wertschoepfung>, aufgerufen am 02.05.2021.
- RCC (2021): Retailer Cocoa Collaboration – Working together to deliver more sustainable cocoa. URL: <https://retailercoocollaboration.com/>, aufgerufen am 02.05.2021.

- Roach, Joseph (1996): *Cities of the Dead: Circum-Atlantic Performances*. New York.
- Sandgruber, Roman (2001): Schokolade. Von der Götterspeise zum Massenprodukt. In: *Berner Zeitschriften für Heimatkunde* 68, 38 – 45.
- Schokoinfo (2021a): Der Kakaogürtel. URL: <https://schokoinfo.de/schokotrial/der-kakaoguertel/>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Schokoinfo (2021b): Der Kakaoweltmarkt 2018 und 2019. URL: <https://schokoinfo.de/kakaoweltmarkt-2018-2019//>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Schokoinfo (2021c): Infografik »Anbauländer, die Edelkakao produzieren«. URL: <https://schokoinfo.de/infografik-anbaulaender-die-edelkakao-produzieren/>, aufgerufen am 02.05.2021.
- Soustelle, Jaques ([1955] 1986): *Das Leben der Azteken*. Mexiko am Vorabend der spanischen Eroberung. 3. Aufl., Zürich.
- Sow, Noah (2019): weiß. In: Susan Arndt u.a. (Hg.): *Wie Rassismus aus Wörtern spricht: (K)erben des Kolonialismus im Wissensarchiv deutsche Sprache*. Ein kritisches Nachschlagewerk. 3. Aufl., Münster, 190 – 191.
- Thierner-Sachse, Ursula (2000): Wer war oder ist der Señor del Cacao? Kakaobohnen als Währung im Vizekönigreich Neuspanien. In: Nikolaus Böttcher u.a. (Hg.): *Dinero y negocios en la historia de América Latina: veinte ensayos dedicados a Reinhard Liehr / Geld und Geschäft in der Geschichte Lateinamerikas: zwanzig Aufsätze, gewidmet Reinhard Liehr*. Frankfurt a.M. u.a., 39 – 58.
- Valdez, Francisco (2018): Evidencias Arqueológicas de Cacao en la Alta Amazonía y su Importancia Histórica. In: Quirino Olivera Núñez (Hg.): *Jaén. Arqueología y Turismo*. Jaén, 187 – 198.
- Winterberg, Lars (2020): *Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungsglobaler Armut am Beispiel des Fairen Handels*. Bausteine einer Ethnografie. Münster/New York.

Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1: International Cocoa Organization 2020, zitiert nach Fountain/Hütz-Adams 2020, 21.
- Abb. 2: ICCO/BDSI (2019), zitiert nach Schokoinfo (2021c).
- Abb. 3: Fenkart 2020.
- Abb. 4: Fairtrade Deutschland e.V. / Christoph Köstlin.
- Abb. 5: Fairtrade Deutschland e.V. / Christoph Köstlin.
- Abb. 6: *La costa del chocolate* 2021 / Grafikdesigner Nelson Rouleau. Die Abbildung zeigt die Karte und einen Ausschnitt des Flyers.

Feministische Politische Ökologie von Agrobiodiversität und Ernährung: Indigenes Blattgemüse in Kenia

Meike Brückner, Gülay Çağlar

ABSTRACT: *Aktuelle Zahlen zum Verlust der Artenvielfalt verdeutlichen die dringende Notwendigkeit, Strategien der Biodiversitätserhaltung zu entwickeln. Vor diesem Hintergrund ist es Ziel des Beitrages, erstens treibende Faktoren, die zur Abnahme der Vielfalt geführt haben, durch Rückgriff auf feministische Perspektiven zum gesellschaftlichen Naturverhältnis zu erklären und so wesentliche Leerstellen und dominante Narrative im Biodiversitätsdiskurs offenzulegen. Zweitens plädieren wir für eine Perspektivenerweiterung des Diskurses in die Küche: Die alltägliche Ernährung muss stärker in Biodiversitätspolitik einbezogen werden, denn – so die zentrale These unseres Beitrages – sie bietet die Chance, Agrobiodiversität mit der eigenen Lebenswelt in Verbindung zu bringen und durch die Mahlzeit zu ›schmecken‹ und ›erleben‹. Diese Erweiterung bietet Potential, die Diskussion um Biodiversität von einer profit- zu einer bedürfnisorientierten Debatte zu lenken, jenseits von der Ausbeutung natürlicher Ressourcen und der Minderbewertung der Sorgearbeit von Frauen. Dabei stützen wir uns auf den Ansatz der Feministischen Politischen Ökologie, der gesellschaftserhaltende Sorgearbeit explizit mit ökologischen Fragen und natürlichen Ressourcen in einen Zusammenhang stellt. Anhand empirischer Befunde einer qualitativ-partizipativen Untersuchung zu indigenem Blattgemüse in Kenia illustrieren wir, wie Frauen in unterschiedlichen lokalen und sozioökonomischen Kontexten Sorge für die Erhaltung von Biodiversität tragen und von der Küche aus aktiv zu einer nachhaltigen Lebensgrundlage für sich, Erzeuger*innen und ihre Umwelt beitragen.*

SCHLAGWORTE: *Geschlecht, Agrobiodiversität, Sorgearbeit, Gesellschaftliche Naturverhältnisse, Kenia*

ZITIERVORSCHLAG: *Brückner, M., Çağlar, G. (2022): Feministische Politische Ökologie von Agrobiodiversität und Ernährung: Indigenes Blattgemüse in Kenia. In: Berliner Blätter 86, 53–69.*

Einleitung

Für die Sicherstellung der Ernährungssouveränität ist die Erhaltung von Biodiversität unerlässlich. Biodiversität ist die Grundlage für die lokale Lebensmittelproduktion und die vielfältige und gesunde Ernährung. Aktuelle Zahlen zum Biodiversitätsschwund verdeutlichen jedoch die Problematik: Etwa eine Million Tier- und Pflanzenarten sind weltweit vom Aussterben bedroht (IPBES 2019), in der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelerzeugung

dominieren Weizen, Reis und Mais die Felder und liefern 50% des globalen Energiebedarfs der Menschen (Monnerjahn 2009). Die Saatgutdiversität nimmt ebenfalls rapide ab, 75% der Nutzpflanzenvielfalt gingen allein zwischen 1990 und 2000 verloren (FAO 2010). Diese Zahlen fordern ein weitreichendes Umdenken ein – im generellen Umgang mit natürlichen Ressourcen und speziell in der Landwirtschaft sowie im Ernährungssystem. Ein Blick in die Agrargeschichte zeigt, dass in der vorindustriellen landwirtschaftlichen Praxis biologische Vielfalt gestaltet und entwickelt wurde (Burandt 2017). So wurden Pflanzen für Nahrungszwecke vermehrt, genutzt und auch ausgelesen, jedoch konnten ursprüngliche Arten weiter fortbestehen und wurden nicht verdrängt. Mit der industriellen Landwirtschaft wurden agrarische Nutzungspraktiken indes fundamental umstrukturiert (ebd.). Es wurde auf Hohertragsorten, Homogenisierung, Technisierung, Kurzfristigkeit und marktwirtschaftliches Operieren fokussiert. Auch die Inanspruchnahme von landwirtschaftlicher Fläche vergrößerte sich massiv. Dies führte sukzessive zu einer Abnahme von Agrobiodiversität, die bis heute andauert.

Ausgangspunkt unseres Beitrages ist folgender: Um Agrobiodiversitätsverlust politisch behandeln zu können, müssen erstens treibende Faktoren, die zur Abnahme der Vielfalt führen, ausfindig gemacht werden. Im Zentrum unseres Beitrags steht die These, dass das krisenhafte Mensch-Natur-Verhältnis und insbesondere das Geschlechterverhältnis als treibende Faktoren verstanden werden können. Eine zielgerichtete Biodiversitätserhaltung und eine damit verbundene vielfältige und gesunde Ernährung sind also unseres Erachtens in erster Linie durch eine Vergegenwärtigung und Offenlegung des krisenhaften Mensch-Natur-Verhältnisses möglich. Zweitens argumentieren wir, dass die tagtägliche Ernährung maßgeblich sein kann, um den Bezug zu Agrobiodiversität herzustellen sowie festgeschriebene Geschlechterverhältnisse neu zu ordnen. Ernährung ist eine Aktivität, die bisher selten umfassend in Biodiversitätspolitik einbezogen wurde. Sie stellt jedoch eine Chance dar, Agrobiodiversität mit der eigenen Lebenswelt in Verbindung zu bringen. Dies verdeutlichen wir am Beispiel von sogenannten »African indigenous leafy vegetables«, wie die einheimischen Blattgemüsesorten in Kenia in Abgrenzung zu Blattgemüsesorten, die aus anderen Weltregionen eingeführt wurden, bezeichnet werden.¹ Die Fallstudie veranschaulicht exemplarisch, wie Natur- und Geschlechterverhältnisse in der Ernährung des Blattgemüses manifestiert sind. Jedoch wollen wir auch Handlungen eines sorgsamem, wertschätzenden, relationalen Umgangs mit natürlichen Ressourcen aufzeigen, die von einem Verständnis der sozial-ökologischen Reproduktion und Agrobiodiversität als Lebensgrundlage ausgehen. Übergreifendes Ziel des Beitrages ist es erstens, theoretische Diskussionen zu Natur- und Geschlechterverhältnissen am Beispiel von Agrobiodiversität zu skizzieren und damit zu einer Systematisierung des Feldes beizutragen. Um diese theoretischen Bezüge nachvollziehbar zu machen, sollen diese in einem zweiten Schritt am empirischen Material diskutiert werden.

Biodiversitätsverlust: Eine feministische Perspektive auf gesellschaftliche Naturverhältnisse

Der Rückgang von Biodiversität kann durch Rückgriff auf feministische Perspektiven erklärt werden. Deshalb wollen wir im folgenden Abschnitt fruchtbare Impulse aus der feministischen Forschung und Theoriebildung skizzieren. Um unser Vorhaben theoretisch zu positionieren, werden wir ausgehend vom Natur-Kultur-Dualismus zentrale Elemente feministischer Ökonomiekritik umreißen und auf die sozio-ökologische Krise eingehen. Die-

se drei Themenfelder diskutieren wesentliche Punkte, die die Abnahme von Biodiversität erklären. Ebenso bilden sie Grundlage zur Überleitung zum Konzept der Feministischen Politischen Ökologie, welches die analytische Basis für die empirische Studie zu indigenem Blattgemüse in Kenia bildet.

Im Kern resultiert der Biodiversitätsverlust aus dem krisenhaften Mensch-Umwelt-Verhältnis, welches sich durch Macht- und Ungleichheitsverhältnisse auszeichnet und in eine hierarchische und dualistische Denktradition eingebettet ist. Naturbeherrschung, Ökonomisierung der Natur und Verwertung natürlicher Ressourcen sind ausführlich diskutierte Themenfelder in der feministischen Nachhaltigkeits- und Umweltdebatte. Vertreter*innen zielen vor allem darauf ab, zu vermitteln, dass die ökologische Krise Resultat sozialer und politischer Prozesse ist. Hiermit werden Verteilungs- und Ungleichheitsfragen in den Fokus gerückt. Mit der Zeit haben sich unterschiedliche Perspektiven entwickelt und herausgebildet, die Verhandlung des Natur-Kultur-Dualismus ist in der Geschlechterforschung jedoch epistemologische Grundlage (Bauhardt 2011).

Natur als das Andere von Kultur und Rationalität, Natur als Gegensatz zu Stadt und Moderne, Natur als Legitimationsfolie für die Geschlechterdifferenz und -ordnung – diese Hierarchisierungen drücken Bewertungen aus: Gesellschaftlicher Fortschritt beruht auf der Emanzipation von der Natur und natürlichen Gegebenheiten. (ebd., 90)

Dieses Zitat unterstreicht, dass eine Konzeption jenseits von Dualismen nötig ist, genauso wie die Unterscheidungspraxis, die Missachtung und Minderbewertung des einen gegenüber dem anderen, zu überwinden. Jedoch geht es nicht nur um bestimmte Denktraditionen, sondern im Kern um ganz konkrete Ausbeutungsverhältnisse und Ordnungen, die in Alltagspraktiken, Politiken und Ökonomien fest- und fortgeschrieben werden wie zum Beispiel in der Geschlechterordnung.

Auch die Feministische Ökonomiekritik möchte Gegenentwürfe aufzeigen, Leerstellen sichtbar machen und auf vergeschlechtlichte Ungleichheitsverhältnisse eingehen. Im Zentrum steht die Reproduktionsarbeit, die meist von Frauen geleistet wird und das kapitalistische System stützt und in seiner Ausprägung gar erst ermöglicht. Wesentliches Argument ist, dass die geleistete Reproduktionsarbeit als unendliche und natürliche Ressource (Bauhardt 2015) genutzt und ausgebeutet wird. In Bezug auf die soziale Reproduktion ist hier vor allem das von Adelheid Biesecker und Sabine Hofmeister entwickelte Konzept der (Re)Produktivität zu nennen. Dieses soll als »sozial-ökologisches Brückenkonzept« (Biesecker/Hofmeister 2015, 77) fungieren, indem Reproduktion in den Bereichen des Sozialen und Ökologischen zusammengedacht wird. Mit dieser ökonomiekritischen Position wird die Reproduktion beider Bereiche als produktiv schaffend konzeptualisiert und das im vorherigen Absatz beschriebene Trennungsparadigma ausgehebelt. Die Natur-Kultur-Scheidelinie führe zu einer Krise, nicht nur im Geschlechterverhältnis, sondern auch in Bezug auf die Natur (ebd., 79): »Die soziale Krise der Reproduktionsarbeit und die ökologische Krise der Natur, die zusammen in eine sozio-ökologische Krise münden, sind in diesem Verständnis gleichursprünglich.« (Mölders 2017, 123)

Wie lässt sich in diesen Diskursen eine Verbindung zu Agrobiodiversität ziehen? Dabei möchten wir auf die drei Themenschwerpunkte der vorherigen Ausführungen eingehen: Natur-Kultur-Dualismus, feministische Ökonomiekritik und die sozio-ökologische Krise. In Policy-Diskursen zu Biodiversität wird erstens die Trennung zwischen Natur und Kultur stark aufrechterhalten, argumentiert Ylva Ugglå (2010). Sie sieht darin eine riskante und

kontraproduktive Ordnung, denn die Aufrechterhaltung des Natürlichen als »demarcation line« (ebd., 79) verhindert die Möglichkeit, Biodiversität in den Alltag der Menschen einzubinden und zu politisieren. Dabei zieht sie – in einer etwas verallgemeinernden Weise – das Beispiel der Umsiedlung aus Umwelt- und Biodiversitätsschutzgebieten von indigenen Gruppen, die lange Zeit in Einklang und Respekt mit ihrer natürlichen Umwelt gelebt haben, heran. Feststellbar sei, dass eine Grenze zwischen Mensch und Natur gezogen werde, die langfristig zu weniger Bewusstsein und Verantwortung für Biodiversität führen kann. Sie resümiert:

The emphasis on wilderness and natural nature as a place free from people is strongly asserted in biodiversity conservation discourse, with allusions to Western romanticism. It has resulted in serious impacts on indigenous people's living conditions, while the environmental benefits are questionable. (ebd., 87)

Kajiser und Kronsell (2016) kommen in einer Literaturstudie zu einem ähnlichen Ergebnis. Auch sie ermitteln die Dominanz dualistischer Konstruktionen von Mensch-Natur-Beziehungen in wissenschaftlichen Publikationen zu Biodiversität: »The scholarship on biodiversity has become increasingly policy-oriented, reflecting a managerial approach in which humans are not regarded as being part of biodiversity, but in an outside, distanced position, and in charge of measuring and managing it.« (ebd., 59)

Die Trennung von Natur und Kultur bewirkt jedoch nicht nur eine Trennung von Lebensräumen oder verfestigt sich in Policy-Diskursen, sie führt auch zu einer symbolischen Geschlechterordnung und Normierung, die gewisse Aktivitäten und Verantwortungsbereiche den Geschlechtern zuordnet. Dies führt zum zweiten Punkt. Schauen wir uns den Agrobiodiversitätsdiskurs genauer an, ist die Geschlechterordnung bestätigt, denn vor allem in Entwicklungsberichten und -programmen werden Frauen oft als die »Hüterinnen« von Saatgutvielfalt zelebriert; ihnen wird die Rolle der Verantwortung zugeschoben und Umweltverantwortung somit erneut feminisiert und stereotypisiert. Indessen gibt es wissenschaftliche Beiträge, die zwar auch die zentrale Position und das umfangreiche Wissen von Frauen betonen, aber nach Ungleichheitsverhältnissen im Zugang zu und Umgang mit Agrobiodiversität fragen und das Thema somit politisieren (z.B. Schöley/Padmanabhan 2016; Suma/Großmann 2017; Brückner 2020). Studien zeigen außerdem, dass sich, sobald Biodiversität lukrativ und vermarktet wird, die Geschlechterordnung ändert und das Interesse von Männern an Biodiversität steigt (Githiga/Oketch 2017). Diese Beispiele belegen eine strukturierte Ordnung entlang der Geschlechterlinie im Feld der Agrobiodiversität.

Drittens ist Biodiversität eingebettet in die Krisenhaftigkeit des Ernährungs- und Landwirtschaftssystems. Dies lässt sich auch auf Agrobiodiversität übertragen: Während Frauen meist in lokalen Kontexten Sorge tragen, eine Diversität an Sorten zu erhalten und zu konservieren, steht im globalisierten und industrialisierten Ernährungssystem meist die Verwertbarkeit als eine transnationale Ware im Fokus. Das Beispiel der Quinoa, die mittlerweile auf internationalen Märkten zu finden ist, verdeutlicht das Risiko, wie Homogenisierung der Landnutzung und zunehmende Ungleichheit zwischen Erzeuger*innen mit einem »Upgrading« in Wertschöpfungsketten verbunden sein kann (Winkel u.a. 2016). Hier stehen sich zwei Handlungsprinzipien diametral gegenüber, was eine sozio-ökologische Krise hervorruft, in der Ökonomien der Sorge und Subsistenz zugunsten ökonomischer Interessen unterdrückt werden. Dies kann durch Jessica Dempseys Untersuchung zu »Enterprising Nature« (2016) untermauert werden. Sie zeigt auf eindrückliche Weise, wie Biodiversität in globale und kapitalistische Marktstrukturen eingebettet ist und auch die Konzeptualisie-

rung von Biodiversität im Rahmen von Ökosystemleistungen zu einer Vereinfachung und Rationalisierung von natürlichen Prozessen führt (siehe hierzu auch Turnhout u.a. 2012). Untersuchungen belegen, dass Biodiversitätserhaltung in direktem Konflikt mit einer Logik des ökonomischen Wachstums steht, weshalb es zu einer Entkopplung dieser beiden Entwicklungen kommen muss (Otero u.a. 2020):

[G]lobal biodiversity and sustainability policies generally advocate economic growth and have ambiguous positions regarding its effects on biodiversity. This reflects the widespread assumption that growth is needed to secure prosperity, despite increasing evidence that, under certain conditions, high levels of social well-being may be achievable without – or beyond – growth. (ebd., 12)

Höchst problematisch ist hier auch der starke Fokus im Feld der Agrar- und Ernährungswirtschaft auf die Produktion; Konsum wird meist nur in der Logik von Kaufkraft und Konsumtypen gedacht. Wir argumentieren, dass der Entkopplung des Ökonomischen und des Sozialen entgegengewirkt werden kann, indem Mahlzeiten und Mahlzeitenpraktiken in den Blick genommen werden. Eine Erweiterung hin zur Mahlzeit bietet Potential, die Diskussion von einer profit- zu einer bedürfnisorientierten Debatte zu lenken. Hier kann das herrschaftskritische Konzept der *Care/Sorge*, welches im Folgenden aufgegriffen wird, Bezugspunkt und Analyserahmen bieten.

Feministische Politische Ökologie und Care: Analytisches Werkzeug und Forschungsperspektive

Nachdem wir schlaglichtartig Diskussionsstränge im Themenfeld Natur- und Geschlechterverhältnisse vorgestellt haben, beziehen wir uns im folgenden Abschnitt auf den Ansatz der Feministischen Politischen Ökologie. Dieser bildet den zentralen Analyseansatz dieses Beitrages, um die historische Einbettung, alltägliche Praktiken und Ressourcennutzung von Agrobiodiversität mit speziellem Blick auf Praktiken der Mahlzeit sichtbar zu machen. Dabei bildet *Care/Sorge* das Schlüsselkonzept, um vergeschlechtlichte Arbeit, Kompetenzen und Wissen um Biodiversität und Ernährung zu veranschaulichen. Wir wollen einen Blick auf die Mahlzeit als Gegenstand von sozio-ökologischer (Für-)Sorge richten.

Mit dem Ansatz der Feministischen Politischen Ökologie lassen sich »die verschränkten strukturellen, diskursiven und subjektiven Wirkungsmechanismen erfassen« (Hackfort 2014, 93). Diese holistische Ausrichtung des Konzeptes erlaubt es, systematische Verschränkungen, historisch gewachsene Herrschaftsverhältnisse sowie individuelle Praktiken und Handlungsspielräume zu untersuchen. Neben materiellen Ressourcen geht es auch um die Auseinandersetzung mit immateriellen, symbolischen Dimensionen (Rocheleau u.a. 1996; Harcourt/Nelson 2015). In dem politisch-ökologischen Ansatz ist die Geschlechterfrage essenziell, wenn auch *gender* nicht alleinig im Fokus steht, sondern ebenso andere Ungleichheitskategorien, wie *race*, *class* oder *place* (Elmhirst 2011). Die Skalen der Analyse reichen von lokal bis global, wodurch die Einbettung in Machtstrukturen, aber auch ähnliche Problemlagen und Lösungsansätze in ihrer globalen Verbundenheit dargestellt werden sollen: »Even as FPE legitimizes the everyday as a significant scale of analysis, researchers also excel at demonstrating how the intimate connects with other scales such as the nation or global political economy.« (Sundberg 2017, 2345) Im Feld der Biodiversität wurde

der Ansatz der Feministischen Politischen Ökologie bereits genutzt und beispielsweise von Rocheleau (1995) und Bezner Kerr (2014) angewendet. Rocheleau geht auf vergeschlechtlichte Wissensstrukturen und Ressourcenumgang in Katham (Kenia) ein, die sich durch Urbanisierung und veränderte Landnutzungsstrukturen umgestalten. Sie hebt das ethnobotanische Wissen von Frauen hervor, argumentiert jedoch auch, dass dieses durch weniger Flächen mit ›Wildwuchs‹ in zukünftigen Generationen höchstwahrscheinlich keine Anwendung mehr finden wird. Bezner Kerr konstatiert eine veränderte Geschlechter- und Wissensordnung am Beispiel von Finger- und Sorghumhirse in Malawi. Sie kommt zu dem Ergebnis, dass je mehr sich die Ernährungspolitik auf Monokulturen wie Mais oder Tabak ausrichtet, umso mehr biologische Vielfalt verloren ging.

Die vor- und fürsorgende Perspektive, kurz *Care*, die dem Ansatz von Feministischer Politischer Ökologie zentral ist, scheint in der feministischen Umwelt- und Nachhaltigkeitsdebatte an Fahrt zu gewinnen (Hofmeister u.a. 2019). Ganz besonders das jüngst von Christine Bauhardt und Wendy Harcourt (2019) veröffentlichte Buch *Feminist Political Ecology and the Economics of Care* wendet sich diesen Themen zu. Es gibt vielseitige Einblicke in die theoretischen Grundlagen der beiden Ansätze und in empirische Studien, zum Beispiel zum Thema Menstruationspolitiken in Argentinien (Gaybor 2019) oder Ernährungnetzwerke in Kanada (Wember 2019). Eine Erklärung für den vermehrten Rückgriff auf das *Care*-Konzept scheint die Möglichkeit, alternative Szenarien und Imaginationen für gesellschaftliche Natur- und Geschlechterverhältnisse entwickeln zu können; nämlich solche, die auf einem sorgsamem Umgang, sorgsamem Beziehungen und Verantwortungsübernahme beruhen. Ein derartiges Verständnis läuft dem gängigen Diskurs von Technisierung, Beschleunigung und Ökonomisierung zuwider, indes fokussiert es auf Lebensqualität, Wohlbefinden, Solidarität und nachhaltige und schonende Ressourcennutzung. Sorge ist also Grundlage des Miteinanders und von Handeln, politisch wie moralisch (Tronto 1993).

Wie *Care*-Beziehungen, Praktiken und Politiken im Bereich der Ökologie und Natur, also ›beyond the human‹, aussehen, findet durch forschungspraktische Studien Einzug in die Debatte. Hiermit wird eine relationale Perspektive eingefordert, die Mensch und Natur als Entitäten darstellt, die grundsätzlich – materiell wie immateriell – verbunden sind. Zu erwähnen wäre hier die Untersuchung von Klaas (2019), in der sie Recycling als eine Praxis der Fürsorge für die Umwelt konzeptualisiert. Puig de la Bellacasa (2015) geht auf die Sorge gegenüber Erde/Boden ein. Dabei beschreibt die Autorin diese als »living community« (ebd., 691). Aufschlussreich verweist sie auch auf die zeitliche Dimension von *Care*, »the pace of care« (ebd.), denn der Boden benötigt Ruhezeiten für natürliche Prozesse und Kreisläufe, um reproduktionsfähig zu sein. Diese seien jedoch durch eine Landwirtschaft, die auf Produktionssteigerung ausgerichtet ist, unterbrochen bzw. nicht gegeben. Kolar und Baerlocher (2016) untersuchen Sorgepraktiken im Forstbereich am Beispiel Wald und kommen zu dem Ergebnis, dass, obwohl die Waldarbeit eine zutiefst Sorge tragende Tätigkeit ist, »das aktuelle Waldregime sehr stark auf eine wirtschaftlich verwertbare Produktion ausgerichtet ist« (ebd., 34). All diese Beispiele verweisen auf ein ähnliches Dilemma: Während Sorge und Fürsorge für Ökologie und Umwelt stattfinden kann und muss, unterliegt diese der Schnelllebigkeit eines kapitalistischen Systems und ist dadurch gestört. Aulenbacher und Dammayr (2014) bezeichnen dies als die strukturelle Sorglosigkeit des kapitalistischen Systems.

Mit dem Blick auf die Ernährung als ein Gegenstand sozio-ökologischer Sorge verorten wir uns in dem beschriebenen Feld, das von der Feministischen Politischen Ökologie und dem *Care*-Konzept abgesteckt wird, und gehen explizit auf die vergeschlechtlichte Sorgearbeit der Ernährung und Mahlzeit ein, die ein Weg sein kann, gleichzeitig soziale wie

ökologische Sorge zu tragen. Um Romantisierung vorzubeugen, identifizieren wir Ressourcen rund um die Ernährung. Ziel ist es, zu zeigen, dass Ernährung sowohl als eine Brücke zu Ökologie als auch als Ausdruck gesellschaftlicher Natur- und Geschlechterverhältnisse verstanden werden muss. Zudem verdeutlichen wir, dass Esspraktiken und Konsumentenscheidungen zu Agrobiodiversitätserhaltung beitragen können.

Wir nutzen diese konzeptionellen Überlegungen als Sprungbrett, um folgende Fragen zu bearbeiten: Welche gegenwärtigen und vergangenen Strukturen und Politiken prägen die Position von afrikanischem Blattgemüse im Speziellen und Agrobiodiversität im Allgemeinen? Wie wirkt sich dies auf die Geschlechterordnung aus? Welche Ressourcen wirken auf die alltägliche Ernährung ein? Und schlussendlich: Wie kann Biodiversität durch Ernährung und die Mahlzeit ›erlebbar‹ gemacht werden? Und wie kann die Mahlzeit ein Gegenstand von Sorge sein und demnach als Mittel für die Überwindung des krisenhaften Mensch-Natur-Verständnisses herangezogen werden? Übergeordnetes Ziel ist es, aufzuzeigen, wie und warum Menschen das indigene Blattgemüse essen, von der Küche aus aktiv für Biodiversität sorgen und somit zu einer nachhaltigen Lebensgrundlage für sich, Erzeuger*innen und ihre Umwelt beitragen.

Indigenes Blattgemüse in Kenia: Fallstudie

Das indigene Blattgemüse bildet den Gegenstand der Fallstudie, die wir auf den nächsten Seiten genauer ausführen. Indigenes Blattgemüse spielt in der tagtäglichen Ernährungssicherung in Kenia eine tragende Rolle. Es ist essenzieller Teil der Mahlzeitenkultur und lokaler Ernährungsgewohnheiten sowie wichtiger Baustein der einheimischen Biodiversität. Das Gemüse wird typischerweise zusammen mit einem Maismehlkloß, genannt Ugali, gegessen. Zudem ist es wesentliche Einkommensquelle und somit ökonomische Lebensgrundlage für viele Kleinbäuer*innen (Ngugi u.a. 2007). In Kenia gibt es etwa 200 dokumentierte Blattgemüsesorten, etwa 20 sind zentraler Bestandteil der gegenwärtigen Agrar- und Ernährungspraktiken (Opiyo 2014). Häufig konsumierte Sorten sind Spiderplant (*Gynandropsis/Cleome gynandra*), African Nightshade (*Solanum scabrum*), Amaranth (*Amaranthus blitum*) and Cowpeas (*Vigna unguiculata*), wobei verschiedene ethnische Gruppen in Kenia jeweils unterschiedliche Sorten bevorzugen (siehe zum Beispiel Orech u.a. 2007). Während sich das Blattgemüse heute zunehmender Beliebtheit erfreut, verschwand die Vielfalt zuvor fast vollständig. Obwohl es aufgrund seiner kurzen Frische und Haltbarkeit für den Exporthandel (noch) keine Rolle spielt (Homeister u.a. 2016), wird es nun vor allem aufgrund seiner nährstoffreichen und gesundheitsförderlichen Charakteristika (Musotsi u.a. 2019) und agrarökologischen Anpasstheit (Abukutsa-Onyango, 2014) als ›the next superfood‹ (Cernansky 2015) gehandelt. Nichtsdestotrotz verlor es durch die Kolonialisierung und ein wachstumsorientiertes Agrarsystem in der Vergangenheit an Bedeutung, wie im nächsten Abschnitt, nach der Darstellung des methodischen Vorgehens, gezeigt wird.

Die Feldforschung haben wir in einem internationalen Forschungsteam zwischen 2013 und 2017 in Kenia im urbanen (Nairobi), peri-urbanen (Nakuru) und im ländlichen Raum (Kakamega) durchgeführt. Die befragten Haushalte im peri-urbanen und ländlichen Raum sind in der Agrarwirtschaft tätig und produzieren daher verschiedene Blattgemüsesorten. Die befragten Haushalte in Nairobi sind aus den unteren und mittleren Einkommensgruppen. Die meisten Personen bauen aufgrund der beengten Wohnverhältnisse im Bezirk das Blattgemüse nicht selbst an, sondern erwerben dieses auf lokalen Märkten. Einige sind je-

doch in Kollektiven der urbanen Landwirtschaft tätig, bauen dieses in kitchen gardens oder im peri-urbanen Raum Nairobis an.

Ein wichtiger methodischer Baustein der Feldforschung waren Interviews, die während der Zubereitung der Mahlzeiten vornehmlich mit Frauen in den jeweiligen Haushalten durchgeführt wurden (N=32). Diese Erhebungsform wird als »cook-along interviews« (Brückner 2020, 62; Musotsi u.a. 2018) bezeichnet und kombiniert die Methoden der teilnehmenden Beobachtung und der leitfadengestützten Interviews mit den Haushaltsmitgliedern. Durch die aktive Teilnahme an dem Zubereitungsprozess und die gleichzeitige Gesprächsführung konnten konkrete Problemstellungen im Hinblick auf Zeit- und Arbeitsaufwand, geschlechtliche Arbeitsteilung, Küchenausstattung und Ressourcennutzung gezielt thematisiert werden. Da bei der Zubereitung der Mahlzeiten die männlichen Haushaltsmitglieder in den meisten Fällen nicht zugegen waren, wurden zusätzliche leitfadengestützte Interviews mit Männern und Frauen geführt, um über die Rolle von indigenem Blattgemüse in der alltäglichen Ernährung zu reflektieren (N=17). Darüber hinaus führten wir Gruppendiskussionen, in denen die ökonomische und ökologische Bedeutung des indigenen Blattgemüses für die Communities in Nairobi, Nakuru und Kakamega diskutiert wurden (N=15). Die gemischtgeschlechtlichen Gruppen setzten sich jeweils aus sechs bis acht Personen zusammen. Durch Gespräche mit Expert*innen aus dem agrarpolitischen Bereich (N=6) konnte die Rolle von indigenem Blattgemüse im kenianischen Agrar- und Ernährungssystem nachvollzogen werden.

Empirische Ergebnisse: Geschlechter- und Naturverhältnisse in der Küche

In Zusammenschau der Ausführungen zu Feministischer Politischer Ökologie und *Care* möchten wir drei miteinander verschränkte Themen benennen, die die Basis unserer empirischen Analyse bilden. Zuerst wollen wir in die Vergangenheit blicken und gesellschaftliche Naturverhältnisse in ihrer Historizität am Beispiel des indigenen Blattgemüses thematisieren und einen generellen Überblick des Agrar- und Ernährungssystems in Kenia geben, um heutige Praktiken besser einordnen zu können. Zweitens sollen vergeschlechtlichte Praktiken anhand des indigenen Blattgemüses illustriert und somit Geschlechter- und Naturverhältnisse in der Küche analysiert werden. Drittens thematisieren wir Ressourcenzugänge und -nutzung für eine biodiverse Ernährung. Schlussfolgernd werden Potentiale für Biodiversitätspolitikern aus einer feministischen Perspektive skizziert.

Kolonialisierung, Agrarpolitik und lokale Lebensverhältnisse: Profit vor Wohlbefinden?

In diesem Abschnitt möchten wir in historisch-rekonstruierender Weise unterschiedliche Entwicklungen im kenianischen Agrarsystem nachvollziehen. Dafür beziehen wir uns auf eigens erhobene Daten sowie auf eine ausführliche Durchsicht weiterer Materialien, wie wissenschaftliche Veröffentlichungen, Policy Paper oder Colonial Reports. Die Kolonialisierung Kenias von 1920 bis 1963 durch Großbritannien hatte starken Einfluss auf die Landwirtschaft und das gesellschaftliche Naturverhältnis, sodass sich Produktions- und Konsumweisen unmittelbar veränderten. Vor allem in den agrarökologisch fruchtbaren Zonen West- und Zentralkenias siedelten sich britische Kolonisten an, um Landwirtschaft zu betreiben. Viele Kenianer*innen verloren Grund und Boden, denn es wurde eine neue, auf Privatisierung abzielende Bodenordnung eingeführt. Während Land vorher meist kollektives Gemeingut war, wurde es nun Privateigentum (Whitehead/Tsikata 2003). Diese Neuerung

gen hatten auch Einfluss auf die Geschlechterordnung: Männer wurden zur Arbeit für die Marktproduktion auf den Feldern der Kolonialherren verpflichtet (Boserup 1970), Frauen kümmerten sich um die Subsistenzlandwirtschaft für den Eigenbedarf. Produktive Arbeit wurde also Männern und reproduktive Arbeit Frauen zugeschrieben und private Care-Verantwortung feminisiert. Durch die Kommodifizierung der Landwirtschaft verschärfte sich auch die geschlechtliche Trennung zwischen *food crops*, die die Domäne von Frauen darstellten, und *cash crops*, die den Bereich von Männern umfassten. Dieser Wandel verfestigte eine geschlechtliche Arbeitsteilung und sozio-ökonomische Organisation, die sich bis heute in landwirtschaftlichen Tätigkeiten und lokalen Lebensverhältnissen spiegelt. Verschärfend kam die Einführung von neuen, exportfähigen Sorten, die für den globalen Markt produziert werden sollten, hinzu. Der Fokus lag auf global gefragten Produkten wie Tee, Kaffee oder Tabak und auf deren Anbau in Monokulturen. Die Agrarentwicklung hatte auch Einfluss auf das indigene Blattgemüse, denn die Briten führten Kohlsorten und Mangold ein. Diese sind zwar schneller in der Zubereitung und durch ihre längere Haltbarkeit besser vermarktbar, jedoch weniger klimaresistent und nährstoffreich.

Das heutige Agrarsystem Kenias zeichnet sich durch globale Wertschöpfungsketten und Handelsbeziehungen aus. Kenia war eines der ersten afrikanischen Länder, welches für den europäischen Markt produzierte (Dolan 2004). Die globale Orientierung führte zu einer Agrarkrise (Njonjo 2018), unterstützt durch die Implementierung politischer Maßnahmen, die sich auf exotische Sorten fokussieren und profitgeleitet vorgehen. Damit im engen Zusammenhang steht die Verdrängung von Biodiversität und indigenen Sorten. Maundu u.a. (1999) betonen in einer frühen Studie zur Diversität des Blattgemüses in Kenia:

The vegetables have in the past contributed significantly to the nutritional well-being of communities. Since the onset of the market economy and modernization of agriculture, prominence has been given to crops that offer a potential for export. Exotic vegetables have, therefore, become more prestigious than the TLVs (Anmerkung: Traditional Leafy Vegetables) as the official policy has either intentionally or by omission discouraged traditional agriculture. Conventional agronomy has to a large extent concentrated on conserving the genetic species of the exotic rather than indigenous/traditional vegetables. As a result, indigenous/traditional vegetables are threatened with extinction as they have to compete for attention with the more popular exotic ones. (ebd., 53)

Auch heute sind *Food Policies* in Kenia auf »traditional high value food crops« (Republic of Kenya 2017, 70) ausgerichtet, wie man in der »National Food and Nutrition Security Policy«, dem zentralen ernährungspolitischen Instrument, nachlesen kann. Indigene Sorten finden dort kurz Erwähnung, bilden jedoch eher eine Randnotiz.

