

Feministisches Geo-RundMail

Informationen rund um feministische Geographie

Nr. 93 | Juni 2023



Kollektives Kochen bei der Schnippeldisko an der 2. Netzwerktagung Agri-Food Geographies, 23. März an der Universität Hohenheim (Quelle: Struth)

Themenheft:
Gender & Agri-Food Studies

Liebe Leser*innen,

passend zum Themenschwerpunkt „Gender & Agri-Food Studies. Care, Wissen & Verantwortlichkeiten in Agri-Food-Systemen aus feministischer Perspektive“ leiten wir die 93. Ausgabe der Feministischen Geo-RundMail mit dem Bild „Schnippeldisko‘ ein. Als Beispiel für das kollektive Organisieren von Care-Arbeit im öffentlichen Raum – hier das Kochen für die und mit den Teilnehmenden der 2. Netzwerktagung Agri-Food Studies, organisiert von der studentischen Gruppe FRESH – soll die Schnippeldisko „unsichtbare Tätigkeiten‘ in der Nahrungsvor- und Zubereitung sichtbar machen, die im (wissenschaftlichen) Herangehen an Agri-Food-Systeme noch allzu selten behandelt werden, doch mit Hilfe feministischer Perspektiven greifbarer gemacht werden können. Vor gut einem Jahr fand in Vechta das erste Vernetzungstreffen des AK Agri-Food Geographies statt, wo die Idee für dieses Schwerpunkttheft reifte, um die Sichtbarkeit für die Verknüpfung feministischer Perspektiven mit Agri-Food Studies zu erhöhen. Vom 23. bis 25. März 2023 fand anschließend die zweite Netzwerktagung mit rund 116 Teilnehmenden statt¹. Für den Call zu dieser Netzwerktagung erreichten uns rund 71 Abstracts – eine wirkliche Fülle an aktuellen Beiträgen zu Machtverhältnissen. Trotz der großen Resonanz waren darunter nur zwei mit feministischem oder intersektionalem Bezug.

Gleichzeitig stellten wir fest, dass Themen zu Landwirtschaft und Ernährung innerhalb der feministischen Geographie relativ wenig bespielt werden. Der Fokus liegt hier oftmals mehr bei urbanen Räumen, während rurale Realitäten weniger im Blickfeld liegen. Die letzten Schwerpunktthefte der Feministischen GeoRundmail mit Themenschwerpunkt Gender und ländliche Räumen liegen über sechs Jahre zurück, nämlich Ausgaben im Jahr 2014 und 2016. Das motivierte uns, mit dem vorliegenden Schwerpunkttheft auf beide Leerstellen gleichermaßen aufmerksam zu machen und die vielfältigen inhaltlichen Verknüpfungslinien zwischen feministischen und Agri-Food Geographies aufzuzeigen und miteinander in Dialog zu bringen.

Eine umfassende und transdisziplinäre Betrachtung von Landwirtschafts- und Ernährungssystemen kann von feministischen und intersektionalen Perspektiven nur profitieren. Um einen kurzen Blick in aktuelle Diskurse zu

werfen: Der Statusbericht 2023 der FAO zum Status von Frauen in Agri-food-Systemen unterstreicht deren komplexe doch tragende Rolle in der Realisierung der Nachhaltigen Entwicklungsziele (FAO 2023). Anlässlich des Weltfrauentags am 08.03.2023 veranstaltete die EIT Food Initiative ein Online-Panel zu Diversität im Agri-food-Sektor und diskutierte die verbesserte Integration und Bedingungen von Frauen für eine erfolgreiche nachhaltige Transformation des Sektors (EIT Food 2023). Die Informationszeitschrift „B&B Agrar“ des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft weist in der Ausgabe „Stärken fördern – Betrieb und Familie“ auf die Beratungsangebote der Bundesarbeitsgemeinschaft für landwirtschaftliche Betriebe hin, in denen es z.B. um die faire Verteilung und Aktivierung von Ressourcen in Familienbetrieben geht, oder darum, welche Rolle Frauen auf den Betrieben haben (können). Es heißt, das „komplexe Gefüge von Betrieb und Familie funktioniert dann am besten, wenn alle Beteiligten ihren Platz gefunden haben, an dem sie ihr Potenzial entfalten können“ (Brettschneider-Heil 2020: 3).

Dies deutet auf ein Umdenken bezüglich Gender-Normen im Agri-Food-Sektor hin, geschlechterspezifische Ungleichheiten scheinen im Metier jedoch tief verwurzelt und stellen für deren Transformation eine familiäre wie gesellschaftliche Herausforderung dar. Zugangsbarrieren für Frauen existieren u.a. durch „[v]eraltete Geschlechterbilder und traditionelle Vererbungspraxen“ (Padel et al.: 1). Eine bundesweite (laufende) Studie, eine sozio-ökonomische Analyse im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, untersucht Lebensverhältnisse und Zukunftsperspektiven speziell von Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben in ländlichen Regionen Deutschlands. Die bisherigen Ergebnisse deuten auf frauenspezifische Herausforderungen wie Hofnachfolge, fortwährend patriarchale Eigentumsverhältnisse und Vererbungspraxis, Rollenkonflikte, insbesondere angesichts verglichen mit der männlichen Kohorte hoher Verantwortung im Care-Bereich hin, die ihrer besonderen Bedeutung für den sozialen Zusammenhalt in ländlichen Regionen entgegenstehen (Pieper & Padel 2020: 14 / 15).

Darüber hinaus werden existierende Rollenbilder und Gender-Normen in aktuellen Diskursen über Landwirtschaft und Ernährung weitergegeben – mitunter subtiler: In der Ausgabe der Zeitschrift LandInForm des BLE

¹ siehe Konferenzbericht hier: <https://sta.uni-hohenheim.de/agri-food-konferenz> & <https://ak-agrifoodgeos.org/jahrestreffen/zweites-jahrestreffen-des-ak-agri-food-geographies/>

(2021) z.B. stellt das Foto zum Kapitel ‚Kapitales Vorhaben‘ im Themenfokus ‚Hofnachfolge‘ eine selbstbewusste Frau in Latzhosen und Gummistiefeln in großem Kuhstall dar (16). Im zugehörigen Beitrag, in dem es um die finanzielle Förderung von Hofnachfolgen geht, wird jedoch stets nur von Landwirten gesprochen – wie auch in den folgenden Beiträgen. Während sich ein Beitrag im Themenfokus mit der Diskrepanz zwischen Interesse und Qualifizierung an und tatsächlicher Hofnachfolge durch Frauen explizit dem Thema Frauen in der Landwirtschaft widmet, und im folgenden Beitrag immerhin zwei junge Landwirtinnen porträtiert werden, repräsentieren die elf weiteren Beiträge das klassisch-maskuline Bild von Landwirtschaft – Frauen tauchen darin höchstens als Partnerinnen der Landwirte auf. Ist jener eine Beitrag zur Hofnachfolge durch Frauen also eine gut gemeinte Öffnung des Themenfokus, der ansonsten aber die gewohnte Maskulinität reproduziert? Wie kann die Transformation des Agri-Food-Sektors gelingen, während Repräsentation und Diskurse um diesen gleich bleiben? Welche Rolle haben Frauen, und wie wirken sich Geschlechter- und intersektionale Verhältnisse tatsächlich auf Produktion, Verarbeitung, Zubereitung und Konsum von Lebensmitteln, sowie auf Care-Arbeit und Nachhaltigkeit in Agri-Food-Systemen aus?

