

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme

Unsere Esskultur prägt die Landwirtschaft, sie ist Teil unseres sozialen Lebens und zeigt, wer wir sind. Interview mit Dr. Parto Teherani-Krönner



Essen umfasst sehr viele Aspekte unseres Lebens. Sprechen Sie deshalb von Mahlzeitenkultur statt von Ernährungssicherheit?

Ich habe den Begriff Mahlzeitenpolitik bzw. Mahlzeitenkultur eingeführt, weil Menschen meist nicht Rohprodukte, sondern zubereitete Mahlzeiten essen. Bei Ernährungsfragen auf globaler Ebene wird oft nur die Quantität der erzeugten Agrarprodukte betrachtet. Doch von Rohprodukten werden Menschen nicht satt. Bei der Zubereitung gilt es, nach zusätzlichen Erfordernissen zu schauen: sauberes Wasser, Gewürze, Energie, Gefäße, Technologie, Zeit, Wissen, Rezepte und nicht zuletzt kulturelle und soziale Kriterien für die Auswahl und Zusammensetzung einer Mahlzeit. Wenn wir in der Entwicklungspolitik anstelle von Ernährungssicherheit von einer Mahlzeitsicherheit ausgehen, dann müssen alle diese Aspekte einbezogen werden. Das bedeutet, dass ökologische, soziale und kulturelle Dimensionen unserer Ernährung die

notwendige Aufmerksamkeit erfahren würden. Das wird uns bei der Analyse von Ernährungsfragen im Globalen Süden wie Norden helfen und hat weitreichende politische Konsequenzen. Daher auch mein Plädoyer für eine kulturökologisch orientierte Mahlzeitenpolitik.

Ist der zunehmende Weizenanbau im Sudan ein Beispiel einer verfehlten Mahlzeitenpolitik?

Sudan hat ursprünglich keinen Weizenanbau betrieben, dazu sind die klimatischen Bedingungen ungeeignet. Der Anbau und Konsum von Weizen kam mit den Kolonialmächten ins Land. Die Engländer bevorzugten Weißbrot und nicht das fermentierte Sauerbrot, das mit Sorghum hergestellt wird. Damit wurde zum einen die gesamte Agrarproduktion des Landes umgestellt, zum anderen bekam nun das von den Engländern bevorzugte Weißbrot auch noch eine symbolische Bedeutung. Es galt als Prestigeprodukt. Damit hat sich die gesamte Esskultur im Land verändert. Die Sudanesen sind nunmehr von Weizenimporten abhängig und ihre knappen Ressourcen wie Wasser und kostbares Land werden für den ökologisch schwer kultivierbaren Weizen eingesetzt und ausgenutzt. Es wird sogar angenommen, dass der Sudan, der lange unter Hunger leiden musste, mit Sorghum eher eine unabhängige Ernährungssicherung erreichen könnte.

Hunger und Esskultur hängen also zusammen?

Sicher besteht da ein Zusammenhang, wobei das nicht monokausal zu erklären ist. Soziale Phänomene sind vielschichtig und komplex, dennoch können Veränderungen im Anbau von Kulturpflanzen gravierende Veränderungen im sozialen Gefü-

ge einer Gesellschaft hervorrufen. Auch die Formen der Arbeitsteilung verändern sich und das kann wiederum das Geschlechterarrangement aus dem Gleichgewicht bringen und weitreichende Konsequenzen für das Zusammenleben in der Gemeinschaft haben.

Müssten Frauen im Hinblick auf die globale Ernährungssicherung stärker unterstützt werden?

Ja, sicher, wir vergessen zu oft, dass weltweit die Arbeit auf den Feldern von Frauen geleistet wird. Vielerorts monopolisierten Bauern die eingeführten moderneren Agrartechniken. Das führte zu einem Ungleichgewicht in der Produktivität unter den Geschlechtern. So erleichtert der Traktor das Pflügen, eine Arbeitsdomäne der Männer. Frauen, die überwiegend das Jäten übernehmen, sind bis heute kaum mit arbeitserleichternden Techniken ausgestattet. Auch im Zugang zu Land und Wasser sowie Krediten sind Bäuerinnen meist benachteiligt, da ihnen durch Privatisierung auch ihre Anbau- und Nutzungsrechte streitig gemacht wurden. Sowohl in der Produktion agrarischer Produkte, als auch in der sozialen Reproduktion der Zubereitung der Mahlzeiten sind es Frauen, die einen Großteil der Arbeit schultern.