Die Missachtung des indigenen Blattgemüses ist aber nicht nur aus einer agrarökonomischen Perspektive zu betrachten, aus einer ethnologischen Perspektive ist auch hier der Blick auf Mahlzeitenpräferenzen und -kulturen bedeutsam. Denn mit der Einführung neuer Sorten ging der Konsum des einheimischen Gemüses zurück. Dies ist nicht zuletzt auf das rückständige Image des traditionellen Gemüses als »arme Leute Essen« oder »Unkraut« zurückzuführen, welches durch die Kolonialzeit geprägt wurde. Dieses resultierte aus der Ignoranz und Minderbewertung traditioneller, lokaler Lebensmittel gegenüber modernen, westlichen Nahrungsmitteln. Auch Wissen um Anbau und Zubereitung ging verloren. Das Blattgemüse wurde fast durch exotische Sorten »abgelöst«. Jedoch nur fast, wie die Ergebnisse unserer Untersuchung zeigen. Es wurde weiter konsumiert und so Agrobiodiversität

erhalten. In den Interviews unserer Untersuchung wurde deutlich, dass das Blattgemüse für viele der Befragten einen zentralen Stellenwert in der täglichen Ernährung spielte und spielt, sowohl im urbanen, im peri-urbanen als auch im ruralen Raum und in ökonomisch unterschiedlich situierten Haushalten. Es ist zwar heute eine Ware, die auf dem Markt verkauft wird, jedoch wird es auch unter Nachbar*innen gegen andere Nahrungsmittel getauscht oder verschenkt. Die Zubereitung und das Kochen des Blattgemüses sind trotz der mühsamen und zeitintensiven Verarbeitung Tätigkeiten, die den befragten Personen Genugtuung und Freude bringen. Auch im Anbau ist das Blattgemüse ein Auffangnetz für die tägliche Ernährungssicherung, speziell dadurch, dass es das ganze Jahr verfügbar ist. Ein Interviewter sagte symbolisch: »These are *our* vegetables!«. Mit diesem Zitat wird der stille Protest auf den Feldern und in den Küchen deutlich, der sich gegen eine Vereinheitlichung und Reglementierung von Ernährung richtet. Die Geschichten der Befragten legen offen, dass das agrarische Produkt Blattgemüse mehr als eine Ware ist, es ist eingebettet in sozio-kulturelle Werte und ökologische Kontexte. Hier kommen jedoch auch die Auswirkungen der derzeitigen Kommerzialisierung des Blattgemüses ins Spiel, denn die Analyse der Interviews zeigte, dass eine Preissteigerung wahrgenommen wurde. Diese könnte langfristig dazu führen, dass das Blattgemüse nur noch für ökonomisch besser situierte Haushalte zugänglich ist oder weniger konsumiert wird, was einer selbstbestimmten Ernährung sowie einer sozial gerechten Biodiversitätspolitik widerspräche.

Im vorherigen Abschnitt konnten unterschiedliche Rahmenbedingungen in einen Zusammenhang gerückt werden. Mit Rückbezug auf unterschiedliche Quellen konnte nachgewiesen werden, dass Produktions- sowie Natur- und Geschlechterverhältnisse im Fall des Blattgemüses eng miteinander verknüpft sind. Neoliberale Funktionsprinzipien und die Marktöffnung und -fokussierung des Kolonial- und Agrarsystems stehen Sorgepraktiken für Biodiversität, Natur und eine lokale Mahlzeitenkultur und Ökonomien konträr gegenüber. Es zeigte sich, wie Politik auf gesellschaftliche Ordnungen und den Umgang mit natürlichen Ressourcen und deren Wahrnehmung einwirkt, aber auch, wie Subjekte diesen begegnen und sich politischen Vorstellungen und Vorgaben entziehen. Die identifizierten Bedingungen sind Grundlage für die weitere Diskussion, in der wir nun mit besonderem Blick auf das Geschlechterverhältnis und Sorge auf die Haushaltspraktiken eingehen.

Vergeschlechtlichte Sorge im sozialen und ökologischen Kontext

Die Untersuchung zeigte, dass die Aufgabe, die tagtägliche Ernährung zu sichern, als weibliche Verantwortung betrachtet wird. Die Sorge für die Mahlzeit wird also hauptsächlich von Frauen getragen. In Bezug auf das indigene Blattgemüse ist dies besonders hervorzuheben, denn durch die vielen erforderlichen Schritte ist die Zubereitung besonders mühsam, zeitintensiv und detailreich. Die Methode des cook-along hat gezeigt, dass die Zubereitung des Blattgemüses, je nach Sorte, bis zu drei Stunden dauern kann. Auch hier hat sich der lokale Markt jedoch angepasst, so wird das Blattgemüse mittlerweile zum Beispiel entstielt oder sogar geschnitten angeboten. Obwohl dies in der Zubereitung entlastend sein könnte, sprachen sich die meisten befragten Frauen aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen dagegen aus und nahmen den Mehraufwand in Kauf. Ebenso zeigte sich eine Skepsis gegenüber Blattgemüse, welches im Gewächshaus und womöglich mit Chemikalien produziert wird. Dies machten die Befragten meist an der Größe der Blätter aus; waren diese ungewöhnlich groß und fade im Geschmack, wurde dies auf derartige Produktionsbedingungen zurückgeführt. Dabei wurde explizit auf die Einverleibung des Blattgemüses und die möglichen negativen Folgen für die Gesundheit verwiesen. Beide Beispiele der Ablehnung von

bestimmten Produkten oder ihrer Vorbereitung deuten die Wechselwirkung zwischen Materie und Körper und Ernährung als Praxis von *Embodying* an, was in neueren wissenschaftlichen Diskussionen zu Ernährung (Lupton 1996; Abbots 2017) und speziell der Feministischen Politischen Ökologie (Hayes-Conroy/Hayes-Conroy, 2013) aufgegriffen wird.

Jedoch machen die Beispiele vor allem das vorhandene Wissen und die Sorge der Frauen deutlich: Basierend auf ihrer Erfahrung können Sie ›gute‹ oder ›schlechte‹ Anbaubedingungen differenzieren. Dies ist nicht zuletzt auf ihren Wissensbestand im Bereich der Landwirtschaft zurückzuführen – viele der interviewten Frauen bauen das Blattgemüse selbst an oder sind in einer Familie aufgewachsen, die Landwirtschaft betrieb. Dieses agrarische Wissen rund um Ökologie, natürliche Kreisläufe und einen sorgsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen wirkt direkt auf die Ernährungspraktiken ein. Die Entscheidung für eine bestimmte Art von Landwirtschaft – die in Kenia nicht durch Zertifikate oder Siegel offensichtlich wird, sondern vor allem durch soziale Beziehungen zu Erzeuger*innen hergestellt werden muss – ist demzufolge nicht nur eine gesundheitliche und soziale Sorge, eine ›gute Mahlzeit‹ kochen zu wollen, sondern auch explizit eine ökologische Sorge. Dies zeigte sich in den Küchengesprächen auch durch Kenntnisse zu Saisonalität, natürlichem Pflanzenschutz, Stufen der Ernte oder im sorgsamen Umgang mit der Ressource Wasser zum Waschen und Kochen des Gemüses. Mit diesen Beispielen der ökologischen Sorge von der Küche ausgehend, werden die Effekte zwischen Ökologie und der Mahlzeit offenbar. So resümieren wir in einer anderen Veröffentlichung:

[C]oncern for ecology or saving or protecting the environment were expressed through fear or anxiety of consuming food that could harm the body. It is thus a practice of caring for one's own body and for the health of others, which is ultimately expressed as concern for the production process itself and its environmental embeddedness. (Brückner 2020, 100)

Wie zu Beginn beschrieben, ist die ernährungsbezogene Sorgearbeit zutiefst vergeschlechtlicht. Da die Frage nach der Arbeitsteilung in den Haushalten kontrovers diskutiert wurde, wollen wir hier ein nuanciertes Bild skizzieren und auf alternative Praktiken in Haushalten hinweisen, die wir beobachten konnten. So berichteten viele Frauen, dass sie ihren Kindern, egal welchen Geschlechts, den Umgang mit Nahrungsmitteln und das Kochen beibringen, da sie dies als eine wichtige Kompetenz im Leben ansehen. Obwohl sie sich der gesellschaftlichen Ordnung bewusst sind, dass heranwachsende männliche Haushaltsmitglieder ungern in der Küche gesehen sind, und spätere Übergangsriten, wie die Hochzeit, die geschlechtliche Arbeitsteilung verschärfen, suchen und finden sie Wege, ihnen dieses Wissen zugänglich zu machen. Ein Interview mit einem Teilnehmer, Mitte dreißig und in Nairobi lebend, veranschaulichte die Geschlechterordnung auf eindruckliche Art: Er schilderte, dass er sich als Kind sehr für das Kochen interessierte, die Küche aber ein weiblicher Arbeitsbereich und für ihn so ein Raum war, den er nicht oder nur heimlich betreten durfte. Als er später seine erste Wohnung bezog, fing er an zu kochen und behalf sich mit dem Wissen, dass er durch heimliche Beobachtung gesammelt hatte. In seiner jetzigen Beziehung ist die ernährungsbezogene Sorgearbeit gleich verteilt. Jedoch geschieht auch dies noch im Privaten. Wenn die Eltern zu Besuch kommen, ist seine Frau zuständig. Dies rückt die Persistenz gesellschaftlicher Geschlechternormen in den Blick, aber auch die Handlungsspielräume, die gesucht werden.

Die Trennung nach Geschlecht setzt sich ebenso mit Blick auf die Unterstützung durch Haushaltshilfen fort. So zeigte sich, dass dieser Tätigkeit ausschließlich Frauen nachkom-

men, oft junge Frauen, die sich dadurch ihre Bildung finanzieren. Die Heterogenität der Haushalte, die wir befragt haben, ist groß. Es zeigte sich jedoch, dass vor allem ökonomisch besser Situierte auf ›helfende Hände‹ zurückgreifen konnten. Hier ist eine Verquickung von Geschlecht und Klasse erkennbar, insofern dass Klassenverhältnisse direkt auf die Möglichkeit einwirken, Sorgearbeit auf mehrere Schultern zu verteilen.

Außerdem waren in Bezug auf die vergeschlechtlichte Ernährungsarbeit konträre Auffassungen sichtbar: Einige der Frauen wollten keine Unterstützung in der Küche und bevorzugten die alleinige Zuständigkeit. Sie sahen es als ihre Domäne und eine machtvolle Position an, die sie nicht gerne teilen oder gar abgeben wollen. Andere berichteten jedoch auch vom Zwiespalt, dass Frauen, die ihre Männer involvieren, gesellschaftliche Missachtung erfahren können, da dies als dominierendes Verhalten abgestempelt wird. Umgekehrt argumentierten Frauen, dass ihnen das Kochen Freude, Entspannung und Befriedigung bereite. Es wurde als eine Art Selbstsorge beschrieben, als ein Gegenstand der Ermächtigung und Selbstwirksamkeit. In diesem Verständnis war das Blattgemüse tief verankert, denn es stellte ein Mittel dar, Traditionen zu erhalten, sich gesund zu ernähren und ökologisch sinnvoll zu handeln. In diesen Ergebnissen zu ermächtigenden Momenten und der positiven Interpretation von Sorge finden sich Anknüpfungspunkte zu aktueller Literatur in den Food Studies, zum Beispiel bei Wane (2014) oder Kamwendo und Kamwendo (2014), die das traditionelle Wissen als konstitutiv für die Ernährungssicherung beschreiben. Auch Christie (2008) beschreibt die Küche als einen Ort, der Macht verschaffen kann, zum Beispiel in Form von Anerkennung in der Gemeinschaft. Die freudvolle Seite des Kochens beschreiben zum Beispiel Devasahayam (2005) oder Cairns u.a. (2010). In unserer Untersuchung bekräftigten einige Frauen mehrfach und erzählten stolz, dass sie ihr Wissen nutzen, um das Haushaltseinkommen aufzubessern. Eine Teilnehmerin der Untersuchung aus Nairobi, Ende sechzig, kocht das Blattgemüse in großen Mengen und verkaufte es in ihrer Nachbarschaft für Hochzeiten oder auch an einzelne Privatpersonen. Andere planten, das Blattgemüse umfangreicher anzubauen, um es auf dem Markt verkaufen zu können. Hiermit zeigt sich, dass sich vergeschlechtlichte Subjektpositionen verändern können und Frauen ihre Fertigkeiten zur Schaffung einer eigenen Lebensgrundlage nutzen.

Materielle und immaterielle Ressourcen in Produktion und Konsum

Fragen zu Ressourcenzugang und -kontrolle wurde schon immer in agrarwissenschaftlicher Forschung gestellt. Auch in der Forschungsperspektive der Feministischen Politischen Ökonomie wird gefragt, wie Zugänge, Kontrolle, Konflikte und Verhandlung von Ressourcen wirksam werden. Dadurch können Grundbedürfnisse formuliert und gleichzeitig strukturelle Ungleichheiten untersucht werden. Auch für unsere Untersuchung war dies zentral, denn die Möglichkeit, eine gesunde, biodiverse und wohlschmeckende Mahlzeit zuzubereiten, hängt nicht zuletzt davon ab, ob grundlegende materielle und immaterielle Ressourcen verfügbar sind. Hier wird die Mehrdimensionalität der Sachlage deutlich, denn ernährungsbezogene Sorgearbeit ist in Bezug auf Ressourcen in mehrfacher Hinsicht äußerst voraussetzungsvoll. Die Methode der Küchenbeobachtung war besonders geeignet, um dokumentieren zu können, welche Ressourcen für die Zubereitung des Blattgemüses von Bedeutung sind. Entlang der Wertschöpfungskette gedacht, haben wir folgende Ressourcen identifiziert: Land, Saatgut, Wasser, Mobilität, Energie oder Brennstoffe zum Kochen und Kühlen, Kochutensilien sowie Zeit und Wissen. Nachfolgend wollen wir uns vor allem auf die materiellen Ressourcen Land, Saatgut, Wasser und Kücheninfrastruktur konzentrieren, da Faktoren wie Zeit und Wissen bereits angerissen wurden.

Obwohl es Frauen in Kenia erlaubt ist, Land zu besitzen, zeichnen sich die Besitzverhältnisse oft durch traditionelle Muster aus, das heißt Männer verfügen über das Landrecht. Nichtsdestotrotz hat ein Großteil der befragten Frauen in irgendeiner Form angebaut – ob im Küchengarten direkt am Haus, auf dem Feld unweit vom Grundstück entfernt, in urbanen Gemeinschaftsgärten, auf Brachflächen oder auch auf dem Balkon in Form von mobilen Sackgärten. Dafür eigneten sich kletternde Sorten des Blattgemüses besonders gut. Der Zugang zur Ressource Saat des Blattgemüses schien besonders im ländlichen Raum erschwert, hier erwähnten einige Frauen, dass es nur selten die Möglichkeit gibt, Saatgut zu erwerben. Einige andere gewannen es allerdings selbst und lagerten es für die nächste Anbauphase. Die Ressource Wasser beeinflusst Anbau und Zubereitung des Blattgemüses gleichermaßen. Auch wenn das indigene Blattgemüse auf weniger Bewässerung angewiesen ist als andere Sorten, wird Wasser für den Anbau benötigt. Während der Feldforschung konnten wir äußerst schwankende klimatische Bedingungen beobachten, von Überschwemmungen bis zur Dürre. Den Erzeuger*innen war es nicht immer möglich, ihr Blattgemüse zu ernten und aufgrund des ausbleibenden Regens kam es zu Ernteauffällen. Hier ergaben sich unterschiedliche Strategien, dem Problem zu begegnen. So baute eine Frau in Kakamega ihr Blattgemüse zum Beispiel in der Nähe eines Flusses an, um die Bewässerung zu garantieren. Die Problemlagen rund um Wasser werden auch im Konsum deutlich und sind unterschiedlich gelagert. Während einige Haushalte – vor allem im urbanen und peri-urbanen Raum – einen Wasseranschluss hatten, mussten andere zur Wasserstelle gehen, Wasser am Wasserkiosk kaufen oder per Tank auf dem Dach sammeln. Auch hier ist ein Klassenunterschied auszumachen, da vor allem gutverdienende Personen mit direktem Wasseranschluss ihre Lebensmittel ohne Mehraufwand säubern konnten. Das Wasser vorher holen oder kaufen zu müssen, ist zeit- und kräfteaufwendend, wurde aber von einigen Frauen auch als ein sozialer Moment beschrieben, wo man die Nachbarschaft trifft und sich austauscht.

Die Küchen- und Kochinfrastrukturen, von denen wir während des Kochens ein gutes Bild bekamen, waren divers. Es wurde sowohl drinnen als auch draußen gekocht, alte wie neue Methoden angewendet und die Nutzung wurde technisch unterschiedlich unterstützt. Materialität war auch oft an Geschmack oder Freude während der Zubereitung geknüpft und wurde genutzt, um eine wohlschmeckende Mahlzeit zuzubereiten. Das Kochen mit Feuer, welches vor allem im ruralen Raum praktiziert wurde, ist zeitaufwendig, wirkt sich aber laut der dokumentierten Aussagen positiv auf den Geschmack aus. Mit dieser Zubereitungsart hätte das Blattgemüse Zeit, sich geschmacklich zu entfalten. Eine traditionelle Zubereitungsmethode, die wir beobachten konnten, war die Gewinnung einer Salzlake aus Bohnen- oder Bananenschalen. Dafür wurde eine Tonvorrichtung benutzt, genannt *lushelekho*, die das Salz filtert. Zudem wurde in einigen wenigen Haushalten eine Art Rahmcreme in einer Kalebasse gewonnen, mit denen das Blattgemüse angereichert wurde, um den bitteren Geschmack bestimmter Sorten abzumildern. Auch Ghee wurde selbst hergestellt. Solche Praktiken konnten wir vor allem im ruralen und peri-urbanen Raum ausmachen, jedoch vereinzelt auch in der Stadt. Andere Ressourcen zum Kochen waren die folgenden: Holzkohle, Sägespäne, Maiskolben, Gas oder Elektrizität. Die letzteren beiden sind kostenintensive Ressourcen, auf die nur wenige Haushalte zugreifen konnten. Der Zugang zu Feuerholz wurde als prekär beschrieben, da in der Vergangenheit viel Abholzung vorgenommen wurde. Einige Haushalte begannen deshalb auf ihrem Grundstück Bäume zu pflanzen. Hierbei stand aber nicht nur die Verwendung zum Kochen im Vordergrund, denn es wurde auch auf die Bedeutung von fruchtbaren Böden verwiesen und auf die Absicht, Bodenerosion zu vermeiden.

Insgesamt sind in Teilen ein prekärer und unzureichender Ressourcenzugang sowie Ressourcenknappheit in den Haushalten zu verzeichnen. Zusammenführend möchten wir drei Punkte schlussfolgern: Erstens zeigen die Beispiele deutlich, wie eine Verteilung von Ressourcen entlang von Geschlecht, Klasse und Ort erkennbar ist. Dies geht mit einem anderen Zugang zu bestimmten Ressourcen einher, was sich auf die Zeit- und Arbeitsintensität auswirkt. Wer Wasser besorgen muss, muss lange und mühsame Wege gehen, wer kein Gas zur Verfügung hat, muss einen längeren Kochprozess in Kauf nehmen. Dass dies nicht immer ungewünscht ist, verdeutlicht der geschilderte geschmackliche Zugewinn, für den Mehraufwand gerne auf sich genommen wird. Zweitens demonstrieren die Ergebnisse, wie die strukturelle Versorgungssituation auf Haushalte erschwerend einwirkt, wie zum Beispiel durch die unzureichende Wasserinfrastruktur. Drittens konnte veranschaulicht werden, wie die Ernährung von natürlichen Einflüssen (z.B. Wettervariabilität) beeinflusst ist. Zudem findet die Ernährung in einem Verhältnis zur Natur statt, wenn eine Abhängigkeit von Regenfällen in der Ernte besteht, Bodenerosion verhindert werden soll oder Saatgut gewonnen wird, um die produzierte Ernte für die Haushaltsversorgung zu nutzen.

Fazit und Ausblick

Die Ergebnisse heben erstens die Schlüsselrolle von Frauen in der Wissensvermittlung zu Biodiversität und in der täglichen Ernährung hervor. Es ist also festzuhalten, dass die soziale Reproduktion und die Fürsorge in Biodiversitätspolitikern einbezogen werden müssen, denn sie bieten umfangreiches Potential, dem Biodiversitätsverlust entgegenzuwirken. Diese Perspektive ist bisher unzureichend vorhanden, was auch auf die eindimensionale Diskussion der Kategorie Geschlecht im Biodiversitätsdiskurs zurückzuführen ist. Letztlich muss die Küche, das Kochen und die Zubereitung als Möglichkeitsraum und -aktivität verstanden werden, um Wertschätzung für und Bezug zu einer äußerst komplexen Problematik, dem Biodiversitätsverlust, herzustellen. Dabei gilt es jedoch, die geschlechtshierarchische Arbeitsteilung, ungleiche Lebensverhältnisse sowie politisch machtvolle Interessen der Agrar- und Ernährungsindustrie nicht zu verschleiern oder gar eine Lösung für strukturelle Probleme in individuellen Praktiken zu suchen. Der Blick in den ›Kochtopf‹ soll vielmehr neue Sichtweisen aufzeigen, die über den Tellerrand konventioneller agrarpolitischer Diskussionen rund um die Biodiversität hinausreichen. Zweitens haben die schlaglichtartig präsentierten theoretischen Ansätze deutlich gemacht, dass ein Rückgriff auf feministische Debatten lohnend und fruchtbar ist, um komplexe Themenfelder, wie gesellschaftliche Naturverhältnisse in ihrer Krisenhaftigkeit zu entflechten und bisher verborgene Perspektivenerweiterungen vorzuschlagen.

Endnoten

- 1 Die im Artikel präsentierte Forschung wurde im Rahmen des BMBF- und BMZ-geförderten Projektes »HORTINLEA – Horticultural Innovation and Learning for Improved Nutrition and Livelihood in East Africa« zwischen 2013 und 2018 durchgeführt.

Literatur

- Abbots, Emma-Jayne (2017): *The Agency of Eating: Mediation, Food and the Body*. London.
- Abukutsa-Onyango, Mary (2014): Strategic repositioning African indigenous vegetables and fruits with nutrition, economic and climate change resilience potential. In: Ameenah Gurib-Fakim (Hg.): *Novel plant bioresources: Applications in food, medicine and cosmetics*. Chichester, 361 – 369.
- Aulenbacher, Brigitte/Maria Dammayr (2014): *Krisen des Sorgens. Zur herrschaftsförmigen und widerständigen Rationalisierung und Neuverteilung von Sorgearbeit*. Weinheim/Basel.
- Bauhardt, Christine (2011): Gesellschaftliche Naturverhältnisse von der Materialität aus denken: feministische Ökonomik, Queer Ecologies und das Konzept Ressourcenpolitik. In: *GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 3/3, 89 – 103.
- Dies. (2015): Feministische Kapitalismuskritik und postkapitalistische Alternativen. In: *APuZ* 35 – 37/2015, 32 – 39.
- Bezner Kerr, Rachel (2014): Lost and Found Crops: Agrobiodiversity, Indigenous Knowledge, and a Feminist Political Ecology of Sorghum and Finger Millet in Northern Malawi. In: *Annals of the Association of American Geographers* 104/3, 577 – 593.
- Biesecker Adelheid/Sabine Hofmeister (2015): (Re)Produktivität als ein sozial-ökologisches ›Brückenkonzekt‹. In: Christine Katz u.a. (Hg.): *Nachhaltigkeit anders denken*. Wiesbaden, 77 – 91.
- Bioversity International (2017): *Farm to school networks embrace biodiversity for food and nutrition*. Rome. URL: http://www.b4fn.org/fileadmin/templates/b4fn.org/upload/documents/Flyers/Farm_to_school_network_final.pdf, aufgerufen am 26. Februar 2021.
- Boserup, Esther (1970): *Woman's role in economic development*. New York.
- Brückner, Meike (2020): *Biodiversity in the Kitchen. Cooking and Caring for African Indigenous Vegetables in Kenya: A Feminist Approach to Food Sovereignty*. München.
- Burandt, Annemarie (2017): Von Liebhaberei und wirtschaftlichem Nutzen – wie in der Flusslandschaft Elbe Agrobiodiversität erhalten wird. In: Gottschlich, Daniela/Tanja Mölders (Hg.): *Politiken der Naturgestaltung. Ländliche Entwicklung und Agro-Gentechnik zwischen Kritik und Vision*. Wiesbaden, 71 – 92.
- Cairns, Kate u.a. (2010): Caring about food: Doing gender in the foodie kitchen. In: *Gender and Society* 24/5, 591 – 615.
- Cernansky, Rachel (2015): The rise of Africa's super vegetables. In: *Nature News* 522, 146 – 148.
- Christie, Maria Elisa (2008): *Kitchenspace: Women, Fiestas, and Everyday Life in Central Mexico*. Austin, Texas.
- Dempsey, Jessica (2016): *Enterprising nature: Economics, markets, and finance in global biodiversity politics*. Oxford.
- Devasahayam, Theresa W. (2005): Power and pleasure around the stove: The construction of gendered identity in middle-class south Indian Hindu households in urban Malaysia. In: *Women's studies international forum* 28/1, 1 – 20.
- Dolan, Catherine S. (2004): On farm and packhouse: Employment at the bottom of a global value chain. In: *Rural sociology* 69/1, 99 – 126.
- Elmhirst, Rebecca (2011): Introducing New Feminist Political Ecologies. In: *Geoforum* 42/2, 129 – 132.
- FAO (2010): *Crop biodiversity: use it or lose it. State of the World's Plant Genetic Resources for Food and Agriculture report*. Rome.
- Gaybor, Jacqueline (2019): Menstrual politics in Argentina and diverse assemblages of care. In: Bauhardt, Christine/Wendy Harcourt (Hg.): *Feminist political ecology and the economics of care: In search of economic alternatives*. New York, 230 – 246.
- Githiga, Ruth/Emma Oketch (2017): *Closing Productivity Gap in African Indigenous Vegetable Value Chain from A Gender Perspective*. ACTS, HORTINLEA Policy Brief 1/2017.
- Hackfort, Sarah K. (2014): Für eine Feministische Politische Ökologie des Klimawandels – Überlegungen zu einer erweiterten Analyseperspektive auf Geschlecht und Anpassung. In: *PROKLA – Zeitschrift für Kritische Sozialwissenschaft* 44/174, 93 – 110.
- Harcourt, Wendy/Ingrid L. Nelson (Hg.) (2015): *Practicing Feminist Political Ecologies. Moving beyond the »Green Economy«*. London.
- Hayes-Conroy, Jessica/Allison Hayes-Conroy (2013): Veggies and visceralities: A political ecology of food and feeling. In: *Emotion, Space and Society* 6, 81 – 90.
- Hofmeister, Sabine u.a. (2019): Für welche ›Natur/en‹ sorgen wir? Kritisch feministische Perspektiven auf aktuelle Care-Debatten im sozial-ökologischen Kontext. In: *GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft*, 11/1, 125 – 139.
- Homeister, Hanna u.a. (2016): Die Bedeutung von privaten Lebensmittelstandards in den Supermarktwertschöpfungsketten in Kenia am Beispiel von traditionellem Blattgemüse. In: Walter Dirskmeier

- u.a. (Hg.): Aktuelle Forschung in der Gartenbauökonomie: Nachhaltigkeit und Regionalität – Chancen und Herausforderungen für den Gartenbau; Tagungsband zum 2. Symposium für Ökonomie im Gartenbau am 01. März 2016 im Thünen-Institut in Braunschweig. Braunschweig, 41 – 47. URL: https://www.openagrar.de/servlets/MCRFileNodeServlet/openagrar_derivate_00000914/dn057663.pdf, aufgerufen am 26. Februar 2021.
- IPBMS (2019): Media Release: Nature's Dangerous Decline ›Unprecedented‹; Species Extinction Rates ›Accelerating‹.
- Kajiser, Anna/Annica Kronsell (2016): Who Gets to Know about Nature? Biodiversity and Ecosystem Services through an Intersectional Lens. In: Freiburger Zeitschrift für Geschlechterstudien 22/2, 41 – 67.
- Kamwendo, Gregory/Juliet Kamwendo (2014): Indigenous knowledge-systems and food security: Some examples from Malawi. In: Journal of Human Ecology 48/1, 97 – 101.
- Klaas, Franziska (2018): Der gute Müll: Recycling als Umwelt_Für_Sorge? In: Beate Binder, u.a. (Hg.): Care: Praktiken und Politiken der Fürsorge: Ethnographische und geschlechtertheoretische Perspektiven. Leverkusen, 233 – 235.
- Kolar, Regula/Bianca Baerlocher (2016): Vielfalt im Wald. Chancengleichheit als Kriterium für eine nachhaltige Waldgestaltung, Freiburger Zeitschrift für Geschlechterstudien 22/2, 19 – 39.
- Lupton, Deborah (1996): Food, the Body, and the Self. London, Thousand Oaks.
- Maundu, Patrick M. u.a. (1999): Chapter 4, Kenya. In: Chweya, James/Pablo Eyzaguirre (Hg.): The biodiversity of traditional leafy vegetables. Rome, 51 – 84.
- Monnerjahn, Ursula (2010): Biodiversität und genetische Ressourcen im Kontext der Ernährungssicherheit. In: BfN (Hg.): Konferenzdokumentation Naturschutz und Gesundheit. Allianzen für mehr Lebensqualität. Bielefeld. URL: https://www.bfn.de/fileadmin/BfN/sportundtourismus/Dokumente/KonfDokNaturGesundheit_2010.pdf, aufgerufen am 25. Februar 2021.
- Mölders, Tanja (2017): Die Natur des Ländlichen. In: Gottschlich, Daniela/ Tanja Mölders (Hg.): Politiken der Naturgestaltung. Ländliche Entwicklung und Agro-Gentechnik zwischen Kritik und Vision. Wiesbaden, 119 – 138.
- Musotsi, Aswani Anne u.a. (2018): The gender dynamics of provisioning African Indigenous Vegetables as a meal in Kenya: A meal security perspective. In: Journal of Gender, Agriculture and Food Security 3/2, 36 – 50.
- Musotsi, Aswani Anne (2019): Quantitative Changes of Ascorbic acid and Beta carotene in African nightshade (*Solanum nigrum*) and Spider plant (*Cleome gynandra*) due to traditional cooking methods used in western Kenya. In: Journal of Food and Nutritional Sciences Research 1/1, 51 – 63.
- Ngugi Isaac u.a. (2007): Access to high value markets by smallholder farmers of African indigenous vegetables in Kenya. Regoverning Markets Innovation Practice series, London.
- Njonjo, Mendi (2018). Food injustice. A Kenyan story. Hivos East Africa. URL: <https://east-africa.hivos.org/opinion/food-injustice-a-kenyan-story/>, aufgerufen am 25. Februar 2021.
- Opiyo, Arnold M. (2014): Traditional Leafy Vegetables: Status and future prospects. HORTINLEA Summer School [presentation]. Kenyatta University, Nairobi.
- Orech, Francis Okinyih u.a. (2007). Ethnoecology of traditional leafy vegetables of the Luo people of Bondo district, western Kenya. In: International Journal of Food Sciences and Nutrition 58/7, 522 – 530.
- Otero, Iago u.a. (2020): Biodiversity policy beyond economic growth. In: Conservation Letters 13/4, 1 – 18.
- Puig de la Bellacasa, Maria (2015): Making time for soil: Technoscientific futurity and the pace of care. In: Social Studies of Science 45/5, 691 – 716.
- Republic of Kenya (2017): National food and nutrition security policy implementation framework 2017 – 2022. URL: <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ken170761.pdf>, aufgerufen am 26. Februar 2021.
- Rocheleau, Dianne (1995): Gender and Biodiversity: A Feminist Political Ecology Perspective. In: IDS Bulletin 26/1, 9 – 16.
- Rocheleau, Dianne u.a. (Hg.) (1996): Feminist Political Ecology: Global Issues and Local Experience, International Studies of Women and Place. London/New York.
- Schöley, Michaela/Martina Padmanabhan (2016): Formal and informal rice seed systems in Kerala, India: Agrobiodiversity as a gendered social-ecological artefact. In: Agriculture and Human Values 31/4, 969 – 982.
- Suma, T. R./Kristina Großmann (2017): Exclusions in inclusive programs: State-sponsored sustainable development initiatives amongst the Kurichya in Kerala, India. In: Agriculture and Human Values 34/4, 995 – 1006.
- Sundberg, Juanita (2017): Feminist Political Ecology. In: Richardson, Douglas u.a. (Hg.): International Encyclopedia of Geography: People, the Earth, Environment and Technology. New Jersey, 2340 – 2350.

- Tronto, Joan (1993): *Moral Boundaries: a political argument for an ethic of care*. London/New York.
- Uggla, Ylva (2010): What is this thing called ›natural‹? The nature-Culture divide in climate change and biodiversity policy. In: *Journal of Political Ecology* 17/1, 79 – 91.
- Wane, Njoki N. (2014): *Indigenous African knowledge production: Food-processing practices among Kenyan rural women*. Toronto.
- Wember, Carla (2019): Striving towards what we do not know yet: Living feminist political ecology in Toronto's food network. In: Bauhardt, Christine/Wendy Harcourt (Hg.): *Feminist political ecology and the economics of care: In search of economic alternatives*. New York, 162 – 188.
- Whitehead, Ann/Dzodzi Tsikata (2003): Policy discourses on women's land rights in Sub – Saharan Africa: The implications of the re – turn to the Customary. In: *Journal of Agrarian Change* 3/1 – 2, 67 – 112.
- Wichterich, Christa (2008): Kleinbäuerinnen, Ernährungssicherung und die Ökonomisierung der Biodiversität – ein globales Politikum. In: *Zeitschrift Marxistische Erneuerung* 19/76, 80 – 85.
- Winkel, Thierry u.a. (2016): Panarchy of an indigenous agroecosystem in the globalized market: The quinoa production in the Bolivian Altiplano. In: *Global Environmental Change* 39, 195 – 204.

Food-Praktiken

»Wir haben es satt!«: Politisch-ökologische Ernährungscoalition

Renata Motta

ABSTRACT: Vor dem Hintergrund der zunehmenden Politisierung von Ernährung befasst sich dieser Artikel mit der Frage nach der Macht von Ernährung als Vermittler für neue politische Allianzen. In diesem Zusammenhang habe ich, in Anlehnung an Gender- und Umwelttheorien, das Konzept der politisch-ökologischen Koalitionen für die Analyse der Demonstration *Wir haben es satt!* vorgeschlagen, die seit 2011 in Deutschland einmal im Jahr gegen das Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft protestiert. Basierend auf einer detaillierten Beschreibung der Demonstration und unter Verwendung einer qualitativen Text- und Bildanalyse der Kampagne wird gezeigt, dass die Macht dieser politisch-ökologischen Koalition darin besteht, verschiedene Formen der Ungerechtigkeit, die im Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft vorhanden sind, auszudrücken, Identitäts-, kategoriale, geographische und räumliche Grenzen zu überschreiten und dafür einzutreten, dass gerade Vielfalt ihre Stärke ist.

SCHLAGWORTE: Ernährung, Gender, Ökologie, soziale Bewegungen

ZITIERVORSCHLAG: Motta, R. (2022): *Wir haben es satt! Politisch-ökologische Ernährungscoalition*. In: *Berliner Blätter* 86, 71–88.

Seit 2011 koordiniert die Koalition *Meine Landwirtschaft* den jährlichen Protest *Wir haben es satt!*¹ in Deutschland und fordert eine Reihe von Veränderungen im Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die Demonstration hat in den einzelnen Jahren zwischen 18.000 und 50.000 Menschen aus ganz Deutschland mobilisiert, die an einem kalten Januarwochenende nach Berlin fahren, um zu protestieren. Mehr als 50 Organisationen schlossen sich der Kampagne von *Meine Landwirtschaft* an, die für die Zusammenkunft und Vorbereitung des Demonstrationzugs verantwortlich ist. Dabei handelt es sich um Vertreter*innen von Landwirt*innen, Umweltbewegungen, Tierschutzorganisationen, der globalen Gerechtigkeitsbewegung, kirchlichen Gremien der internationalen Entwicklungszusammenarbeit sowie Stiftungen politischer Parteien. Die Kampagne vertritt den Standpunkt, dass Vielfalt ihre große Stärke ist. Vielfalt verweist im »Wir« der *Wir haben es satt!* Koalition nicht nur auf die Protestteilnehmenden und angeschlossenen Organisationen, sondern auch auf die Tiere, die in der Landwirtschaft präsent sind. Darunter zählen unter anderem Bienen, Kühe, Schweine, Hühner und Ziegen. Die Kampagne *Meine Landwirtschaft* fordert ein sozial und ökologisch gerechte(re)s Agrarmodell und Ernährungssystem nicht nur in Deutschland, sondern weltweit. Wie kann diese Demonstration konzeptio-

nell verstanden werden? Sie verbindet viele Organisationen und soziale Bewegungen sehr unterschiedlicher Art.

Gender-Theorien beleuchten relevante Aspekte neuer politischer Allianzen, die sich nicht ohne weiteres nach den aktuellen Typologien der Wissenschaft einordnen lassen. Hierzu gehört unter anderem die Unterteilung zwischen alten und neuen sozialen Bewegungen, wobei sich erstere auf die Gewerkschaftsbewegung und letztere auf diverse Mobilisierungen für Werte wie Frieden, Umweltschutz oder Feminismus beziehen, die vor allem die 1960er-Jahre prägten (Klandermanns/Tarrow 1988; Klandermans u.a. 1988). Weitere Möglichkeiten, diese Unterteilung vorzunehmen, bestehen darin, sie als materialistische oder postmaterialistische Fragen zu behandeln oder zwischen Konflikten um Umverteilung oder Anerkennung zu unterscheiden. Angesichts der Grenzen dieser Typologien, die sich aus der Priorisierung bestimmter Dimensionen der Ungleichheit ergeben, wird jedoch immer wieder gefordert, Überschneidungen zu berücksichtigen (Fraser 1995, 2010; Hetland/Goodwin 2013; Shefner 2004).

Mit diesem Artikel möchte ich zum Verständnis der Politisierung der Ernährung in sozialen Bewegungen beitragen, geleitet von der Frage: Welche Macht hat Ernährung als Vermittler für neue politische Allianzen? Um darauf eine Antwort zu geben, schlage ich zum Verständnis für neue Wege der politischen Beziehungen durch Ernährung das Konzept der politisch-ökologischen Koalitionen vor, das in Anlehnung an Gender- und Umwelttheorien entwickelt wurde. Das Konzept versucht nicht nur den offenen politischen Prozess der Allianzbildung darzustellen, sondern erfasst auch die Einbettung von *more-than-humans* Akteur*innen in der *Wir haben es satt!* Koalition.