Diese Gedanken möchten wir zum Anlass für unseren Themenschwerpunkt „Gender & Agri-Food Studies“ nehmen, der die vielfältigen Schnittstellen und Synergien in beide Richtungen – Sichtbarkeit feministischer Perspektiven in den Agri-Food Geographies, Landwirtschaft und Ernährung in den Feminist Studies – beleuchtet. Wir haben eine überwältigende Vielzahl an Einsendungen bekommen – das Thema erscheint demnach sehr relevant! Besonders gefreut hat es uns, dass wir unterschiedliche Statusgruppen und damit verschiedene Blickwinkel integrieren konnten: So beinhaltet unser Themenheft sowohl Bachelor-Arbeiten zu aktuellen Themen wie Queerness in landwirtschaftlicher Ausbildung wie auch Einblicke in Feldforschungserfahrungen wie in einem Interview mit Stephanie Leder. Ein wichtiges Anliegen war es uns auch, die Bewegungsperspektive einzubringen. So bietet Mathilde Schmitt einen Überblick über die historische Entwicklung und Rolle von Frauen im Aufbau ökologischer Landwirtschaft. Daran schließt der aktuelle Bericht vom ELAN-Vernetzungstreffen (Emanzipatorisches Landwirtschafts-Netzwerk) vom März 2023 an. Ebenso versuchten wir, die globale Perspektive auf das Themenfeld Landwirtschaft & Ernährung mit lokalen Ansätzen zu würzen. So bietet das Schwerpunkttheft sowohl Blicke über den Tellerrand zu Wissen und Care-Praktiken zu Ernährung indigener Akteur*innen in Kolumbien als auch zum Konsum

von Proteinprodukten männlicher Jugendlicher in Graz. Ein Thema, das in vielen Beiträgen aufgegriffen wird, ist Kochen. Im allgemeinen gesellschaftlichen Diskurs wird Kochen als eine private Haushaltstätigkeit aufgefasst, die im Kontext der *sexual division of labour* meist Frauen zugeschrieben wird und oft eine eher geringe Wertschätzung erfährt. Viele Studien zu Wertschöpfungsketten beschäftigen sich mit Produktion, Vermarktung, Konsum und zunehmend mit Lebensmittelverschwendungen – der zentrale Schritt der Essenszubereitung wird dabei oft übersehen. Wie unser Titelbild Schnippeldisko zeigt, kann Kochen als Praxis der Essenszubereitung durchaus im öffentlichen, unkommerziellen Raum stattfinden und kollektiv durchgeführt werden. Als gemeinsame Aktion wie auf der Konferenz trägt Kochen nicht nur zu Austausch, Vernetzung und Spaß bei, sondern macht uns auch bewusst, wie viel Arbeit und Wissen hinter einer alltäglichen Praxis wie der Mahlzeitzubereitung stecken. Dass diese Arbeit überaus gegendert ist, wird u.a. in Alltagsgegenständen wie Kochbüchern sichtbar. Dies zeigen die Beiträge von Anna Verwey und Anke Strüver auf eindrucksvolle Weise. Gleichzeitig ist Essen nicht nur in geschlechtliche, sondern auch intersektionale und postkoloniale Machtverhältnisse und Deutungen verstrickt, was Jana Wieser am Beispiel von Guaraná als neues ‚Superfood‘ eindrucksvoll darstellt. Wie sich Kochen mit innovativen Methoden beforschen lässt, spiegeln schließlich die Beiträge von Meike Brückner zu ‚meal cartographies‘ sowie von Johanna Bastian zu deren Erfahrung mit ‚eat-along‘-Interviews wieder.

Wir laden in diesem Sinne auch unsere Leser*innen dazu ein, einen Blick über den Tellerrand zu werfen, um sich neuen Ansätzen, Themen und Methoden feministischer Agri-Food-Studies schmackhaft zu machen und wünschen eine genussvolle Lektüre!

Literatur:

- Brettschneider-Heil, B. (2020): Editorial. In: Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) (Hrsg.): Stärken fördern. Betrieb und Familie, B&B Agrar, Zeitschrift für Bildung und Beratung 73(3).
- EIT Food (2023): Women in the agri-food industry – how cross gender collaboration impacts a successful transformation of the sector. Abrufbar unter: <https://www.eitfood.eu/events/women-in-the-agri-food-industry-how-cross-gender-collaboration-impacts-a-successful-transformation-of-the-sector>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2023): Launch of report: The Status of Women in the Agrifood Systems. Abrufbar unter: <https://www.fao.org/statistics/events/detail-events/en/c/1636422/>

Padel, S., Pieper, J. L., Edebohls, I. & von Davier, Z. (2022): Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland: Ergebnisse und Handlungsempfehlungen der bundesweiten Studie „Frauen.Leben.Landwirtschaft“. Policy Brief. Abrufbar unter:

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/1_aendliche-Regionen/Ehrenamt/policy-brief-frauen-leben-landwirtschaft.pdf?blob=publicationFile&v=5

Pieper, J. L. & Padel, S. (2020): Die unterschätzte Rolle von Frauen. In: Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) (Hrsg.): Stärken fördern. Betrieb und Familie, B&B Agrar, Zeitschrift für Bildung und Beratung 73(3).

Themenschwerpunkt Gender & Agri-Food Studies

Überblick

Themenschwerpunkt Gender & Agri-Food Studies.....	5
Überblick.....	5
Historische und aktuelle Bewegungen.....	6
Professionell und leidenschaftlich – Pionierinnen des Ökologischen Land- und Gartenbaus von <i>Mathilde Schmitt</i>	6
Das emanzipatorische Landwirtschafts-Netzwerk 'ELAN': Ein Bericht zur Entstehung, aktuellen.....	8
Projekten und dem Frühjahrstreffen 2023 von <i>Alina und Lea</i>	8
Blick über den Tellerrand: Globale Forschungsperspektiven	14
Prof. Dr. Stephanie Leder im Gespräch <i>Interview by Judith Bopp and Birgit Hoinle</i>	14
Komplementarität, Reziprozität und Territorium: Gender und Care-Praktiken rund um Ernährung in indigenen Ontologien von <i>Meike Werner</i>	17
Meal cartographies: Using visual methods to explore geographies of food provisioning and care work von <i>Meike Brückner</i>	24
Appetit auf Forschung – eine Reflektion zu den Methoden des Cook- und Eat-Alongs in (kultur-)geographischer Forschung von <i>Johanna Bastian</i>	31
Queerness, Care & Kochbücher – aktuelle Themen feministischer Agri-food Studies	37
Kochbuch (k)einer Hausfrau: Kochbücher aus einer feministisch-räumlichen Perspektive von <i>Anna Verwey</i>	37
Johan Rockström am Herd – zwischen <i>Climate Politics</i> und <i>Kitchen Politics</i> von <i>Anna Verwey und Anke Strüver</i>	44
Guaraná im Kontext von Guarana inmitten von 'Theobromin' und 'Zauberkräften' - patriarchal-koloniale Kontinuitäten und Handlungsmacht von Superfood im Kontext von Gesundheit von <i>Jana Wieser</i>	50
Essen für die 'Gains': Einblicke in den Ernährungsalltag und das Körperbild von Mitschülern von <i>Daniela Lippe und Karolin Stöcklmayr</i>	58
Care und Kompost. Queer-feministische Care-Revolutionen in/von/für und mit Böden. <i>Ein Gespräch von Ella von der Haide und Sophie von Redecker</i>	63
„Man kommt sich wie auf einer Insel vor“ – Was bedeutet es, als queere Frau auf einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb zu leben und arbeiten? von <i>Lucia Parbel</i>	68
Care, Wissen & Verantwortlichkeiten in Ernährungsfragen aus Perspektive einer feministischen Mutter von <i>Vanessa Weihgold</i>	73
Antworten zum Quiz „Pionierinnen des Ökolandbaus“ auf S. 6 von <i>Mathilde Schmitt</i>	75
Calls for papers	76
News on Blog	76
Literaturtipps zum Themenschwerpunkt	76
Tagungen & Veranstaltungen	77
Nächste Feministische GeoRundMail: Ausblick und Aufruf.....	77
Impressum	79