Die Wissenschaftlerin Silvia Federici geht davon aus, dass 80 Prozent dessen, was in Afrika konsumiert wird, von Frauen produziert und hergestellt wird. Ohne Frauen wird es daher keine Ernährungssicherheit oder gar Mahlzeitsicherheit geben. Auf die Bedeutung von Frauen in der Agrarproduktion wurde und wird von vielen Einrichtungen auch auf UN-Ebene, so z. B. der FAO und eben auch im kritischen Weltagrарbericht, hingewiesen; im Mainstream



Die Arbeit auf den Feldern wird in vielen Ländern überwiegend von Frauen geleistet. Sie müssten laut Weltagrarbericht stärker unterstützt werden.



Unsere Ernährung hat eine identitätsstiftende Wirkung – überall auf der Welt. Gemeinsam speisen: In Ostafrika wird ohne Besteck aus einem Teller gegessen.



der Agrarwissenschaft und Agrarpolitik oder gar in den Debatten zur Ernährungssicherheit findet dieser Aspekt jedoch bisher nicht die Beachtung, die er verdient. Dazu bedürfte es einer grundlegend anderen Mahlzeitenpolitik.

Darüber hinaus sind meist Frauen diejenigen, die die Mahlzeiten zubereiten.

Ja, wir sollten nicht vergessen, dass die Zubereitung der Mahlzeiten, die mit Zeit und Hingabe verbunden ist, weltweit recht ungleich unter den Geschlechtern verteilt ist. Solange für diese Alltagsaufgabe keine Bezahlung erfolgt, kümmern sich meist Frauen um die Fürsorgeökonomie. Sobald jedoch das Kochen gut entlohnt wird, sind es überwiegend Männer.

In den Städten weltweit wird immer mehr Fast Food konsumiert. Sogar in armen Ländern gibt es immer mehr dicke Menschen, Diabetes wird zunehmend zum Problem. Eine Folge der veränderten Mahlzeitenkultur?

Zu viel Zucker, zu viel Salz, zu viele Zusatzstoffe in Lebensmitteln, die vor allem in Großstädten für die eiligen Konsumenten angeboten werden, sind sicher ein Grund für Adipositas. Dennoch ist dies nur ein Aspekt, weshalb die Stadtbevölkerung, die zum Teil arbeitsbedingt zu Fast Food greift, immer stärker mit Adipositas konfrontiert ist. Problematischer sind die Veränderungen in unserem Essverhalten: zu jeder Zeit und überall wird gegessen. Auch Alleinsein und vor allem alleine essen, ohne soziale Kontrolle, sind Mitverursacher dieser veränderten Mahlzeitenkultur. Ohne eine genauere Untersuchung zum Essverhalten im Kontext und der sozialen Konstellation, wie gegessen wird, können wir diese Veränderungsprozesse nicht verstehen. Daher können bisher keine sinnvollen Lösungen für diese neuzeitliche Überflusskrankheit gefunden werden. Aus meinem eigenen kulturellen Hintergrund kann ich berichten: Der Anblick eines Men-

schen, der alleine isst, erweckt Mitleid. Denn arm ist – wer alleine isst! Das bedeutet, dass die Person keine sozialen Kontakte hat. Armut hat eben verschiedene Gesichter.

Geht das Wissen um traditionelle Zubereitungen, um gesundes Gemüse, immer mehr verloren?

Lassen Sie mich von einem Beispiel aus Kenia berichten. Hier wurde das ursprüngliche Blattgemüse, genannt Keil, Amaranth, African Nightshade, Spiderplant u.a von den Engländern in der Kolonialzeit verdrängt und als „Unkraut“ diskreditiert. Einge­führt wurden Gemüsesorten, mit denen die Engländer vertrauter waren. Mittlerweile wird das ursprüngliche Gemüse wiederentdeckt und als besonders mineralreich eingestuft. Daher wird es für HIV-Aids-Patienten empfohlen.

Allerdings sind die verschiedenen Gemüsesorten recht aufwändig in der Zubereitung. Weil einige Sorten einen bitteren Geschmack haben, kommt es auch auf die Zusammensetzung verschiedener Gemüsesorten bei der Zubereitung des Gerichts an. Dieses Wissen haben noch die älteren Dorfbewohnerinnen und Landfrauen, die auch die Bitterkeit des Gemüses schätzen, die bei den neueren Sorten meist weggezüchtet wurde.

Speisen dienen als Symbol der Zugehörigkeit zu einer Gruppe. Warum?