Die Untersuchung basierte auf Daten, die durch teilnehmende Beobachtungen bei sieben Demonstrationen von *Wir haben es satt!* (2012 bis 2015, 2017 bis 2020) und den damit in Verbindung stehenden Veranstaltungen (wie zum Beispiel das Stadt Land Food Festival in den Jahren 2014 und 2016, die Schnippeldisko und Soup'n'Talk in den Jahren 2018, 2019 und 2020) gesammelt wurden, sowie auf Archivrecherchen zu den Dokumenten der Kampagne, einschließlich Text- und Bildanalysen (2011 bis 2020). Die Beobachtungen orientierten sich an den Akteur*innen (unter anderem: Wer ist dabei? Wie verteilen sich Einzelpersonen und Organisationen im Laufe des Marsches räumlich? Welche Organisationen erscheinen am häufigsten?), deren Aktionsrepertoire (Proteste mit Traktor, Benutzung von Töpfen, Gehen, Benutzung von Musikinstrumenten, Kleidung, Requisiten), und Forderungen (Plakaten, Reden und Symbolen).

Der Artikel ist in fünf Abschnitte gegliedert. Im ersten Abschnitt werden die theoretischen Vorgehensweisen für den Aufbau des vorgeschlagenen Konzepts vorgestellt. Inspiriert von Butler und Haraway, die die Frage des Anderssein und der Erweiterung des »Wir« als politisches Subjekt behandeln und dabei die Asymmetrien von Stärke, Dynamik und Kontingenz berücksichtigen, werde ich das Konzept der politisch-ökologischen Koalition darlegen, um die Entwicklung der *Wir haben es satt!* Koalition einzuordnen. Im zweiten Abschnitt wird die durch das Bündnis *Meine Landwirtschaft* organisierte Demonstration *Wir haben es satt!* als Koalitionsaktion beschrieben. Hier wird besonders auf die Beobachtungsprotokolle hingewiesen und auf die Frage nach den Akteur*innen, die auf der Straße zu sehen sind, und auf ihr Aktionsrepertoire eingegangen. Im nächsten Abschnitt werden die Forderungen nach einer Agrar- und Ernährungswende von *Meine Landwirtschaft*, die auf ihrer Webseite veröffentlicht werden, analysiert. Im vierten Abschnitt wird eine Bildanalyse einiger Aufrufe und Plakate durchgeführt, in der die besondere Rolle von Tieren in dieser Koalition sichtbar ist. Im Fazit wird argumentiert, wie das Konzept der politisch-ökologischen Koalition zum Verständnis einer breiten politischen Allianz wie *Meine Land-*

wirtschaft sowie der Demonstration *Wir haben es satt!* als Koalitionsaktion, in der diverse Zukunftsvisionen über Ernährung zu finden sind, beitragen kann.

Ein konzeptioneller Vorschlag: politisch-ökologische Koalitionen

In diesem Abschnitt werde ich das Konzept der politisch-ökologischen Koalition entwickeln. Zuerst werde ich die theoretischen Ansätze von Butler und Haraway vorstellen, um das Konzept zu kontextualisieren und später diskutieren zu können. Der(die) Feminismus(en) und seine(ihre) Theorien haben sich politischen und analytischen Herausforderungen gestellt, um die vielfältigen Dimensionen der Ungleichheiten, die Frauen* erfahren, anzugehen und Allianzen zwischen politischen Bewegungen aufzubauen, die sich den verschiedenen Dimensionen widmen. Dies führte zur Dekonstruktion von Annahmen über Identitäts- oder Einheitskategorien in Bezug auf Forderungen und Ziele und eröffnete den Raum für ein offeneres Nachdenken über politisches Handeln und dessen Kontingenz. Feministische, Gender- und Queer-Theorien sind zu einem fruchtbaren und innovativen Nährboden für politisches Denken geworden, weil Feminist*innen seit langem debattieren, ob die Kategorie Frau* als Subjekt für politisches Handeln ausreicht. Im Kontrast zum *identitätspolitischen* Feminismus geht die Politik der Koalitionen noch einen Schritt weiter. Sie kann als ein Ergebnis aus diversen Kämpfen und Debatten betrachtet werden, unter anderem des Schwarzen Radikalen Feminismus (Lorde 1984; Reagon 1983), der Postkolonialen Theorien (Lugones 1987; Lugones/Spelman 1983), *Mestiza*-Theorien (Anzaldúa 1987; Fowlkes 1997), und von Lesben-, Trans und Queer-Bewegungen (Butler 1990, 20).

Im erstem Kapitel ihres Buchs *Gender Trouble* befürwortet Judith Butler (1990) einen antifundamentalistischen Ansatz in der Politik der Allianzen. Der Titel des Kapitels heißt »Women« as the Subject of Feminism« und deutet auf Fragestellungen hin wie: Wer ist das politische Subjekt von feministischen Bewegungen? Können wir eine universale Identität als »Frau« voraussetzen, aus der gemeinsames politisches Handeln folgt? Im Unterkapitel IV »Theorizing the binary, the unitary and beyond« (Butler 1990, 18 – 22) argumentiert die Autorin, dass Einheit in Bezug auf Identität oder Ziele nicht nur für die Entstehung von politischen Allianzen unnötig ist, sondern vor allem (andere) eher ausschließt als einschließt. Laut Butler ist es gerade das Beharren auf einer vermeintlichen identitären Einheit, das Zersplitterung verursacht und die Bildung von Koalitionen verhindert. Butler verwendet den Begriff der politischen Koalitionen, um sich mit einer Art von Politik zu befassen, die nicht von vornherein eine Engführung auf eine bestimmte identitäre Einheit erfordert. Stattdessen, so argumentiert sie, müsse eine Koalition ihre Widersprüche erkennen. Demokratisches Lernen bedeute nicht, diese auf einen Konsens zu reduzieren, sondern zu wissen, wie man mit Widersprüchen und Differenz leben könne. In einem nicht expliziten Verweis auf Theorien zur deliberativen Demokratie stellt Butler die Grenzen und Möglichkeiten der Verständigung durch Dialog in Frage: Der Dialog muss Divergenzen und Brüche nicht nur als konstitutiven Bestandteil akzeptieren, sondern auch seine Bedingungen deutlich machen (Butler 1990, 20). Kulturelle Besonderheiten und Machtasymmetrien implizieren, dass Einheit und Konsens weder erreichbare noch wünschenswerte Ziele sind. Daraus folgt, dass eine Koalitionspolitik eine Politik über den Konsens hinaus beinhaltet und verschiedene Parteien, die ihre Unterschiede und Diversität beibehalten, umfasst. Es geht nicht darum, einen Pluralismus verschiedener Positionen zu vertreten, sondern um die Feststellung, dass sich Unterschiede oft in Ungleichheiten niederschlagen. Einige Stimmen sind in einer Koalition stärker und je nach Kontext und Thema gewinnen andere an

Bedeutung, wodurch die Koalition aufrechterhalten werden kann. Folglich können die Dynamiken der Machtverhältnisse innerhalb von Koalitionen und Veränderungen wie Inklusionen und Brüche identifiziert und thematisiert werden.

Der von Butler vertretene Anti-Fundamentalismus impliziert, dass man sich nicht vorher auf der Ebene von Identität solidarisiert – in diesem Fall bezieht sie sich auf die Identitätskategorie »Frau«. ² Dies würde mögliche Koalitionsbildungen ausschließen, welche nicht auf der Grundlage von Identitäten formuliert werden, bzw. darauf abzielen, Identitätsgrenzen zu verwischen. Es gibt auch Koalitionen, die Ziele haben, die nicht mit der Formulierung der Identität zusammenhängen (Butler 1990, 21). Möglicherweise finden solche Aktionen mehr Resonanz unter Subjekten, die sich nicht in erster Linie als »Frauen« identifizieren würden. Der Antifundamentalismus bezieht sich ebenfalls auf das Verlangen, ein zuvor vereinbartes Ziel oder die Form, in der politisches Handeln stattfinden wird, eingrenzen zu können: »Die eigentliche Form der Koalition, einer sich herausbildenden und unvorhersehbaren Versammlung von Positionen, ist nicht vorhersehbar« (Butler 2003, 35). Nur auf diese Weise kann man die Veränderung, Erweiterung und Schaffung neuer Identitäten in der eigenen politischen Praxis sowie deren Erlöschen verstehen. Dasselbe gilt für die Ziele, die politische Praktiken inspirieren, wenn sie sich ändern oder verschwinden. So macht Butler auf die Kontingenzen aufmerksam, die politische Praxis durchdringen. Butlers Überlegungen führten zu einer innovativen Konzeptualisierung von Geschlecht, die die Gender Studies und weit darüber hinaus stark beeinflusst hat. In dieser Forschungsarbeit über Koalitionsaktionen um Ernährung ist Butlers Konzeptualisierung von Koalitionspolitik und von einem offenen politischen Subjekt sehr inspirierend. Die Demonstration *Wir haben es satt!* definiert sich nicht durch eine bestimmte Identität, sondern als ein Bündnis verschiedener Akteur*innen mit diversen Identitäten. Dabei dezentriert sich das menschliche Subjekt, ein anthropozentrisches Subjekt, als privilegiertes Subjekt einer politischen Koalition. In einer ähnlichen Weise dezentriert die Gendertheoretikerin Butler die Frau als das Subjekt feministischer Koalitionen. Der Begriff der politisch-ökologischen Koalitionen soll diese Erweiterung jenseits der menschlichen Grenzen des Politischen miteinfassen.

Indem Butler die Offenheit von Versammlungen und Koalitionen betont, eröffnet sie die Möglichkeiten frei, wer in welche politischen Koalitionen eintritt:

Gender ist eine Komplexität, deren Totalität permanent verzögert wird, sie zeigt sich nie zu jedem Zeitpunkt vollständig. Eine offene Koalition würde also je nach den vorliegenden Vorschlägen alternativ instituierte und aufgegebene Identitäten bekräftigen; sie wäre eine Versammlung, die mehrfache Konvergenzen und Divergenzen zulässt, ohne einem normativen und definierenden Ziel zu gehorchen. (Butler 2003, 37)

Diese offenen Möglichkeiten greifen andere Autor*innen auf, um das anthropozentrische Verständnis von Koalitionen zu erweitern. Auch hier leisteten feministische und Gender-Theorien Pionierarbeit bei der Identifizierung von Koalitionen zwischen Menschen und Nicht-Menschen, wie sie bspw. in den Werken von Donna Haraway verankert sind (1991; 2003; 2008; 2015; 2016).

Haraway geht auch auf das Problem des Essentialismus und die Herausforderung von Allianzen zwischen verschiedenen Kämpfen ein. Neben der Einbeziehung einer marxistischen Klassenperspektive greift sie auf die Kämpfe der schwarzen feministischen Bewegung (*radical women of color feminists*) zurück und leugnet eine einheitliche Erfahrung von Frauen (Haraway 1991). Haraway sieht in der Verbindung mit anderen und zwischen verschiedenen Kämpfen einen notwendigen Weg zur Überwindung von Herrschaft. Doch

laut ihr geht die Notwendigkeit, politische Koalitionen mit ambivalenter Alterität zu bilden, über den Pragmatismus des politischen Kampfes hinaus. Diese Notwendigkeit bildet eine neue Ontologie. Ihr Studium der Biologie mit Fokus auf Primaten und den Evolutionismus mündete in einem innovativen Vorschlag für die Erforschung der Arten und ihrer wechselseitigen Beziehungen. In ihrem Buch *Companion Species Manifesto* argumentiert sie, dass wir uns mit unseren Hunden mitentwickeln (die theoretische Kategorie, die sie verwendet, ist das *becoming with*, was man mit *Miteinander-Werden* übersetzen könnte und das zuletzt auf *making kin*, deutsch: *Verwandtschaft herstellen*, erweitert wurde). Haraway kritisiert Theorien über eine rein menschliche Ontologie und schlägt daher die Figur des Cyborgs als eine Ontologie vor, weil der Mensch für sie nicht außerhalb seiner Beziehungen zu Natur und Technik gedacht werden kann und gerade diese Dichotomie trügerisch ist: Sie verteidigt eine Implosion der Grenze zwischen Natur und Kultur und argumentiert für eine Ontologie des *Miteinander-Werdens* (*becoming with*). Als Argument führt sie die Ko-Evolution des Lebens von Menschen und Tieren an. Tiere sind auch für Menschen bedeutsam und umgekehrt; sie sind in Beziehungen erheblicher Andersartigkeit miteinander verbunden (*significant otherness*).

Auf der Grundlage des Dialogs zwischen Butlers Ideen zu nicht-binären Ontologien politischen Handelns, die sich im Konzept politischer Koalitionen vereinen, und Haraways *Miteinander-Werdens* der Natur und anderer Spezies möchte ich eine Anpassung von Butlers Konzept hin zu politisch-ökologischen Koalitionen vorschlagen. Damit wird der Begriff des Andersseins erweitert, um auch nicht-menschliche Akteur*innen mit einzubeziehen und die *Assemblagen* mit der Natur in einer weiten und unvorhersehbaren Weise zu betrachten. Durch politisch-ökologische Koalitionen will ich daher ein erweitertes Verständnis von Politik einbringen. Dazu gehört eine Kooperation, die Differenzen beibehaltet. Das »Wir« wird in der politischen Praxis konstituiert und bleibt stets für die Möglichkeit offen, dass das, was als das »Andere« konstruiert ist, mit einbezogen werden kann. Wie feministische Theoretiker*innen betont haben, bedeutet Koalition nicht immer eine Wahl zwischen Partner*innen, sondern in der Regel eine pragmatische Notwendigkeit. Derartige Kooperationen sind nicht nur ökologisch, weil sie Begleitarten, Tiere, Pflanzen, die Umwelt und dergleichen einbeziehen, sondern auch im Sinne der Integrationslogik, die ein ökologisches Modell impliziert. Neben Raub und Zerstörung geht es um die unterschiedlichsten Beziehungen, um die Geselligkeit zwischen den Spezies: Mit anderen Worten, das Konzept politisch-ökologischer Koalitionen geht über den Fokus auf die Logiken von Herrschaft und Unterdrückung hinaus und eröffnet neue Möglichkeiten, Politik zu verstehen.

Bevor ich mit der empirischen Fallanalyse fortfahre, bedarf es eines Einwandes. Wenn ich über politisch-ökologische Koalitionen rund um Ernährung spreche, laufe ich Gefahr, in das zu verfallen, wovon Butler deutlich gewarnt hat: Indem ich versuchen würde, im Vorfeld eine Idealform für die Koalitionsstrukturen zu konzipieren, würde ich mich als Souveränin des Prozesses aufspielen (Butler 1990, 20). Damit würden die demokratischen Impulse und Dynamiken, die eben genau diese Prozesse prägen oder sogar ihre Entwicklung begrenzen, verdunkelt werden. Daher wäre es sinnvoller, Ernährung nicht als einen Anfang oder ein Ende zu betrachten, durch das Koalitionen identifiziert werden, sondern als einen Treffpunkt, eine Vermittlung zwischen ihren Partner*innen. Überdies impliziert dieser theoretische Vorschlag, die Analyse dieser Koalitionen zu historisieren und die Verdinglichung von Ernährung als verbindendes Thema zu vermeiden.

Die Protestkampagne *Wir haben es satt!*

Der Ausdruck »Wir haben es satt« spielt mit der Zweideutigkeit des deutschen Wortes »satt«: im Sinne von gesättigt, voll und im Sinne von »genug (von)«. Diese Zweideutigkeit wird durch das Verb (sein oder haben, im ersten Fall Sättigung, im zweiten Fall Müdigkeit von etwas) subtil aufgelöst. »Wir haben genug« bezieht sich auf das Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft und auf die verschiedenen Probleme, die sich aus der Art und Weise ergeben, wie Ernährung in der öffentlichen Politik und den Strategien der Wirtschaftsakteure behandelt wird. Der Ausdruck »gesättigt« bezieht sich indirekt auf Zufriedenheit, wenn man gut gegessen hat und durch eine ausgewogene und reichhaltige Mahlzeit befriedigt ist. Die *Wir haben es satt!* Demonstration ist von einem antagonistischen Verhältnis geprägt. Es handelt sich um einen Protest gegen die *Grüne Woche*, die sich mit Innovationen in der Agrar-, Lebensmittel- und Gartenbauindustrie befasst und jährlich im Januar für eine Woche in der deutschen Hauptstadt veranstaltet wird. Die *Wir haben es satt!* Demonstration findet immer samstags zum Auftakt der Messe statt. Außerdem gibt es weitere Veranstaltungen während des Wochenendes (zum Beispiel eine Schnippeldisko am vorherigen Freitagabend und Soup'n'Talk in der Heinrich-Böll-Stiftung am Samstag nach dem Protestzug). Dieser Protest ist die größte und bekannteste Aktion des Bündnis *Meine Landwirtschaft*. Sie ist ein breiter, gesellschaftlicher Zusammenschluss von über 50 Organisationen, die unter anderem in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Umweltschutz, Tierschutz, globale und soziale Gerechtigkeit und Demokratie tätig sind. Seit 2010 setzt sich die Kampagne aktiv für eine Agrar- und Ernährungswende im Sinne einer bäuerlichen und ökologischen bzw. sozial gerechteren, tier- und umweltfreundlichen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Deutschland und weltweit ein. In diesem Abschnitt beschreibe ich, wie die *Wir haben es satt!* Demonstrationen als eine Koalitionsaktion zu verstehen sind und wo die Koalition *Meine Landwirtschaft* performativ zustande kommt. Die Beschreibung bezieht sich auf mehrere Demonstrationen und skizziert ihre gemeinsamen und allgemeinen Merkmale.

Die Demonstration beginnt um die Mittagszeit mit der Versammlung an einem zentralen Ort in Berlin, zum Beispiel am Potsdamer Platz, Hauptbahnhof oder Brandenburger Tor. Die von den Aktivist*innen bewusst gewählte Route ist verschlungen und führt durch die Straßen des politischen und historischen Zentrums der Stadt, vorbei an symbolischen Punkten wie dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, dem Parlament und dem Regierungssitz und endet am Brandenburger Tor. Bereits auf dem Weg zum Potsdamer Platz rufen viele Demonstrant*innen kämpferische Parolen und tragen Flaggen ihrer Organisationen, Plakate, Kostüme von Bienen, Kühen, Schweinen oder auch Hüte und Kleidung von Imker*innen. Diese über die Stadt verstreuten Individuen versammeln sich am vereinbarten Treffpunkt in Gruppen, die später auch den Protestzug bilden: Umwelt-NGOs, Tierschutzgruppen, ländliche Verbände, basisdemokratische Bewegungen, digitale Plattformen für politische Kampagnen politischer Parteien, Ortsinitiativen gegen Tierfabriken, Vereine von Solidarischen Landwirtschaften und urbanen Gärten, kirchliche Organisationen, die mit der Entwicklungshilfe zusammenarbeiten, internationale NGOs, Student*innen, Künstler*innen, Journalist*innen und die allgemeine Öffentlichkeit. Es gibt Menschen jeden Alters.

Mittags beginnen die Kundgebungen der Hauptorganisator*innen des Demonstrationstruges, die die Hauptforderungen und die vorgesehenen Themen verkünden. Es gibt Parolen und kleine Wellenchoreographien, um das Publikum zu animieren. Nach den Aufrufen ist es Zeit für die Traktorfahrt. Es sind Dutzende (manchmal mehr als hundert) von ihnen,

die aus ganz Deutschland für diese Protestaktion nach Berlin kommen. Entsprechend lang ist der Demonstrationzug. Sie fahren mit Plakaten, Fahnen, Kostümen an den Demonstrierenden vorbei, dabei winken ihre Fahrer*innen und Fahrgäste hupend und Parolen rufend dem Publikum zu und fahren anschließend durch ganz Berlin. Der Demonstrationzug setzt sich mit den Organisationen und sozialen Bewegungen weiter fort. Die spontanen Teilnehmer*innen und alle, die nicht einer der Trägerorganisationen angehören, vermischen sich nun mit den organisierten Teilnehmer*innen und demonstrieren gemeinsam mit ihnen. Entlang der Route der Demonstration gibt es Musik und Performances. Die farbenfrohe und abwechslungsreiche Szenerie inspiriert viele Fotograf*innen und Kamerapersonen, Profis und Amateur*innen. Der Demonstrationzug ist aber keine diffuse Masse, sondern vielmehr eine Vielfalt von sozialen Akteur*innen. Ihre Unterschiede bleiben sichtbar, indem die Mitglieder der verschiedenen Organisationen, die Teil des Bündnisses *Meine Landwirtschaft* sind, zusammen als Block marschieren. So können sie ihren jeweiligen Besonderheiten Ausdruck verleihen, zum Beispiel durch das Tragen von Westen, bestimmten Farben und Symbolen sowie Plakaten ihrer Organisation.

Wenn der Zug vorbei ist, verlassen viele wahrscheinlich wegen der Kälte die Straße. Doch auf der Hauptbühne vor dem Brandenburger Tor folgt ein langes Programm mit Kundgebungen und Redebeiträgen. Es sprechen Vertreter*innen von diversen Organisationen, die mitverantwortlich für die Demonstration sind. Die Bühne wird voll. Die Sprecher*innen verschiedener Organisationen und sozialer Bewegungen fordern eine Agrarwende, begründen und erläutern, was für ein Modell sie anstreben. Politische Vertreter*innen, die Regierung und Ministerien werden ebenso an den Pranger gestellt wie große Unternehmen der Agrarindustrie. Darüber hinaus sind Vertreter*innen aus verschiedenen Ländern und anderen Regionen der Welt aufgerufen, Zeug*innen davon zu werden, wie sich die europäische Agrar- und Industriepolitik negativ auf die Landwirtschaft in Ländern des Globalen Südens auswirkt und wie Kriege im Nahen Osten und anderen Regionen die Ernährungssicherheit der einfachen Menschen beeinflussen. Ebenso wird über erfolgreiche Erfahrungen in den Bereichen Agrarökologie, politische Mobilisierung und alternative Lebensmittelnetzwerke berichtet. Gleichzeitig stellen sich viele der Teilnehmer*innen für eine warme Suppe an, die von Freiwilligen organisiert und ausgegeben wird und während der Schnippeldisko am Vorabend zubereitet wurde.

Wer ist aber das »Wir« von *Wir haben es satt!*? Ein kontingentes politisches Subjekt einer Koalition, die sich in der Praxis des Demonstrationzuges um Ernährung herausbildet? Es handelt sich um ein komplexes, im Entstehen begriffenes, sich wandelndes Ganzes, das durch die Beziehungen zwischen verschiedenen Parteien gebildet wird, die eine durch Ernährung vermittelte politisch-ökologische Koalition eingehen. Der Demonstrationzug verbindet Individuen und verschiedene Kategorien sozialer Subjekte, verschiedene Formen sozialen Handelns wie Kooperativen, politische Parteien und Stiftungen sowie soziale Bewegungen, die Formen der Geselligkeit durch Ernährung zeigen. Der Demonstrationzug überschreitet politische, wirtschaftliche, öffentliche und private, ländliche und städtische Grenzen. Somit stellt seine Ontologie diese Beziehungen und Vermittlungen in der Koalition für Ernährung dar und geht über eine Ontologie des Themas oder der Teile, aus denen er sich zusammensetzt, hinaus. Hierbei handelt es sich nicht nur um eine Summe von Umweltschützer*innen, Landwirt*innen, Konsument*innen, Tierschützer*innen – das Ganze geht über die Summe seiner Teile hinaus, und jede Facette erzeugt einen Multiplikatoreffekt der Vielfalt des Gesamten. Man kann daher die Anziehungskraft des Demonstrationzuges nicht auf eine politische Identität reduzieren. Was also führt diese ganze Sache zusammen? Um diese Frage zu beantworten, ist es hilfreich, nicht auf das »Wir« von *Wir*

haben es satt! zu schauen, sondern nach den Ergänzungen zu suchen und sich zu fragen: was haben sie satt?

Formulierung von Forderungen

Jede Durchführung des Protestzuges beinhaltet einen Vorbereitungsprozess für die Verhandlung von Forderungen. Diese sind in einem Motto und in Kernpunkten zusammengefasst, um die Kommunikation mit der anzusprechenden Öffentlichkeit, mit den Medien für die Öffentlichkeitsarbeit und mit politischen Vertreter*innen zu erleichtern. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die Mottos und Forderungen von 2011 – 2020. Das, was *Wir haben es satt!* vereint, ist eine Diagnose der Probleme an den vorherrschenden Formen der Lebensmittelproduktion, -vermarktung und -konsumption einerseits und Forderungen nach einer anderen agrar- und ernährungspolitischen Zukunft andererseits. Gleichwohl hilft diese Aufstellung, die Konvergenzen (und vielleicht auch Divergenzen) zu verstehen, die die verschiedenen Akteur*innen der Koalition artikulieren.

Jahr	Motto
2011	»Wir haben es satt! Nein zu Gentechnik, Tierfabriken und Dumpingexporten«
2012	»Wir haben es satt! Bauernhöfe statt der Agrarindustrie«
2013	»Wir haben Agrarindustrie satt! Gute Ernährung. Gute Landwirtschaft. Jetzt!«
2014	»Wir haben es satt! Kurswechsel in der Agrarpolitik«
2015	»Wir haben es satt! Stoppt die Tier-, Transgen- und TIPP-Fabriken. Für die Agrarwende!«
2016	»Wir haben Agrarindustrie satt! Ohne Bauern und Viehzüchter gibt es keine Zukunft«
2017	»Wir haben Agrarindustrie satt! Für eine gesündere, ökologischere und familienfreundlichere Ernährung und Landwirtschaft« und »Agrarkonzerne: Finger weg von unserem Essen! Für eine gesündere, umweltfreundlichere und familienfreundlichere Ernährung und Landwirtschaft«
2018	»»Der Agrarindustrie die Stirn bieten!« Gemeinsam für eine bäuerlich-ökologischere Landwirtschaft, gesundes Essen, artgerechte Tierhaltung, globale Bauernrechte und Gerechten Welthandel!« »Essen ist politisch«
2019	»EU-Agrarreform für Bauern, Tiere und Umwelt« »Der Agrarindustrie den Geldhahn abdrehen!« »Für eine bäuerlich-ökologischere Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung, für Klimagerechtigkeit und gutes Essen!«
2020	»Agrarwende anpacken, Klima schützen! – Wir haben die Fatale Politik satt!« »Bauernhöfe unterstützen! Tiere & Klima schützen«

Tabelle 1: Mottos *Wir haben es satt* (2011–2020)

Das Bündnis *Meine Landwirtschaft* vertritt eine Agrar- und Ernährungswende, womit ein Paradigmenwechsel hin zu einer sozialen, tierfreundlichen und ökologischen Landwirtschaft und einer gesunden, ökologischen und fairen Ernährung gemeint ist. Sie sehen die Zukunft in einer kleinbäuerlichen und umweltgerechten Landwirtschaft und sprechen sich für eine Bienen- und klimafreundliche Landwirtschaft aus, statt eines auf Monokulturen und industrieller Landwirtschaft basierenden Modells. Hier wird der Politik eine Verantwortung zugeschrieben, diese Wende zu steuern. Das Bündnis ist der Auffassung, dass Subventionen an soziale, ökologische und Tierschutzkriterien gekoppelt werden sollten.

Die *soziale Dimension* deutet auf die Landkonzentration und Ungleichheit zwischen Bäuer*innen und Agrarkonzernen hin und ruft zur stärkeren Förderung von kleinen Bauernhöfen statt der Agrarindustrie auf. Die Mottos sprechen das Problem an, dass es für Bäuer*innen keine landwirtschaftliche Zukunft gibt. Die Formulierung, die dieses Phänomen der zunehmenden Konzentration der landwirtschaftlichen Produktion in den Händen einiger Weniger dramatisiert, wird häufig in imperativer Weise verwendet. So war »Stoppt das Bauernsterben!« eine der Forderungen im Jahr 2016. Beispiele von Forderungen nach einer Strukturreform in der Agrarpolitik in Richtung einer sozial-gerechten Landwirtschaft sind: der Spekulation mit Böden und Ernährung ein Ende zu setzen, dem Landraub durch Staaten und Investor*innen entgegenzutreten, faire Preise und faire Marktregeln für Landwirt*innen, ein Ende der Überproduktion durch Regulierung der Märkte, Beendigung des Preisdumpings und der EU-Exportsubventionen, Aushandlung internationaler Regeln zur Förderung von Familienbetrieben, statt Vertiefung der Liberalisierung der Agrarmärkte, und fairerer Handel statt Freihandel.

Die *tierfreundliche Dimension* der Agrarwende ist Gegenstand einer Reihe von Forderungen wie: die sofortige Einstellung der »Tierfabriken« (ein vom Tierschutz-Aktivismus geschaffener Ausdruck, gerade um die industrialisierte Produktion von Tieren in großem Maßstab zu verurteilen), ein Anprangern von Qualen, denen die Tiere in Großställen ausgesetzt sind, das Einstellen des Missbrauchs von Antibiotika und Hormonen in der Tierzucht so wieder der Verwendung von Chlor in der Hühnerzucht und von Gentechnik im Futter. Gefordert wird, dass eine Obergrenze für die zulässige Zahl der Tiere an die Flächenzahl des Zuchtbetriebs gekoppelt wird. Das Thema Antibiotika wird Jahr für Jahr wiederholt, einschließlich konkreter Forderungen zur Reduzierung des Einsatzes und zum Verbot des Einsatzes von Reserveantibiotika. Eine Formulierung, die die Forderungen der Tierrechte zu verstärken vermag, ist »die artgerechte Tierhaltung«. Darüber hinaus wird die Erhaltung der Artenvielfalt gefordert, ein Thema, das am Beispiel der Bienen in der Öffentlichkeit und den Medien besondere Aufmerksamkeit erfährt. Hier fordert *Wir haben es satt!* ein Ende des Bienensterbens und zu diesem Zweck eine massive Reduzierung des Einsatzes von Agrototoxinen und die Ablehnung von Gentechnik. Es wird die Anwendung des Tierschutzgesetzes beantragt und zwar ohne Ausnahmen (in Bezug auf Ausdrücke in der Gesetzgebung wie »vernünftige Gründe« für die Nichtanwendung, was ihre Auslegung flexibler macht, um Situationen der Missachtung des Gesetzes zu ermöglichen). Hier macht das Bündnis *Meine Landwirtschaft* deutlich, dass die Verabschiedung eines Gesetzes allein nicht ausreicht und dessen Anwendung auch Gegenstand von Kampf und politischem Druck sein muss.

Zu der *ökologischen Dimension* der Agrarwende gehört die Ablehnung von Gentechnik, den Import von transgenem Soja für Tierfutter durch eigene Produktion von Proteinen für Tierfutter zu ersetzen, sowie der Schutz von Wasser und Klima durch Reduzierung des Düngemittleinsatzes. Zudem plädiert das Bündnis *Meine Landwirtschaft* für eine regionale Landwirtschaft, Saatgutvielfalt, die Erhaltung von Artenvielfalt (Biodiversität), und ein Ende der Patente auf Leben. Im Jahr 2015 wurde ein effektiver Rechtsschutz gegen Gentechnik in der Land- und Ernährungswirtschaft gefordert; dabei geht es nicht nur um die Gentechnik selbst, sondern auch um die Wirksamkeit des Gesetzes, da die Gentechnik-Lobby in Deutschland und in der EU immer wieder versucht hat, andere Wege und Spielräume bei der Auslegung oder Anwendung des Gesetzes zur Einführung von Gentechnik im Land zu finden. Das ist auch der Grund, warum im Jahr 2017 der Ausdruck »keine Gentechnik durch die Hintertür« verwendet wurde.

Die Zukunftsvisionen einer sozialen, tiergerechten und ökologischen Agrarwende bringen die diversen Anliegen unterschiedlicher Organisationen im Bündnis *Meine Landwirtschaft* zusammen. Wie sich diese Forderungen auf die Ernährung auswirken, zeigt sich in spezifischen Forderungen aus der Perspektive der Lebensmittelkonsument*innen. Dazu gehören Behauptungen über Lebensmittelskandale und das Vorhandensein von transgenen Bestandteilen, Pestiziden, Hormonen und Antibiotika in Lebensmitteln, Forderungen nach einem größeren Schutz und Kontrolle der Verbraucher*innenrechte und nach Lebensmittelkennzeichnung mit Herkunftsangabe. Im Jahr 2014 protestierte *Wir haben es satt!* gegen das TTIP-Abkommen zwischen der EU und den Vereinigten Staaten, da eine der Befürchtungen die Einführung von Lebensmitteln mit transgenen Zutaten war, bei deren Herstellung Hormone, Zusatzstoffe und Agrochemikalien verwendet wurden, die in der Europäischen Union nicht zugelassen sind. Mit anderen Worten würde es durch das Abkommen einen Import von Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards aus den USA und vor allem eine Stärkung des industriellen Agrarnahrungsmittelmodells geben, das auf der konzentrierten Macht von Lebensmittelkonzernen und landwirtschaftlichen Inputs basiert. Dieses Thema war zentral im Jahr 2015, als die Verhandlungen für das Abkommen kurz vor dem Abschluss zu stehen schienen. Vermutlich spiegelt auch die Rekordteilnehmerzahl der Demonstration *Wir haben es satt!* 2015 diese Befürchtung wider: In diesem Jahr wurden die Deutschen permanent gegen TTIP und CETA (Freihandelsabkommen mit Kanada) mobilisiert. Am 15. Oktober 2015 fand eine große Demonstration gegen das TIPP statt, an der zwischen 150.000 (Polizeidaten) und 250.000 (Organisationsdaten) Teilnehmer*innen anwesend waren. Um darüber hinaus gegen die Probleme bei Lebensmittelstandards zu mobilisieren, forderte das Bündnis *Meine Landwirtschaft* gutes Essen, das heißt eine gesunde, ökologische und faire, für alle zugängliche Ernährung und sauberes Wasser. Sie forderten auch ein Ende des Hungers und ein globales Recht auf Ernährung.

Hier zeigt sich das Potenzial und die Offenheit der Forderungen, über Ernährung jede*n für diese Koalition zu gewinnen. Die Agrarwende ist mit einer Ernährungswende verbunden, denn nur eine soziale, ökologische und tiergerechte Landwirtschaft kann gesunde, ökologische und faire Ernährung garantieren. Darüber hinaus gibt es aber auch Forderungen, die nicht spezifisch Ernährung thematisieren und stattdessen allgemein an die Politik gestellt werden, weil sie sich mit der Art und Weise befassen, wie politische Entscheidungen getroffen und umgesetzt werden. So müsse sich beispielsweise die Politik von den Interessen der Bürger*innen, Verbraucher*innen, Bäuer*innen, Tieren und der Natur leiten lassen, anstatt sich lediglich um die Interessen der Industrie zu kümmern.

Die Stimme der Tiere

Eines der Schlagworte des Bündnisses *Meine Landwirtschaft* ist »Vielfalt«, und auch in Bezug auf Tiere wird viel über Artenvielfalt gesprochen. Tiere sind Teil der politisch-ökologischen Koalitionsaktion *Wir haben es satt!* und ihre Rechte gehören, wie oben beschrieben, zu den zentralen und ständigen Forderungen der Kampagne. Die Präsenz von Tieren ist auch visuell spürbar, Hunderte von Demonstrationsteilnehmer*innen sind als Tiere verkleidet. Im Kampagnenmaterial, wie Broschüren und Plakaten, übernehmen die Tiere sogar die Hauptdarsteller*innenrolle: Sie sind es, die zum Protestmarsch aufrufen. Im Folgenden wird das Bildmaterial von einigen der offiziellen Aufrufplakate zur Demonstration *Wir haben es satt!* aus jedem Jahr exemplarisch beschrieben. Es wird analysiert, wer zu dieser Koalitionsaktion aufruft und wie diese Akteuer*innen dargestellt werden. Im Jahr 2012 steht



Abb. 1 und 2: Aufrufe *Wir haben es satt* 2012 und 2013

in der ersten Broschüre, die zur Demonstration aufruft, ein Tier im Mittelpunkt, das bekanntlich das größte Opfer der industrialisierten Nahrungsmittelproduktion tierischen Ursprungs ist: das Huhn (Abbildung 1). Das Tier auf dem Plakat nimmt eine Pose ein, die nicht unbedingt illuster oder unterdrückt erscheint, aber seine Forderung zum Ausdruck bringt. Es handelt sich weder ausdrücklich um ein gesundes Tier in guter Verfassung, noch werden Bilder des Leidens oder der Erniedrigung thematisiert. Das Tier erscheint ganzkörperlich, ohne einen menschlichen Standpunkt in den Vordergrund zu stellen. Die Typographie bezieht sich auf Rufe und Aufrufe und die Kreisform verweist auf Gruppen/Einheit. Die grüne Form des Hintergrunds bezieht sich auf die Botschaft, den Ort und die Identifikation. Auf dem Plakat wird dem Tier, das zusammen mit dem Aufruf zur Demonstration Protagonist des Plakats ist, eine Stimme gegeben. Die Farbe der Augen des Tieres entspricht der Hintergrundfarbe und hebt sie hervor.

Im folgenden Jahr 2013 handelt es sich um eine Biene, die zum Demonstrationszug aufruft (Abbildung 2). Die grafischen Mittel sind ähnlich wie auf dem vorhergehenden Bild, aber raffinierter: Das Tier steht im Zentrum des Bildes, wobei sein Gesicht ganz im Mittelpunkt steht. Anthropomorphologisch kann man von einem Ausdruck von Ernsthaftigkeit seitens des Tieres sprechen, insbesondere durch die gerade »Augenbraue« und andere gerade Linien im Allgemeinen. Die schwarze Schrift hebt die Mimik und die Forderungen des Tieres hervor. Das Grün und Gelb des Hintergrundes, insbesondere bei der Vergrößerung des Bildes, verweisen auf die Umgebung.

Die Bilder von Schweinen auf den Aufrufplakaten vom Jahr 2014 zeigen ebenfalls gesunde Tiere und kein Leiden (Abbildung 3). Das Portrait zeigt ein Schwein auf Augenhöhe mit den Betrachter*innen. In der Ausgabe 2015 tauchte zum ersten Mal eine menschliche Akteurin in den Bildern auf, die Organisationen und ihre Vielfalt werden durch ihre Logos am Fuß der Plakate erwähnt (Abbildung 4). Im Bild befinden sich auch nicht-menschliche Akteur*innen, in diesem Fall Bienen, Honig und ein Bienenstock. Es ist anzumerken, dass



Abb. 3 und 4: Aufrufe »Wir haben es satt« 2014 und 2015



Abb. 5 und 6: Aufrufe »Wir haben es satt« 2016 und 2017



Abb. 7 und 8: Aufrufe *Wir haben es satt* 2018 und 2019

die positive Aussage »Für die Agrarreform« so farbenfroh wie die tierischen Elemente erscheint. Die abgebildete Person kann als eine Frau gelesen werden, ein älterer Mensch, die mit Tieren arbeitet; sie hat einen beunruhigten Ausdruck. Grafische Details wie die Farben verstärken die Blickrichtung auf die Bienen. Der Text und die Bilder beziehen sich auf eine der drei Hauptforderungen jenes Jahres: »Wir haben Gentechnik satt!« Hierbei handelt es sich um das erste Mal, dass der Text des Aufrufes Ansprüche und Bestrebungen beschreibt.