Historische und aktuelle Bewegungen

Professionell und leidenschaftlich – Pionierinnen des Ökologischen Land- und Gartenbaus von Mathilde Schmitt

Anders als viele denken, zeigten sich alternative Entwicklungsstränge im Land- und Gartenbau nicht erst mit dem Aufkommen der Umweltbewegung in den 1970er Jahren nach den Veröffentlichungen von Rachel Carsons Silent Spring im Jahr 1962 und des Club of Rome über die Grenzen des Wachstums (Meadows et al. 1972), sondern bereits in den 1920er Jahren (Vogt 2000). Vielfach übersehen, finden sich in drei Richtungen neben engagierten Pionieren auch Frauen als Wegbereiterinnen und -begleiterinnen.

Als Geburtsstunde der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise zählt der 1924 auf Schloss Koberwitz in Schlesien gehaltene Landwirtschaftliche Kursus von Rudolf Steiner, Philosoph, Naturwissenschaftler und Begründer der Anthroposophie. Was kaum vermittelt wird, ist die Tatsache, dass ein Drittel der um die 130 Teilnehmer:innen Frauen waren. Unabhängig davon wurde den Ideen der Lebensreform folgend der sogenannte natürliche Landbau von Mina Hofstetter und Ewald Könemann begründet. Bereits 1928 präsentierte Mina erste Versuchsergebnisse auf der SAFFA, der Schweizerischen Ausstellung für Frauenarbeit in Bern. Am bekanntesten dürfte mittlerweile sein, dass es Maria Müller war, die durch Selbststudium und Experimente in ihrem Garten neben Dr. Hans Müller und Dr. Hans Peter Rusch seit den 1930er Jahren wesentliche Grundlagen des organisch-biologischen Landbaus erarbeitete.

Das Ergebnis der weiteren Spurensuche einer Gruppe von Mitarbeiter:innen und Student:innen von Heide Inhetveen, em. Professorin für Land- und Agrarsoziologie und Rurale Frauen- und Geschlechterforschung an der Agrarfakultät der Uni Göttingen, ist eine Namensliste von 126 Frauen, die sich in der einen oder anderen Weise für den ökologischen Land- und Gartenbau engagiert hatten. Über 51 von ihnen haben Heide Inhetveen, Mathilde Schmitt und Ira Spieker mit ihrem Buch „Passion und Profession. Pionierinnen des ökologischen Landbaus“ Biografien vorgelegt, die nicht nur lehrreich, sondern auch spannend und unterhaltsam zu lesen sind². Basierend auf diesen Ausführungen wurden einige Quizfragen formuliert, die das dort enthaltene Wissen

weitertragen mögen. Wir wünschen viel Spaß beim Rätseln. Die Antworten dazu finden sich am Ende des Rundbriefs auf Seite 75.

Quiz: Pionierinnen des Ökolandbaus

- 1) Wie heißt die 1919 in der Rhön gegründete Frauensiedlung, in der Frauen nicht nur mit einem ganzheitlichen Bildungsanspruch in der Frauenschule für Körperkultur, Handwerk und Landbau ausgebildet wurden, sondern später auch biologisch-dynamische Prinzipien erforscht wurden?
 - a) Loheland
 - b) Schwarzerden
 - c) Wasserlosen
- 2) Wann wurde die erste biologisch-dynamische Gartenbauschule für Mädchen gegründet?
 - a) 1934
 - b) 1945
 - c) 1954
- 3) In welcher Zeit wurden nach der Einführung der Koedukation dort auch junge Männer für eine gärtnerische Ausbildung zugelassen?
 - a) in den 1970er Jahren
 - b) in den 1980er Jahren
 - c) in den 1990er Jahren
- 4) Neben den Experimenten zur Entwicklung des organisch-biologischen Landbaus betrieb Maria Müller zusammen mit ihrem Ehemann Dr. Hans Müller auf dem Möschberg im Emmental in der Schweiz eine Ausbildungsstätte. Um was für eine Einrichtung handelte es sich?
 - a) eine Volksschule
 - b) eine Hausmutterschule
 - c) eine Gartenbauschule

² <https://www.oekom.de/buch/passion-und-profession-9783962382933>

5) „To Gabriele who is no more“ – auf wen bezieht sich die Widmung in „Mein landwirtschaftliches Testament von Sir Albert Howard“, einem heute noch wichtigen Grundlagenwerk des Ökologischen Landbaus?

- a) Auf seine Lehrerin
- b) auf seine Tochter
- c) auf seine erste Ehefrau

sowie am Institut für Interdisziplinäre Gebirgsforschung der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Innsbruck. Derzeit ist sie selbstständig und als Lehrbeauftragte für Land-, Agrar-, Umwelt- und Ernährungsthemen unter der Genderperspektive tätig (www.agrigenda.jimdo.com).

6) Wer hatte bereits Mitte des 20. Jahrhunderts vor der Zerstörung fruchtbaren Ackerböden gewarnt, Verfahren einer ökologischen Humuswirtschaft entwickelt und empfohlen: „Wenn wir in genügendem Ausmaß Humus mit Humus ersetzen und die unverantwortliche Verlustwirtschaft unserer Abfallrohstoffe endlich zweckmäßig ordnen, so bedeutet das eine Wiederherstellung des unterbrochenen Kreislaufes der Materie.“