Tatsächlich hat Ernährung eine identitätsstiftende Wirkung. Wir lernen das Essen innerhalb einer Gemeinschaft kennen und entwickeln ein „Wir-Gefühl“. Es mag der Eintopf der Großmutter, der Reis der Großtante oder gar das Eis mit Rosenwasser und Safran sein, die uns auch später das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. In der Auswahl unserer Nahrung sind wir kulturell und durch unsere Umwelt geprägt.

Also auch von den ökologischen Gegebenheiten?

Ja, so lange Menschen ihre Lebensmittel überwiegend im unmittelbaren Lebensraum produzieren und verzehren. In vielen Regionen dieser Welt ist das immer noch der Fall. In der global vernetzten Welt ist das anders geworden, da gelangen jahreszeit- und regionalunabhängig Lebensmittel auf die Märkte. Dennoch gibt es Essgewohnheiten und neue Mahlzeitenkulturen, die einerseits zu Gemeinschaften führen, andererseits aber auch Abgrenzungen erzeugen können. Ein „othering“ läuft nicht selten über unsere Mahlzeitenkultur, die Symbolwert erfahren und mit Stigmatisierungen einhergehen kann. Da das Essen uns auch emotional tangiert, können Kränkungen, soziale Spannungen und Konflikte entstehen.

Ein Blick nach Deutschland: Es ist somit also nicht sinnvoll, Flüchtlingen Essensrationen statt Geld zu geben?

Wie erwähnt ist das Essen ein Stück Identität – auch Abgrenzung – die letzte Domäne der Autonomie für Menschen, die ihre vertraute Umgebung verlassen haben: gezwungen oder freiwillig. Mit unserer täglichen Mahlzeit nehmen wir immer wieder ein Stück Sicherheit und quasi Heimat in uns auf. Geschmack, Geruch und auch die Textur sind historisch geprägt; auch die Art und Weise des Servierens und des Teilens.

Wahrscheinlich würde es den Menschen weit leichter fallen, sich zu recht zu finden, wenn sie hier ihr an­nähernd gewohntes Essen zubereiten und in Gemeinschaft zu sich nehmen können. Vorgesetztes fremdes Essen hat den Charakter einer Entmündigung und so erfahren wir, dass vieles unangetastet bleibt, wenn es sehr geschmacksfremd ist.

Über das Essen können Kommunikationsbeziehungen entstehen, die den zugewanderten Personen eine Möglichkeit bieten, auch mal etwas aus der eigenen Küche und damit Kultur anzubieten. Dies kann als

Anerkennung bzw. Erwidierung der „Gastfreundschaft“, die sie hier erleben, gelten.

Welche Bedeutung hat das gemeinsame Essen?

Fast alle sozialen Kontakte und ein persönlicher Austausch erfolgen über das gemeinsame Essen oder Trinken. Die Anthropologin Mary Douglas hat einst die Kontakte in der Mittelschicht in den USA damit charakterisiert, dass sie zwei Kreise skizziert hat. Ein großer Kreis, das sind Personen, mit denen Sie etwas trinken gehen. Der andere kleinere Kreis, das sind Personen, mit denen Sie gemeinsam eine Mahlzeit teilen.

Ich lebe schon lange in Deutschland und stelle fest: Hier gibt es einen noch kleineren Kreis von Personen, das sind die, mit denen Sie in den privaten Räumen, zuhause, eine Mahlzeit teilen.

Kochen Sie selbst gerne?

Ja, ich gewinne immer mehr Freude am Kochen und Experimentieren. Dabei macht es mir mehr Spaß für 20 als für vier Personen zu kochen und am besten ist es, wenn Gäste mitkochen. Dann koche ich auch die aufwändigeren persischen Gerichte, die sich gut für mehrere Personen zubereiten lassen. Es wäre nicht sinnvoll, eine Suppe oder einen Eintopf oder Reisgerichte nur für vier Personen zu kochen. Das gemeinsame Essen und Genießen macht weit mehr Freude in einem größeren Personenkreis.

■ Dr. Parto Teherani-Krönner, Humboldt-Universität Berlin, beschäftigt sich mit der Kulturökologie der Ernährung und der Geschlechterforschung im islamischen Kulturraum.

Buchtipp: Teherani-Krönner, Parto und Hamburger, Brigitte (Hg.) 2014: Mahlzeitenpolitik. Zur Kulturökologie von Ernährung und Gender. oekom Verlag, München