Eine Kuh ruft zur Demonstration im Jahr 2016 auf (Abbildung 5). Sie schaut uns in die Augen und hat einen ernsthaften Ausdruck. Im Jahr 2017 war zum ersten Mal ein pflanzliches Lebensmittel auf dem Plakat vertreten. Hier appelliert man an das Thema Gentechnik und Patente am Leben (Abbildung 6). Das dabei verwendete Stilmittel: den Inhalt des Tomatenetiketts (Produkt), das seinerseits bereits ein Paradigma und ein Merkmal der zeitgenössischen Lebensmittelproduktion darstellt, durch Informationen zu verändern, die normalerweise für Verbraucher*innen nicht zugänglich sind. Wegen der runden Form der Tomate wurde diese hier direkt als Kulisse verwendet.

Im Jahr 2018 ist eine Kuh erneut das Tier, das zur Demonstration aufruft (Abbildung 7). Allerdings ist der Kopf des Tieres in den Vordergrund gerückt und man sieht seine breite Stirn mit den Hörnern, was zum Slogan »Der Agrarindustrie die Stirn bieten!« passt. Der Ausdruck des Tieres ist sehr ernst und beinahe trotzig, das Erscheinungsbild ist aber gesund und stark, keinesfalls misshandelt oder krank. Im Hintergrund sieht man wieder den Kreis als wiederkehrendes Symbol der Gruppen/Einheit. Die artgerechte Tierhaltung war auch in diesem Jahr eine der Hauptforderungen und zeigt sich auch im Folgejahr 2019 auf einem der Aufrufplakate: Auch hier war ein Tier der Protagonist, allerdings ein Schwein, welches die Betrachter*innen glücklich anlächelt und einen sehr vergnügten Eindruck macht (Abbildung 8). Die Erde um die Schnauze, die zentral im Bild zu sehen ist, verweist auf artgerechte Haltung. Auch hier sehen wir nicht den ganzen Körper, sondern hauptsäch-



Abb. 9 und 10 Aufrufe *Wir haben es satt* 2019 und 2020



Abb. 11: Aufruf *Wir haben es satt* Treckerdemo 2020

lich den Kopf. Das Schwein schaut die Zuschauer*innen direkt an und zeigt sich dadurch einmal mehr als ein Lebewesen mit Recht auf Schutz vor Misshandlung und Massentierhaltung (Tierfabriken) und einer ethischen Verantwortung bezüglich der Garantie von lebenswerten Aufzuchtbedingungen.

In den Jahren 2019 und 2020 wurden zudem Plakate mit Gemüsesorten gemacht, die von jemandem in die Hand genommen werden (Abbildung 9 und 10). Auf dem Plakat von 2019 sehen wir eine Hand mit Roter Bete in einer kämpferischen Art und auf dem Plakat von 2020 nimmt jemand einen Rosenkohl in die Hand. Es erweckt den Eindruck, dass sich die Hand mit dem Rosenkohl solidarisiert und sie gemeinsam füreinander da sind. Hier stehen die Beziehungen zwischen Menschen und Lebensmitteln im Vordergrund. Es ist nicht klar, ob diese Menschen dieses Gemüse anbauen, also ob sie Bäuer*innen sind, oder dieses Gemüse konsumieren, also ob sie als Verbraucher*innen dargestellt werden. Auf einem anderen Plakat von 2020 ist der Traktorenzug zu sehen, der sich für eine bäuerliche Landwirtschaft einsetzt. Hier sind die Bäuer*innen zum ersten Mal als Kollektiv zu sehen.

Schlussbetrachtungen

Dieser Artikel leistet einen Beitrag zur Forschung über Ernährungspolitik, indem ich die Macht von Nahrungsmitteln als Vermittlungsphänomen für neue politische Allianzen beleuchtete. Ich ließ mich von den Geschlechtertheorien von Butler und Haraway inspirieren, die auf innovative Weise die Frage des Anderseins und der Erweiterung des »Wir« als politisches Subjekt behandeln und dabei die Asymmetrien von Stärke, Dynamik und Kontingenz in diesen Prozessen berücksichtigen. Auf der Grundlage dieser Theorien konzipierte ich das Konzept der politisch-ökologischen Koalitionen, um neue Allianzen sozialer Bewegungen zu analysieren, die keine zuvor definierte Vereinbarung als Voraussetzung für gemeinsames politisches Handeln erfordern und die sich ungeachtet dessen, ob sie auf materiellen Interessen, gemeinsamen Werten, kollektiven Identitäten, politischen Zielen oder gemeinsamen Feinden beruhen, verbünden. Ich argumentierte, dass das Thema »Ernährung« zur Bildung von politisch-ökologischen Koalitionen führen kann, da sie keine vorher ausgehandelten Definitionen darüber erfordert, wer das Recht hat, für oder über sie zu sprechen; denn sie betrifft jede und jeden. Politische Identitäten können als Ergebnis von Lebensmittelkoalitionen entstehen, wie zum Beispiel das »Wir« in der deutschen *Wir haben es satt!* Kampagne, mit dem Potenzial, viele einzubeziehen, die sich nicht mit Kategorien wie »Landwirt*innen«, »Bäuer*innen«, »Umweltschützer*innen«, »Veganer*innen« oder gar »politische Aktivist*innen« identifizieren.

Die Demonstration *Wir haben es satt!* ist eine politisch-ökologische Koalitionsaktion. Sie konstituiert sich durch die Beziehung aller Beteiligten um das Thema Ernährung herum, indem sie Unzufriedenheit und Forderungen miteinander verknüpft, die die Praktiken der Produktion, der Vermarktung und des Konsums von Nahrungsmitteln durchdringen. Dies geschieht, indem sie ihre innere Vielfalt und ihre Widersprüche aufdeckt und die Aufmerksamkeit darauf lenkt. Ernährung verbindet das ländliche Gebiet mit der Stadt und dient als Vermittlerin für unterschiedliche Ansprüche. Die Demonstration *Wir haben es satt!* ist eine von Performativität geprägte politische Praxis.

Das Konzept der politisch-ökologischen Koalitionen konzentriert sich auf die Beziehungen und die Aushandlung von Forderungen, in denen die Teilnehmer*innen des Demonstrationszuges vertreten sind. Die Forderungen beziehen sich auf eine Agrar- und Ernährungswende, die eine soziale, ökologische, tiergerechte Landwirtschaft vertritt und somit

gesunde, ökologische und faire Ernährung für alle ermöglicht. Sie umfassen das Wohlergehen von Landwirt*innen, Tieren, Wasser- und Umweltschutz, die Gesundheit der Verbraucher*innen, das Vertrauen in die Institutionen, Demokratie und Transparenz in der Politik.

Gender-Theorien betonen die Beziehungen zwischen Differenz und Ungleichheit und werfen die Frage auf, wie man sich in der Differenz zusammenschließen kann, um Herrschaftsbeziehungen zu bekämpfen. Aufgrund der Geschichte der Unterdrückung haben sich Feminismen und multiple Koalitionen aus dem Glauben heraus entwickelt, dass es die politische Praxis ist, die verbindet: Es ist die Übereinkunft, dass man, um die Gesellschaft zu verändern, sich mit anderen bewegen, Allianzen mit anderen eingehen, sich selbst zusammen mit anderen verändern muss. Auch in der *Wir haben es satt!* Demonstration ist es die vereinende Praxis des Demonstrationszuges, aus der die Empfindung entsteht, dass nur in Koalition mit anderen den Ungerechtigkeiten, die in den Prozessen der Produktion, Kommerzialisierung und dem Verbrauch von Lebensmitteln festgestellt werden, begegnet werden kann. Die Kraft dieser Initiativen liegt nicht nur in der Sensibilität für Unterschiede, sondern auch in der Ablehnung von Forderungen nach Vereinfachung und Eindeutigkeit mit dem Argument, dass Vielfalt ihre Stärke ist. Allianzen werden um Ernährung herum aufgebaut, der großen Vermittlerin in dieser politisch-ökologischen Koalition. Dennoch sind einige Ausschlüsse in der Koalition *Meine Landwirtschaft* und der Demonstration *Wir haben es satt!* zu identifizieren. Es besteht keine Thematisierung und kritische Haltung gegenüber Arbeiter*innen in der industriellen Agrarwirtschaft, insbesondere Migrant*innen. Der größte demographische Anteil der Demonstration ist weiß und es fehlt eine Problematisierung des strukturellen Rassismus im Agrarsystem in Deutschland. Trotz der schon bestehenden Diversität finden Ausschlüsse weiterhin statt, sowohl in der Partizipation als auch in den formulierten Forderungen und priorisierten Themenschwerpunkten.

Vor diesem Hintergrund erscheint mir eine geschlechtertheoretisch orientierte Analyse der Beziehungen rund um die Ernährung vielversprechend, um diese verschiedenen Formen der Ungerechtigkeit zu identifizieren, die im Modell der industriellen Agrar- und Ernährungswirtschaft vorhanden sind. Anstatt jedoch in düstere Vorhersagen über die Zukunft der Landwirtschaft zu verfallen, bringt die Analyse von Prozessen der Ernährungspolitisierung durch das Konzept der politisch-ökologischen Koalitionen, wie hier anhand der Kampagne *Wir haben es satt!* durchgeführt, eine offenere und emanzipatorischere Perspektive.

Endnoten

- 1 Dieser Artikel ist Teil eines größeren Projekts über die *Wir haben es satt!*-Demonstration im Rahmen der BMBF-Nachwuchsgruppe Food for Justice: Power, Politics and Food Inequalities in a Bioeconomy. Ich würde mich gerne an dieser Stelle für den Austausch mit Madalena Meinecke, Carolin Küppers und Lea Zentgraf sowie für die hilfreichen Kommentaren von den beiden Herausgeberinnen dieser Sonderausgabe bedanken.
- 2 Butler (2003, S. 35 – 36) stellt fest, dass die Kategorieinheit immer auf der begrifflichen Ebene angesiedelt ist, da man den Inhalt der Kategorie »Frau« nicht mit einer vollständigen Definition »füllen« kann, die den vielfältigen und unendlichen Möglichkeiten, sich selbst zu identifizieren, entspricht. Stattdessen schlägt sie vor, die Unvollständigkeit dieser Kategorie als normatives Ideal zu akzeptieren, das nicht »vervollständigt« werden kann, indem man ihre verschiedenen Bedingungsfaktoren wie Klasse, Rasse und dergleichen hinzufügt, sondern sie als Raum für Sinnkonflikte offenlässt. In der politischen Praxis bedeutet dies, dass unterschiedlich positionierte Menschen mit unterschiedlichen Identitäten in einer entstehenden Koalition miteinander ins Gespräch kommen.

Literatur

- Anzaldúa, Gloria (1987): *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*. San Francisco.
- Arancibia, Florencia (2013): Challenging the Bioeconomy: The Dynamics of Collective Action in Argentina. In: *Technology in Society* 35/2, 79 – 92.
- Bissoli, Luiza Duarte (2013): Ativismo Judicial nas Lutas da Sociedade Civil contra os Transgênicos. In: *Primeiros Estudos* 4, 34 – 45.
- Borras Jr, Saturnino M. u.a. (2012): Land Grabbing in Latin America and the Caribbean. In: *The Journal of Peasant Studies* 39/3 – 4, 845 – 872.
- Butler, Judith (1990): *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*. New York.
- Dies. (2003): *Das Unbehagen der Geschlechter*. Frankfurt am Main.
- de Barros Freitas, Amaury (2011): *Aliança entre Movimentos Ambientalistas e de Consumidores: o caso da «Campanha por um Brasil Livre de Transgênicos»*. Dissertação de Mestrado. UFRRJ/CPDA. Rio de Janeiro.
- de L.T. Oliveira, Gustavo (2013): Land Regularization in Brazil and the Global Land Grab. In: *Development and Change* 44/2, 261 – 283.
- Douglas, Mary (1986): *Risk Acceptability According to the Social Sciences*. London.
- Dies. (2003): *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. New York.
- Escobar, Arturo (2001): Culture Sits in Places: Reflections on Globalism and Subaltern Strategies of Localization. In: *Political geography* 20/2, 139 – 174.
- Escobar, Arturo/Sonia Álvarez (1992): *The Making of Social Movements in Latin America: Identity, Strategy, and Democracy*. Boulder.
- Fowlkes, Diane. L. (1997): Moving from Feminist Identity Politics to Coalition Politics through a Feminist Materialist Standpoint of Intersubjectivity in Gloria Anzaldúa's *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*. *Hypatia* 12/2, 105 – 124.
- Fraser, Nancy (1995): From Redistribution to Recognition? Dilemmas of Justice in a ›Post-Socialist‹ Age. *New Left Review* 1/212, 68 – 93.
- Dies. (2010): *Scales of Justice: Reimagining Political Space in a Globalizing World*. New York.
- Friedmann, Harriet (2005): From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes. In: *New Directions in the Sociology of Global Development* 11, 227 – 264.
- Friedmann, Harriet/Philip McMichael (1989): Agriculture and the State System: The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present. In: *Sociologia Ruralis* 29/2, 93 – 117.
- Haraway, Donna (1991): *Simians, Cyborgs, and Women: The Reinvention of Nature*. New York.
- Dies. (2003): *The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness*. Chicago.
- Dies. (2005): *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. Durham.
- Dies. (2007): *When Species Meet*. Minneapolis.
- Dies. (2015): Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: Making Kin. In: *Environmental Humanities* 6/1, 159 – 165.
- Harcourt, Wendy/Arturo Escobar (2005): *Women and the Politics of Place*. Bloomfield.
- Heller, Chaia (2013): *Food, Farms, and Solidarity: French Farmers Challenge Industrial Agriculture and Genetically Modified Crops*. Durham.
- Hetland, Gabriel/Jeff Goodwin (2013): The Strange Disappearance of Capitalism from Social Movement Studies. In: Colin Barker (Hg.): *Marxism and Social Movements*. Leiden, 83 – 102.
- Holt Giménez, Eric/Annie Shattuck (2011): Food Crises, Food Regimes and Food Movements: Rumbblings of Reform or Tides of Transformation? In: *The Journal of Peasant Studies* 38/1, 109 – 144.
- Klandermans, Bert u.a. (1988): *From Structure to Action: Comparing Social Movement Research Across Cultures*. New York.
- Klandermans, Bert/Sidney Tarrow (1988): Mobilization into Social Movements: Synthesizing European and American Approaches. *International Social Movement Research* 1/1, 1 – 38.
- Lorde, Audre (2007): The Master's Tools will Never Dismantle the Master's House. In: Audre Lorde (Hg.): *Sister Outsider: Essays and Speeches*. Berkeley, 110 – 114.
- Lugones, María (1987): Playfulness, »World«-Traveling and Loving Perception. In: *Hypatia* 2/2, 3 – 19.
- Lugones, María/Elizabeth Spelman (1983): 'Have We Got a Theory for You!' Feminist Theory, Cultural Imperialism and the Demand for 'the Woman's Voice'. In: *Women's Studies International Forum* 6/6, 573 – 581.
- Magdoff, Fred u.a. (2000): *Hungry for Profit: The Agribusiness Threat to Farmers, Food, and the Environment*. New York.
- Magdoff, Fred/ Brian Tokar (2010): *Agriculture and Food in Crisis: Conflict, Resistance, and Renewal*. New York.
- McMichael, Philip (2009): A Food Regime Genealogy. In: *The Journal of Peasant Studies* 36/1, 139 – 169.

- Motta, Renata (2016): *Social Mobilization, Global Capitalism and Struggles over Food: A Comparative Study of Social Movements*. Abingdon and New York.
- Reagon, Bernice J. (2000): *Coalition politics: Turning the century*. In: Barbara Smith (Hg.): *Home Girls: A black Feminist Anthology*. New Brunswick, 242 – 253.
- Scoones, Ian (2008): *Mobilizing against GM Crops in India, South Africa and Brazil*. In: Saturnino M. Borras Jr u.a. (Hg.): *Transnational Agrarian Movements Confronting Globalization*. Chichester, 147 – 176.
- Shefner, Jon (2004): *Introduction: Current Trends in Latin American Social Movements*. *Mobilization* 9/3, 219 – 222.

Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1: Wir haben es satt 2012, Aufruf Bauernhöfe statt Agrarindustrie. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2012/>
- Abb. 2: Wir haben es satt 2013, Aufruf Wir wollen eine bäuerlich-nachhaltige Landwirtschaft und keine Agrarindustrie. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2013/>
- Abb. 3: Wir haben es satt 2014, Aufruf Wir haben Agrarindustrie satt! Gutes Essen. Gute Landwirtschaft. Für Alle. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2014/>
- Abb. 4: Wir haben es satt 2015, Aufruf Stoppt Tierfabriken, Gentechnik und TTIP – Für die Agrarwende. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2015/>
- Abb. 5: Wir haben es satt 2016, Aufruf Keine Zukunft ohne Bäuerinnen & Bauern. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2016/>
- Abb. 6: Wir haben es satt 2017, Aufruf Agrarkonzerne: Finger weg von unserem Essen. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2017/>
- Abb. 7: Wir haben es satt 2018, Aufruf Der Agrarindustrie die Stirn bieten. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2018/>
- Abb. 8: Wir haben es satt 2019, Aufruf Essen ist politisch. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2019/>
- Abb. 9: Wir haben es satt 2019, Aufruf Wir haben Agrarindustrie satt. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2019/>
- Abb. 10: Wir haben es satt 2020, Aufruf Essen ist politisch. <https://www.wir-haben-es-satt.de/informieren/rueckblick/demo-2020/>
- Abb. 11: Wir haben es satt 2020, Aufruf Trecker fahren ist politisch.

Von Burgern und Bürger*innen. Gastronomische Lokalitäten als Orte multiskalarer Überschneidung

Mila Brill

ABSTRACT: *Anhand einer ethnografischen Fallstudie von Burgerläden in einem peripheren Stadtteil Bonns werden zwei Aspekte esskultureller Praktiken verknüpft. Einerseits steht die besondere Bedeutung regionaler Bezüge für alltagskulturelle Esspraktiken im Fokus, andererseits die Repräsentation sozialstruktureller Diversität in einem lokalen Kontext, in dem unterschiedliche Mobilitätsradien aufeinandertreffen. Die zentrale Frage des Beitrags lautet, wie die Überschneidung von multiskalaren Ortsbezügen an konkreten Lokalitäten verarbeitet wird, und ob städtische Gastronomie damit für ihre Nutzer*innen eine orientierende Funktion erhalten kann. Die Fallstudie schließt an bestehende Forschung zu Gastronomie und ihren Ortsbezügen an, legt den Fokus dabei aber explizit auf Stadtteile außerhalb großstädtischer Zentren. Sie kommt zu dem Schluss, dass gastronomischen Lokalitäten eine einfache Zuordnung zu »ethnischen Ökonomien« nicht gerecht wird. Stattdessen lassen sich verschiedene mögliche Formate multiskalarer Orientierung in situativen Nutzungspraktiken von lokaler Gastronomie beobachten.*

SCHLAGWORTE: *Multiskalarität, emplacement, städtische Gastronomie, Esskulturen, Alltagspraktiken*

ZITIERVORSCHLAG: *Brill, M. (2022): Von Burgern und Bürger*innen. Gastronomische Lokalitäten als Orte multiskalarer Überschneidung. In: Berliner Blätter 86, 89–104.*

Und dann sagt [der Konsument] ja der ist ja besser als jeder Burger wo ich vorher hatte, und dann passt ihm eben halt der Burger, weil wir haben drei Brötchen, Vollkorn Brioche Sesambrotchen, da ist schon 'ne gute Auswahl wo wir haben, und wegen's Fleisch hundertachtzig Gramm Rindfleisch aus [der Region], nicht von irgendwoher tiefgefroren. Lokales Rind, jeden Tag frisch geliefert morgens dann auf'n Grill und das ist schon 'ne gute Sache, dann kann man auch 'nen Hamburger essen. Bei McDonald würd' ich auch keinen Hamburger essen, das ist klar, das sind aber zwei verschiedene Sachen, da kann man nicht vergleichen, das ist Fast Food, wir sind ein Restaurant. (Interview Hans vom 31.05.2019)¹

Hier geht es um ein in der Grundanlage denkbar einfaches Gericht – den Burger. Mein Interviewpartner, Leiter eines Burgerladens in Bonn, spricht aber gleich mehrere Ebe-

nen an, welche die lokale Variante des Burgers von der globalen Schablone distinguieren: Für das Brötchen gibt es Wahlmöglichkeiten mit deutschem, französischem und US-amerikanischem Anklang. Das Fleisch kommt aus der Region, wird frisch geliefert und mit der Hand verarbeitet. Und konsumieren lässt sich das Gericht in einer Restaurant-Atmosphäre, nicht als Fast Food für unterwegs. Als Beispiel für George Ritzers (2004) prominente These von der McDonaldisierung der Gesellschaft würde der zitierte Restaurantbetreiber also nicht gelten wollen. Ritzer beschreibt damit die weltweite Standardisierung von Konsumpraktiken unter anderem durch Effizienzsteigerung und ökonomische sowie kulturelle Kontrollierbarkeit. Hans betont hingegen den hohen Aufwand für die Burgerzubereitung und damit auch die höhere Qualität seines Restaurants im Vergleich zu effizienzfokussierten, global agierenden Ketten. Er bietet ein Beispiel dafür, dass die These von der globalen Standardisierung von Konsumpraktiken der Widerständigkeit lokaler Alltäglichkeiten nicht immer gerecht wird. Gleichzeitig wird deutlich, dass Bezüge auf näher oder weiter entfernte Regionen in kulturellen Deutungsprozessen allgemein, aber insbesondere beim Essen eine zentrale Rolle spielen.

Die besondere Bedeutung regionaler Bezüge für lokal verortbare, alltagskulturelle Esspraktiken bildet einen Ausgangspunkt für diesen Beitrag. Ein zweiter, eng damit verbundener Ausgangspunkt liegt in der Repräsentation von sozialstruktureller Diversität, die ebenfalls durch Esspraktiken geleistet werden kann. So sind die Gerichte in inhaber*innengeführten Burgerläden beispielsweise oft um ein Vielfaches teurer als ein einfacher Burger in einer Fast-Food-Kette und für weniger Personen zugänglich. Lokale Praktiken wie die Nutzung unterschiedlicher gastronomischer Betriebe durch verschiedene Personen und Gruppen können also nicht nur Verweise auf weit entfernte Orte enthalten, sondern ebenso auf Positionen, Situationen und Kategorisierungen und ihre Unterschiede und Abgrenzungen im direkten sozialräumlichen Umfeld.

Tarik führt ebenfalls einen Burgerladen, nur wenige Gehminuten entfernt von Hans' Restaurant. Genau wie dieser grenzt er sich im Interview explizit von McDonalds als Fast-Food-Kette ab. In direkter Konkurrenz stehen die beiden Betriebe jedoch nicht, da unterschiedliche Gruppen von Nutzer*innen angesprochen werden. Für Tarik stehen statt der zahlreichen Wahlmöglichkeiten regionalbezogener Bestandteile vor allem aktuelle Ernährungstrends im Vordergrund. Früher habe man zwischendurch und möglichst pragmatisch gegessen, heute würde hingegen mehr auf bewusste Ernährung geachtet. Mit religiösen und gesundheitlichen Speisebeschränkungen nennt er zwei entscheidende Regulierungsmechanismen von Esspraktiken:

Ich habe nie drauf geachtet, ich hab' auch bei McDonalds gegessen, aber man versucht halt kein Schweinefleisch zu essen. Aber ich denke heute achtet man so teilweise mehr. Wegen religiöse Gründe, und gesundes Essen, man versucht jetzt, man zahlt ein bisschen mehr und sagt, ja, ich will mich jetzt gesund ernähren, überall, ob Sie, ob ich, weil wie gesagt, diese Fast Food, ich weiß nicht, also für mich McDonalds hat nie geschmeckt. Man hat da nur gegessen, weil der Hunger da war, ne. (Interview Tarik vom 19.04.2019)

Sein Betrieb zeichnet sich vor allem dadurch aus (und unterscheidet ihn von McDonalds ebenso wie von Hans' Burgerladen), dass er die Kategorie »halal« für sich beansprucht und dies durch eine entsprechende Zertifizierung nach außen kommuniziert. Wörtlich aus dem Arabischen übersetzt heißt halal »erlaubt« oder »zulässig«. Bezeichnet werden damit ganz unterschiedliche Verhaltensweisen, um sie dem islamischen Recht nach einordnen

zu können. Da hier Esspraktiken im Burgerladen im Vordergrund stehen, möchte ich auf die unterschiedlichen Auslegungsdebatten rund um diesen Begriff nicht weiter eingehen. Für den gastronomischen Bereich heißt die Bezeichnung als halal zumeist, dass nur zertifiziertes Fleisch aus besonderer Schlachtung verarbeitet wird. Tarik selbst füllt den Begriff im Interview mit der Beschreibung seiner Marketingstrategie und der Bedeutung der Sicherung von Ernährungsqualität in Zeiten skandalträchtiger Umstände in großen Teilen der Fleischproduktion.

Lokale Alltagspraktiken und multiskalare Bezüge

Beide Fälle machen deutlich, dass die wachsende soziale, physische und virtuelle Mobilität von Konsument*innen nicht zwangsläufig den Schluss auf die Standardisierung ihrer Konsumpraktiken erlaubt. Sie lassen sich durchaus anhand unterschiedlicher, übergeordneter Qualitätsmerkmale wie »halal«, »regional«, »vegan«, »US-amerikanisch« oder »gesund« unterscheiden. Besonders für Praktiken in alltäglichen Bereichen gilt jedoch, dass trotz und innerhalb globaler Produktionsketten und Diskurse die »Kunst des Gebrauchs« (»the art of using«, De Certeau 1984, xv) eine kreative, letztlich lokale Praktik darstellt, die übergeordnete Deutungsrahmen je nach Situation anwendet, ausdehnt oder abändert.

Aus einer praxistheoretischen Perspektive bieten sich esskulturelle Praktiken an, um diese »sekundäre Produktion« (ebd., xiii) genauer unter die Lupe zu nehmen. De Certeau bezeichnet damit den Schritt von bestehenden Repräsentationen und den Deutungen, die sie vorgeben, hin zu ihrer performativen Anwendung. Er macht darauf aufmerksam, dass neben dem primären Herstellen eines Produkts und des Bildes davon (hier zum Beispiel: eines Gerichts) auch in der situativen Nutzung Prozesse sekundärer soziokultureller Produktion ablaufen. Alltagskulturelle Nutzungspraktiken rücken so in den Vordergrund. Esspraktiken können als exemplarischer Fall für die Verkettung von primärer Produktion und sekundärer Produktion über die Nutzung gelten. Alan Warde hält dafür das Konzept der *compound practices* bereit: Es beschreibt, dass Esspraktiken zwar vergleichsweise schwach reguliert, aber dennoch hochkomplex in ihrer Verkettung einzelner Praktiken sind:

Eating is formed from the articulation of different practices, including many in the long food-supply chain, the domestic and commercial preparation of meals, and the organization of occasions for the consumption of food. [...] Performances of eating are thus subject to, and also a complex corollary of, the intersecting injunctions of several relatively autonomous integrative practices. (Warde 2016, 86)

Durch diese Überschneidungen ergibt sich die Besonderheit des Essens, Verweise auf Einheiten von Personen, Praktiken und Orten zuzulassen. Ganz unauffällig lassen sich beim Essen eigene Zugehörigkeiten zeigen oder bei anderen deuten. Das kann nicht nur ökonomische Aspekte wie das Preisniveau eines Restaurants betreffen, sondern auch alltagskulturelle Zugehörigkeiten, die mit Ortsbezügen unterschiedlicher Größenordnungen in Beziehung stehen. Religiöse Speiseregeln fallen ebenso darunter wie ethnische, nationale oder regionale Zuschreibungen.

Hier zeigt sich eine besondere Eigenschaft des Essens außerhalb privater Räume: Öffentlich sichtbarem Essen wird schnell eine gewisse kulturelle Authentizität zugeschrieben. Erklärbar ist die besondere Rolle von Ortsbezügen für esskulturelle Praktiken mit der Ambivalenz von Natürlichkeit und Normierung beim Essen. Georg Simmel beschreibt

schon 1910 diese Gleichzeitigkeit von physischer Individualität und kulturell normierter Gemeinschaft: Essen ist einerseits eindeutig auf den eigenen Körper bezogen und damit sehr persönlich, physisch und lokal. Andererseits spielt das gemeinsame Essen gerade deshalb eine wichtige Rolle für Gruppenbildung und -abgrenzung (Simmel [1910] 2001). Denn genauso wie durch Essen Einheiten von Personen und Orten gebildet werden, können diese durch die Überschneidung verschiedener Praktiken und deren räumlicher und zeitlicher Verortung symbolstark von anderen Einheiten abgegrenzt werden oder sogar in Konflikt treten. Schon durch die leicht abweichende Nutzung von Essbesteck können kleine alltagspraktische Abweichungen sozial wirkmächtige Grenzen ziehen. Ebenso kann beispielsweise eine Restaurantbeschriftung für manche zugänglich, für andere wiederum ausschließend sein. Esskulturelle Praktiken gerade im öffentlichen Raum sind also Zeichen dafür, welche Gruppen, welche Ortsbezüge oder welche Regeln an diesem Ort repräsentiert sind, und welche über die Nutzungspraktiken des Publikums tatsächlich aktualisiert werden.

Die beiden Burgerläden von Tarik und Hans weisen darauf hin, dass lokale Esspraktiken ganz sicher nicht einfach globalen Schablonen folgen, wohl aber Ortsbezüge herstellen – zum US-amerikanischen Fast Food, zu der französischen Brioche oder zur benachbarten Metzgerei. Gleichzeitig verweisen sie auf Kategorien wie religiöse, ethnische oder nationalstaatliche Zugehörigkeit, die von den Ortsbezügen weder vollkommen unabhängig, noch damit gleichzusetzen sind. Das Verhältnis zwischen beiden hängt von lokalen Gegebenheiten und konkreten Situationen der Deutung ab. Solche Situationen finden sich (unter anderem) in der Gastronomie, wo sich außerhalb des eigenen Zuhauses potenziell hoch diverse esskulturelle Alltagspraktiken überschneiden. Und gerade in einem Kontext von hoher sozialstruktureller Diversität, wie sie im Umfeld der beiden Burgerläden gegeben ist, ist dieses Verhältnis von Relevanz, da es persönliche Alltagserfahrungen und Ortsbezüge miteinander verknüpft.

Besonders in Fällen, in denen die Diversität in einer lokalen Umgebung sich auch daraus ergibt, dass einzelne Personen oder Gruppen einen unterschiedlich ausgeprägten Mobilitätsradius erleben (zum Beispiel durch Migration, aber auch durch Alter, ökonomische Ressourcen, etc.), stellt sich die Frage danach, »wie Menschen sich unter den Bedingungen von (nicht nur eigener) Mobilität und Flexibilität ein Zuhause schaffen« (Binder 2010, 189). Beate Binder weist aus einer kulturanthropologischen Perspektive auf das Zusammenleben in transnationalisierten städtischen Räumen darauf hin,

dass sich auch unter Bedingungen von Mobilität und Flexibilität Ortsbezogenheit nicht auflöst, sondern vielmehr eine neue Qualität erhält. Auf die damit verbundenen Praktiken und Sinnbezüge soll also der Blick gerichtet und danach gefragt werden, unter welchen Bedingungen und auf welche Weise Menschen sich an und zwischen Orten einrichten und soziale wie emotionale Zugehörigkeit konstituieren. (ebd., 203)

Das Aufbauen von Ortsbezogenheit durch alltäglich Praktiken ist dabei nicht einfach ein Prozess, den die hochmobilisierten Menschen durchlaufen, die ihren Wohnort häufig wechseln – sondern gerade auch die, die ihn nicht wechseln. Mich interessiert nun, wie dieser Prozess abläuft und welche Rolle die Nutzung gastronomischer Lokalitäten inklusive ihrer impliziten oder expliziten Ortsbezüge dank der Authentizitätsvorstellungen in Bezug auf esskulturelle Praktiken spielt.

Ayşe Çağlar und Nina Glick Schiller bieten ein instruktives Konzept, um dieses Interesse konkreter zu formulieren: Mit dem Begriff der »Multiskalarität« beschreiben sie die hier bereits mehrfach angedeuteten lokalen Überschneidungen von globalen Einflüssen und Machtstrukturen sowie Praktiken mit sozialräumlichen Bezügen ganz unterschiedlicher Größenordnungen (Çağlar und Glick Schiller 2018). Das Herstellen von Ortsbezügen (*emplacement*) und damit auch von spezifischen Lokalitäten definieren Çağlar und Glick Schiller einerseits durch die Situierung einzelner Orte in multiskalaren Hierarchien und andererseits durch: «a person's effort, within the barriers and opportunities that contingencies of local place-making offer, to build a life within networks of local, national, supranational, and global interconnections.» (ebd., 20)

Genau diese Ebene der alltagskulturellen Begegnungen und Deutungen möchte ich im Folgenden näher betrachten. Einen Bereich solcher alltagskulturellen Möglichkeiten des *place-makings* eröffnet, so die zugrunde liegende These, Gastronomie inklusive ihrer Ortsbezüge. Die zentrale Frage dieses Beitrags lautet also, wie die Überschneidungen verschiedener Skalen an konkreten Lokalitäten verarbeitet werden, und ob städtische Gastronomie damit für ihre Nutzer*innen eine orientierende Funktion erhalten kann.

Der Vorteil einer multiskalaren Betrachtungsweise ist dabei, dass sie den auch in qualitativer empirischer Forschung häufig mitlaufenden methodischen Nationalismus dadurch vermeidet, dass sie die Komplexität des Zusammenspiels dieser verschiedenen Skalen anerkennt (ebd., 3ff.). Um die Fallstricke des methodischen Nationalismus nicht auf Ethnien im Stadtgefüge zu übertragen, betrachte ich also weder Hans' noch Tariks Betrieb als zugehörig zum Bereich des gastronomischen »ethnic business« (Haberfellner 2000) oder der kulinarischen »migrantischen Ökonomien« (Möhring 2014; 2012; Everts 2008), sondern zunächst einmal als Lokalitäten innerhalb multiskalarer Bezüge – unabhängig davon, dass der Burger als US-amerikanisch gilt und beide Gastronomen der Definition des Statistischen Bundesamtes² nach einen Migrationshintergrund haben.

Lokale Esskultur und deren globale Einflüsse werden in diesem Beitrag als Bereich von Alltagspraktiken untersucht, deren Deutung Ortsbezüge und damit verbundene Kategorisierungen schafft. Das gilt schon für den privaten Raum, in dem man bestimmte Gerichte und deren Herkunft möglicherweise einzelnen Köch*innen innerhalb des Freundeskreises zuschreibt. Komplexer wird der Eindruck, wenn Orte des städtischen Raumes in der direkten Umgebung, aber auch Erinnerungen aus der Vergangenheit und Vorstellungen von beispielsweise sehnsuchts- und angstbehafteten Orten hinzukommen. Dann stellt sich die Frage nach den Funktionsweisen lokaler Verarbeitung von Ortsbezügen über städtische Gastronomie in hochmobilisierten, hochdiversen Kontexten.

Multiskalarität außerhalb großstädtischer Zentren

Empirische Basis der nun folgenden Analyse ist ein peripherer Stadtteil von Bonn.³ Für das Anliegen dieses Beitrages machen ihn drei relevante Eigenschaften zu einem passenden Fall. Erstens finden sich im Stadtteil Anwohner*innen mit höchst diversen Mobilitätsradien und -erfahrungen. Die Spannweite reicht von Angestellten internationaler Firmen und hochmobilen Politiker*innen über Menschen, die sich im laufenden Asylverfahren befinden und damit trotz transnationalen Beziehungen kurzfristig kaum mobil sind, bis hin zu den Bewohner*innen verschiedener Altenpflegeheime, die oft auch in der Nähe aufgewachsen sind und vor allem aus ökonomischen Gründen langfristig wenig mobil waren und sind. Zweitens liegt der Stadtteil genau zwischen den Wohngegenden mit den höchsten und

niedrigsten Grundstückspreisen der Stadt, die sozialstrukturellen Unterschiede sind dementsprechend hoch. Drittens kann er als eine Art Sonderfall einer »disempowered city« (Çağlar und Glick Schiller 2018, 13) verstanden werden. Damit bezeichnen Çağlar und Glick Schiller Städte⁴ in Umgestaltungsprozessen, die nicht oder nicht vollständig durch die jeweiligen lokalen Ressourcen beeinflussbar sind. Dadurch erleben Anwohner*innen und kommunale Akteur*innen einen Bedeutungsverlust. Dieser muss jedoch als relativ verstanden werden – das *disempowerment* bezieht sich also auf einen Prozess und markiert einen lokalen Machtverlust im Vergleich zu einem früheren Zeitpunkt, statt auf einen synchronen Vergleich verschiedener Orte.

Das direkte Umfeld der beiden Bürgerläden besteht aus einer Fußgänger*innenzone, die bis zur kommunalen Neugliederung durch das »Bonn-Gesetz« (Gesetz zur kommunalen Neugliederung des Raumes Bonn, 1969) das Zentrum einer eigenständigen Stadt bildete. Die Fußgänger*innenzone wurde im Anschluss durch eine vor Ort stark umstrittene Flächensanierung radikal umgestaltet. Mit dem zweiten lokalhistorischen Einschnitt, dem Hauptstadtumzug von Bonn nach Berlin in den 1990er Jahren, verstärkte sich der Effekt des relativen Macht- und Bedeutungsverlustes gegenüber einem neuen politischen Zentrum noch. Noch immer sind die Eingemeindung, der Hauptstadtumzug und die daran anschließenden Prozesse der Stadtteilentwicklung ein zentrales Thema nicht nur in der Kommunalpolitik, sondern auch für viele der (vor allem älteren) Anwohner*innen. Auch die hohe Diversität in Mobilität und Sozialstruktur ist letztlich eine Folge dieser spezifischen Lokalgeschichte.