- a) Annie Francé-Harrar
- b) Uta Lübke
- c) Maria Thun

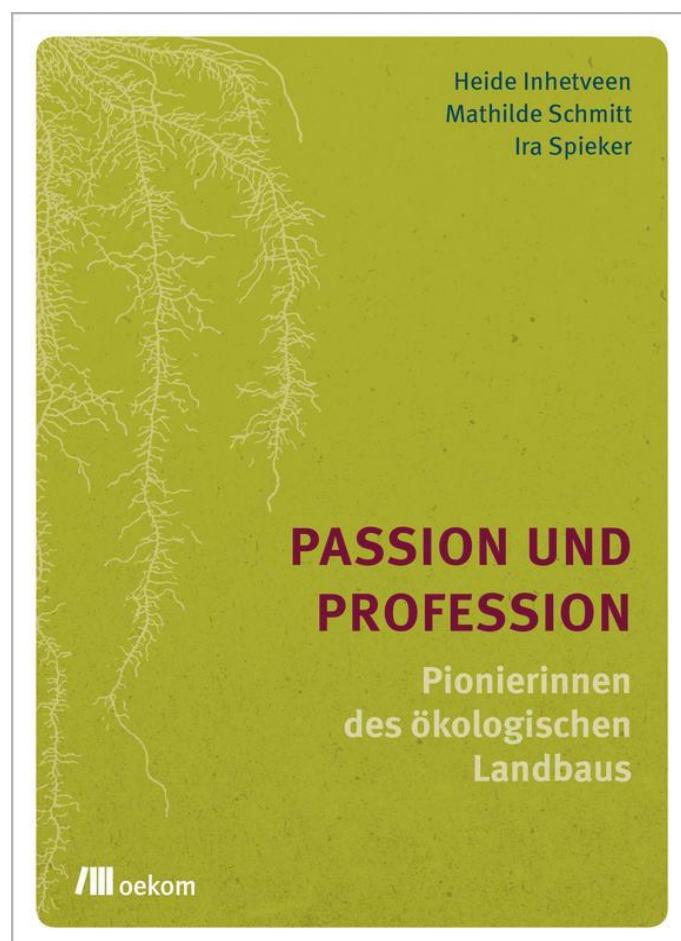
7) 1972 wurde die Internationale Organisation des Organischen Landbaus IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements), die weltweite Dachorganisation des Ökologischen Landbaus von fünf Vertreter:innen organisch-biologischer Verbände aus Frankreich, Großbritannien, Schweden, Südafrika und den USA gegründet. Wie viele Frauen waren beteiligt?

- a) keine
- b) eine
- c) zwei Frauen

Literatur:

- Francé-Harrar, A. (1950): Die letzte Chance. Für eine Zukunft ohne Not. München: Bayerischer Landwirtschaftsverlag. Neuauflage 2007 btq: Eigenverlag.
- Meadows, D., Meadows, D., Randers, J. & Behrens, W. W. III (1972): The Limits to Growth. A Report for the Club of Rome's Project on the Predicament of Mankind. Universe Books.
- Vogt, G. (2000): Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum. Stiftung Ökologie & Landbau.

Mathilde Schmitt studierte Agrar- und Sozialwissenschaften, forschte und lehrte an den Universitäten HU Berlin, Essen, Göttingen, Innsbruck, Salzburg und Mount Holyoke (USA)



Das Emanzipatorische Landwirtschafts-Netzwerk 'ELAN': Ein Bericht zur Entstehung, aktuellen Projekten und dem Frühjahrstreffen 2023 von Alina und Lea

Dieser Text wurde von Alina und Lea – beide Teil der AG Wissenschaft von ELAN – kurz nach dem Frühjahrstreffen im März 2023 verfasst. Alina ist mehrfach auf Netzwerktreffen gewesen, während Lea zum ersten Mal bei einem Treffen dabei war. Der Beitrag basiert auf den Eindrücken beider Autor*innen, dem kollektiven Archiv des emanzipatorischen Landwirtschaftsnetzwerks und direkten Zitaten aus dem Radiobeitrag zu Emanzipatorischer Landwirtschaft? bei LX Radio³ vom 19. März 2023.

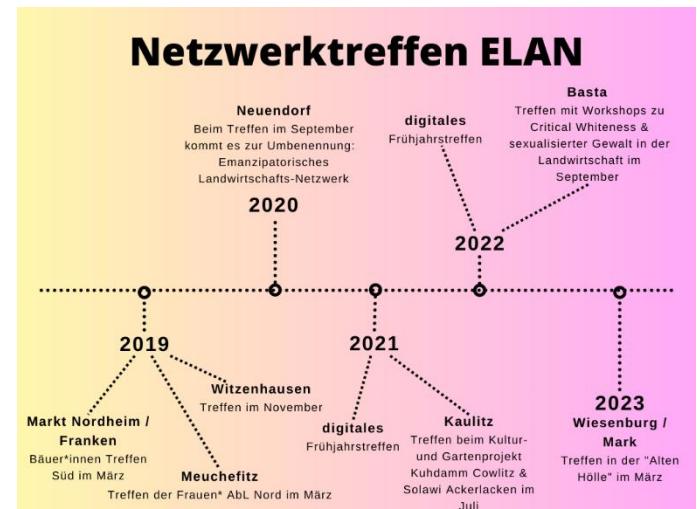
Wer oder was ist das Emanzipatorische Landwirtschaftsnetzwerk?

Das Emanzipatorische Landwirtschafts-Netzwerk 'ELAN'⁴ besteht seit 2019. Es handelt sich um einen offenen Zusammenschluss von FLINTA*-Personen (Frauen, Lesben, Inter, Nichtbinär, Trans, Agender*) unterschiedlichen Alters aus allen möglichen Bereichen der Landwirtschaft. Das Netzwerk ist entstanden, um mehr Sichtbarkeit und einen Austausch von queerfeministischen Themen in der Landwirtschaft und den Agrarwissenschaften zu schaffen. Ziel ist ein solidarischer und gleichberechtigter Umgang in der Landwirtschaft.

Paula – Mitgründer*in von ELAN, Imker*in, Bäuer*in und aktiv bei der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL)⁵ und La Via Campesina⁶ – sagt:

„ELAN ist ein loses Netzwerk von FLINTA*s in der Landwirtschaft; von Menschen, die in der Landwirtschaft tätig sind, egal ob sie selbst einen Hof oder landwirtschaftlichen Betrieb besitzen, einen Betrieb leiten oder einfach in der Landwirtschaft arbeiten [...]. Wir sind noch relativ am Anfang, ungefähr seit 5 Jahren gibt es das Netzwerk. Die Gründung war circa 2017/2018 herum. Seitdem treffen wir uns ein- bis zweimal im Jahr physisch – wenn gerade keine Pandemie ist – und tauschen uns aus.“

Es geht also darum, sich gegenseitig kennenzulernen, auszutauschen, zusammen Ideen zu entwickeln, Praktisches



von und miteinander zu lernen, sich gegenseitig zu bestärken und zu empowern.

Rückblick auf ELAN-Entstehung und frühere Vernetzungstreffen

Das Netzwerk entstand nach dem Vorbild der aktiven Frauengruppe in der *Österreichischen Berg- und Kleinbäuer_innen Vereinigung*⁷ (ÖBV). Im Jahr 2018 gab es bereits mehrere wichtige Momente, die für die spätere Entstehung von ELAN relevant waren: das Frauen-Treffen der AbL in Franken und die Gründung der studentischen Gruppe Ackerfeminist*innen in Witzenhausen.

Im Jahr 2019 fanden mehrere wichtige Treffen statt: die AbL Frauen-Gruppe wurde auf der Mitgliederversammlung gegründet, im Frühjahr kam es zu einer Süd- und Nord-Organisierung der AbL-Frauen*. Daraus entstand ein AbL-Bäuer*innen-Treffen in Markt Nordheim in Franken und ein Frauen*-Treffen der AbL in Meuchefitz (Wendland). Im November 2019 fand ein weiteres AbL-Frauen*-Treffen in Witzenhausen statt, bei dem es zu einer Vernetzung mit den Ackerfeminist*innen kam. Nun stand die große Frage im Raum: „Sind wir Teil der AbL oder etwas Neues?“

Im Jahr 2020 fand ein Vernetzungstreffen in Neundorf statt, bei dem die Gruppe den Namen *Emanzipatorisches Landwirtschafts-Netzwerk* entwickelte.