Der Stadtteil ist damit ein Beispiel dafür, dass nicht nur internationalisierte Zentren von Großstädten Orte multiskalärer Überschneidungen sind. Bonn ist mit über 300.000 Einwohner*innen keine Kleinstadt. Dennoch trifft man gerade im gastronomischen Bereich auf Orte, die auf die Zeit vor dem »Bonn-Gesetz« verweisen und die ursprünglichen Gemeinden erkennen lassen. Etwa ein Drittel der 51 Bonner Ortsteilnamen verdankt dieser Vergangenheit die Endung auf »-dorf«. Eine »global city« im Sinne Saskia Sassens (2001) ist Bonn also nicht, zumindest nicht überall, und schon gar nicht in der Nachbarschaft von Hans' und Tariks Bürgerläden. Der Kontext meiner empirischen Grundlage weicht dementsprechend stark von Innenstädten oder Stadtteilen ab, deren internationales »Multi-Kulti-Image« nach außen hin beworben und nach innen zumindest mehrheitlich akzeptiert ist. Die ethnografische Analyse der Fälle zweier Bonner Bürgerläden, die ich hiermit einführen möchte, kann also als erweiternder Kontrastfall für die Beschäftigung mit Berliner Falafelläden (Stock 2013) oder Wiener »immigrant grocery shops« (Parzer/Astleithner 2018; Parzer u.a. 2016) gelten, sollte aber vor allem nicht einfach im Rahmen großstädtischer Gentrifizierungsprozesse gedeutet werden. Unter Berücksichtigung der lokalhistorischen Tiefenschärfe, die auch Beate Binder fordert, zeigt sich der Fall dieser Fußgänger*innenzone als Erweiterung von bestehender Forschung zu Gastronomie und Ortsbezogenheit in Städten über Haupt- und Großstädte hinaus.

Methodisch orientiert an Adele Clarkes Situationsanalyse stützt sich meine Fallauswahl auf eine Kartographie relevanter Akteur*innen im Stadtteil (Clarke 2005). Clarke ergänzt das »klassische« Vorgehen der Grounded Theory in der Prägung von Anselm Strauss (1987) um die Sensibilität für die räumliche und diskursive Verortung des Forschungsgegenstandes sowie für die reflexive Situierung des*der Forscher*in selbst. In der Analyse meiner Interviews und meiner Beobachtungen diente mir die »Methode des ständigen Vergleichens« (Strübing 2014, 15) der Grounded Theory daraufhin als Grundlage für das interpretative Kodieren. Die beiden bereits eingeführten gastronomischen Betriebe wählte ich dement-

sprechend als größtmögliche Kontrastfälle innerhalb einer Kategorie – der des Burgerladens – und mit Blick auf ihre Beziehungen zu anderen Akteur*innen in der Umgebung aus.

Für die Kategorie des Burgerladens entschied ich mich, da dieses Format in Groß- und Kleinstädten und in deutlicher Abgrenzung von globalen Ketten immer häufiger wird. Diesen *Handmade*-Burgerläden ist gemeinsam, dass sie sich durch einzelne Besonderheiten auszuzeichnen versuchen, insbesondere wenn es sich um inhaber*innengeführte Einzelbetriebe handelt. Der Burger hat dabei, auch wenn er grob den USA zugeordnet wird, keine so deutliche regional-authentische Zuordnung wie ›rheinische Reibekuchen‹, ›indisch-pakistanische Samosas‹ oder ›arabische Falafel‹. Sidney Mintz' Betonung der Bedeutung von Regionalität für Esskultur und seiner damit verbundenen These von der Nicht-Existenz einer US-amerikanischen Nationalküche (Mintz 1996, 114ff.) lässt sich damit illustrieren: Der Burger kommt sicher nicht als Repräsentant einer elitären, nationalstaatlich begrenzten *cuisine* daher. Wohl aber transportiert er gerade als US-amerikanisches Gericht die vermeintlich westlichen Werte und scheint (da nicht regional verhaftet) neutraler – global eben, weltoffen, modern. Das zeigt sich auch an seiner Materialität: Der Burger ist in ein Patty gepresst, mit Grammangabe, standardisiertem Gewicht, und unendlichen Wahl- und Kombinationsmöglichkeiten, das allerdings gegen Aufpreis. Man könnte sagen, unter den Fast-Food-Gerichten genießt der Burger zumindest in Deutschland⁵ eine Art »white privilege« (McIntosh 1988): Ein Dönerladen wird viel eher als *ethnic business* wahrgenommen als ein Burgerladen, auch wenn Personal, Zutaten und Konsument*innen beider Geschäfte die gleiche Herkunft haben. Das ist problematisch und gleichzeitig ist der Burger durch seine nicht-ethnisierte Modularität damit ein aufschlussreicher Fall, wenn man sich für die ortsspezifischen Varianten des alltagskulturellen Umgangs mit Globalität interessiert, als Konsument*in ebenso wie für mich als Forscherin. Auffällig dabei ist, dass die lokalen Burgerläden in Bonn, aber auch in anderen deutschen Städten, eben nicht alle gleich aussehen und die Burger schon gar nicht gleich schmecken, auch wenn die ›globalen‹ Bezüge beispielsweise in der Restaurantgestaltung stets in Andeutungen erhalten bleiben. Die Besonderheiten, mit denen einzelne Gastronom*innen sich den Burger zu eigen machen, lassen Strategien erkennen, wie auf Globalität verwiesen werden kann, aber in einer lokalisierten Variante. Der Burger ist damit mehr als ein Teil von »acceptable adolescent behavior« (Mintz 1996, 113) oder »mass-produced food intended to be prepared or eaten quickly« (Gabaccia 2002, 175). Deshalb stelle ich im Folgenden an diesem Beispiel verschiedene Möglichkeiten des Aufbaus von Ortsbezogenheit über lokale esskulturelle Praktiken an multiskalaren Lokaltäten dar.

Der Burger Meister und die Burger Bros

Tariks Burgerladen möchte ich hier in Anlehnung an sein Marketingkonzept, um das es später noch gehen wird, »Burger Bros« nennen.⁶ Die Burger Bros sind eine kleine Kette mit drei Niederlassungen in verschiedenen Städten Nordrhein-Westfalens in deutsch-marokkanischem Familienbesitz. Auf die Frage nach der Standortwahl für den Bonner Laden antwortet Tarik:

Warum? Weil hier auch ganz viele Araber sind, die auch hier zu Besuch sind, [...] die wollen halt diese halal-Essen haben. Aber wir haben also vom Publikum...wir haben alle, wir haben fünfzig Prozent Deutsche, die also jetzt nicht so unbedingt halal-Es-

sen wollen, und fünfzig Prozent die wirklich auch halal essen. (Interview Tarik vom 19.04.2019)

Halal ist die Burgerzubereitung bei den Burger Bros insofern, als dass das Fleisch geschächtet, also nach der Schlachtung des Tieres vollständig ausgeblutet ist. Zudem gibt es in dem Restaurant kein Schweinefleisch und keinen Alkohol. Wen der Bacon auf der Speisekarte verwirrt: Dabei handelt es sich um Truthahnschinken. Abweichende Ansprüche oder Vorstellungen in der Auslegung der Konsument*innen nimmt Tarik nicht wahr:

Die Meisten kommen aus Saudi-Arabien, Katar, Emirate, Kurden, alles aus Asien. Was halal ist, das ist überall gleich. Das ist ja so Glauben, zum Beispiel die Juden auch, die essen ja auch...die müssen das auch gleich schlachten. (Interview Tarik vom 19.04.2019)

Die lokale Besonderheit dieses Burgerladens ist also über das Handarbeits-Label hinaus an erster Stelle die Zubereitung in Bezug auf den Begriff für islamische Speiseregeln. Das beinhaltet, dass das Fleisch lokal bei einer halal-Metzgerei im gleichen Stadtteil eingekauft wird. Nach außen sichtbar wird die halal-Konsequenz durch das Marketing-Konzept: Vor der Tür steht eine lebensgroße Kuh, »100% Beef« steht auf den Glasscheiben, die drei der vier Seiten des Ladens umschließen. Vage Anklänge an eine Art imaginierten ›Wild Western‹ Ursprungsort des Burgers zeigen sich darüber hinaus an Einrichtungsgegenständen wie einem lackierten Stahlfass, das als Tisch dient, grob behandelten Holzbänken, und Metalltablets, auf denen anstelle von Tellern der Burger serviert wird.



Abb. 1: Die Burger Bros haben ein vollständig einsehbares Ladenlokal, Passant*innen werden im Vorbeigehen begrüßt.

Im Laden werden immer mindestens zwei Sprachen, Arabisch und Deutsch, aber auch Englisch, Spanisch, Italienisch und Französisch gesprochen. Das Personal spricht je nach Zusammensetzung der Schicht ebenfalls drei bis sechs verschiedene Sprachen. Die Kundenschaft setzt sich aus Schüler*innen der umliegenden Schulen, Angestellten aus den Innenstadt-Büros in der Mittagspause, Passant*innen und Anwohner*innen zusammen. Obwohl

es auch einen Lieferservice gibt und manche Kund*innen nur einen Burger auf die Hand nehmen, liegt der Fokus bei den Burger Bros ganz klar auf der Stammkundschaft. Personal und Kundschaft kennen sich, jede*r wird geduzt und es wird sich über Neuigkeiten und das Essen ausgetauscht. Wenn jemand ein bestimmtes Lied hören möchte, verbindet der Inhaber das Handy des*der Kund*in mit den Bluetooth-Lautsprechern und alle hören mit. Die Schüler*innen bekommen Rabatt; für die Mittagstisch-Kundschaft überlegt sich das Personal neue Kombinationen. Wer sein Burgerfleisch ›medium‹ und wer es ›durch‹ mag, ist bekannt, und ist der Inhaber im Urlaub, erkundigen sich die Kund*innen beim Bestellen nach seinem Wohlbefinden. Das gilt sowohl für das deutschsprachige Ehepaar aus der Wohnsiedlung um die Ecke, als auch für die Familie aus den arabischen Emiraten, die jeden Sommer zur medizinischen Behandlung nach Deutschland kommt und über Whatsapp Bescheid gibt, wenn sie wieder in Bonn ist.

Laut Tarik ist den meisten Kund*innen klar, dass sie keine Fast-Food-Kette betreten, wenn sie in seinen Laden kommen. Dass auf den Burger deshalb länger gewartet werden muss, möchte er als Zeichen für Qualität verstanden wissen. In der Zwischenzeit können sich die Kund*innen miteinander oder mit dem Personal unterhalten:

Die Leute kommen her und die müssen auch halt diese Wartezeit in Kauf nehmen, und dann können die zu McDonalds gehen, dann haste deinen Burger in zwei Minuten [...] hier ist es ja zu hundert Prozent, da weiß ich was ich hier mache. Wenn's jemand mal eilig hat, dann sage ich, hundert Meter weiter auf die linke Seite, ist McDonalds, aber bei uns ist halt so. Wir haben auch hausgemachte Kartoffeln, wir beziehen die beim Bauern, also nicht hier Rewe oder Lebensmitteldiscounter, wir haben 'nen Bauer [auf dem Land]. (Interview Tarik vom 19.04.2019)



Abb. 2: Beim Burger Meister vermitteln Tischdekoration, Menügestaltung und Speisezubereitung den Eindruck von Professionalität.

Auch in der Einrichtung von Hans' Burgerladen findet man Verweise auf die USA, hier allerdings gezielt eingesetzt von der Marketingfirma, die den Betrieb in Bezug auf Website-, Speisekarten- und Raumgestaltung begleitet. Dazu zählen die schwarzen Tafeln an den Wänden des Gastraums, auf denen die Inhalte der Speisekarte in einer Schriftart noch

einmal abgedruckt sind, die an Handgeschriebenes erinnert; laut Hans eine Hommage an US-amerikanische *seafood-shops* und ihr tagesaktuelles Angebot. Die computergedruckte Handschrift ist eins von mehreren Merkmalen, die den Stil des Restaurants persönlich wirken lassen. Die Atmosphäre ist aber insgesamt betont professionell: Einem Großteil der Kellner*innen ist ihre Ausbildung in der Gastronomie anzumerken, die Wartezeiten sind kurz und die Speisekarte ist durchdacht. An persönlichen Ansprachen im direkten, freundlichen Ikea-Stil innerhalb der *corporate language* mangelt es nicht, auch ein Witz – das vegane Patty hätte keine Kuh besser hinbekommen – kommt hin und wieder vor.

Auf Flyern und in der Karte kann man lesen, dass der Betrieb in der Region bestens vernetzt ist – ich nenne ihn deshalb im Folgenden den »Burger Meister«⁷: Es gibt Kooperationen mit Karnevalsgesellschaften, Sportvereinen, Kultureinrichtungen und städtischen Institutionen. Auch die Zutaten stammen alle aus der Region. Daraus werden Burger mit klingenden Namen kreiert, die jeweils entweder die regionalen, vegetarischen oder veganen Zutaten des Burgers betonen.

Die Kundschaft besteht zu großen Teilen aus deutschsprachigen Eltern mit Kindern im Schulalter. Das entspricht den Zielen des Küchenchefs: Er möchte, dass von der Oma bis zum Enkelkind alle etwas auf seiner Karte finden, damit der Burgerladen zum familiären Ausflugsziel wird. Die Dekoration unterstützt das: Lampen aus Einmachgläsern, bunt geringelte Strohhalme und kleine Blumengestecke lassen an *do it yourself*-Videos denken, man kann Stilanregungen für das eigene Zuhause mitnehmen. Lange soll sich die Kundschaft allerdings nicht in dem Lokal aufhalten: Die lehnlosen Bänke und Stühle sind darauf ausgelegt, einen schnellen Wechsel von Kundschaft im Laden zu haben. Auf die Frage, wie die Nutzer*innen sich bei ihm fühlen sollen, erklärt Hans:

Abenteuerlich. Weil das kriegen sie nicht jeden Tag so 'nen frischen Burger mit frischen Saucen, frisches Fleisch, und es geht schnell, die kommen, gehen, das ist also nicht dass die Leute hier sitzen und sich lange unterhalten, [...] das ist eigentlich mehr so 'nen Durchlaufgeschäft, ist jetzt nicht so gemütlich, das wollten wir auch nicht, dass die stundenweise sitzen bleiben, einen Cappuccino hier, und nichts konsumieren. Weil im Winter ist es doch klein das ganze Ding hier, und wir wollten schon ein Turnover sagt man eben, darum haben wir keine komfortablen Stühle, dass sie nicht zu lang sitzen, ja das ist alles Marketing. (Interview Hans vom 31.05.2019)

Anders als bei den Burger Bros geschieht die Abgrenzung zum Fast Food hier nicht über das Tempo: Die Wartezeiten sind kurz, die Abwicklung geht schnell, Effizienz ist also doch erklärtes Ziel. Umso deutlicher treten die Regionalität der Zutaten und die Professionalität des Betriebs als Qualitätskriterien in den Vordergrund.

Beide Burgerläden nutzen regionale und konzeptionelle Besonderheiten, um ihr Publikum von der Nutzung ihrer Betriebe anstelle von globalen Ketten zu überzeugen. Doch was lässt sich an diesen beiden Lokalitäten nun konkret über Ortsbezüge durch multiskalare Verweise und diverse esskulturelle Alltagspraktiken lernen?

Räumliche Bezüge und sozialstrukturelle Diversität

Zur analytischen Einordnung der beiden beschriebenen Fälle gehe ich im Folgenden auf die zwei eingangs genannten Ausgangspunkte ein: Die lokale Repräsentation sozialstruktureller Diversität im direkten Umfeld im Zusammenspiel mit der Bedeutung regionaler

Bezüge innerhalb multiskalarer Netzwerke. Im Fokus stehen dabei einerseits die Praktiken direkter Interaktion im Lokal aus der Perspektive der Nutzer*innen. Sie bewegen sich zwischen den Polen von öffentlichen Begegnungen mit Personen, die man nicht oder nur in einer bestimmten Rolle kennt – oft zum Beispiel der*die Kellner*in –, und privaten Kontakten, wie Freund*innen oder Familienmitgliedern. Andererseits spielt die Mobilität von Personen, Wissen und Zutaten eine entscheidende Rolle, da diese die Praktiken rund um Einkauf, Zubereitung, Service und Konsum bestimmen. Der Radius der Mobilität kann sich auf ganz verschiedene Größen beziehen und bildet damit multiskalare Beziehungen ab. Untersucht wird hier vor allem, wie sich dies in der Art und Weise der Nutzung der Lokalitäten widerspiegelt.

Zunächst zu den Burger Bros: Sie bewegen sich in verschiedenen Bereichen in der Mitte zwischen den Polen öffentlicher und privater Begegnungen. Das Personal ist teils miteinander verwandt, man kennt die Kundschaft beim Vornamen, Freund*innen und Nachbar*innen treffen sich hier zum Essen. Die gleiche Behandlung, also das freundschaftliche duzen und die Beratung, wird aber auch unbekanntem Kund*innen zuteil, ob sie wollen oder nicht. Ruhig für sich an einem Ecktisch sitzen und professionell-distanziert bedient werden, geht bei den Bros nicht. Die Zutaten stammen aus Betrieben, die der Inhaber persönlich aufsucht. Seine »hausgemachten« Kartoffeln müssen nicht unbedingt aus dem Rheinland stammen (wie beim Burger Meister), wichtig ist, dass er den Bauern kennt – der persönliche Kontakt zählt mehr als das regionale Label. Die Preise werden flexibel an die Kundschaft angepasst, man bekommt auch mal etwas auf's Haus oder gibt großzügig Trinkgeld. Insgesamt zeigt sich: Geschlossene Privatheit findet man nicht, Öffentlichkeit im Sinne von anonymer Gleichberechtigung auch nicht. Die Art von sozialen Bindungen, die sich beim Essen dort ergeben, bewegen sich zwischen Privatheit und Öffentlichkeit.

Den räumlichen Bezugsrahmen der Burgerläden betreffend ergibt sich ebenfalls eine spezielle Mischung aus Bezügen zur direkten Nachbarschaft und zu weit entfernt liegenden Orten: Die Zutaten werden lokal von benachbarten Betrieben eingekauft, die Kundschaft besteht zum Großteil aus alltäglicher Stammkundschaft aus den umliegenden Wohnungen, Hotels und Büros. Bewertung, Werbung und Kontrolle, was die Qualität des Lokals und die halal-Konsequenz angeht, funktionieren vor allem über Mundpropaganda und *social media*. Tarik berichtet, dass es sofort in der Gegend bekannt werden würde, wenn er Fleisch von einer anderen Metzgerei beziehen würde. Seinen Angaben nach musste sein Vorgänger im gleichen Ladenlokal schließen, da das Vertrauen in seine halal-Konsequenz durch den intransparenten Einkauf nicht gegeben war. In der unübersichtlichen rechtlichen und religiösen Lage, bestimmt von Auslegungsdebatten und der Kritik am Schächten in Bezug auf den Tierschutz, sorgt diese Art von lokaler Kontrolle für Sicherheit in Bezug auf die eigenen Ernährungsregulierungen. Abzuschätzen, ob die Praktiken einer unbekannt- en, möglicherweise weiter entfernten Metzgerei den eigenen Vorstellungen entsprechen, und was auf dem Transportweg mit dem Fleisch passiert, ist nur anhand eines Zertifikats schwierig. Wer aber sein* ihr eigenes Fleisch bei der gleichen Metzgerei kauft wie der*die Gastronom*in, empfindet das möglicherweise als orientierend.

Die Burger Bros sorgen also für direkte, persönlich vermittelte Ortsbezüge in einem geografisch recht kleinen Gebiet, sie bauen Beziehungen zur lokalen Kundschaft und zur lokalen Produktion im gleichen Stadtteil auf. Zugleich legen sie Wert auf ihr breites Angebot, das mehrsprachige Personal und die internationalen Kund*innen, die zwar von weit her anreisen, aber dennoch teils engen Kontakt zum Personal haben. Auch über weite geografische Distanzen werden also persönliche Beziehungen aufgebaut und über digitalen Kontakt gefestigt. Tarik berichtet, er hätte schon die Gelegenheit gehabt, eine Familie aus

der Kundschaft in Saudi-Arabien zu besuchen. Umgekehrt können sich die oft mehrfach wiederkehrenden Reisenden darauf verlassen, dass Tarik sich ihre Namen merkt und auch damit Orientierung und einen Ansprechpartner in einer Umgebung bietet, die sonst weitgehend unbekannt ist.

Nun zum Burger Meister, der einen deutlichen Kontrastfall darstellt: Soziale Interaktionen laufen hier ganz anders ab. Wer mit seiner Familie in den Burgerladen kommt, kann sich mit Kindern und Großeltern in eine Sitzecke setzen, in der keine Störung von den Nachbar*innen zu erwarten ist, und beim Essen seine Bindungen zu der persönlichen Runde bearbeiten. Die Kontakte zum Personal sind höflich, distanziert, professionell, andere Gäste sind ebenfalls anwesend, aber man isst nebeneinander, nicht miteinander. Jede Person wird gleich behandelt, da das Restaurant barrierefrei für alle zugänglich gestaltet ist, und die Preise gelten ebenfalls für alle gleich. Freundschaftliche Beziehungen über den privaten Rahmen hinaus sind hier nicht zu erwarten, öffentliche Begegnungen hingegen schon. Was sich bei den Burger Bros also nicht deutlich trennen lässt, wird im Burger Meister klar verschiedenen Kategorien zugeordnet. Es gibt die professionellen, öffentlichen Kontakte, und die privaten, meist familiären. Auch auf der Ebene des räumlichen Bezugsrahmens zeigt sich der Unterschied zu den Burger Bros: Die Zutaten – Kartoffeln ebenso wie das Fleisch – stammen aus der Region, die auch als solche immer wieder im Marketing auftaucht. Es werden (professionelle) Kontakte zu Firmen sowie zu städtischen Institutionen gepflegt, und auch die Kundschaft stammt aus dem größeren Einzugsgebiet, manche Gäste kommen aus Köln und der Bonner Innenstadt, andere aus den umliegenden Gemeinden. Weder die direkten lokalen Bezüge, beispielsweise zur Metzgerei im gleichen Stadtteil, noch mögliche internationale Kontakte stehen hier im Vordergrund, stattdessen wird viel Wert auf das regionale, als rheinisch definierte Beziehungsnetzwerk gelegt.

Sowohl die Burger Bros als auch der Burger Meister sind Orte, an denen anhand eines weltweit bekannten Gerichts Multiskalarität vor Ort, also konkrete Beziehungen ganz unterschiedlicher Größenordnung, im Alltag zum Thema werden: Der ›globale‹ Burger wird hier domestiziert, man geht vor Ort mit ihm um und verleiht ihm Ortsspezifika. Die Burger Bros funktionieren als Schnittstelle von lokaler Bevölkerung und Infrastruktur im Stadtteil und international mobilen Gästen, sie kommunizieren Verlässlichkeit im Hinblick auf religiöse Ernährungsregeln, gerade dadurch, dass sie vor Ort fest integriert und damit auch kontrollierbar sind. Tourist*innen aus den arabischen Emiraten nehmen schon im Außensitzbereich wahr, dass hier Jugendliche essen, die Arabisch sprechen. Das Personal kann mögliche Fragen beantworten, sodass das Essen vergleichsweise sicher scheint an einem neuen, unbekanntem Ort. Dadurch, dass es sich aber gerade nicht um ein Restaurant mit einer spezifischen arabischen Regionalküche handelt, sondern um einen Burgerladen, spricht er ganz unterschiedliche Kund*innengruppen an: die Mittagskundschaft, die schnell etwas in der Pause essen will, das ältere Ehepaar, das auch einmal wieder Burger essen möchte, aber niemals zu McDonalds gehen würde, und die Schüler*innen, die sicher sein können, dass auch sechs Freund*innen sich setzen dürfen, wenn nur zwei etwas bestellen.

Der Burger Meister bietet eine andere Art von Beschäftigung mit Globalität. Er spricht eher Menschen an, die sich weder in einem sehr kleinen Radius noch in einem sehr großen bewegen (wie zum Beispiel Schüler*innen vs. Geschäftsreisende), sondern solche, deren Mobilität sich auf die Region erstreckt; konkret heißt das, das Rheinland. Damit wird das Essengehen in einem Stadtteil, in dem man selbst nicht wohnt, zum Ausflug, zum abenteuerlichen Familienevent, genau wie Hans es sich für seine Kundschaft wünscht. Man vergleicht Burgerläden in Köln, Düsseldorf und Bonn, wobei die global ähnliche Form des Gerichts den Vergleich vereinfacht, und das regionale Label die authentische Besonderheit verleiht.

Räumlich und sozial werden also bei den Burger Bros und beim Burger Meister auf unterschiedliche Weise Bezüge hergestellt: Erstere stellen die Variante eines halböffentlichen, freundschaftlichen Treffpunktes dar. In netter Atmosphäre tauscht sich das Personal mit den Essenden, ihrer Begleitung und der übrigen Kundschaft aus. Umgekehrt sichern die direkten, lokalen Kontakte für diejenigen, die darauf Wert legen, die Kontrolle darüber, dass die Gerichte wirklich halal sind. Diesen Rahmen nutzen lokale wie internationale Gäste, und alle sind hier irgendwie Freund*innen.

Auf die typische Kundschaft des Burger Meisters mag das beliebig wirken. Dort wird klar unterschieden zwischen denen, mit denen man zum Essen kommt, den privaten, persönlichen Kontakten, und den öffentlichen, distanzierten Beziehungen zu denen, denen man zwangsläufig im Restaurant begegnet. Das bietet Schutz und Intimität beim Essen, und gleichzeitig das Gefühl, Teil einer Gesellschaft zu sein, in der alle gleich sind und gleich behandelt werden. Während die Burger Bros Nachbarschaftstreffpunkt sind, ist der Burger Meister eher eine eventorientierte Variante zum heimischen Esstisch. Hier können private Bindungen über das gemeinsame Essen ausgebaut werden.

Der Burgerladen als Orientierungshilfe vor Ort – und zwischen den Skalen

Beide der beschriebenen Orte sind dadurch bestimmt, dass in ihrer Umgebung verschiedene Mobilitätsebenen aufeinandertreffen. Im Stadtteil sind hochmobile ebenso wie kaum bis gar nicht mobile Personen unterwegs, was sich aus der höchst diversen Mischung von Geschlechterrollen, Altersstruktur, Sprachen und Staatsbürgerschaften sowie sozioökonomischen Unterschieden ergibt. Beide Burgerläden erfüllen in diesem Kontext (über die direkten gastronomischen Zwecke hinaus, für die auch eine Kantine genügen würde) eine orientierende Rolle als Orte der Überschneidung multiskalarer Bezüge und damit als konkrete, verortbare Lokalitäten. Das geschieht dadurch, dass sie gerade nicht als ethnic business in Erscheinung treten, denn eine ethnisierte Zuordnung zu einer Art von »Nischenökonomie« würde die Komplexität einer multiskalaren Verortung innerhalb eines diversen Stadtteils bis zur Verfälschung vereinfachen.⁸

Beim Essen und durch direkte Interaktionen an diesen beiden Lokalitäten kann Ortsbezogenheit erarbeitet werden. Ähnlich wie auch in anderen alltagskulturellen Bereichen dürfte klar sein, dass eine ›heimische Esskultur‹ nicht einfach über den Geburtsort feststeht, sondern immer wieder neu erarbeitet werden muss, vor allem in mobilisierten Kontexten. Esskulturelle Praktiken außerhalb des eigenen Zuhauses sind ein Beispiel für hochkomplexe, diverse Alltagspraktiken, über die räumliche Beziehungen und deren Größenordnungen sichtbar werden. Essen kann damit das persönliche Zuhause-Gefühl an den städtischen Raum binden, und gleichzeitig auf nah und weiter entfernte Orte verweisen. Die beiden Burgerläden von Hans und Tarik stehen exemplarisch für zwei (von sicherlich viel mehr) möglichen Varianten, wie genau das geschehen kann. Bei den Burger Bros funktioniert das Aufbauen von Ortsbezogenheit, das *emplacement*, für die Nutzer*innen über das Herstellen eines halb-öffentlichen, halb-privaten Raumes zwischen lokalen und internationalen Bezügen. Beim Burger Meister steht die rheinländische Region im Fokus, und zwischen Privatheit und Öffentlichkeit wird klar unterschieden. Beide Varianten stellen Verbindungen her und festigen sie, wirken also sozial und räumlich integrierend.

Mobilität auf transnationaler Ebene erfordert, dass man sich auch lokal bewegen können muss, ganz konkret vor Ort, der dadurch eine besondere Bedeutung erhält. Für eine Person, die sich nicht oder nur selten in einem transnationalen Rahmen bewegt, spielt

dagegen der regionale Horizont eine größere Rolle, und die Region will mit erfahrenen Details ausgefüllt werden. Globalität bei Tarik heißt, dass die Kundschaft mehrsprachig mobil ist, weltoffen nicht unbedingt in theoretisch-normativer Hinsicht, wohl aber in der praktischen Alltagsgestaltung. Die Burger Bros sind damit eine Art lokal fest verankerter Netzwerkknoten einer transnationalen Community. Hans' Burgerladen ist eher Knotenpunkt eines regionalen Netzwerks, hier kann die Kundschaft sich heimisch fühlen, womit die Weltoffenheit weniger die Alltagspraxis, als die Wertvorstellungen betrifft.

In der räumlichen Umgebung der beiden Burgerläden sind diese beiden Typen gerade in ihrer Kombination wichtig, da der Stadtteil eine überdurchschnittlich heterogene Sozial- und damit auch Mobilitätsstruktur aufweist. Wenn auf engem Raum sehr mobile auf sehr immobile Menschen treffen, ist es naheliegend, dass die lokale Verarbeitung von multiskalaren Bezügen und der Definition von konkreten Lokalitäten darin zum Thema wird. Durch die Komplexität multiskalarer Beziehungen birgt das ein nicht zu unterschätzendes Konflikt- und Polarisierungspotenzial, wenn vorschnelle Vereinfachungen stattfinden. In dem hier untersuchten Stadtteil führt das zu erhitzten Diskussionen, und gleichzeitig auch zu Verarbeitungsmechanismen.

Anhand der beiden Burgerläden lassen sich zwei Varianten skizzieren, zwischen denen man wählen kann: Die globalisierungsfreundliche, die auch daher kommt, dass man eigentlich nicht besonders global lebt. Der Burger ist dann ein exotisches Gericht, ein Abenteuer, das außerhalb des üblichen Alltags über kommerzielle Professionalität erreichbar wird. Dann gibt es aber auch diejenigen, die transnationale Beziehungen alltagskulturell erfahren, durch Reisen, Migrationserfahrung oder einen internationalen Freund*innenkreis. Für sie sind die persönlich vernetzten, aber breit zugänglichen Lokalitäten wichtig, die Orientierung in Bezug auf individuelle (religiöse, gesundheitliche, ...) Anforderungen garantieren. Erreicht wird das dadurch, dass sie lokal überschaubar gut vernetzt sind – die ›Region‹, in diesem Fall das Rheinland, wäre für die Nachvollziehbarkeit der direkten Kontakte schon zu groß.

Abschließend möchte ich deutlich machen, dass ich durch die Auswahl dieser beiden Burgerläden versucht habe, zwei Typen des Umgangs mit multiskalaren Beziehungen vor Ort zu skizzieren. Andere Fälle können sich dazwischen bewegen, und genau diese Vielfalt im Angebot eines auf den ersten Blick einheitlichen, homogenisierenden Gerichts – des Burgers – ist für einen heterogenen Stadtteil wichtig. Besonders dadurch, dass das direkte Umfeld der Burgerläden *nicht* die Eigenschaften einer »global city« (Sassen 2001) aufweist und sich dort dennoch unterschiedlich mobile Menschen begegnen, müssen vor Ort und im Alltag Wege gefunden werden, mit Bezügen verschiedener Größenordnung umzugehen. Der Burger transportiert dadurch weniger den Bezug zu den USA und zu global standardisierten Ernährungspraktiken, sondern eher die Flexibilität im Umgang mit unterschiedlichen, individuellen (esskulturellen) Vorstellungen. So werden verschiedene Gruppen und ihre Nutzungspräferenzen in das gastronomische Angebot inkludiert – das einen wichtigen Bereich städtischer Öffentlichkeit darstellt. Gastronomische Lokalitäten können also als Orte multiskalarer Überschneidung, eher denn als »ethnische Ökonomien« betrachtet werden. In ihrer Bezugnahme auf Kategorien wie ›halal‹, ›vegan‹ oder ›regional‹ bieten sie Orientierung zwischen Ortsbeziehungen und sozialstrukturellen Größen, wobei der Deutungsakt – die »sekundäre Produktion« De Certeaus – letztlich bei den Nutzer*innen selbst liegt. Wie Burgerläden lokal genutzt werden, so ist deutlich geworden, hängt weniger am Bild des US-amerikanischen Fast Foods, als an direkten Interaktionen zwischen Inhaber*innen und Nutzer*innen sowie den vor Ort aufeinander treffenden Mobilitätsskalen.

Endnoten

- 1 Die Namen der Interviewpartner*innen, sowie Eigennamen von Betrieben wurden geändert. Ausgelassene oder maskierte Stellen in den Zitaten sind mit eckigen Klammern angezeigt, die Maskierung dient bei Orts- und Personennennungen ohne inhaltliche Relevanz zur Anonymisierung.
- 2 URL: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bevoelkerung/Migration-Integration/Glossar/migrationshintergrund.html>, abgerufen am 13.01.2021.
- 3 Die ethnografische Erhebung, die diesem Beitrag zugrunde liegt, wurde im Rahmen des durch das BMBF geförderten Forschungsprojektes »Urbane Esskulturen und integrative Praktiken« unter Leitung von Prof. Dr. Clemens Albrecht in Bonn durchgeführt. Erhebungszeitraum der hier genutzten Daten ist das Frühjahr 2019, wobei meine eigenen Interviews und Beobachtungen durch die der studentischen Hilfskräfte Baydaa Layla und Khaled Ali ergänzt wurden. Die Interviewtranskripte und Beobachtungsprotokolle wurden gleichberechtigt und in mehreren Durchgängen in der Software Atlas.ti kodiert und ausgewertet.
- 4 Ich nutze das Konzept der *disempowered city* hier unterhalb der Größenordnung »Stadt«. Der multi-skalare Ansatz bietet gerade den Vorteil, dass er sich nicht auf einzelne Skalen beschränkt – er ist damit meiner Einschätzung nach auch auf Einheiten anwendbar, die kleiner sind als ganze Städte, beispielsweise Stadtteile oder sogar einzelne gastronomische Orte darin.
- 5 In anderen Kontexten, beispielsweise den USA, hat der Burger eine andere Rolle, die deutlich stärker von ökonomischer und auch ethnisierter Distinktion bestimmt sein kann. Ich spreche hier also explizit von Burgerläden in deutschen Innenstädten.
- 6 s. Anm. 1
- 7 s. Anm. 1
- 8 Ich will damit nicht den Burger über andere mögliche Gerichte stellen, die schneller und unbedachter regional zugeordnet werden, sondern gerade die Unbedachtheit dieser Zuordnung betonen, wo sie zur Ethnisierung von Lokalitäten in der Fremdzuschreibung führt.
- 9 s. Anm. 1

Datengrundlage⁹

Interview Tarik vom 19.4.2019, Burger Bros, Bonn (Interviewerin: Mila Brill)
Beobachtungsprotokoll, 16. – 17.5.2019, Burger Meister, Bonn (Beobachterin: Mila Brill)
Interview Hans vom 31.5.2019, Burger Meister, Bonn (Interviewerin: Mila Brill)
Beobachtungsprotokoll, 2.8.2019, Burger Bros, Bonn (Beobachter*innen: Mila Brill, Baydaa Layla, Khaled Ali)

Literatur

- Binder, Beate (2010): Beheimatung statt Heimat. Translokale Perspektiven auf Räume der Zugehörigkeit. In: Manfred Seifert (Hg.): Zwischen Emotion und Kalkül. »Heimat« als Argument im Prozess der Moderne. Leipzig, 189 – 204.
- Çağlar, Ayşe/Nina Glick Schiller (2018): Migrants and City-Making. Dispossession, Displacement and Urban Regeneration. Durham/London.
- De Certeau, Michel (1984): The Practice of Everyday Life. Berkeley/Los Angeles.
- Clarke, Adele (2005): Situational Analysis. Grounded Theory After the Postmodern Turn. London.
- Everts, Jonathan (2008): Konsum und Multikulturalität im Stadtteil. Eine sozialgeografische Analyse migrantengeführter Lebensmittelgeschäfte. Bielefeld.
- Gabaccia, Donna (2002): As American as Budweiser and Pickles? Nation-Building in American Food Industries. In: Belasco, Warren/Scranton, Philip (Hg.): Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies. New York, 175 – 193.
- Haberfellner, Regina (2000): »Ethnic Business«. Integration vs. Segregation. Wien.
- McIntosh, Peggy (1988): White privilege and male privilege: A personal account of coming to see correspondences through work in women's studies. Working paper No. 189. Wellesley, Massachusetts.
- Mintz, Sidney (1996): Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past. Boston.

- Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München.
- Dies. (2014): *Food for Thought: Rethinking the History of Migration to West Germany Through the Migrant Restaurant Business*. In: *Journal of Contemporary History* 49/1, 209 – 227.
- Parzer, Michael/Franz Astleithner (2018): *More than just shopping: Ethnic majority consumers and cosmopolitanism in immigrant grocery shops*. In: *Journal of Ethnic and Migration Studies* 44/7, 1117 – 1135.
- Parzer, Michael u.a. (2016): *Deliciously Exotic? Immigrant Grocery Shops and Their Non-Migrant Clientele*. In: *International Review of Social Research* 6/1, 26 – 34.
- Ritzer, George (2004): *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks.
- Sassen, Saskia (2001) *The global city: New York, London, Tokyo*. Princeton.
- Simmel, Georg ([1910] 2001): *Soziologie der Mahlzeit*. In: Otthein Rammsted (Hg.): *Georg Simmel Gesamtausgabe*, 12/1. Berlin, 140 – 147.
- Stock, Miriam (2013): *Der Geschmack der Gentrifizierung. Arabische Imbisse in Berlin*. Bielefeld.
- Strauss, Anselm (1987): *Qualitative Analysis for Social Scientists*. Cambridge.
- Strübing, Jörg (2014): *Grounded Theory. Zur sozialtheoretischen und epistemologischen Fundierung eines pragmatistischen Forschungsstils*. Wiesbaden.
- Warde, Alan (2016): *The Practice of Eating*. Cambridge.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Digitalfotografie: Mila Brill 2018

Abb. 2: Digitalfotografie: Mila Brill 2019

Berlin's Japanese foodscapes during the COVID-19 crisis: Restaurateurs' experiences and practices during the spring 2020 shutdown

Cornelia Reiher

ABSTRACT: *The spring 2020 restaurant shutdown after the outbreak of COVID-19 in Berlin hit Japanese restaurateurs at the height of the popularity of Japanese cuisine in Germany. This paper explores how Japanese restaurateurs in Berlin experienced this shutdown from March to May 2020. Based on fieldwork in Berlin, it asks whether and how they continued selling food during the shutdown, compares their experiences and points out similarities and differences that are based on the type of eateries, the restaurateurs' personal migration histories and the degree of their local embeddedness in Berlin. I pay particular attention to strategies of selling and marketing food during the restaurant shutdown via takeout and delivery services and discuss the material culture of protecting customers and staff from COVID-19 during and after the lockdown against the backdrop of Japanese restaurateurs' perceptions of health risks. The paper focusses on ethnic Japanese restaurateurs because most of their restaurants are small, independent establishments, and the majority was closed during the shutdown. Although all research participants belong to the same ethnic community, their experiences during and after the shutdown were quite diverse. I argue that their experiences and strategies were influenced by economic factors related to the type of restaurant they run rather than by their ethnicity.*

KEYWORDS: *Japanese food, Berlin, COVID-19, restaurateurs, Japanese restaurants*

HOW TO CITE: *Reiher, C. (2022): Berlin's Japanese foodscapes during the COVID-19 crisis: Restaurateurs' experiences and practices during the spring 2020 shutdown. In: Berliner Blätter 86, 105–122.*

Introduction

On May 15, 2020, I visited a Japanese restaurant in Berlin's Charlottenburg district. It was the first day of business after a two-month shutdown had been imposed on all restaurants in the city to prevent the spread of the COVID-19 virus. That evening, the restaurant was only half-full but, as the Japanese owner told me, this was due to the new seating arrangements. To keep the required distance of 1.5 m between guests, only every other table could be used, and guests had to wait outside the restaurant to be seated. Nevertheless, the atmosphere was cheerful. Some guests were regular customers who expressed pleasure about being able to eat there again after the restaurant had been closed for so long. Half of the guests were Japanese families enjoying the specialties and, as one Japanese wife told

me, they were happy to be able to eat out again instead of cooking for the whole family every day.

But as the owner's wife, who also works in the restaurant, pointed out, things had changed since the onset of the pandemic. Changes not only included the physical distancing measures, but also mask wearing for employees, sanitizing tables and menus after each use and, of course, uncertainty about future restaurant shutdowns and the economic risks they would entail for the small family business. But despite all these uncertainties, the owners were rather optimistic about the future – as long as there were no further shutdowns.

This rather hopeful account from May 15 seems like a nostalgic memory as I write this paper in October 2020, with the numbers of COVID-19 infections at unprecedented highs in Germany and particularly in Berlin. It looks like the second shutdown for restaurants will come soon, and restaurateurs are again worried about how their businesses and Japanese gastronomy in Berlin in general will be affected. The COVID-19 crisis hit Japanese restaurants in Berlin at the height of the popularity of Japanese cuisine in Germany's capital and amidst a global Japanese food boom. In 2019, more than 1.5 million Japanese restaurants existed outside of Japan, of which more than 12,000 were in Europe (MAFF 2019). Numbers of Japanese restaurants abroad were growing in most parts of the world and in Germany, particularly in Berlin, as well. While there were only 30 Japanese restaurants in Berlin in 1996 (Becker 1996, 81), there were over 230 in September 2020 (TripAdvisor 2020). This is by far the largest number of Japanese restaurants in any German city. Although Japanese cuisine has enjoyed great popularity in Germany's capital for the past two decades, the outbreak of COVID-19 and the accompanying measures that were taken to prevent its further spread severely affected Japanese restaurateurs and food entrepreneurs.

The COVID-19 pandemic has fundamentally changed practices of eating out around the world. While measures against its spread hit the hotel and restaurant industries hard everywhere (see for example Farrer 2020; Wadhwa 2020), Berlin is the German city with the highest rate of COVID-19-related unemployment. The majority of those facing unemployment are immigrants (Gegg et al. 2020). This situation has had serious implications on immigrant restaurateurs' and restaurant employees' livelihoods, health and personal lives. According to a recent survey by Germany's Hotel and Restaurant Business Association (DEHOGA), enterprises suffered sales losses of more than 50% between March and August 2020. Many restaurateurs fear for their businesses. The situation is particularly difficult for the more than 2.4 million employees in hotels and restaurants in Germany (DEHOGA 2020). 93.4% of all employees were forced into reduced working hours (*Kurzarbeit*) when restaurants and hotels had to close during the COVID-19 lockdown. As of October 2020, government support schemes for supplementing wages during reduced working hours (*Kurzarbeitergeld*) have been extended to December 2020, but with rising COVID-19 infections, the future of this support and the development of employment in the industry remain uncertain.

In this paper, I analyze how Japanese restaurateurs in Berlin experienced the shutdown from March 22 to May 15, 2020, and the reopening, and I identify patterns and structures within and across their accounts. I ask whether and how they continued selling food during the shutdown. My focus here is on Japanese restaurateurs, although most food entrepreneurs and food workers in Berlin's Japanese foodscapes are non-Japanese and most often Vietnamese. I made this choice because most restaurants owned by Japanese people are small, independent businesses, and most were closed during the shutdown, which was not the case for Vietnamese-owned Japanese restaurants. Thus, my research was inspired by the puzzle of why ethnic Japanese restaurateurs tended to fully close their restaurants more often than Vietnamese food entrepreneurs instead of switching to takeout or delivery op-

tions. Although all research participants are Japanese and could be thought of as belonging to the same national community, their experiences during and after the shutdown were quite diverse. Therefore, I argue that their experiences and strategies were influenced by economic factors related to the type of restaurant they run rather than by their ethnicity.

This paper is based on field notes from participant observation I conducted in and outside of restaurants from April to September 2020 by myself and together with students from the Freie Universität Berlin's Japanese Studies MA program.¹ Research on Japanese foodscapes in Berlin is part of a methods course that I have been teaching since 2015 (Reiher 2018). We conducted more than 30 qualitative interviews with Japanese restaurateurs and food entrepreneurs who have been creating and selling Japanese food in Berlin during the past five years. Ten interviews focusing on experiences with the COVID-19 pandemic were conducted in May and June 2020 with Japanese restaurateurs, some of whom we had interviewed before. Three interviews were conducted together with students online, and I conducted the other seven in the restaurants of my respective interview partners.² All interviews were conducted in Japanese; seven were formal, in-depth interviews that were recorded and transcribed, while three were longer, informal conversations that took place during restaurant visits. In order to contextualize these rather limited data in the larger dynamics of Berlin's Japanese foodscapes, I also analyzed all available websites and social media accounts of Japanese restaurants in Berlin, as well as local government and media coverage of COVID-19 developments and regulations in the capital.

After introducing Berlin's Japanese foodscapes and the Japanese immigrants who make and sell Japanese food in Berlin, based on ongoing fieldwork that began in 2015, I will provide an overview of the development of COVID-19 regulations in Berlin with a focus on the restaurant industry. I will then present empirical findings from fieldwork on Berlin's Japanese foodscapes during the COVID-19 crisis. First, I will compare Japanese restaurateurs' experiences and point out similarities and differences that are often based on the different types of eateries, restaurateurs' personal migration histories and the degree of their local embeddedness in Berlin. Secondly, I will explore strategies of selling and marketing food during the restaurant shutdown via takeout and delivery services and inquire why some restaurateurs refrained from using these strategies. Thirdly, I will pay particular attention to the material aspects of protecting customers and staff from COVID-19 during and after the lockdown and discuss this material culture against the backdrop of Japanese restaurateurs' perceptions of health risks posed by COVID-19.

Berlin's Japanese foodscapes

In 2018, roughly 4000 Japanese immigrants and second-generation Japanese-Germans lived in Berlin (Gaimushō 2019).³ Japanese immigrants to Berlin are very different from the Japanese expats and their families in Düsseldorf, where Japanese companies settled in the 1950s (Kottmann 2020; Tagsold 2011). Not only is the group of Japanese immigrants in Berlin only half the size of the Japanese community in Düsseldorf, but they are also more diverse in terms of professions, age, gender and duration of residence in Berlin. They include many artists, students, musicians and Japanese spouses of German and other nationals living in Berlin. Gerster and Morokhova (2020, 158) found that, like many other lifestyle immigrants who left Japan to live abroad (Ono 2015), many chose a life in Berlin because they were not happy in Japan's society.

The same is true for the more than thirty Japanese food workers and entrepreneurs whom we interviewed in Berlin during the past five years. Most were dissatisfied with life in Japan, in terms of both their private lives and their careers. One Japanese confectioner, for example, was unhappy with her male-dominated workplace and left for Europe; another female food entrepreneur despised her hometown and the people's conservative attitude, while many male restaurateurs we interviewed in Berlin left Japan because of the stressful and exhausting work environment. These findings among Japanese immigrants in Berlin correspond with scholarship on outbound migration of Japanese nationals, who, according to this research (Kelsky 2001; Ono 2015; Sugimoto 1993) often go abroad because of work-life imbalance or a shortage of full-time employment, or because they do not fit into the Japanese education system or local society. Sugimoto (1993, 77) calls them »socio-cultural refugees« who try to escape Japanese society to live in places »where they are freer from obligations and pressures than they were in Japan.«⁴ Japanese immigrants in Berlin in general and particularly younger ones like the open social environment, urban anonymity, freedom from judgement for who they are and the many opportunities to experience alternative lifestyles that the city offers.

Unlike in Japanese expat communities, as for example in Düsseldorf (Tagsold 2011; Kottmann 2020), it is not surprising that Japanese nationals who leave Japan because they are unhappy in their home country do not seek to connect with other Japanese people in their newly adopted country. This is also the case in Berlin, where most of our interviewees emphasize that they do not belong to any kind of Japanese community. While some argue that such a community does not exist due to the diversity of the Japanese immigrants (see for example the interview with Daisuke,⁵ July 10, 2017), others stress that this fragmentation leads to several smaller communities based on profession, like groups for artists, musicians or those of a certain age (interview with Michihiko, May 27, 2020). Members of these small communities regularly gather at specific events like the Ankokai for the gay community (Gerster/Morokhova 2020), but they do not seem to have much in common with other groups and hardly ever meet, according to our research participants (interview Michihiko, 2020). Other individuals strictly refuse to connect with other Japanese people (interview with Mihoko, May 25, 2020). Particularly in Berlin's Japanese foodscape, professional networks of restaurateurs and food workers are rather loose and depend on whether a restaurant is part of a chain of restaurants or an independent eatery.

Only a few Japanese immigrants came to Berlin with the goal of opening a restaurant or working in one, but many ended up working in Japanese eateries for some time in order to make a living, and some founded their own. While the vast majority of employees and customers in Japanese restaurants in Düsseldorf are themselves Japanese (Kottmann 2020), most Japanese restaurants in Berlin are owned by people of non-Japanese descent, especially Vietnamese immigrants and German citizens of Vietnamese descent.⁶ There are, however, a few Japanese restaurants in Berlin with only Japanese ownership and staff. And unlike in Düsseldorf, where most Japanese restaurants are located close to Düsseldorf's main station in a neighborhood called Little Tokyo, Japanese restaurants in Berlin are spread all over the city. Although there is no »Asiatown« or Little Tokyo in Berlin (Yu Dembski 2007; Schmiz 2017), there exists a small cluster of 15 Japanese restaurants around Kantstraße in Charlottenburg. This area is famous today not only for its Asian shops and restaurants, but also as the place where the first two Japanese restaurants in Germany opened before World War II (Möhring 2018, 36).

Japanese food has been very popular in Berlin for the last two decades despite growing competition from other Asian cuisines, particularly from Korean and Vietnamese food

(Byun/Reiher 2015). Gourmet journals feature special issues on Japanese cuisine, and new culinary events related to Japan now pop up consistently.⁷ Although the first Japanese restaurants in Berlin mainly served *teppanyaki* and the first Japanese food boom in Berlin in the late 1990s revolved around sushi, Berlin's foodscapes today are characterized by an ever-increasing variety of dishes such as *okonomiyaki*, *gyōza*, noodle soups and *takoyaki*⁸ that were unknown to German consumers until recently. Additionally, Japanese desserts, sweets and beverages have gained popularity. This ongoing diversification in Berlin's Japanese foodscapes is taking place in other places outside of Japan as well and is part of the larger trend toward the globalization of Japanese food and cuisines (Cwiertka 2005; Cwiertka/Walraven 2013, Farrer et al. 2019).

There is no typical, local style of Japanese restaurant in Berlin; they are all different and unique with regard to ownership, offerings, customers and history. In the 1970s, there were only few Japanese restaurants in Berlin, of which only a small number still exist today. In the mid-1990s, sushi captured the foodscapes of German cities (Keßler 2012), with *kaiten-zushi*⁹ being particularly popular. Sachiko Sushi in Berlin, founded in 1995, claims to be the oldest *kaiten-zushi* bar in Germany (Mladenova 2013, 286). Sushi bars were not only run by Japanese people but also by other Asians, especially those with Chinese or Vietnamese backgrounds (Möhring 2018, 45). During the last decade, Japanese noodle soup restaurants that specialize in *rāmen* and *udon* opened in German cities. Japanese food is usually more expensive than other ethnic cuisines and has a reputation of being of high quality. This situation has changed with the emergence of the new noodle chains, however, and Japanese cuisine is now whatever customers imagine it to be, rather than being based on ethnicity and authenticity (Trenk 2015, 141, 142). Changing demands among Berlin's hip and health-conscious consumers for vegan, vegetarian, gluten-free and organic food in particular have inspired (and sometimes forced) Japanese food entrepreneurs and other actors selling and making Japanese cuisine in Berlin to adjust dishes and ingredients of »traditional« cuisine and to invent new fusion dishes (Reiher 2016 – 2020).

In a nutshell, although there are comparatively few Japanese immigrants in Berlin, the city features the most Japanese restaurants in Germany, which offer an ever-diversifying range of dishes and culinary creations. Japanese food experienced several booms, including the sushi boom of the late 1990s, a more general Japanese food boom that began around 2015 and – with the ongoing differentiation of Japanese cuisine – several booms that started just recently and sometimes simultaneously. They include a *matcha* (green tea powder) boom, a *rāmen* (noodle soup) boom and, most recently, an *izakaya* (Japanese snack bar) boom (Farrer/Wang 2020). While many restaurants are owned by non-Japanese people, in the following sections I will focus on how Japanese food entrepreneurs and food workers in Berlin's Japanese foodscape experienced the COVID-19 crisis and the lockdown from March to May 2020.

Timeline of the COVID-19 crisis and regulations for restaurants in Berlin

From March 22 to May 15, all restaurants in Berlin remained closed for indoor dining. With COVID-19 cases rising in Berlin in early March 2020, Berlin's federal state government instated several measures in quick succession.¹⁰ First, it decided to prohibit events with more than 1,000 participants, to close public offices and libraries and later to cancel events, including the Hanami (cherry blossom) festivals in Berlin's parks and botanical gardens. From March 16, all schools closed down. Many shops, bars, theaters and other public ven-

ues closed in mid-March as well. From March 16, restaurant opening hours were restricted from 6am to 6pm. Bars and pubs had to close completely. Beginning March 22, when more than 500 COVID-19 cases were reported, restaurants had to stop indoor dining and could only remain open for takeout and delivery to protect staff and customers alike. Whenever possible, people worked from home beginning in mid-March. Only businesses like supermarkets, banks and pharmacies that supplied consumers with everyday necessities remained open. During this time of contact restrictions and lockdown of public life, people began stockpiling staples like toilet paper, pasta and flour, resulting in empty shelves in food stores. At the end of March, it was difficult to buy certain food items, and people lining up in front of bakeries and grocery stores became a normal sight.

From March 25, entrepreneurs and restaurateurs could apply for emergency financial support (*Soforthilfe*) from Berlin's local government. Until April 9, Berlin's government had paid EUR 1.6 billion to entrepreneurs through this scheme. Self-employed persons and small restaurants received EUR 5,000 each from Berlin's local government. In addition, Germany's federal government paid out EUR 9,000 to enterprises with up to five employees and EUR 15,000 to enterprises with up to ten employees. During the summer, several loans with low interest rates and support schemes to pay rent for restaurants were initiated by the federal government and individual state governments. In addition to support for restaurant owners, food and other entrepreneurs could apply for support for their employees hit by reduced working hours. Because many restaurants had to lay off part-time and other employees, Germany's short-time work allowance scheme (*Kurzarbeitsgeld*) prevented people from getting fired. During the first three months, employees received 60%¹¹ of their net income, 70% during the fourth to seventh months and 80% from the seventh month of reduced work hours. This strategy helped many employees in restaurants whose salary and working conditions were precarious even under »normal« circumstances. Precariousness is also an issue for food workers in Germany's Japanese food sector, where (particularly female) employees have to take on several jobs to make a living (Kottmann 2020, 181).

In late April, shops of a certain size were allowed to re-open in Berlin, and from April 29, customers were and (still are) obliged to wear face masks in shops and stores. From May 15, restaurants finally reopened. Although some restaurants opened right away, others continued offering only takeout services in order to protect their staff and customers' health. Many restaurateurs used the shutdown to renovate their eateries. From May 15, customers were crowding on restaurant terraces and enjoying the »new« freedom to dine at tables on the sidewalks outside of the restaurants and cafés. Many restaurateurs warmly welcomed customers back with personal conversations, posters and, in some cases, presents. Restaurateurs, however, were obliged to ensure a minimum distance of 1.5m between seats, and staff had to wear facemasks when serving customers. In addition, restaurants had to provide sanitizer spray, regularly clean tables and menus, and many restaurants removed condiments and other equipment from tables that had formerly been available to diners.

After the reopening of restaurants in May, it was mandatory to document guests' contact information and, Berlin's government set a fine in September 2020 for restaurateurs who failed to collect patrons' contact information. Although some customers complained that restaurant visits were not fun anymore, the number of happy people sitting in front of cafés and restaurants all summer left me with a different impression.

I am writing this paper in October 2020 when, after a summer of low infection rates and enjoying a life that was almost back to normal, the rates of COVID-19 infection are not only on the rise again, but actually have exceeded those from April. Measures to prevent the spread of the virus have been tightened accordingly. Restaurants now must close by 11 pm

at the latest and Berlin, like many other German cities, has become a »risk area,« meaning that residents are not allowed to travel freely due to the particularly high rate of local infections. While this paper can only focus on the experiences of the past seven months, the tragedies and uncertainties related to the pandemic continue and will be the object of future investigations.

Experiences: Japanese restaurateurs during the COVID-19 crisis

Although restaurants in Berlin were closed for indoor dining between March 22 and May 15, 2020, not all restaurants were completely closed. When I walked through Berlin's Charlottenburg district on May 8, for example, most Japanese establishments and particularly the sushi restaurants were open for takeout. It was a sunny afternoon, and people walked around in small groups and lined up in front of restaurants, guided by marks taped on the floor to ensure the minimum distance of 1.5m, to pick up food they had ordered via phone or online. Of the 15 Japanese restaurants in the neighborhood I visited that day, only four were really closed, all owned by Japanese restaurateurs. On the other hand, many sushi restaurants – all owned by Vietnamese restaurateurs – were open for takeout and/or delivery services for limited hours, mainly because takeout had already been part of their business model before the COVID-19 lockdown. Some shuttered Japanese restaurants had left notes on their windows telling customers in German, English and Japanese that they had closed their restaurants for an undefined period and expressing hope that their customers would stay healthy. Restaurateurs often shared these messages online via their websites or social media accounts, too. However, there were also restaurants that were closed without any message, on- or offline.

This account of the situation during the shutdown shows that restaurateurs making and selling Japanese food in Berlin had different ways of handling the time when indoor dining in restaurants was prohibited. While some completely closed their restaurants, others remained open for a few hours a day to cater to customers who came for takeout food or to prepare food for delivery. Accordingly, depending on their individual situation, Japanese restaurateurs experienced the shutdown differently. But what all the restaurateurs we interviewed have in common is that their narration of the COVID-19 crisis was organized according to the time before, during and after the restaurant shutdown. The following account of their experiences is organized accordingly.

The Japanese restaurant owners we interviewed recalled that even before the actual restaurant lockdown began on March 22, business was slow. Restaurants offering business lunch for workers in neighboring companies told us that people had already stopped coming in early March because they were working at home and did not go out for lunch anymore, while others feared getting infected with COVID-19 while eating out. Daisuke, who runs a small Japanese restaurant specializing in Japanese home-style food, had to close his restaurant at 6 pm (usually it is open until 10 pm) under the new regulations that began on March 16. Daily turnover during that week dropped to one-fifth of the usual, which was not even enough to pay the staff's salary, he said. Another restaurant owner who runs a restaurant that serves deep-fried skewered meat and vegetables closed down his restaurant even before March 22, because their opening hours had started at 6 pm and, under the new rules, restaurants were obliged to close by that time (interview with Michihiko, May 27, 2020).

None of our research participants received any official notice from Berlin's local authorities about the date of the lockdown, but instead learned about it from the news and on

the internet. During the lockdown, independent restaurateurs stayed at home, read books, went for walks and spent time with their families. Many actually recalled this time as quiet and relaxing, enjoying the time-off from their usually busy schedules. But not all restaurateurs could afford or wanted to close, and they started or further developed existing takeout services. But regardless of whether food entrepreneurs closed their businesses, all were worried about financial issues and suffered from uncertainty surrounding the duration of the lockdown. Paying rent was a particular problem for all the entrepreneurs who ran their own eateries. Due to the economic uncertainties, all interviewees had to apply for the short-term work allowance for their employees and for government support for the restaurants.

Overall, our research participants evaluated government support positively. To apply for these funds, many Japanese food entrepreneurs in Berlin had to get help from German-speaking friends, but the application process nonetheless went rather smoothly. One difficulty that all interviewees complained about was that although applications for the short-term work allowance went comparatively smoothly, restaurant owners had to pay their employees first and then wait for reimbursement from the Federal Employment Agency (*Agentur für Arbeit*). When we interviewed Japanese restaurateurs in June, however, they still had not received the reimbursements from March, April and May, which put some of them into a very difficult financial situation and added to stress caused by the low turnover after restaurants reopened in mid-May.

While experience with government support varied depending on the scheme, the immediate support (*Soforthilfe*) for entrepreneurs was evaluated more positively than the short-time work allowance, not in terms of usefulness but in terms of availability and procedure. However, *Soforthilfe* was considered more helpful by self-employed food entrepreneurs who did not run restaurants but were in catering businesses, for example, because they did not have to pay a monthly rent. Naoko, who runs a catering business, said for example that she was happy to receive EUR 5,000 of *Soforthilfe* to support herself for several months. Catering orders were at zero even in June because the companies she had catered for neither ordered lunch for their employees, who were only slowly called back to work in the office, nor were there any events taking place where people were allowed to share food. Restaurateurs who had a restaurant with fixed costs said that the government support only helped to pay the rent, insurance and ancillary costs:

It's simply not enough. At the moment, I don't have any income at all. I live off my savings. I guess that people with no savings have to close their restaurants. [...] If my savings are exhausted, I have to apply for a loan. (interview with Daisuke, May 23, 2020)¹²

As Daisuke emphasized in our interview, even with the government support schemes that all interviewees considered useful, food entrepreneurs' ability to cope with the COVID-19 crisis economically depended to a large extent on their economic capital.

When restaurants reopened in mid-May, most restaurants that had been closed during the shutdown opened again. But some that had continued business with takeout and/or delivery services did not reopen for indoor dining right away, mainly to protect staff and customers (interview with Ryōhei, June 4, 2020). And despite the fact that customers appeared happy to come back, business was sluggish and customers were slow to return (partly) due to new regulations to maintain physical distance between customers. Despite the slow business over the summer, all interviewees were glad to be back to work for everyday structure and meaning. They told us the same was true for their employees as well. But in some cases,

even with the short-term work allowance, restaurateurs had had to lay off employees, resulting in longer work hours for fewer staff and greater physical stress on the restaurateurs (interview with Mihoko, May 25, 2020).

No matter how different the restaurants were in terms of size, number of employees, location or type of food sold, all restaurateurs we interviewed experienced economic uncertainties and worries about the future shortly before, during and after lockdown. Even in May and June, our research participants stated that what they feared most was another shutdown of restaurants that would, in most cases, mean the end of their business. While most said that they could now cope with the loss during the lockdown and slow turnover over the summer, their savings would not be enough to survive such a situation again. However, some businesses that were already struggling faced more difficulties after the first shutdown in spring 2020 (interview with Mihoko, May 25, 2020).

In summary, Berlin's Japanese restaurateurs' experiences shortly before, during and after the restaurant shutdown from March 22 to May 15, 2020, differed depending on their decision to close their restaurants or to stay open for takeout and/or delivery. Despite the fact that some restaurateurs who completely closed their restaurants experienced two months of well-deserved vacation, none of our interviewees found this time truly relaxing. All were busy applying for government support for their businesses, and employees and were worried about their economic future. Neither government support nor the support of regular customers after the shutdown could make up for the financial losses or rid restaurateurs of their fears of a second restaurant shutdown. However, the crisis also enabled innovation and creativity, at least among some.

Practices: Selling Japanese food during the crisis

In early May, I often saw a long queue in front of a Japanese restaurant in Berlin's Charlottenburg district. This rather expensive restaurant sold exclusive Japanese lunch boxes (*o-bentō*) to its customers. Customers could pre-order via phone or email and pick up their order during a specific time slot. Selling *o-bentō* was also a common practice by restaurants in Japan during that time (Farrer 2020; Wadwha 2020). In Berlin, people were regularly lining up in front of that popular Japanese restaurant in Charlottenburg to pick up their pre-ordered lunch boxes, which at EUR 59 were probably the most expensive *o-bentō* in town. Most other Japanese restaurants in Berlin who offered *bentō* boxes kept them simple, with rice, *kara'age*, *tamagoyaki* and pickles like those typically available in Japanese *konbini* or supermarkets. But the EUR 59 *o-bentō* was much more elaborate. With miso soup as a starter, chocolate mousse for a desert, steak, salad and *sashimi*,¹³ it resembled a multi-course dinner more than a lunch box. Nevertheless, it always sold out quickly.

Like in many other urban areas around the world that experienced shutdowns (see e.g., Farrer 2020), restaurateurs in Berlin began to change their business practices to takeout and/or delivery services. During the COVID-19 lockdowns, many of Berlin's restaurateurs became creative and developed new takeout or delivery services or online offers. The latter, for example, included websites where professional chefs shared recipes with customers for a small fee and provided ideas for lighting and music to go with the food. Some takeout offers included multi-course menus, while some bars even delivered cocktails to their clients via email order (Schönstädt 2020). Although some restaurants initiated these services after the lockdown began, many Asian food restaurants and particularly sushi restaurants had long-established takeout and delivery services.

Japanese food entrepreneurs also engaged in other forms of innovation. Analysis of the websites of more than 100 Japanese restaurants in Berlin and our walks around town showed that only a few restaurants were completely closed. During the lockdown, smaller restaurants owned by Japanese restaurateurs were often closed, but others kept up business by providing takeout or delivery services. One Japanese restaurant group that runs several restaurants in Berlin and is owned by a Japanese entrepreneur started takeout services at one of its branches shortly after lockdown began. It offered sushi as well as dishes like *donburi*, soups and *nimono*.¹⁴ It created a vibrant takeout and delivery business that is still running successfully to date. Another Japanese restaurant in the Prenzlauer Berg district changed its menu from mainly sweets to *o-bentō* in order to offer a takeout service to people in the neighborhood. Daily offers were announced via Instagram, and business went surprisingly well. Many restaurants that had offered takeout and delivery before continued to do so during lockdown. Restaurants that had already established structures for delivery and takeout tended to be in a better position to cope with the lockdown. While some restaurants received orders directly at their establishments, others took orders via food delivery companies like Lieferando. However, one Japanese restaurateur told me that he wanted to become a Lieferando member during lockdown but could not register because of the large demand and had to join a waiting list (interview with Ryōhei, June 4, 2020).

Many restaurants, regardless of whether they offered takeout or delivery services, created vouchers for customers to use after lockdown. Some were created individually by the respective restaurants and others via the community website Helfen.Berlin, for example. Vouchers ranged from EUR 10 to EUR 100 and could be purchased in restaurants or online. This strategy worked very well for some restaurants, and their owners stressed how impressed they were with the community solidarity. But the level of solidarity seemed to differ depending on the neighborhood in which the restaurants were located. Although regulars did come back after the shutdown and bought vouchers to support the Japanese restaurants of all the owners whom we interviewed, the culture of community support seemed to be



Figure 1: Information about takeout in front of a Japanese restaurant in early May, 2020

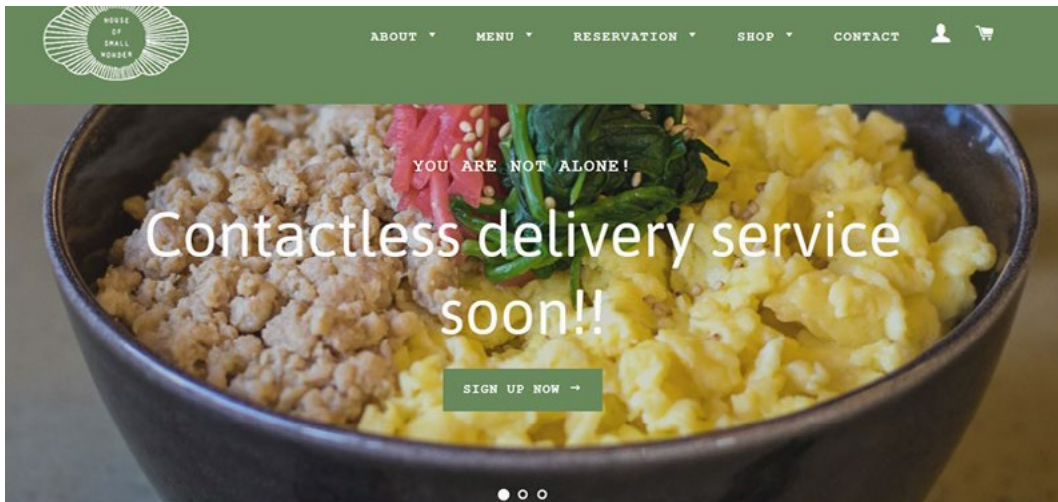


Figure 2: Website of a Japanese restaurant on March 25, 2020

more relevant in Berlin's hip districts in the north and east of the city where more young people live (interview with Ryōhei, June 4, 2020). In his account of how independent restaurateurs in a specific neighborhood in Tokyo coped with the COVID-19 crisis, James Farrer (2020, 2) shows how the pandemic opened new opportunities for restaurateurs to establish good relations with their neighborhood through offering takeout services, for example. Like these independent restaurateurs in Tokyo, some of Berlin's Japanese restaurateurs developed new products by changing their menu to foods more suitable for takeout, inventing new sales strategies by beginning inhouse delivery services or designing new modes of outreach to the community and customers by selling vouchers.

Social media appeared to be particularly helpful during the restaurant shutdown for announcing (new) takeout and delivery services. Those restaurateurs who successfully ran takeout and delivery services used their website and/or social media. Messages were often written in German, English and sometimes Japanese (if the restaurant was owned by a Japanese speaker) and informed customers of takeout or delivery options and offers or announced that such offers were in preparation and offered alternatives such as vouchers. These messages often included very personal notes and encouraged customers to hang in there, to take care and to stay healthy. One restaurant even posted poems.

While these accounts sound rather positive, many Japanese food entrepreneurs did not create new takeout services if none had been in place before lockdown. They provided two main explanations for this decision. The first was cultural, arguing that Japanese food is not suited for delivery. We heard this explanation quite often and were surprised because many other Japanese restaurateurs engaged in takeout services, not only for sushi but for many other Japanese dishes as well. Asked why he refrained from offering to-go or delivery services, one Japanese restaurateur told me that all the food they serve is hand-made, not ready-made. He suspected that those restaurateurs selling Japanese food for takeout used ready-made sauces and other ingredients. In addition, he doubted that the taste would be satisfying if customers took the food home and heated it up again. But more importantly, he added—and it felt like this second argument was more important to him—switching to takeout would have not made sense economically. Because he had sent all his staff into *Kurzarbeit* (short-time work) and they made everything by hand, he would have had to prepare everything himself, which he calculated would have taken him about ten hours a day.

He doubted that the turnover would actually have justified his effort (interview with Daisuke, May 23, 2020). Similarly, another Japanese restaurateur added that switching to takeout would have required preparing a different marketing strategy and buying containers for takeout. He did not think the effort would have been worth it (interview with Michihiko, May 27, 2020). Besides the economic argument, which might be more important in this situation, both restaurateurs expressed very strong opinions about the quality of their food. Thus, whether Japanese food entrepreneurs decided to engage in takeout services during the COVID-19 restaurant shutdown was affected by the type of food that they sold, as well as their attitudes towards Japanese food and its quality.

In summary, many Japanese restaurateurs engaged in takeout and/or delivery services during the restaurant shutdown. Some used existing structures, whereas others initiated them after March 22. Some even changed their menus in order to make them more suitable for takeout. However, there was a number of Japanese food entrepreneurs who did not chose to offer takeout services for economic reasons and because they feared a reduction in the quality of their food. In addition, individual restaurateurs and community initiatives created vouchers to be used after lockdown to support struggling restaurants. The internet and particularly social media proved to be important avenues of communication for all these strategies, however, placing older entrepreneurs at a disadvantage. Community support for restaurants differed according to the restaurant's neighborhood and seemed better in neighborhoods with younger and more internet-savvy residents.

Material culture: Protecting staff and customers

My first visit after reopening for indoor dining in mid-May to a Japanese restaurant that I had used to frequent often was very different from previous experiences. Even though I had made a reservation, I had to wait outside the restaurant until I was asked to enter. There



Figure 3: Sanitizer provided from an installation that looked like a Japanese shrine in a Japanese restaurant (photograph by Agata Olszewska, May 2020 in Berlin)



Figures 4 and 5: Measures taken in and outside of restaurants to protect customers and staff from COVID-19 (photographs by the author, May 2020 in Berlin)

were large signs displaying the hygiene rules: wear facemasks, maintain distance and sanitize and wash one's hands. When I was allowed to enter, I was asked to sanitize my hands with sanitizer provided from an installation that looked like a Japanese shrine. I had to wear my facemask until I was seated. Before placing my order, I was asked to enter my contact information into a form that asked for my email address, home address, phone number and relationship to the people accompanying me. When I received my food, I was asked to take it from the tray myself so that the waitress did not have to touch it. Soy sauce and other condiments that were usually provided freely on the table were missing and came with the food in small plastic packages instead. Free, self-serve tea refills were also impossible due to the hygiene restrictions. I could, however, order tea directly from the staff.

The place itself had also changed. In order to follow the social distancing rules, half of the tables had been removed from one side of the restaurant, where four staff members, all of whom wore facemasks, put together food boxes for takeout and delivery orders. In the middle of the restaurant, two large tables were filled with menus and sanitizer, and two staff members were constantly busy sanitizing the menus and cleaning tables once customers had left. Although the food was as delicious as always, I wondered whether dining would look like from now on, and what it implied for restaurateurs and staff. This is an experience probably familiar to many urbanites around the world when they ate out for the first time after the COVID-19 lockdown. But how did new hygiene regulations installed to protect staff and guests from COVID-19 actually change the material culture of restaurants?

From the end of March to early April, when restaurants were still closed for indoor dining, shops began to install partition walls between customers and staff at counters and cash registers. They were manufactured in quite creative ways, particularly in the beginning when many shop and restaurant owners had to improvise. Some partition walls were made from perspex discs, transparent foil that was usually used to wrap gifts or plastic curtains. It was not until April 29, 2020, that wearing facemasks in shops and restaurants became mandatory in Berlin; thus, these often quite improvised constructions were the only way



Figures 6 and 7: Tape mark spots for customers to line up in front of restaurants (photographs by the author, May 2020 in Berlin)

to protect staff and customers from each other in the weeks before. With time, takeout services in restaurants increased and protection measures became more elaborate, including for example preparing counters to minimize contact between staff and takeout customers. Some restaurants distributed takeout food from windows; others even cut holes into their windows to create even smaller contact zones (figure 4). Some restaurants allowed takeout customers into their restaurants in May but created counters with protective measures (figure 5). In addition, restaurants regulated waiting lines and minimum distances for those waiting by putting marks on the sidewalk (figures 6 and 7).

After restaurants reopened for indoor dining, all employees who were in direct contact with customers had to wear masks, whereas customers could remove their masks once seated. While Farrer (2020) mentions that many restaurateurs in Tokyo were worried about their health and the spread of COVID-19, surprisingly, only one of the Japanese restaurant owners whom we interviewed was worried about his own health and the health of his employees and customers. In one restaurant, only one of the 18 employees did not return to work after the shutdown because she was worried about becoming infected and then infecting her husband, who belonged to an at-risk group.

While some restaurants took hygiene rules more seriously and implemented additional measures like the staff not touching serving dishes, as described above, all restaurants had to implement the minimum social distancing measures and modified seating arrangements, and some removed tables from the dining rooms. In some restaurants where staff members spoke Japanese only, the hygiene rules were translated into Japanese by the owner and pinned to the wall. The handling of sanitization also differed across restaurants. Some Japanese restaurants used the Japanese custom of providing hot towels (*oshibori*) to customers to wash their hands before they dined and additionally offered them sanitizer. In other restaurants, as in the one I described above, sanitizer was installed at the entrance to the restaurant, and staff members reminded guests to use it to sanitize their hands as they entered.

In summary, the COVID-19 pandemic has changed what restaurants look like. These changes varied over time. In the beginning, restaurants installed partition walls on counters or served takeout customers through windows. After the reopening of restaurants for indoor dining, all restaurants adjusted their seating arrangements to ensure a minimum distance of 1.5 m between guests either by removing tables, assigning guests to tables or putting »reserved« signs on some tables. Wearing masks has now become a matter of course in all restaurants, and self-service has stopped. Some Japanese restaurants tried to incorporate the use of hand sanitizer into Japanese culinary culture through *oshibori* or by making dispensers look more Japanese to fit in with the restaurant interior. Over the summer, eating outside was very popular and helped make staff and customers alike feel safer. How this will change against the backdrop of winter and the rapid increase of COVID-19 infections remains to be seen.

Summary

In this paper, I analyzed how Japanese restaurateurs in Berlin experienced the shutdown of their restaurants due to the COVID-19 pandemic and their reopening in the spring and early summer of 2020. With a focus on Japanese restaurateurs, I showed that their experiences differed, and that experiences and strategies were influenced by economic factors related to the type of restaurant they ran rather than by their ethnicity. There is no typical Japanese restaurant in Berlin. All are unique with regard to ownership, offerings, customers and history. How Japanese restaurateurs in Berlin have coped with the COVID-19 pandemic depends on their type, size, available resources and staff, the food they usually serve and their ability to redesign the menu to accommodate takeout or delivery.