Pandemie-bedingt fand im Februar 2021 ein digitales Frühjahrs-Vernetzungstreffen statt. Im Sommer 2021 folgte

³ <https://www.freie-radios.net/121159>

⁴ <https://elannetzwerk.wordpress.com/>

⁵ In der *Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft (AbL)* haben sich konventionell und ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe zusammengeschlossen, die gemeinsam für eine zukunftsfähige sozial- und umweltverträgliche Landwirtschaft, sowie für entsprechende politische Rahmenbedingungen eintreten. Zu ihren Mitgliedern zählen außerdem Menschen anderer Berufsgruppen, die sich für den Erhalt einer bäuerlichen Landwirtschaft einsetzen. Das zentrale Anliegen der AbL ist es, auch die

soziale Frage in der Landwirtschaft in das Bewusstsein zu rücken. Mehr Informationen: <https://www.abl-ev.de/ueber-uns>

⁶ *La Via Campesina*, gegründet 1993, ist eine internationale Bewegung, in der sich Millionen von Bäuer*innen, landlosen Arbeiter*innen, indigenen Völkern, Hirt*innen, Fischer*innen, Wanderarbeiter*innen, kleinen Familienbetriebe, Landfrauen und die bäuerliche Jugend aus der ganzen Welt zusammenschließen. Aufbauend auf Solidarität, verteidigt *La Via Campesina* die bäuerliche Landwirtschaft und Ernährungssouveränität. Mehr Informationen: <https://viacampesina.org/en/who-are-we/>

⁷ <https://www.viacampesina.at/die-oebv/wer-wir-sind/>

ein Vernetzungstreffen in Kaulitz (Altmark, Sachsen-Anhalt). Dabei konnten die Teilnehmenden im Kultur- und Gartenprojekt *Kuhdamm Cowlitz* und der Solidarischen Landwirtschaft *Ackerlacken* zusammen werkeln, reden, essen, campen, lachen, nachdenken, sich vernetzen und organisieren. Ebenso wurde getanzt und vieles mehr. Bei diesem Treffen wurden erste Arbeitsgruppen gegründet zu „Sexismus und Rassismus in der Landwirtschaft“, „Skill-Sharing“, „Öffentlichkeitsarbeit“, „Geschichte selbst schreiben, zeichnen, darstellen...“ und „Orga für das nächstes Treffen“.

Nach einem weiteren digitalen Frühjahrstreffen fand das zweite Netzwerktreffen im Sommer 2022 in Präsenz auf dem Hof *Basta* statt. Dort gab es wichtige Impulse durch einen *Critical Whiteness*-Workshop und es wurden viele Diskussionen über *ELAN* als weiß dominiertes Netzwerk geführt. Außerdem fand ein Workshop zu sexualisierter Gewalt in der Landwirtschaft statt.

ELAN-Struktur und Organisation

Seit seiner Gründung organisiert sich das Netzwerk über einen E-Mail-Verteiler. Darüber hinaus gibt es seit 2021/2022 verschiedene Telegram- und Signal-Gruppen sowie Wachstumswende-Projekte für Arbeitsgruppen, Netzwerktreffen und gemeinsame Aktionen. Dazu kommentiert Hanna – studierte Agrarwissenschaftler*in und aktuell im Master Gender-Studies an der Humboldt Universität zu Berlin:

„Ich schätze mal auf dem Verteiler sind locker über 100 Leute, also Mailadressen. Und zum diesjährigen Treffen, wo wir 50 Plätze haben, hatten wir 98 Anmeldungen. Da sind ja also auch viele neue Menschen, die zum ELAN dazu kommen.“

Das Netzwerk ist in den vergangenen Jahren immer weitergewachsen. Auf die Frage, wie groß es aktuell sei, antwortet Paula:

„Das ist schwer zu sagen, denn wie gesagt, es ist ein loses Netzwerk, es gibt keine offizielle Mitgliedschaft. Die Menschen, die sich aktiv einbringen und aktiv mitgestalten wollen, können das einfach machen. Es gibt enorm viel Nachfrage, bei den letzten zwei physischen Treffen mussten wir Menschen absagen, weil die Orte, wo wir die Treffen organisiert hatten gar nicht die Infrastruktur hatten, um so viele Menschen aufzunehmen. Es gibt einen stetigen Zuwachs von Menschen, die an diesem Thema interessiert sind und die auch diesen Raum brauchen und sich wünschen.“

ELAN ist somit kein eingetragener Verein oder ähnliches, sondern sehr von Offenheit, Selbstorganisation und freiwilligem Engagement geprägt. Dazu ergänzt Fi, die ebenfalls aktiv in der Landwirtschaft ist:

*„Viele Menschen sitzen im ländlichen Raum, oder im landwirtschaftlichen Bereich auf irgendwelchen Höfen und fühlen sich mit bestimmten Themen sehr alleine, haben einfach keine Ansprechpartner*innen, die sich mit ähnlichen*

Themen beschäftigen. Da ein Netzwerk zu schaffen, wo einfach Raum für Austausch ist. In dem Menschen merken, sie sind nicht allein. Da sind andere Menschen, die sich mit ähnlichen Themen oder auch Problematiken beschäftigen. In der Stadt sind Räume da, wo Menschen hingehen können. Das gibt es im ländlichen Raum nicht. Das groß zu machen und Leuten die Möglichkeit zu geben, sich zu vernetzen und sich gegenseitig zu empowern, ist eine der Grundsachen und das Ganze auch noch so selbstorganisiert zu lassen, dass Menschen ihre eigenen Themen mit einbringen können. Dass es nicht eine Gruppe gibt, die sagt; mit den und den Themen beschäftigen wir uns. Sondern dass wirklich jede Person eingeladen ist, sich selbst einzubringen, dies oder jenes würde ich gerne ins Netzwerk bringen und mich mit anderen Menschen darüber austauschen. Selbstorganisation ist eine wichtige Sache.“

ELAN hat verschiedene Ziele, die sich auch seit der Entstehung bereits verändert haben und weiter verändern können und werden. Hanna erklärt:

*„Unsere Hauptziele sind erstmal überhaupt Sichtbarkeit für FLINTA*s in der Landwirtschaft zu erreichen und für queere, queer-feministische Themen. Also schon erstmal Repräsentationspolitiken. Das versuchen wir vor allen Dingen, indem wir auf Demos, wie der diesjährigen 'Wir haben es satt!' Demo, präsent sind und in den verschiedenen Netzwerken, in denen wir auch aktiv sind, feministische Themen einzubringen. Da wir noch relativ am Anfang sind und noch am Formieren, haben wir noch nicht ganz konkrete Maßnahmen oder so.“*

Viele verschiedene gemeinsame Aktionen gibt es aber bereits...