Accordingly, restaurateurs' experiences shortly before, during and after the restaurant shutdown differed depending on their decision to close or to stay open for takeout and/or delivery. All our interviewees applied for government support for their businesses and employees and worried about their economic futures. However, neither government support nor the reassuring support of regular customers after the shutdown could make up for the financial losses or relieve restaurateurs of their fears of a second shutdown. The situation was harshest for self-employed catering entrepreneurs for whom events and business lunches had been cancelled, although they found government support helpful and sufficient to get by for a few months. On the other hand, government support was not sufficient in the long term for restaurants with running costs like rents and personnel.

However, the crisis also enabled innovation and creativity, at least in some cases. Innovation took diverse forms, like engaging in takeout and/or delivery services during the restaurant shutdown, changing menus to make them more suitable for takeout (e.g., preparing Japanese lunch boxes) or selling vouchers. For all these strategies, the internet and particularly social media proved to be important avenues of communication with customers, putting not only older entrepreneurs but also restaurants in neighborhoods with less internet-oriented residents at a disadvantage. Accordingly, community support for restaurants differed across neighborhoods and seemed to be higher in neighborhoods where younger and more internet-oriented people reside.

The COVID-19 pandemic has also changed restaurants' materialities, particularly what restaurants look like. These changes include installations to protect staff and takeout customers from each other, adjustment of seating arrangements to ensure the minimum distance of 1.5 m between guests, wearing masks and suspending self-service. Some Japanese

restaurants tried to incorporate the use of sanitizer into Japanese culinary culture and into their interior design. But dining out has changed in all Japanese restaurants we visited in Berlin. While low numbers of COVID-19 infections and eating outside helped to prevent anxiety about infection among staff and customers over the summer, the situation is changing now against the backdrop of a rapid increase of COVID-19 infections and an approaching winter. The greatest fear of all Japanese restaurateurs we interviewed in May and June 2020 was a second shutdown. We sincerely hope that none will come into effect. To our knowledge, to date, no Japanese restaurant in Berlin has had to close permanently due to the COVID-19 crisis. Whether this would still be true after a second shutdown, we do not know. But the closing of any Japanese restaurant in Berlin endangers not only the city's culinary plurality, but also the livelihood of the restaurant's owners, managers and employees.

Future research will have to observe how well government support schemes and community support can prevent restaurants in Berlin from experiencing long-term financial setbacks. It remains to be seen whether Farrer's (2020, 1) observation that both government support and community support have been key to sustaining independent restaurants in Tokyo during the COVID-19 pandemic can be applied to the situation in Berlin and over a longer period. But Japanese restaurateurs in Berlin certainly will draw on experiences from the first shutdown and build on their takeout and delivery structures, community networks and communication channels established in April and May 2020. Both Farrer (2020) and Wadhwa (2020) have shown how coping with COVID-19 has also opened new opportunities for restaurateurs in Tokyo, including opportunities based on cooperation. This is certainly true for some Japanese food entrepreneurs in Berlin as well, and it offers hope for the time in the future when the COVID-19 pandemic will have finally ended.

Endnotes

- 1 I would like to thank all students who participated in the method course I taught in summer 2020. I am particularly grateful to Maritchu Durand and Furkan Kemik for their help with finding interview partners and for building an archive of Japanese restaurants' websites over the summer, as well as for their comments on this paper.
- 2 Students created videos to display the results of their own research projects. These can be viewed (in German) on our course blog »Forschungswerkstatt Japanische Küche in Berlin« (Research workshop on Japanese foodscapes in Berlin) via this link: <https://userblogs.fu-berlin.de/forschungswerkstatt-japan/> (Reiher 2016 – 2020).
- 3 In comparison, in the same year, 8,451 Japanese persons lived in Düsseldorf and 4,866 in Munich (Gaimushō 2019).
- 4 There is, however, another group of Japanese immigrants in Berlin who left Japan after the 2011 Fukushima nuclear disaster and decided to live abroad for health and safety reasons.
- 5 All names of interviewees are pseudonyms.
- 6 This is due to the particular immigration history of former Vietnamese contract workers who were sent to the former GDR in the 1980s, of whom 25,000 stayed after the German reunification in 1990. Because they did not have a residence permit, they could not enter the labor market and opened their own businesses, including restaurants to survive. In the 1990s, Vietnamese food entrepreneurs sold »Asian« food like the (in)famous »Chinapfanne,« opened or took over Thai, Chinese, Korean and sushi restaurants and disguised their ethnic identity because they believed that Vietnamese food would be rejected by mainstream German consumers (Bui 2003: 179). Around 2000, there were approximately 600 Asian restaurants in Berlin, the majority of which were small-scale eateries run by Vietnamese immigrants (Bui 2003: 185, 86). Only recently have Vietnamese food entrepreneurs successfully entered the high-class restaurant market, opened high-end Japanese (fusion) restaurants and set new culinary trends. Vietnamese owners are now hiring Japanese chefs (Farrer and Wang 2020: 9, 10), while Vietnamese staff is also employed in restaurants run by Japanese managers.
- 7 See for example Garçon 2017, Tagesspiegel Genuss 2017, Lust auf Genuss 2019.

- 8 *Teppanyaki* is a dish that uses an iron griddle to cook food. *Okonomiyaki* is a Japanese savory pancake containing various ingredients. *Gyōza* are dumplings filled with ground meat and vegetables. *Takoyaki* is a ball-shaped snack made of dough filled with octopus.
- 9 *Kaiten-zushi* or conveyor belt sushi is served on plates on rotating conveyor belts. In some restaurants in Germany, sushi plates rotate on little boats travelling on water in small canals.
- 10 The summary of anti-COVID-19 measures is based on the Berlin Senate Chancellery (2020), Betschka and Kiesel (2020) and information from more than 100 articles about COVID-19 regulations and Berlin's gastronomy from Berlin's daily newspaper *Der Tagesspiegel* that we retrieved from the database <https://www.wiso-net.de/> between March 2 and September 10, 2020.
- 11 The raise of this short-time work allowance after the fourth month depends on certain conditions. For example, the percentage of an employee's salary paid out via *Kurzarbeitergeld* rises to 67%, 77% or 87%, respectively, if they have at least one child.
- 12 Translated from Japanese to English by the author.
- 13 *Kara'age* is deep fried chicken. *Tamagoyaki* is a Japanese omelette. *Sashimi* is fresh raw fish or meat sliced into thin pieces. *Konbini* is the Japanese term for convenience stores or small retail businesses that sell everyday items and ready-made food.
- 14 *Donburi* is a Japanese dish served in a large bowl of rice with fish, meat or vegetables. *Nimono* is a dish with vegetable, fish, seafood and/or tofu simmered in soup stock flavored with sake, soy sauce, and a small amount of sweetening.
- 15 [houseofsmallwonder.de](https://www.houseofsmallwonder.de/), accessed March 25, 2020.
- 16 [houseofsmallwonder.de](https://www.houseofsmallwonder.de/), accessed March 25, 2020.

References

- Becker, Bert (1996): Japan an der Spree. Deutsch-japanische Beziehungen im Spiegel Berlins und Brandenburgs. Berlin.
- Berlin-Senate chancellery (2020): Corona virus information. <https://www.berlin.de/corona/en/measures/>, accessed October 25, 2020.
- Betschka, Julius/Robert Kiesel (2020): Die Chronik der Ungewissheit. Wie Berlin in den Shutdown steuerte – und nun wieder raus will. In: *Der Tagesspiegel*. April 22, 2020. <https://www.tagesspiegel.de/themen/reportage/die-chronik-der-ungewissheit-wie-berlin-in-den-shutdown-steuerte-und-nun-wieder-raus-will/25760264.html>, accessed September 14, 2020.
- Bui, Pipo (2003): Envisioning Vietnamese Migrants in Germany: Ethnic stigma, immigrant origin narratives and partial masking. Münster.
- Byun, You-Kyung/Cornelia Reiher (2015): Kulinarische Globalisierung. Koreanische Restaurants in Berlin zwischen Authentizität und Hybridisierung. In: Cornelia Reiher/ Sarah Ruth Sippel (eds.): *Umkämpftes Essen. Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln in globalen Kontexten*. Göttingen, 271 – 291.
- Cwiertka, Katarzyna J. (2005): From Ethnic to Hip. Circuits of Japanese cuisine in Europe. In: *Food & Foodways* 13, 241 – 272.
- Cwiertka, Katarzyna J./Boudewijn Walraven (eds.) (2013): *Asian Food. The global and the local*. London.
- DEHOGA (2020): DEHOGA zieht Corona-Zwischenbilanz. Gastgewerbe weiterhin in großer Not. <https://www.dehoga-bundesverband.de/presse-news/aktuelles/dehoga-zieht-corona-zwischenbilanz-gastgewerbe-weiterhin-in-grosser-not/>, accessed September 10, 2020.
- Farrer, James et al. (2019): Culinary Mobilities. The Multiple Globalizations of Japanese Cuisine. In: Cecilia Leong-Salobir (ed.): *Routledge Handbook of Food in Asia*. Abington, 39 – 57.
- Farrer, James (2020): How are Tokyo's Independent Restauranteurs Surviving the Pandemic? In: *The Asia-Pacific Journal. Japan Focus* Volume 18, 13. <https://apjif.org/2020/18/Farrer.html>, accessed October 2, 2020.
- Farrer, James/Chuanfei Wang (2020): Who owns a cuisine? The grassroots politics of Japanese food in Europe. In: *Asian Anthropology*, DOI: 10.1080/1683478X.2020.1774960, 1 – 18
- Gaimushō (2019): Kaigai zairyū hōjin kazu chōsa tōkei [Statistics about the number of Japanese nationals living abroad]. https://www.mofa.go.jp/mofaj/toko/page22_000043.html, accessed September 23, 2020.
- Garçon (2017): *Japan in Berlin*. Berlin.
- Gegg, Michael/Manuel Kostrzynski/Hendrik Lehmann/Helena Wittlich (2020): Coronakrise am Arbeitsmarkt. Berlin bundesweit am Härtetesten von Corona-Arbeitslosigkeit betroffen. In: *Der Tagesspiegel*, June 8, 2020. <https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/wie-die-coronakrise-den-arbeitsmarkt-getroffen-hat/>, accessed September 20, 2020.

- Gerster, Julia/Natalia Morokhova (2020): Picturing translocal matters in a mobile world. Photography as a method of ethnographic research at a Japanese gathering in Berlin. In: *Contemporary Japan* 32/2, 150 – 173.
- MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) (2019): Kaigai ni okeru nihonshoku resutoran no kazu. <https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/attach/pdf/191213-1.pdf>, accessed September 2, 2020.
- Kelsky, Karen (2001): *Women on the Verge: Japanese Women, Western dreams*. Durham and London.
- Keßler, Sandra (2012): Japanisch, exotisch, kosmopolitisch, modern. Sushi als Global Food in Deutschland. In: Sandra Keßler et al. (eds.): *Interkulturalität und Alltag*. Münster, 147 – 160.
- Kottmann, Nora (2020): Japanese Women on the Move. Working in and (Not) Belonging to Düsseldorf's Japanese (Food) Community. In: Matta, Raúl, Chantal Crenn, Charles-Edouard de Suremain (eds.): *Food Identities at Home and on the Move: Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*. London, 293 – 318.
- Lust auf Genuss (2019): *Japanisch kochen*. München.
- Mladenova, Dorothea (2013): Sushi global: Zwischen J-branding und kulinarischem Nationalismus. In: *Japan 2013: Politik, Wirtschaft und Gesellschaft*, 275 – 297.
- Möhrling, Maren (2018): Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten. Globalisierung und esskulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland. In: *Jahrbuch für Kulinaristik* 2, 31 – 51.
- Ono, Mayumi (2015): Descending from Japan: Lifestyle mobility of Japanese male youth to Thailand. In: *Asian Anthropology* 14/3, 249 – 264.
- Reiher, Cornelia (2018): Japanese Foodscapes in Berlin. Teaching research methods through food. In: *ASIEN – The German Journal on Contemporary Asia* 149, 111 – 124.
- Reiher, Cornelia (2016 – 2020): Forschungswerkstatt „Japanische Küche in Berlin“. <https://userblogs.fu-berlin.de/forschungswerkstatt-japan/>, accessed October 25, 2020.
- Schmiz, Antonie (2017): Staging a ‚Chinatown‘ in Berlin. The role of city branding in the urban governance of ethnic diversity. In: *European Urban and Regional Studies* 24/3, 290 – 303.
- Schönstädt, Annika (2020): Eine Branche erfindet sich neu. In: *Berliner Morgenpost*, March 29, 2020. <https://www.morgenpost.de/gastronomie/essen/restaurants/article228792303/Corona-Krise-Eine-Branche-erfindet-sich-neu.html>
- Sugimoto, Yoshio (1993): *Nihonjin o yameru hōhō [how to quit being Japanese]*. Tokyo.
- Tagesspiegel Genuss (2017): Oishii in Berlin. Berlin (Summer 2017).
- Tagsold, C. (2011): Establishing the ideal foreigner representations of Japanese community in Dusseldorf, Germany. In: *Encounters* 3/1, 143 – 168.
- Trenk, Marin (2015): *Döner Hawaii. Unser globalisiertes Essen*. Stuttgart.
- Wadhwa, Megha (2020): In the Age of COVID-19. Indian restaurants and the Indian cooks in Japan. In: *The Asia Pacific Journal. Japan Focus* Volume 18/18, <https://apjff.org/2020/18/Wadhwa.html>, accessed October 2, 2020.
- Yu-Dembksi, Dagmar (2007): *Chinesen in Berlin*. Berlin.

List of Figures

- Figure 1: Information about takeout in front of a Japanese restaurant in early May, 2020
- Figure 2: Website of a Japanese restaurant on March 25, 2020¹⁵
- Figure 3: Sanitizer provided from an installation that looked like a Japanese shrine in a Japanese restaurant (photograph by Agata Olszewska, May 2020 in Berlin)
- Figure 4/5: Measures taken in and outside of restaurants to protect customers and staff from COVID-19 (photographs by the author, May 2020 in Berlin)
- Figures 6/7: Tape mark spots for customers to line up in front of restaurants (photographs by the author, May 2020 in Berlin)

Present with a taste of the past: chicha chiquitana, its recipes and its materiality

Carla Jaimes Betancourt and Bruna Pellegrini Romero

ABSTRACT: *There are products that nourish the body and soul, are present daily and resist most structural transformations over time. One is maize beer or chicha in the South American continent. This paper provides a diachronic perspective on the elaboration and consumption of chicha in the lowlands of Bolivia, specifically among the Chiquitanos. This analysis highlights both alterations and constancy in the ingredients, processing and materialities involved in production of this beverage. Although a diversity of preparation techniques is used according to the culinary practices and recipes of each ethnic group, there is one important constant, namely the drink's gustatory, symbolic and ritual importance. In this way, chicha's domestic production and consumption are intimately related to cultural values and practices, which are decisive for strengthening the community's identity and well-being.*

KEYWORDS: *Beer, chicha, Chiquitano, recipes, maize, materiality*

HOW TO CITE: *Jaimes Betancourt, C., Pellegrini Romero, B. (2022): Present with a taste of the past: chicha chiquitana, its recipes and its materiality. In: Berliner Blätter 86, 123–141.*

Introduction

Archaeological, historical and ethnographic research in South America has documented the consumption of fermented beverages made from different plants. Many of these beverages are referred to as *chicha*, a word borrowed from the Arawak language and used indiscriminately by the Spanish during colonial times to designate any fermented beverage of indigenous peoples (Moore 2014, 143). *Chicha* or maize beer is a beverage that has been produced, consumed and valued in social, political, ritual, festive and productive relations in many South American cultures since time immemorial. Although *chicha* is widely known around the world as the drink of the Inkas, it is important to emphasize that *chicha* is also part of culinary traditions of the inhabitants of the lowlands of South America, where it plays a central role among different peoples. Erikson's (2004) compendium of traditional beers in the Amazon includes examples of various fermented beverages made from maize, *tembé* (*Bactris gasipaes*) and especially manioc.

The following case study on *chicha* chiquitana, in the Bolivian Lowlands of the Department of Santa Cruz, allows us to analyze recipes chronologically. We identify on the one hand the elements that have prevailed over time and, on the other hand, the reasons why those elements were altered in traditional recipes and the consequences of these changes.

An important contribution is the analysis of materiality in the production of this beer and the presentation of some objects from the Chiquitano culture that are found in the collections of the BASA Museum (Bonn Collection of the Americas) of the University of Bonn. They were collected mainly by Jürgen Riestler and Hermann Trimborn in the 1960s and are intimately associated with the elaboration of *chicha* chiquitana. The paper culminates in a regional dialogue and comparison with available data on the beers of different ethnic groups of the Bolivian lowlands that correspond to distinct linguistic families, such as the Guarayo from the Tupi Guarani family (Melgar 2004), the Mojeños from the Arawak family (Lehm 2004), the Chimane (Daillant 2004) and the Yuracaré from isolated linguistic families (Lara 2004).

Chiquitanos, Chiquitos

According to early ethnohistorical accounts, the denomination »chiquitanos« derives from what Guarani speakers called the indigenous population of this region in South-East Bolivia, namely *Tapuy-mirí*, meaning »slaves of small houses;« a simplification and translation into Spanish of this name would then have yielded the ethnonym »chiquitos« (Matienzo et al 2010: 440). Combès (2010, 24) notes that they called themselves *tobasicoci*, but this is only one among various names known in the region. At the same time, Combès warns against directly concluding that a different name necessarily refers to a distinct nation. Martínez points out (2015: 237 – 238) that from the sixteenth century to the present, the name *Chiquitos* has encompassed a series of ethnic, topographical, linguistic and identity concepts that are still undergoing continuous transformation.

In this paper, we understand the Chiquitano language as the lingua franca chosen by Jesuit missionaries between the seventeenth and eighteenth centuries to homogenize a great diversity of ethnicities and languages and to indoctrinate many peoples¹ that inhabited an extensive plain in the current Department of Santa Cruz (Krekeler 1993, 26). We refer to the Chiquitanos as the largest indigenous group in the lowlands of Bolivia and one that continues to struggle for rights to their territory (Díez Astete 2011; Freyer 2000).

The area where the Chiquitanos live and where the Jesuit reductions were founded is currently located in the provinces of Velasco, Ñuflo de Chávez, Chiquitos and Ángel Sandóval in the Department of Santa Cruz. Known as the Chiquitos plains or Chiquitania, it is an extensive plain with a tropical climate located in the transitional zone between the Gran Chaco and the Amazon. The economy of the Chiquitano people is predominantly based on agriculture, hunting and fishing. Since pre-Hispanic times and through the colonial period into the present day, maize and manioc have been very important components of Chiquitanos' diet. In addition, *chicha*, mainly maize *chicha*, plays a central role in ceremonial dances and religious festivities (Arrien & Viana 2007, 36 – 37; Rozo 2011), cooperative work called *minga*² or *bobikixhi* and shamanic activities (Riestler 1976), reciprocity principles (Bärbel Freyer 2000, Rozo 2011) and *compadrazgo* relationships (Silva 2017), among other important contexts.³

In addition, sweet maize *chicha* that is unfermented is so important in daily life even now that studies have shown that a Chiquitano family of five consumes 70 liters of the brew every three days. Because of the limited natural resources available to some communities, water supply regulations are very strict and preparation of *chicha* is prohibited in times of drought (APCOB-CICOL 2000, 59 – 60).

Chicha chiquitana in the *longue durée*

The archaeology of the Chiquitania is still incipient. However, the tropical savannas of the Chiquitania are part of the great Amazon basin and closely connected to the cultural dynamics occurring in the southwestern Amazon. Therefore, we will mention some important archaeological evidence directly or indirectly related to the elaboration and consumption of maize *chicha* in pre-Hispanic times.

The southwestern Amazon is considered a center of plant domestication (Clement 2010). In the Moxos Plains of Bolivia, there is archaeological evidence of manioc (*Manihot* sp.) cultivation from 10,350 years ago (cal. yr BP) and of maize from 6,850 years ago (cal. yr BP) (Lombardo et al. 2020, 1). It is conceivable that one trigger for maize domestication could have been its use for ethyl rather than for food purposes (Smalley & Bralke, 2003). The continued presence of these crops in the archaeological record has also been verified in the residential mounds of the southeastern Moxos Plains (Bruno 2010, Dickau et al. 2012), which have been dated between AD 500 – 1400 (Prümers and Jaimes Betancourt 2014, 19). The paleobotanical evidence was associated with materials used in the *chicha* brewing process such as graters and colanders (Jaimes Betancourt 2012). The latter were described as being still in use during colonial times (Castillo, 1906 [1670]: 328 – 329). In other words, both maize and manioc *chicha* have millennia of historical depth in the Bolivian lowlands.

Accounts from the colonial period, especially from the Jesuit missionaries who were located in what today constitute the lowlands of Bolivia and more specifically in the Chiquitania and Moxos, suggest the strong cultural and social roots of maize *chicha* in several indigenous groups. However, it is also worth mentioning that manioc *chicha* played and plays an essential ceremonial role among the Guarayos (Melgar 2004) and the Mojeños (Lehm 1999, 2004), both ethnic groups of the Bolivian lowlands.

The *Cartas Anuas⁴ de la Compañía de Jesús en Chiquitos* (1691 – 1767) describe the founding of the Jesuit mission of San Javier. Although their author and exact date (possibly 1701 – 1702) are unknown, the reports reveal that the Chiquitos were very fond of banquets held in large buildings in which they kept large vessels full of maize *chicha*. Even this relatively early description already referenced the fact that these banquets could last for more many hours with dancing and singing. The gatherings were prepared by families who took turns offering food and drink and lasted until the *chicha* ran out (in Matienzo et al. 2010, 26). These gatherings could be interpreted as what we currently call *minga*, a way of compensating communal work with *chicha* and food.

In accounts from colonial times, it is clear that *chicha* played an important role at the economic and social level. For example, Father J. Knogler mentioned in 1780 that any work or favor was rewarded with *chicha*⁵ since there was no currency for cash remuneration (quoted in Rozo 2011, 62). Consumption of maize *chicha* (fermented and unfermented) was normalized among indigenous peoples and considered part of daily life at festivities, at work and in domestic life (Fernandez 1895, 69).⁶ The »drink in small quantities did not produce drunkenness; moreover, it had nutritive properties and was healthier than water, which caused stomach pains to the natives« (Tomichá Charupá 2002, 305).

However, consumption of fermented *chicha* did represent a problem for the colonizers who considered it a vice;⁷ for the same reason, the Jesuit missionaries did not hesitate to prohibit it in missions, where fermented *chicha* with high alcohol content was consumed (Fernandez 1895, 69).⁸ Drunkenness was considered a vice that hindered the evangelization project. Thus, the missionaries fought it by applying different methods, some violent, which, in turn, provoked negative reactions from the indigenous people against the mis-

sionaries (Tomichá Charupá 2002, 416), as recorded in the accounts of Father Juan Patricio Fernández⁹ and Julián Knogler.¹⁰

Apparently there was a great effort in the Jesuit reductions to limit consumption of maize *chicha* (especially the fermented variety), but the prohibition was not total, and in some cases, permission to consume *chicha* was a sort of precondition of the indigenous peoples to stay at the missions (Fernández 1895, 192).¹¹ For their part, the Jesuits had to »adapt to the way of life and eating habits of the Chiquitanos« (Tomichá Charupá 2002, 452), which implied that consumption of fermented *chicha*, also known as *chicha fuerte* or *tabaix*, was not completely prohibited, much less consumption of non-fermented *chicha*, also known as *chicha dulce* or *naxixh* (Arrién/Viana Chuvé 2007, 137).¹²

Recipes for maize chicha of the Chiquitanos over time

Lowland peoples have a wide variety of traditional brews made from different products, including plantain, *ñamé* (*Dioscorea spp*), palm fruits (cultivated or uncultivated) such as *tembé*, pineapples, grapefruit and many others. In most cases, however, the most common drinks are made from manioc or maize. Both crops also play an important role in the daily diet (Erikson 2004, 2). Next, we will focus on maize *chicha*. Traditionally and into the present day, there are two ways of stimulating starch to ferment by decomposing into simple sugars. The best-known method is the germination process, and the other is use of salivary diastase (Pardo/ Pizarro 2016 in Vargas Faulbaum 2019).

Chicha de jora is the variety made from germinated maize. It is one of the best-known forms of *chicha* and is produced in the whole Andean zone and valleys; there have been numerous investigations about its production and consumption (Noack 2006; Moore 2014; Jennings/ Bowser 2015; Parker/ McCool 2008). On the other hand, studies of the elaboration and consumption of maize *chicha* in the Bolivian lowlands, specifically in the Chiquitania area, are still almost nonexistent, despite both fermented and unfermented *chicha* being widely consumed there.

The flavor of *chicha* depends on the proportion, order and mixture of ingredients, as well as the length of time for which they are cooked. The amount of water also influences not only the flavor, but also the consistency. Finally, the duration of fermentation decides the *chicha's* alcohol content, which increases day by day. In order to identify the changes that have occurred over time in the process of making maize *chicha* in the Chiquitania area and in Santa Cruz de la Sierra (a neighboring city where it is also consumed), we analyzed six maize *chicha* recipes that were previously collected and described by different sources and authors. It is important to note that the recipes presented in this paper only describe the process of preparing *chicha* chiquitana made of maize, whether non-fermented or sweet and fermented or strong, which is made using the traditional process, that is, by adding chewed maize. None of the records or recipes for *chicha* chiquitana refer to preparation based on germinated maize (*chicha de jora*).

The recipes will be presented chronologically, respecting the vocabulary and sequence of preparation, as well as the original author's personal impressions. The recipes include local words that are still used today, both in rural areas and in cities in the Bolivian lowlands. Words that are used to refer to certain products, preparations and cooking utensils are explained in footnotes the first time that they appear. In order to organize and standardize the information in this section, the ingredients are presented first, then the necessary utensils

and, finally, the preparation steps. The first five recipes originate from the Chiquitania area and the sixth from the neighboring city of Santa Cruz de la Sierra.

The first recipe corresponds to Father Juan Patricio Fernández,¹³ who was sent to Chiquitos in 1696 and remained there until shortly after 1709 (Real Academia de la Historia). The ingredients that he mentions are maize and water; the necessary utensils are large cauldrons or clay *paylas*.¹⁴ He describes preparation as occurring in three steps: 1) grind the maize well, 2) toast until the ground maize becomes charcoal and 3) put the toasted maize to cook in large cauldrons or clay *paylas*. As in most writings of the time, Father Fernández's description included pejorative comments, describing *chicha* as »that black and dirty water« (Fernández 1895, 193).

The second recipe is from Father Julian Knogler of the Society of Jesus, who was a missionary in Chiquitos from 1748 to 1767 (Riester 1970, 348). In his recipe, he mentions maize grains, boiled water and saliva as necessary ingredients. The utensils required are a large pot half-buried in the ground, a lid for the pot and the mouth and teeth for grinding. The mode of preparation is summarized in four steps: 1) grind a quantity of maize kernels with the teeth, whereby he mentions that »women usually do it while performing their household chores« (Rozo 2011, 61), 2) place the mash in a large pot half-buried in the ground, 3) add boiled water and 4) leave the mixture covered in the pot for a few days until it begins to ferment.

The third recipe was documented by the anthropologist Jürgen Riester, who spent many years among the Chiquitanos. According to Riester (1970, 315), Father Knogler's recipe did not describe *chicha* production correctly. The ingredients are maize, water and saliva, and the utensils are a *batán*¹⁵, earthenware jars called *bauzĩ*,¹⁶ stone or wooden lids and the mouth and teeth for grinding. Riester describes the procedure in six steps: 1) grind the maize in the *batán* and reserve a small part, 2) cook most of the ground maize in earthenware jars for six hours, 3) pour the cooked substance into large jars buried in the ground up to the neck, 4) chew the part of the ground maize that was set aside for fermentation, a process in which the women help each other, as described by Father Knogler, 5) pour the fermented flour into a jar and cover it with a stone or a board and 6) leave the mixture to ferment for three to four days so that the *chicha* has a low alcohol content.

The fourth recipe is from four decades later and was recorded in an interview with María Cuasace Jiménez among the Monkox Chiquitano people in the indigenous territory of Lomerío (Arrién/ Viana Chuvé 2007, 137 – 138). The ingredients for 20 liters of *chicha* are 30 kilos of maize, 30 liters of water, two bags of crushed or ground manioc (optional, so that the *chicha* does not get too thick) and one jar of *patá*¹⁷ for each pot. For the *patá*, maize and saliva are required. The necessary utensils are eight *jaces*¹⁸ of firewood (big sticks, preferably *curupáú*, which burns hotter and is used to stoke the fire), a *batán* or mill, three special clay pots to cook *chicha*, two very clean pitchers in which to leave the *chicha* to ferment and which are the same size as the clay pots, *jometoto*,¹⁹ ceramic sherds²⁰ to cover the clay pots and to keep out flames, one pitcher for the *patá*, a plastic bowl, a spoon, a sifter and one's mouth and teeth. The mode of preparation is described in detail as follows: 1) toast the maize, 2) grind the maize in a *batán* or mill (the latter is faster), 3) carry the water and pour 10 liters into each of the three clay pots, 4) bring the water to a boil, 5) when the water is very hot, add the maize flour and stir the mixture constantly with the *jometoto* until the *chicha* thickens. Optionally, one can also add manioc (crushed or ground) so that the *chicha* does not get too thick. In order to prevent the flames of the fire from causing the *chicha* to overflow, the neck of the clay pot is covered with potsherds. Once the *chicha* has boiled, the fire should be dimmed and the *chicha* allowed to boil for approximately four hours, 6) while

the *chicha* is still boiling, grind the maize for the *patá*, then toast the flour and chew it with a little water. »The *patá* is to reduce the thickness of the *chicha*«, 7) when the *chicha* is ready, let it cool in a tub, 8) once the *chicha* is well-cooled, add a jar of *patá* to each pot and stir the mixture well with a spoon. The *patá* should not be added when the *chicha* is hot, because then it will not help to dilute it. 9) The next day, strain the *chicha* to remove the *jachi*²¹ 10) Boil the *chicha* in the same pot for a long time, »until 6 o'clock in the evening.« Do not get tired of stirring, because this is essential. 11) Once it boils, keep it in special pots (two pitchers), which have to be cleaned well, until the following day. 12) Let it ferment for three days if it is mixed with manioc and for one week if it is only maize, because then it takes longer to ferment. To serve it, it is necessary to take it out carefully because the thick *chicha* (*taitú*) is deposited at the bottom.

The fifth recipe is from Doña Rosa of San José de Chiquitos and was presented in the television program *Cocineros bolivianos* in 2018. The ingredients are Cuban maize, water, sugar and ice. The utensils are a plastic container (bowl), a *tacú*²² (with adaptation of sheet metal walls), a metal pot, a wood or brick stove with metal structure, large and small *tutuma*,²³ a plastic bucket, a metal pitcher, a wooden spoon or spatula and an ice bag. The preparation has six steps: 1) transfer the maize kernels from their bowl or plastic container to a pot with water and boil the contents. Let it boil for approximately three hours, 2) remove the pot from the fire, take out the maize with a *tutuma*, add a little bit of water to the mixture and pour it into the *tacú*, 3) grind the mixture until it forms a liquid paste, 4) take out some of the paste with a small *tutuma* and pour it into a plastic bucket. With a pitcher, add water that has been cooled with ice and sweetened with sugar to the bucket, 5) stir the mixture with a spoon or stick spatula, 6) serve the *chicha* in a *tutuma* and consume it.

The sixth and last recipe is from 2019 and was provided by Don Pedro from the *Cabaña Las Maras* at the Pirá River,²⁴ Santa Cruz de la Sierra, where several restaurants serve traditional Santa Cruz food and drinks. The ingredients are ground cinnamon, cloves (both industrialized products packaged in plastic), maize flour and water. The utensils are a plastic container, a glass pitcher, a metal spoon, a metal pot, a metal ladle, a small plastic container, a brick-walled stove with metal structure to hold the pot, and glass cups. The method of preparation is described as follows: 1) put the maize flour in a container and add water with a pitcher, 2) dilute the flour in the water by mixing it with a spoon, 3) pour the mixture into a pot with boiling water and stir it with a metal ladle while it boils, 4) in a small plastic container, dilute the cloves and cinnamon with a little water, 5) add this second mixture to the pot in which the *chicha* is boiling, 6) pour the *chicha* in a pitcher and serve it in glasses. Although the recipe does not specify, it is very possible that it also includes sugar. In recent decades, sweet *chicha* has become known in Santa Cruz as *chicha cambia*²⁵ to differentiate it from the *chicha* of the Andean region.

Alterations and persistence in the preparation of *chicha* chiquitana

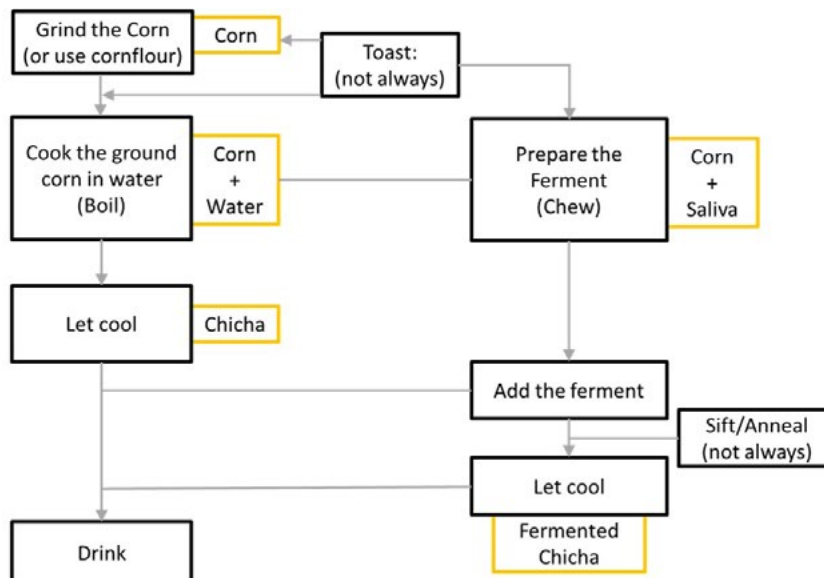
The six recipes presented cover a period of approximately 320 years. It can be observed that the basic preparation of *chicha* has persisted, despite structural changes experienced through colonialism and missionary culture. In recipes from recent decades, innovations are apparent in the addition of some non-local ingredients and the use of non-traditional utensils, but the production process continues to be artisanal, even when *chicha* is being made for commercial purposes.

Analysis of the recipes shows that only the fourth recipe, from María Cuasace Jiménez, provides information on the quantities, proportions, times and manpower («don't get tired»), elements that determine the quality and flavor of the *chicha*. This proves a gender bias in the ethnographic accounts, especially concerning activities that are carried out only by women, such as the processing of *chicha* chiquitana. Another interesting point in her recipe is the reference to how the consistency of the *chicha* can be changed by pouring the pitcher of *patá* into the *chicha* while it is still hot. This example shows us how culinary preferences are intimately related to the cultural practices of each ethnic group. For example, the Tupi-Guaraní instead seek a thicker consistency, for which reason their *chicha* is not strained or filtered and is cooked after mastication. According to Sztutman (2004, 25–42), this method is used to give more »body« to the drink, which accompanies the slaughter and ceremonial consumption of prisoners of war and thus underlines the parallelism in ritual symbolism between the meat of the enemy and the fermenting drink.

Figure 1 shows differences in processing between sweet *chicha* and strong *chicha* (with alcohol). In the latter, fermentation must be initiated, which in the case of some recipes is done with *patá*, also known as *muku*.²⁶ The *chicha* with added *patá* or *muku* is left to rest, later strained to remove sediments, boiled again and, finally, left covered in special ceramic pots to ferment for at least three days. The alcohol content increases with longer fermentation time, and the flavor of the *chicha* gradually changes. The *chicha* chiquitana is sweet, even the day after preparation. Gradually, *chicha* becomes stronger over three or four days, after which it reaches its optimum threshold.

Small home tricks are evidence of domestic production of this beverage. For example, while some *chichas* use only ground maize kernels or flour, some recipes mention that the

Figure 1



maize must be roasted or specify that only the portion of the maize that will be used for *patá* must be roasted. The ground maize must be mixed with water and left to boil while stirring constantly. After the *chicha* has boiled and subsequently cooled (and fermented, if applicable), it is ready for consumption.

It is possible to perceive differences in the ingredients used to elaborate maize *chicha* in the fifth and sixth recipes, which were recorded in 2018 and 2019, respectively. One incorporates two spices that are not native to the Bolivian lowlands, namely cloves and cinnamon, and the other uses ice (in a bag) to cool the drink and sugar to sweeten it.

Table 1 shows that, over time, the basic ingredients used to make *chicha* chiquitana have been water and maize. In the case of strong *chicha*, the third ingredient is saliva, which is incorporated into the process of chewing the maize grains or flour to make *patá*, which is added after the *chicha* has boiled and cooled.

Table 1. Ingredients used in the preparation of chicha chiquitana.

Ingredients		1696~1703	1748–1767	1970	2007	2018	2019
Maize	Whole Grain					X	
	Flour (Milled Grain)	X	X	X	X		
	Industrialized Flour						X
Water		X	X	X	X	X	X
Manioc (optional)					X		
Saliva			X	X	X		
Ground cinnamon							X
Cloves							X
Sugar						X	
Ice						X	

The most significant change over time can be seen in the materiality of the utensils used to prepare and consume *chicha* (see Figure 2 and Table 2). In rural and more traditional contexts, *tutuma*, clay pots, *tacú* and wooden spoons (*jometoto*) are still used. However, these artifacts have been rapidly supplanted in recent decades by glass vessels, metal spoons, metal pots and plastic containers. Perhaps the most severe change in materiality that has influenced the taste of *chicha* is the replacement of clay jars with metal pots for cooking and storing *chicha*. The abandonment of pottery is a global phenomenon that represents a loss of knowledge and of one humanity's oldest activities.