Aktuelles Logo des *ELAN* (Design: Apu, nicht-binäre Gärtnerin im ökologischen Gemüsebau)

Gemeinsame Aktionen

ELAN organisiert unterschiedliche gemeinsame Aktionen: Netzwerktreffen (online und offline), Treckerblocks auf Demos, Skill-Sharing-Workshops, Öffentlichkeitsarbeit und (digitale) Kampagnen. Paula erklärt:

„ELAN bietet Raum für die Organisierung, für Bildung, für politischen Austausch, für Aktionen, für Skill-Sharing und so weiter [...]. Was ich auch relevant finde, ist so einen queer-feministischen Diskurs aus den ländlichen Räumen zu etablieren oder zu entwickeln. Oft sind feministische oder queer-feministische Diskurse aus akademischen oder städtischen Kreisen. Es gibt schon Besonderheiten im ländlichen Raum, in der Landwirtschaft. Diese Diskussion mit Menschen, die vor Ort sind, zu führen und daraus auch Forderung zu entwickeln, finde ich schon sehr besonders.“

Diese Diskurse und die daraus entstehenden Forderungen bringt *ELAN* zum Beispiel bei Treckerblocks auf Demos auf die Straße. Der erste queerfeministische Treckerblock wurde gemeinsam von den Ackerfeminist*innen und den *AbL-Frauen** 2019 bei der „Wir haben es satt!“-Demo (*WHES!*) in Berlin organisiert, da die Traktoren bis dahin v.a. von cis-Männern gefahren wurden. Zentrale Forderungen waren Wertschätzung von Care-Arbeit, selbstbestimmte Arbeitsteilung, gerechte Löhne für alle, Solidarität mit Saisonarbeitskräften und Kleinbäuer*innen weltweit und diskriminierungsfreie Räume auf dem Land. Außerdem waren die Ackerfeminist*innen aus Witzenhausen mit einem geschmückten Traktor auf dem CSD in Kassel präsent, um mehr Sichtbarkeit für Queers vom Land in der urban geprägten queeren Szene zu schaffen.



Queerfeministischer Trecker- und Laufblock (Foto oben) und Plakat mit Aufruf zur Demo „Wir haben es satt!“ 2023 (s.u.) (beides: *ELAN*-Archiv)



Queerfeministischer Treckerblock bei „Wir haben es satt!“ Demo in 2019 (ELAN-Archiv)

ELAN organisierte auch 2020 einen Block bei der *WHES!*-Demo. Pandemie-bedingt gab es 2021 und 2022 keine große *WHES!*-Demo, dennoch war *ELAN* mit Treckern und Forderungen bei den Protestaktionen dabei. 2023 riefen *ELAN*-Aktivist*innen unter dem Slogan „Wir haben Patriarchat satt!“ und mit einem überarbeiteten Forderungskatalog erneut zu einem queerfeministischen Block auf der Demo auf, der die Forderungen von *ELAN* lautstark und sichtbar vertreten hat.



Neben den Netzwerktreffen finden auf lokaler Ebene Skill-Sharings (z.B. Trecker schrauben oder Schweiß-Workshop) statt. Hanna kommentiert dazu:

„Ich würde auch sagen, Empowerment ist ganz wichtig. Erstmal sich zusammenzufinden, zu merken, man ist nicht alleine mit diesen Problemen auf dem Hof oder auch in den Agrarwissenschaften. Es gibt noch andere Feminist*innen, andere Queers – und dieses sich zusammentun und Räume schaffen, wo wir zusammen sichere Lernräume haben. Das ist ganz wichtig für die Landwirtschaft.“





Eindrücke von den Skill-Sharings (s.o.) und Aufruf zur Fotoaktion 8. März (beide: ELAN-Archiv)

Öffentlichkeitsarbeit gehört ebenfalls zu den Aktivitäten von ELAN. Dazu zählt zum Beispiel die Publikation „Queere Landlust“ mit Beiträgen von ELAN-Menschen 2022, (Online-) Kampagnen, wie die Kampagne „Bäuerliche Pride“ in Europäischer Kooperation mit *La Via Campesina* sowie eine Foto-Aktion zum 8. März mit einem Aufruf von ELAN zum feministischen Kampftag Fotos zu posten mit „Ich streike am 8. März, weil...“. Die Fotos können auch auf der Webseite von ELAN angeschaut werden: www.elannetzwerk.wordpress.com

Das Netzwerktreffen im März 2023

Vom 23.03.2023 bis 27.03.2023 haben sich fünfzig FLINTA*-Personen aus allen Bereichen der Landwirtschaft in der ‚Alte Hölle‘ bei Wiesenburg / Mark für das ELAN-Frühjahrstreffen zusammengefunden. Ziel des Treffens war die gemeinsame Vernetzung, Weiterbildung und Feiern.



Plakat ELAN Netzwerktreffen Alte Hölle Wiesenburg (ELAN-Archiv)

Die Einladung stieß auf großes Interesse – so mussten die 50 Plätze unter den 90 Anmeldungen im Losverfahren verteilt werden. Inklusive des Orga-Teams, dem Küchen-Team und Referent*innen kamen 75 Menschen zusammen. Die Alte

Hölle bot eine passende Kulisse für das Treffen, in dem nicht nur Queerfeminismus und Landwirtschaft, sondern auch queere Ländlichkeit Raum bekommen sollten: Dabei handelt es sich um ein selbstorganisiertes Seminarhaus, welches sehr ländlich, mitten im Brandenburger Wald, einige Kilometer entfernt vom verschlafenen Regionalbahnhof Wiesenburg, liegt. Über vier Tage verteilt gab es gemeinsamen Austausch und Vernetzung bei Gesprächsrunden, Workshops, OpenSpaces, Mahlzeiten, und auch Party.

Das Treffen war von einem Orga-Team fünf Monate lang vorbereitet worden und wurde durch viel Care-Arbeit ermöglicht. Ein festes Küchenteam organisierte die Verpflegung und wurde dabei durch ein Schichtsystem von allen Teilnehmer*innen unterstützt. Eine kollektive Kinderbetreuung sollte auch Menschen mit Kindern die Teilnahme am Treffen ermöglichen. Im Bereich der Kinderbetreuung wurde deutlich, dass das Netzwerk noch dazu lernen kann, wie Menschen mit Kindern noch besser unterstützt und entlastet werden können.

Zu Beginn des Treffens benannten die Teilnehmenden in einer Kennenlernrunde ihren Bezug zur Landwirtschaft: Es bildete sich eine große Traube von Landwirt*innen, die die staatliche Ausbildung absolviert hatten/absolvieren, Landwirt*innen, die die freie Ausbildung absolviert hatten/absolvieren, sowie Quereinsteiger*innen, die aktuell in der Landwirtschaft arbeiten. Eine weitere Traube von Teilnehmer*innen sahen durch ihr agrar- oder gesellschaftswissenschaftliches Studium ihren Bezug zur Landwirtschaft in und durch die Universität. Einige Teilnehmer*innen hatten Schwierigkeiten, sich einer einzelnen Traube zuzuordnen, da sie mehrere Bezüge zur Landwirtschaft herstellen konnten und beispielsweise sowohl in der landwirtschaftlichen Praxis gearbeitet hatten als auch sich wissenschaftlich/aktivistisch mit Landwirtschaft befassten. Ebenso zeigte sich räumlich eine große Vielfalt; die meisten Teilnehmer*innen kamen aus Ost-/Norddeutschland. Viele leben und arbeiten im/um die Städte Eberswalde und Wittenhausen, einige auch in den Städten Berlin, Hannover und Umfeld, Leipzig, andere in den Regionen Brandenburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Ein paar wenige Teilnehmer*innen waren aus West- und Süddeutschland angereist, darunter Mainz, Freiburg und Stuttgart, oder aus der Umgebung von Aachen.