Figure 2

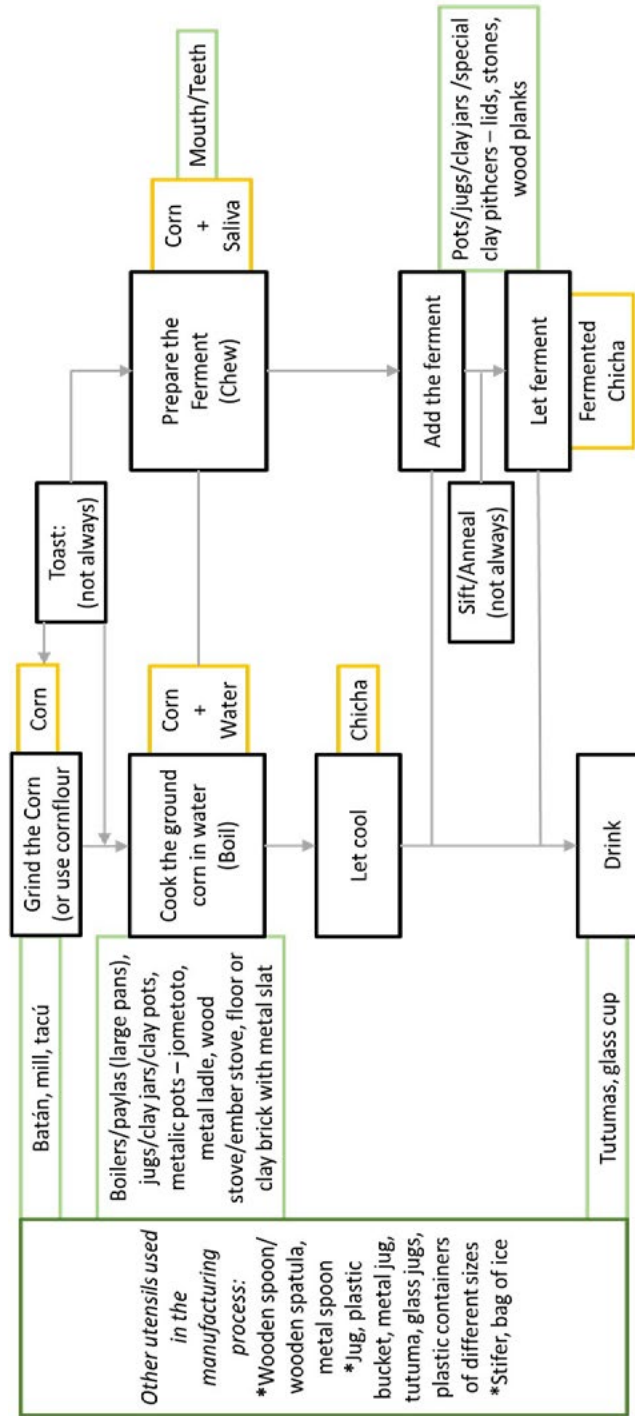



Table 2. Chronology of materiality in the preparation of *chicha* chiquitana.

Recipes	1696~1703	1748–1767	1970	2007	2018	2019
Actions/Process						
To grind the maize grains	grind (does not specify utensil)	Teeth	Batán	Batán or mill	Tacú (sheet metal adaptation)	The flour is already milled
To process the ground maize (to elaborate the ferment)		Teeth	Mastication (mouth/teeth/saliva)	Mastication (mouth/teeth/saliva)		
To cook the chicha *To add hot water	large cauldrons or clay paylas	*Large semi-buried pot	Pottery pots	Pottery pots	Metallic pot	Metallic pot
To whisk while boiling				Jometoto		Metal ladle
To let the chicha ferment		Large pot semi-buried in the ground	Large pot buried in the ground up to the neck: bauziř	Pitchers (for fermented chicha), special pots		
To cover the container and let it ferment		Does not specify type	Stone or board			
To mix				Spoon (no material specified)	Wooden spoon/spatula	Metal spoon
To contain ingredients, to serve and to pour (maize, flour, liquid)				- Jug (no material specified) - Plastic bowl (to cool the chicha)	- Plastic bucket - Metal jug - Tutuma	- Glass pitcher - Plastic containers
To consume chicha					Tutuma	Glass cup
To cook		Pot (leave in the pot)	Pot (leave in the pot)	Wood in the fireplace	Fireplace or stove made of bricks and metal structure	Fireplace or stove made of bricks and metal structure
To strain the chicha				Colander		
To cool the chicha		Pot (Leave in the pot)	Pot (Leave in the pot)	Plastic bowl Re-cooking: in the same pot	Ice	

*  Does not present this step or does not specify the action/object.

** The description of the objects highlighted with colors is shown in Figure 3.

Chicha chiquitana among the objects of the BASA Museum

Between mid – 1963 and the end of 1965, the German anthropologist Jürgen Riester conducted field research in the Bolivian lowlands. On his return to Germany, Riester brought with him a collection of objects from the Chiquitano culture that have been in the BASA Museum of the University of Bonn since 1966. Some objects in the collection are related to production and consumption of maize *chicha*.

An analysis of the material artifacts found in the BASA Museum from a *longue durée* perspective reaffirms the function of museums as keepers of memory. Today more than ever, ethnographic collections of museums must be brought to light as a tool in the struggle for preservation and care of cultural traditions, which, due to the capitalist system that dominates the globe, threaten the traditions and knowledge of the indigenous peoples of the Amazon.

Figure 3 provides images of and information about the traditional utensils used to make *chicha* chiquitana. Except for the mortar or *tacú*, which was brought by Trimborn, all objects were in use when Riester (1971) described the processing of *chicha* chiquitana in his ethnography.

Figure 3



Mortero – Tacú /Kikiš/Atíbaraš (Riester, 1971)
BASA Inv. N°2067, 2068 – Collection: Trimborn.
Locality: Santa Cruz de la Sierra. Acquired in July 1960.
Mortar: Height: approx. 40cm, Diameter: 22cm.
Hand: Length: approx. 75cm, Maximum diameter: approx. 6,5cm.
Used to grind cereals. Hand carved, made of wood.



Batán – Taúš/Takuúř (Riester, 1971)
BASA Inv. N°1967 – Collection: Riester.
Locality: Prov. Chiquitos. Acquired in 1966.
Length: 180cm, Width: 22cm, Height: 20cm, Depth: 8-18cm.
Stone: Length: 40cm, Width: 24cm, Thickness: 2-3cm.
Long trunk of hard wood (Cuchi, Tajibo and Chonta), with straight ends and rounded edges. It is the most important utensil of the Chiquitano women, to grind maize, manioc, pepper, papaya, meat, etc. It is used by taking the stone by the ends and moving it from one side to the other. The center of the *batán* is deeply carved and worn from years of use (Riester, 1971).



Olla para chicha – Paropés / Paropéz.
BASA Inv. N°2018 – Collection: Riester.
Locality: Prov. Chiquitos. Acquired in 1966.
Height: 38cm, thickness: 1cm, minimum diameter of the neck 22cm, maximum circumference of the pot body: 76cm.
Flat base and spherical body. Ceramic pot with short neck with incised decoration. It was used to store chicha.



Cuchara – Mekotós/Homeotóto.

BASA Inv. N°2017 – Collection: Riester.

Locality: Prov. Chiquitos. Acquired in 1966.

Height: 93cm, maximum thickness: 6.2 cm.

Cedar spoon, polished, whose lower part is black due to constant use during the cooking of chicha.

According to Riester (1971), the mixing spoons – Mekotós – vary between 22cm– 110cm in height and 2.2cm–7.5cm in thickness. They are made of hardwoods (chonta, tajibo, cuchi) and softwoods (toco, cedar) and even bamboo.



Taropés/Tutuma/Mate.

BASA Inv. N°1985 – Collection: Riester.

Locality: Dpto. Santa Cruz. Acquired in 1966.

Height: 8.3cm, width: 16.2cm, circumference 53cm, wall thickness: 0.03cm.

Tree calabash (*Crescentia cujete*), which are grown in the vicinity of houses (Riester, 1971) and are used as containers for consuming beverages and food.

Currency, power, resistance and flavor

In the previous sections, persistence and temporal changes in both the ingredients and the material culture involved in production of *chicha* chiquitana were presented in detail. Therefore, the discussion will now focus on four thematic axes directly associated with the beverage: 1) the socioeconomic value of *chicha* in collaborative work or *minga*, 2) the transcendence of *chicha* in the social role of women, 3) fermented or strong *chicha* as a phenomenon of resistance of the Chiquitano people, and 4) interethnic similarities and differences in the production of *chicha* in the Bolivian lowlands.

Even before colonial times, *chicha* played a role articulating economy, ritual and society within Chiquitano communities, as it still does today. Festivities involving *chicha* strengthened family and social reciprocity ties, thus fulfilling a cohesive function within the ethnic group. According to Riester (1976, 149), festivities also promoted solidarity among the various chiefs, allowed a release of community tensions, gave social prestige to the host within the group and promoted internal solidarity.

Festivities are still widespread, important social practices that combine ritual and economic aspects. For example, the procession music *piexta prasa*, which has a strong martial character and is part of the religious musical repertoire, is played as a prelude to uncorking the *chicha* pitchers (Rozo 2011, 153).

Fermented or strong chicha is the currency with which minga is paid

The Chiquitanos use various forms of cooperation in agricultural work. One is *minga* or *bobikixhi*, in which a family rewards a group of twenty or more people who helped them by slashing, felling or harvesting rice with a plentiful lunch and a feast, during which the beneficiary of the collective work offers the traditional fermented *chicha* (APCOB-CICOL 2000, 34). In the words of Rozo:

»there is no other mechanism like the minga, which is formally capable of mobilizing and organizing so many workers, men and women of different ages, to produce reciprocally for a specific family.« (Rozo 2000, 152)

In return for the work, the beneficiary offers a feast with an abundant lunch that includes two large pitchers of the traditional, strong *chicha* or *tabaixi*. The female head of the family, assisted by her daughters and relatives, is in charge of preparing the meal and making the *chicha* (Tomichá Charupá 2002, 303 – 304).

Rozo (2011, 156 – 157) describes the celebrations after the *minga* work as a fundamental, ludic episode that expresses cultural aspects of Chiquitano society. His description outlines the conventional steps that precede the celebration: 1) the beneficiary of the *minga* thanks those present and expresses his family's satisfaction with the results of the work, 2) the beneficiary and his family publicly hands over the *tutuma* to the people chosen as the »uncorkers«, 3) the person chosen to uncork the first pot of *chicha* gives a speech, which may or may not be loaded with political or religious topics but is never informal. The person expresses gratitude for the honor of the invitation to uncork the *chicha*, which, far from being an individual gift, makes this person a servant of the community. All persons who receive a *tutuma* are chosen to break the barrier of work and social obligation and enter into the world of celebration and drunkenness, where the fundamental rule is to serve all the guests and not leave until all the contents of the pitcher have been finished, 4) The person chosen for the uncorking accompanies the sponsoring family and a select group to the place where the pots are covered with plastic bags, circular sheets of wood and blankets, 5) Once the pot is uncorked, this person must collect, using an absorbent piece of cotton, the bitter foam that lies on the surface of the liquid after it cools, 6) a little *chicha* is poured into a bucket and, using the long wooden spoon or *mekotós* provided by the *minga* sponsor, is stirred forcefully within the deep part of the container but without breaking the pot. The effervescence of the foam is celebrated by the witnesses, 7) The separated liquid is returned to the bucket and stirred again for the last time, 8) The *chicha*, now ready to be consumed, is poured back into the bucket and, in the presence of this select group of people and the *minga* beneficiaries, the ritual celebration of gratitude is performed after procession music played by the musicians, who are also present, 9) at this point, some of the poured *chicha* is sprinkled on the ground before taking the first sip, giving »thanks to the earth« for the products of the work and for the *chicha*, 10) once the first celebration is over, all the containers are filled to return to the room with the guests so that others can be served. From this moment on, music is played, and the women quickly form a circle around the musicians and begin to dance.

The quality and quantity of fermented or strong *chicha* that is offered, in addition to the music and dance, are the payment offered by the *minga* beneficiaries to all the people who participated in the work. The *chicha* is tasted or subjected to two tests, first by the select group and later by the rest of the attendees, who express their acceptance or rejection of the payment; the latter response may be caused by poorly cooked *chicha* or a *chicha* with a low alcoholic level that does not cause any effect (Rozo 2011: 157).

Without women, there is no chicha; without chicha, there is no power

The above descriptions are a clear example of the social and economic role of fermented *chicha* in the Chiquitano society, but they also demonstrate the great responsibility that women have in the economic mechanism of the *minga*, since they are the ones who elaborate the *chicha*. On the one hand, Amazonian beers spoil quickly, which explains why or-

ganizing a party requires rigorous planning in which nothing can be left to luck (Erikson 2004, 7). On the other hand, the level of alcohol must be optimal. Although the low level of alcohol in Amazonian beverages explains why ceremonial festivities last several days and nights, it can also generate discontent among guests.

The brewing of beer is entirely in women's hands and is a demanding responsibility, but one that increases the prestige of the family. In the specific case of the Chiquitano people, women are essential to the *minga* as a system of cooperation, both in the brewing of *chicha* and in the extension of family solidarity networks. Let us recall that it is indeed women, and only women, who chew maize grains to prepare *patá* for fermenting *chicha*. In other words, brewing beer is a generalized activity of women not only when they are adults, but in all stages of their lives.

Even among caciques of the indigenous Chiquitanos, polygamy²⁷ was permitted for the purpose of producing maize *chicha* (and other types of *chicha*) to fulfill social commitments and to »guarantee the social stability of the indigenous community« (Tomichá Charupá 2002, 315).

Lehm (2004, 62) relates that, among the Mojeños in Beni, Bolivia, now as in the past, the prestige of the *corregidores*, the main magistrates of the *Cabildo Indígena*,²⁸ derives directly from their ability to distribute *chicha* among all members of the community and to guests who come to participate in the patronal feast. The members of the *Cabildo Indígena* are elected every year, and one of the eligibility requirements is that the candidate be married precisely because it is guarantees that his family will have enough *chicha* to distribute when needed.

Fermented or strong chicha as a phenomenon of cultural resistance

There are many other important ceremonies among the Chiquitanos during which fermented *chicha* is required, for example *compadrazgo*. *Compadrazgo* is a complex relationship mode defined as a system of ritual relationships with multiple variations, one that challenges ethnologists to understand the relationships' role in the passage from nature to culture and in processes of humanization of the person (Silva 2017, 609 – 610) and the construction of personhood. The main rule of *compadrazgo* is mutual respect in the fabrication of otherness, the production of kinship and the prohibition of certain practices among the Chiquitanos. In the end, *compadrazgo* creates a collective called the »brotherhood of respect« that lasts even beyond death (Silva 2017, 611). For the *compadrazgo* ceremony, the host, the owner of the house, the father of the child or the fiancé invites his compadre to the table and serves *chicha* and food. On this day, the *compadres* drink a lot of *chicha* and are the first to eat.

Another is the *curussé* dance performed by Chiquitanos during the carnival period of the Christian calendar in the town of Santa Ana (Bolivia) and in Vila Nova Barbecho (Brazil), an event which synthesizes territory and ethnic identity. This festival is accompanied by several rituals, some of which seem to be inconsistent with the struggle for the demarcation of traditional territory. As Pacini (2017, 139 – 141) reports, during the carnival, alliances with non-indigenous farmers are observed. Thus, all families dance and offer *chicha*, passing from house to house in a circular movement from right to left that begins in the chapel and concludes there with the ritual of reconciliation on the night of Carnival Tuesday.

The Chiquitano people, like any other ethnic group, go through dynamic processes, however, they are determined to continue with their indigenous identity and to continue recreating important works of art endowed with remarkable historical and cultural specificity, one of which is production of the pots used to prepare *chicha* in the Brazilian Chiquitano tradition (Pacina 2017, 146).

The role of *chicha* as food and medicine can also be analyzed. In the Chiquitanos' conception, illnesses are caused by evils placed inside their bodies, and the shaman must perform another, similar action to eliminate the evil. Using *chicha*, food and the Eucharist ritual, shamans appropriate the evil for their benefit. However, there are also accounts of shamans putting poison into *chicha* on both the Bolivian (APCOB-CICOL 2000, 44) and Brazilian (Pacina 2017, 153) sides.

The fermented *chicha* is not the variety that transcends rural borders in the department of Santa Cruz; as apparent in the last recipes introduced here, only sweet *chicha* is elaborated for sale both in and near the city. The way of making strong *chicha*, that is, with mastication, is not part of the life of the »white« cruceño, whose tolerance of the cultural practices of indigenous peoples is not different from Jesuit postures during the seventeenth century. This stance undoubtedly influenced indigenous peoples to take some adaptive decisions, such as reducing production and consumption of *chicha fuerte* and substituting it with the consumption of liquor or and sweet *chicha*. Similar cases have already been documented among the Guarayo people in Santa Cruz, Bolivia (Melgar 2004). This phenomenon could lead to a weakening of women's power and a decrease in cooperative labor (*minga*).

As long as they maintain their festivities, *minga*, religious beliefs, ritual practices and political reaffirmation as an indigenous people, Chiquitano women will continue making fermented *chicha*, and its consumption is part of their resistance.

The flavor of chicha depends on ethnic identity

The way in which *chicha* is prepared is perceived as a unique characteristic of different ethnic groups and may or may not confer certain prestige. In this sense, Lehm et al. (2002) explain that one of the reasons why Mojeño Trinitario men avoid marrying Yuracaré or Chimane women is precisely because of this difference in how *chicha* is prepared. According to Lara (2004, 67), Yuracaré men consider *chicha* to be the most important product in the sphere of reciprocity and social relations. Nordenskiöld (1923, 40) already noted that *chicha* played an important role among all the groups he visited in eastern Bolivia, since long excursions were made with the aim of visiting neighbors to drink *chicha* and chat. How recipes and ways of preparing maize *chicha* have survived over time, in the hands of women and in the context of interethnic marriages, is an interesting topic for further research, since one can conclude that *chicha* is made according to different recipes and is definitely a household matter.

Through brief comparison with the maize *chicha* of neighboring ethnic groups, we observe that the Guarayo people also consume fermented *chicha* on important occasions and consume sweet *chicha* in everyday life. The process of making fermented *chicha* Guaraya is somewhat different from that for *chicha* chiquitana. The grain is ground in a large wooden *batán* and heated until it reaches the boiling point, which makes it suitable for mastication. Then, small balls are formed and boiled in water again for a long time. Once the mixture has cooled, it is left to stand for a day and boiled again for a long time, after which it is poured into special containers to ferment for three or four days until it reaches the required alcohol level (Hermosa Virreira 1950, 40 quoted in Melgar 2004, 57).

For the Chimane, the complete beer is a mix of manioc and maize beer, with each prepared separately and then filtered together. However, and despite manioc *chicha* having priority over maize *chicha*, each can be consumed independently. To prepare maize *chicha* that is consumed alone, called *co'ractyi'*, the Chimane people use ripe bananas in their recipe. The dried maize is threshed and then crushed on a grinding board with the edge of a large, flat stone that is more or less oval. Once the maize is crushed, the very ripe, raw bananas are incorporated into a mixture that is moistened to obtain a compact dough. Some pieces are taken off and given the shape of flat bread rolls that will be boiled separately and constitute the *jäsdye*²⁹ of this beer, and thus will be chewed to stimulate fermentation. The rest of the dough is diluted in water. There are two ways to proceed from this point: either the liquid is boiled as-is, or it is pre-filtered. When the now-thickened liquid is cooked, cold water is used to dilute and cool it, whereafter the *jäsdye'*, often already chewed, is poured in and dissolved so that it can start fermentation of the maize beer. (Dailant 2004, 75).

Through flavors we recall past times, experiences lived and knowledge accumulated, and we articulate them with social relations, cultural practices and management of natural resources. Every time we drink a fermented *chicha*, let us enjoy a journey into the past and think about how its consumption in the present supports the power of women and contributes to the cultural resistance of indigenous peoples of Latin America.

Endnotes

- 1 Belonging to different linguistic families, namely »Chiquito, Arawak, Chapakura, Zamuco, Otuqui, y Tupí-Guaraní« (Tomichá 2002)
- 2 «The minga is an activity in which people collaborate. The owner of the minga prepares strong chicha and invites all the neighbors to come, for example to collaborate with his chaco [i.e. field]. The chicha is a form of 'payment', in addition to a lunch served at noon. When the chicha is good, they want to dance and this is where the musician is so important. If there were no musicians, there would not be these festivities and activities« (Dolores Charupá, elderly housewife, in Rozo 2011, 155).
- 3 All citations were translated into English by the authors.
- 4 Reports on apostolic activities were to be sent annually from each province and were written by the provincials themselves, secretaries or chroniclers (Matienzo u.a. 2010: 8–9).
- 5 «... Everything is treated, arranged and paid for with this drink, since there is no other money. If a person does another one a favor and helps at home or in the field, after rendering the service (s)he is rewarded with chicha, in view of the fact that it is not possible to remunerate him in cash because of the lack of currency that I have never seen in this country« (Padre J. Knogler [1780] cited in Rozo 2011, 62).
- 6 «They do not usually go hunting in the forests, nor to collect honey and only move away from their homes that bit of a distance that can last them a flask of that their wine, which is their only supply and provision on the way« (Fernández 1895, 69).
- 7 «They are all naked people, as they are born, as it is said, and very bestial, without order or reason, or law, and the most vicious drunkards of maize wine of all the nations I have seen« (Governor D. Lorenzo de Figueroa [1586] in Charupá 2002, 346–347).
- 8 «Father Lucas did not have much difficulty in allowing them the use of that drink, because it did not cause drunkenness in them, which was the only motivation to banish it from the other reductions« (Fernández 1895, 193).
- 9 «That is why our missionaries made every effort from the beginning to exterminate and uproot this vice, and at the same time those feasts and banquets. They used many means, both gentle and severe, to break the pitchers, reprimand them, spill the chicha, and undo their brutal meetings, which provoked anger and revenge in those barbarians, and they became so enraged and exasperated that many times they furiously used their clubs and arrows to kill them« (Fernández 1895, 43).
- 10 «This miserable drink has always troubled us and has caused us serious displeasure, since it drives people mad, if left to ferment for eight or more days. In this way violent quarrels break out, since our Indians like chicha just when it has become as sour as vinegar... Now they are allowed only to

make it ferment three days, in this case they do not lose their minds, but feel only joyful« (Father J. Knogler cited in Rozo 2011, 62).

- 11 «Attracted by the hope of the reward, and fearful of the punishments, if they did not obey the will of God, they promised Him, unanimous and in agreement, to obey His will soon, provided that He would only allow them their chicha, their ordinary drink, because water caused them acute pains in the stomach« (Fernández 1895, 192).
- 12 «The strong chicha or tabaix is the traditional monkox drink that continues to maintain its validity for all social and festive events. Tabaix is made for patronal feasts and festivities, mingas, affection to compadres and family festivities on the occasion of birthdays, marriages, graduation, etc. The elaboration of chicha is a feminine task. The woman continuously elaborates sweet chicha or naxixh since this should not be missing in the home, and in special festive occasions, she elaborates the tabaix.« (Arrién/Viana Chuvé 2007, 137)
- 13 «They roast the maize until it becomes charcoal, and after it is well crushed or ground, they put it to boil in large pots or pots of pottery, and that black and dirty water that they get, is the whole composition of the chicha, which they like so much that they spend a good part of the day in toasts, working in the fields only from morning until noon; but although they promised to leave their old diabolical superstitions, they did not forget them so easily« (Juan Patricio Fernández 1895, 193).
- 14 Payla: »Paila: Large metal vessel, round and shallow« (Real Academia Española 2021).
- 15 The Chiquitano batán is a long, hardwood log that has been hollowed out on one side. Riester (1970, 314) believes that this tool was created under Andean influence.
- 16 Bauziñ: »Large jug buried up to the neck in the ground that can reach 160 cm in height« (Riester 1970, 315).
- 17 Patá: in Chiquitano múkko is the chewed flour. A mass obtained from soaking roasted maize flour in saliva to achieve chicha effervescent (Landivar Justiniano 2019, 25).
- 18 Jace is a bundle, of firewood (Landivar Justiniano 2019, 19).
- 19 Jometoto/ homeotóto is the wooden paddle large enough to stir chicha in deep cántaros (Landivar Justiniano 2019, 19). In Chiquitano it is called mekotóš (Riester 1971, 174).
- 20 Usually fragments of a ceramic object are reused as vessel lids.
- 21 Jachi is the thick sediment of a liquid that remains in the vessels that keep chicha (Landivar Justiniano 2019, 7).
- 22 Tacú is the Chiquitano/Bolivian mortar. In the Chiquitano language tacuarsch means »to crush, to grind« (Landivar Justiniano 2019, 33).
- 23 Tutuma is a tree calabash (*Crescentia cujete*) used as a container for drinking chicha.
- 24 The Cabañas del Río Piraí is an area on the banks of the Piraí River in Santa Cruz de la Sierra that hosts restaurants visited by locals and tourists.
- 25 Camba refers to a person or way of life typical of eastern Bolivia.
- 26 Muku is the traditional preparation of chicha that consists of chewing maize so that the ptyalin in the saliva initiates the degradation of the starches. This paste makes it possible to obtain a drink with special fermentation properties and a characteristic taste (Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales).
- 27 »The Caziques have two or three because as such they have to give a lot of chicha to the others, a drink they make from maize, manioc, or other fruits, and one woman is not enough to make so much drink«. (Burgés 1703: f. 3 in: Tomichá Charupá 2002, 215).
- 28 It is a special public entity, whose members are members of an indigenous community, elected and recognized by it, with a traditional socio-political organization, whose function is to legally represent the community, exercise authority and carry out the activities attributed to it by the laws, its uses, customs and the internal regulations of each community.
- 29 »What is [or has been] chewed« (Daillant 2004, 75)

References

- APCOB/CICOL (2000): Dueños del bosque: Manejo de recursos naturales por indígenas chiquitanos de Bolivia. Santa Cruz de la Sierra.
- Arrien, Mario (2008): Sistemas de Subsistencia y Cosmovisión de los Chiquitanos. CLWR. Santa Cruz de la Sierra.
- Arrién, Mario/Antonio Viana Chuvé (2007): Saberes y Conocimientos del Pueblo Monkox. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.
- Bruno, María (2010): Carbonized Plant Remains from Loma Salvatierra, Department of Beni, Bolivia. In: Zeitschrift für Archäologie Außereuropäischer Kulturen 3, 151 – 206.

- Parker, Bradley J./Weston McCool (2015): Indices of household Maize beer production in the Andes. An Ethnoarchaeological Investigation. In: *Journal of Anthropological Research* 71/3, 359 – 400.
- Castillo, Joseph [José] del (1906 [1676]): Relación de la provincia de Mojos. Descripción de la provincia, ríos y sitio de los pueblos. In: Manuel Vicente Ballivián (ed.): *Documentos para la historia geográfica de la República de Bolivia*. La Paz, Bolivia. [Serie Primera: Época Colonial, Tomo 1: Las provincias de Mojos y Chiquitos].
- Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales: Tesoro Regional Patrimonial. Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Gobierno de Chile. URL: <https://www.tesoro regional.cl/terminos/1174>, aufgerufen am 07.10.2020.
- Clement, Charles u.a. (2010): Origin and Domestication of Native Amazonian Crops. In: *Diversity* 2/1, 72 – 106.
- Combès, Isabelle (2010): *Diccionario étnico. Santa Cruz la Vieja y su entorno en el siglo XVI. Cochabamba*.
- Daillant, Isabelle (2004): La bière complète des Chimane. In: Philippe Erikson (ed.): *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port, 71 – 80.
- Dickau, Ruth u.a. (2012): Diversity of cultivars and other plant resources used at habitation sites in the Llanos de Mojos, Beni, Bolivia: evidence from macrobotanical remains, starch grains, and phytoliths. In: *Journal of Archaeological Science* 39/2, 357 – 370.
- Diez Astete, Alvaro (2011): *Compendio de etnias indígenas y ecoregiones. Amazonía, Oriente y Chaco*. La Paz, Bolivia.
- Erikson, Philippe (Ed.) (2004): *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port.
- Fernández, Juan Patricio (1895): *Relación historial de las misiones de indios chiquitos que en el Paraguay tienen los padres de la Compañía de Jesús*.
- Fernández-Carrión, Miguel Héctor: Juan Patricio Fernández. URL: <http://dbe.rah.es/biografias/22402/juan-patricio-fernandez>, aufgerufen am 11.10.2020.
- Freyer, Bärbel (2000): *Los Chiquitanos. Descripción de un pueblo de las tierras bajas orientales de Bolivia según fuentes jesuíticas del siglo XVII*. APCOB. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. [15, *Pueblos indígenas de las tierras bajas de Bolivia*].
- Jaimes Betancourt, Carla (2012): *La cerámica de la Loma Salvatierra*. La Paz, Bolivia.
- Jennings, Justin/Brenda J. Bowser (Ed.) (2008): *Drink, Power and Society in the Andes*. Gainesville, Florida.
- Krekeler, Birgit (1993): *Historia de los Chiquitanos*. APCOB. La Paz, Bolivia. [*Pueblos indígenas de las tierras bajas de Bolivia*, Bd. 2].
- Landivar Justiniano, Raúl (2019): *Ecós de mi Tierra. Diccionario de habla popular chiquitana*. Ms.
- Lara Delgado, Kantuta (2004): *La consommation de chicha chez les Yuracaré de San Pablo, Río Isiboro*. In: Philippe Erikson (Ed.): *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port, 65 – 70.
- Lehm Ardaya, Zulema (1999): *Milenarismo y Movimientos Sociales en la Amazonia Boliviana: La Búsqueda de la Loma Santa y la Marcha Indígena por el Territorio y la Dignidad*. Santa Cruz.
- Dies. (2004): *Quelques aperçus sur la bière des Mojeños*. In: Philippe Erikson (Ed.): *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port, 59 – 64.
- Lehm Ardaya, Zulema u.a. (2002): *Matrimonios Interétnicos en los Llanos de Mojos*, La Paz.
- Lombardo, Umberto u.a. (2020): Early Holocene crop cultivation and landscape modification in Amazonia. In: *Nature* 581/7807, 190 – 193.
- Martínez, Cecilia (2015): *Tapuy miri, chiquitos, chiquitanos. Historia de un nombre en perspectiva interétnica*. In: *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 44/2, 237 – 258.
- Matienco, Javier u.a. (Ed.) (2011): *Chiquitos, en las anuas de la compañía de Jesús (1691 – 1767)*. Cochabamba.
- Melgar, Tania (2004): *Chicha et résistance culturelle chez les Guarayo*. In: Philippe Erikson (Ed.): *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port, 55 – 58.
- Moore, Jerry D. (2019): *A Prehistory of South America. Ancient Cultural Diversity on the Least Known Continent*. Colorado.
- Noack, Karoline (2006): *Im Rausch der Zeiten. Chicha und soziale Beziehungen in den Anden*. In: *Das Altertum*, 176 – 192. [Bd. 51].
- Nordenskiöld, Erland (1923): *Indianer und Weisse in Nordostbolivien*. Stuttgart.
- Oxford University Press (2020): *Definición de Yuca*. URL: <https://www.lexico.com/es/definicion/yuca>, aufgerufen am 30.10.2020.
- Pacini, Aloir (2012): *Um perspectivismo ameríndio e a cosmologia animica chiquitana*. In: *Espaço Ameríndio* 6/2, 137 – 177.
- Prümers, Heiko/Carla Jaimes Betancourt (2014): *100 años de investigación arqueológica en los Llanos de Mojos*. In: *Arqueoantropológicas* 4/4, 11 – 53.

- Real Academia Española (2021): Diccionario de la lengua española. 23. Aufl., [Onlineversion 23.4]. URL: <https://dle.rae.es>, aufgerufen am 18.02.2021.
- Riester, Jürgen (1970): Julian Knogler S.J. und die Reduktionen der Chiquitano in Ostbolivien. Roma. Via dei Penitenzieri 20. [Archivum historicum Societatis Iesu, Bd. 39].
- Ders. (1971): Die Materielle Kultur der Chiquitano-Indianer (Ostbolivien). Wien. [Archiv für Völkerkunde, Bd. 25].
- Ders. (1976) En busca de la loma santa, Cochabamba-La Paz.
- Rozo López, Bernardo (2000a). Impacto diferencial de la economía de mercado en formas tradicionales de cooperación laboral. Estudio de las comunidades chiquitanas de San Lorenzo y El Cerrito de la zona de Lomerío. Departamento de Santa Cruz. La Paz. Tesis de Grado para Licenciado en Antropología. UMSA.
- Rozo López, Bernardo u.a. (2011b): Curaciones de Luna Nueva. Saberes, prácticas y productos musicales en Lomerío. La Paz, Bolivia.
- Silva, Giovanni José da (2015): «Todo se Cambia, Incluso el Paisaje». Memórias Indígenas e Migração Camba-Chiquitano. In: Revista Eletrônica História em Reflexão 9/17.
- Silva, Verone Cristina da (2017): Fazendo compadre: relações de compadrio entre o povo indígena chiquitano. In: Etnografica 21/3, 599 – 612.
- Smalley, John/Michael Blake (2003): Sweet beginnings. Stalk Sugar and the Domestication of Maize. In: Current Anthropology 44/5, 675 – 703.
- Sztutman, Renato (2004): «Kawewi pepicke». Les caouinages anthropophages des anciens Tupi-Guarani. In: Philippe Erikson (Ed.): La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie. Saint-Nicolas de Port, 25 – 46.
- Tomichá Charupá, Roberto (2002): La primera evangelización en las reducciones de Chiquitos, Bolivia (1961 – 1767). Protagonistas y metodología misional. Verbo Divino, Bolivia.
- Vargas Faulbaum, Felipe (2019): Chicha de jora. Cauim de milho germinado nos Andes peruanos. Dossiê Saberes e Sabores. In: Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social 6/11, 1 – 25.

List of Figures

Figure 1: Process of making sweet vs. strong *chicha* chiquitana.

Figure 2: Utensils and production process for *chicha* chiquitana.

Figure 3: Material artifacts involved in the processing and consumption of *chicha* chiquitana in the BASA Museum



Die Autor*innen

Mila Brill promoviert am Institut für Politische Wissenschaft und Soziologie der Universität Bonn zu diversen alltagskulturellen Praktiken in der städtischen Öffentlichkeit. Kontakt: mbrill@posteo.de

Meike Brückner ist wissenschaftliche Mitarbeiterin mit dem Forschungsschwerpunkt Natur- und Geschlechterverhältnisse im Feld Ernährung und Landwirtschaft am Fachgebiet Gender und Globalisierung der Humboldt-Universität zu Berlin. Kontakt: meike.brueckner@gender.hu-berlin.de

Gülay Çağlar ist Professorin für Politikwissenschaft mit einem Schwerpunkt auf Gender and Diversity am Otto-Suhr-Institut für Politikwissenschaft der Freien Universität Berlin. Kontakt: guelay.caglar@fu-berlin.de

Katharina Farys ist wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Abteilung für Altamerikanistik und Ethnologie der Universität Bonn mit dem Forschungsschwerpunkt NatureCulture und Heritage. Kontakt: kfarys@uni-bonn.de

Janine Hauer ist Mitglied der Forschungsgruppe »Integrative Geographie« am Integrative Research Institute on Transformations of Human-Environment Systems und wissenschaftliche Mitarbeiterin am Zentrum für Interdisziplinäre Regionalstudien der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. Kontakt: janine.hauer@hu-berlin.de | janine.hauer@zirs.uni-halle.de

Simon Hirzel ist wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Abteilung für Altamerikanistik der Universität Bonn im Bereich der Material Culture und Heritage Studies. Kontakt: simon.hirzel@uni-bonn.de

Carla Jaimes Betancourt ist akademische Rätin an der Abteilung für Altamerikanistik und Ethnologie der Universität Bonn. Kontakt: cjaimes@uni-bonn.de

Ruzana Liburkina ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Projekt »Cryosocieties« am Institut für Soziologie an der Goethe-Universität Frankfurt. Kontakt: liburkina@soz.uni-frankfurt.de

Renata Motta ist Juniorprofessorin für Soziologie am Lateinamerika-Institut der Freien Universität Berlin. Kontakt: renata.motta@fu-berlin.de

Die Autor*innen

Karoline Noack ist Professorin für Altamerikanistik und Ethnologie an der Abteilung für Altamerikanistik und Ethnologie der Universität Bonn. Kontakt: knoack@uni-bonn.de

Bruna Pellegrini ist studentische Mitarbeiterin des BASA Museums der Abteilung für Altamerikanistik und Ethnologie der Universität Bonn. Kontakt: s5brpell@uni-bonn.de

Cornelia Reiher ist Professorin für Japanologie am Ostasiatischen Seminar der Freien Universität Berlin. Kontakt: cornelia.reiher@fu-berlin.de

Stephanie Schütze ist Professorin für Kultur- und Sozialanthropologie unter besonderer Berücksichtigung der Migrations- und Genderforschung am Lateinamerika-Institut der Freien Universität Berlin. Kontakt: st.schuetze@fu-berlin.de

Impressum

Berliner Blätter. Ethnographische und ethnologische Beiträge
Herausgegeben von der Gesellschaft für Ethnographie (GfE)
und dem Institut für Europäische Ethnologie der Humboldt-
Universität zu Berlin
Heft 86/2022

ISSN (Online) 2702–2536
www.berliner-blaetter.de
DOI: 10.18452/24415

Alle Ausgaben dieser Zeitschrift werden ab Heft 82 unter den
Bedingungen der Creative-Commons-Lizenz CC BY-NC-SA
veröffentlicht.

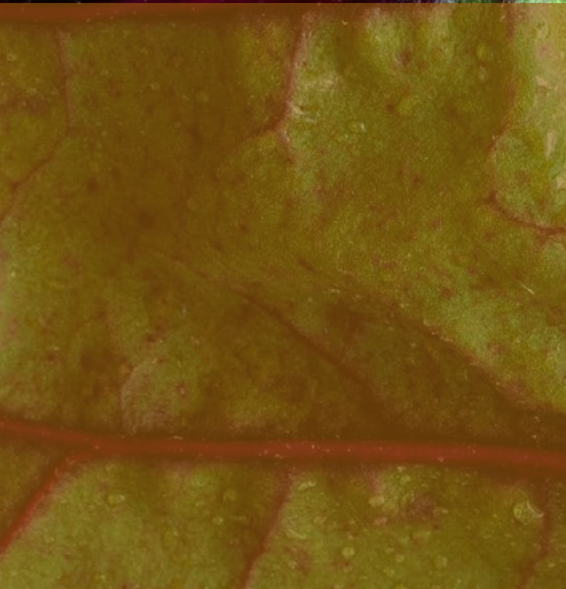
Redaktion: Beate Binder (V.i.S.d.P.), Franka Schneider, Klara
Nagel, Alik Mazukatow, Friederike Faust, Janine Hauer,
Carina Fretter

Heftredaktion: Karoline Noack, Stephanie Schütze

Titelfoto: Heather Barnes

Satz & Layout: Harry Adler





Berliner Blätter 86/2022

ISSN (Online) 2702-2536
www.berliner-blaetter.de