Die Teilnehmenden konnten im Vorfeld des Treffens und auch währenddessen selbst Workshop-Ideen vorschlagen. Aus dem Netzwerk heraus war ein breit gefächertes Programm entstanden, das sowohl konkrete Herausforderungen aus der landwirtschaftlichen Praxis als auch aktuelle politische und rechtliche Fragestellungen

beinhaltete: Im Skill-Share ‚Erste Hilfe auf Hof und Acker‘ wurden für die Landwirtschaft typische Gefährdungssituationen durchgesprochen. Die Teilnehmenden lernten mit praktischen Übungen die Grundlagen der Erstversorgung. Wie Zusammenarbeit auf Augenhöhe funktionieren kann, wurde im Workshop ‚Anarchie im Betrieb‘ diskutiert. Hier stand der Erfahrungsaustausch zum hierarchiefreien Arbeiten im Mittelpunkt. Ziel des Austauschs war die Entwicklung eines kleinen Handouts für Betriebe, die ein hierarchiefreies Miteinander anstreben. Ergänzend zu diesen praktischen Themen zielten Workshops zum landwirtschaftlichen Bodenmarkt sowie zum Agrarrecht auf die Vermittlung von relevantem Wissen zu aktuellen rechtlichen und politischen Rahmenbedingungen ab.

Einen weiteren Schwerpunkt des Treffens bildete die Vernetzung des *ELAN* mit größeren sozialen Bewegungen: Die Teilnehmenden diskutierten in verschiedenen Austauschrunden die Brücke zur internationalen Bewegung *La Via Campesina* sowie zur Klimabewegung. Passend dazu fand ein Workshop zum Thema Organizing statt, in dem die Aktiven Strategien und nächste Schritte zur Etablierung des *ELAN* entwickelten und bündelten.

Der abendfüllende Vortrag von Dr. Dina Bolokan „Saisonarbeit in der Landwirtschaft – ein Blick auf prekäre Arbeitsverhältnisse, Reproduktion und Mehrfachdiskriminierung“ knüpfte an die Auseinandersetzung mit *Critical Whiteness* an, die auf dem vorherigen Treffen 2022 Fahrt aufgenommen hatte. Im Nachgang wurde diskutiert, wie sich das *ELAN* gegen Mehrfachdiskriminierung in der Landwirtschaft engagieren kann.

Neben der Mitgestaltung des und Teilnahme am Programm bot das Treffen auch die Plattform für Fragen zur weiteren Zusammenarbeit in den Arbeitsgruppen. Im Plenum wurde zunächst herausgearbeitet, welche Fragen im *ELAN* gerade offen sind und was das Netzwerk braucht, um nachhaltig zu wachsen. Im Anschluss stürzten sich mehrere AGs direkt in die Arbeit: Die AG Skill-Sharing plante künftige Skill-Shares, die AG Selbstverständnis/Struktur versuchte sich an der Weiterentwicklung des Netzwerks. In den AGs Öffentlichkeitsarbeit und digitale Infrastruktur waren vor allem Website, E-Mail-Verteiler und weitere Kommunikationskanäle sowie die Pflege des Archivs auf Wachstumswende wichtige Themen. Die AG Wissenschaft hat sich neu aus der AG Abschlussarbeiter*innen gegründet, dazu mehr in der Infobox.

Der Film „[Queer Gardening](#)⁸“ von Ella von der Haide sowie eine Scheunenparty bildeten den kulturellen Rahmen des

Netzwerktreffens. Mit Skill-Sharings im Linol- und Siebdruck konnten die Teilnehmenden außerdem Landwirtschaft und Feminismus auf Shirts, Pullover, Taschen und auf Papier bringen – und anschließend die entstandenen Artefakte mit nach Hause nehmen. Das nächste Treffen kommt bestimmt!

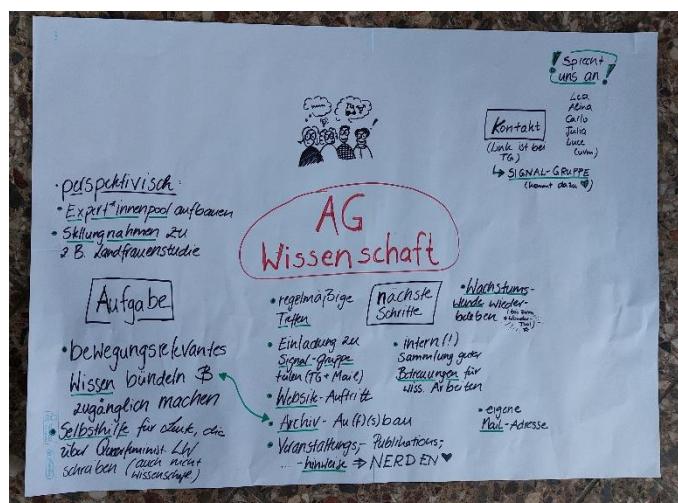


Dekoration des Netzwerktreffens mit einem *ELAN*- Banner (*ELAN*-Archiv)

Info: AG Wissenschaft

Mit dem Ziel, bewegungsrelevantes Wissen zu bündeln und zugänglich zu machen, gründete sich die AG Wissenschaft des *ELAN*. Künftig sollen regelmäßige Online-Treffen sowie digitale Plattformen FLINTA* Personen verbinden, die den wissenschaftlichen Austausch zu queerfeministischer Landwirtschaft suchen. So sollen Menschen, die eine Abschlussarbeit oder ein universitäres Projekt zu queerfeministischer Landwirtschaft planen, leichter Vernetzung und Unterstützung erfahren. Ihr wollt mehr lesen über Gender und Landwirtschaft? Die AG Wissenschaft von *ELAN* hat eine offene Zotero-Bibliothek aufgebaut, die laufend ergänzt wird:

<https://www.zotero.org/groups/5004239/elan.ag.wissenschaft>



⁸ https://www.youtube.com/watch?v=HS6Vj7Lyt_k

Alina (sie/ihr) hat Agrarwissenschaften in Kleve, Lyon und Bonn studiert. Mit dem KOMPOST-Ensemble arbeitet sie zu emanzipatorischen Ländlichkeiten in Nordhessen. Aktuell promoviert sie am Graduiertenkolleg 'Fixing Futures' an der Goethe-Universität Frankfurt zur Landwirtschaft der Zukunft. Kontakt: alina@kompost-ensemble.de

<https://kompost-ensemble.de/>

Heidelberg. Sie promoviert in Soziologie am Otto-Suhr-Institut der Freien Universität Berlin. In ihrem Forschungsprojekt untersucht sie soziale Bewegungen, die sich für eine sozio-ökologische Transformation einsetzen und für ein faires, gerechtes und nachhaltiges Ernährungssystem kämpfen. Kontakt: lea.zentgraf@uni-heidelberg.de

Lea (sie/ihr) hat in Heidelberg, São Paulo und Berlin studiert. Aktuell ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin in der BMBF-Nachwuchsgruppe „Food for Justice: Power, Politics and Food Inequalities in a Bioeconomy“ am HCIAS an der Universität

Blick über den Tellerrand: Globale Forschungsperspektiven

Prof. Dr. Stephanie Leder im Gespräch Interview by Judith Bopp and Birgit Hoinle

Judith: Steffi, so your research is on "Revitalizing community managed irrigation systems in contexts of out-migration in Nepal". Would you like to share a bit more about your project?

Steffi: The project is basically about researching the changes coming through out-migration mostly of young men from rural hills of Nepal, a phenomenon common in many rural areas in the Global South. It looks at the changes in collective water governance, in my case, farmer-managed irrigation systems, when suddenly men, mostly young men, are out-migrating. Much of the literature talks about land abandonment, the degeneration of natural resources and natural resource management. What I am intrigued about is actually, is this the case, and what's the role gender and social relations in that?

Earlier work has shown that it is actually women who take over much of the labour and partly also the decision-making in the management of natural resources. My research builds on that.

I found that farmer-managed irrigation systems remain functional, because women become more involved in irrigation labour, which comes with a negative backside of an increased labour burden. But women are more likely to attend water user group meetings, and they are more likely to step forward, because it's about securing their own food security and that of their families. So, the project is looking at these more gendered social dynamics which are often neglected in other research, which has looked more at demographic change or crop changes, and more quantitative approaches to what is often referred to as the de-agrarianisation of agriculture.

Birgit: In your analysis, which role had feminist perspectives? Have you worked with feminist perspectives?

Steffi: Yes, I would ground myself in feminist political ecology [hereinafter FPE]. FPE takes a bottom-up perspective, looking at local practices being very sensitive to gender and power relations, and takes into account different forms of inequality, not only gender inequality but the perspective of intersectionality, looking into class, caste, generational and ethnicity aspects and how they are intersecting, how these structural inequalities are creating differential outputs in terms of labour inputs, in terms of

food security or in terms of, in my case, just simply receiving water flows in the village to irrigate your crops. The FPE approach is oriented around these everyday resource struggles, but it also takes into account, which I find highly interesting, emotions, like the importance of emotional attachment. It's a relational approach which looks at social relations more broadly, and how they actually sustain resource management systems. It does so with a social and environmental justice perspective. This perspective is often missing in World Bank discourses, or in discourses around de-agrarianisation which has often a very economic-centric perspective. Feminist perspectives take a more human-centric perspective and do not assume that all humans equally benefit from an irrigation system.

Judith: Interesting. And how do the results that you've got so far reveal these emotional approaches to food production, food processing, the relation to food and farming?

Steffi: I am particularly interested in translocal emotional attachments and how these influence resource management. In my case, the advice of a husband via phone remains still highly important as it can be decisive on when to irrigate, or when to seed which crops. So in that sense the continued emotional engagement with people who are not in the village can influence the success of farming. We often talk about "local" resource management but, in my research, I find that there is nothing purely "local" existent. It's all "translocal", meaning that there is a lot of external influence. This could be e. g. sons or husbands, or father-in-laws abroad. As water governance is a highly patriarchal system, men have traditionally more knowledge and engagement in irrigation. They would continue advising while abroad, that's one aspect.

Another aspect of emotions is this stress and worry about those who are abroad, and having a heavy daily labour and care burden which, when emotions are very strong, can limit your possibilities to engage. In a more positive sense, self-esteem can also increase when you suddenly attend water group meeting or, more broadly, resource governance group meetings, and you speak up for your family which before has been done by men. Women can become more confident, women may come together and organise themselves, which I have observed after a landslide, to free their fields from stones to ensure that the irrigation canals can be used again and their crops can be irrigated. So, a lot of collective action is going on, and this is very closely related to these emotions of being more confident, making decisions, and being more engaged and recognised in the village as farmers.

Birgit: That was also a question we had, how these roles have changed due to the migration of the male household members? And in which sense do you see empowerment perspectives or, on the other hand, maybe also reproduction of gendered social roles?

Steffi: It can be both ways and depends on pre-existing social structures and inequalities. This is where intersectionality comes in. It depends on e. g. caste, which is in South Asia very important, or class, more broadly your land ownership, your position within the household, whether you have care support within the household. So, all of these factors influence how the role of women changes. Whether there is a support network like a bigger family to take some of the care work or farm work over, or the ability to hire agricultural workers. If that's the case, it can be quite an empowering experience to be responsible and to attend group meetings and so on. But it can be disempowering if you don't have time because you have to care for three children, they are sick, they need to go to school, you need to prepare food for them, especially in a nuclear household, when you are essentially alone. So, it very much depends on these support systems and of course financial possibilities and cultural aspects.

Sometimes, I felt that marginalised castes like Dalits are more outgoing and willing to take risks than upper cast women who are following the cultural practices of purity and are restricted through gender norms which require them not to engage in the field because skin can turn dark or one should stay at home and be safe. So, there are a lot of intersectional factors influencing that.

Judith: You were talking about the perspective of the women whose husbands out-migrated. I wonder how do outsiders look at these women, and how does the role of these women change in the eyes of others? Is there increasing valuation e. g. for the work that they are doing?

Steffi: That is a very important question. Policies are not at all gender sensitive, the institutional structures which provide agricultural subsidies or extension services and so on are very male-centric, not reaching women. So, in practice or in development projects, it is often still men or those women who have extremely powerful men who can maybe benefit from any external agents. So there is still a lot to be done, both in policy discourses, in implementation processes, in institutional settings; to include women, to target subsidies more clearly to women, to provide the financial support to women the way they can actually access it easily.

There has been some work which tries to recognise women's role in agriculture more broadly, in international research

organisations and by feminist economists like Bina Aggarwal in South Asia who has really been for decades on the front to show economically the importance of women in agriculture. There is a lot of work around that but when it comes to concrete broader institutionalised support mechanisms, women remain at least in South Asia and in many parts of Africa, too, strongly marginalised in terms of access to support systems in agriculture and natural resource management.

Birgit: What were the demands of women, what would you guess should change in policies to better consider their importance in agriculture of being more gender sensitive? Were there any demands, or from your analysis, what should change?

Steffi: In Nepal, quite early on, in 1992, they started to have a 20% quota for women that should be part of resource user groups. So, that was quite new at that time. And now, there was an amendment in 2013 in the irrigation policy, as 33% of all groups should be women. At least, that's quite something. But in practice, it's not working well because usually influential men put their wives' names there and their wives might not even attend, they might not even know what's going on in the groups. There has been research in Nepal which shows that these policies have not been effective.

So, it's more about institutional change, implementation practices, a whole culture of masculinity in resource governance. It's bottom-up processes which need to change and bring cultural change in regard to women's recognised roles in agriculture. I am not saying that policies are not relevant, but in the Nepal context, they are often not targeting women. They just target farmers in general and they are e. g. not the holders of the land owner certificates but their husbands. So, women are still dependent on their husbands or they are dependent on their brother's husband to bring the certificate to the subsidy office and negotiate, and so on, because they are not given enough credibility. Deeply cultural set norms are quite difficult to change over quick policies. Cultural change needs much more engagement and really strong targeting of different women. Since you asked particularly about what would they need, they need access to financial resources to maintain and repair irrigation canals, they need a support to hold regular meetings and as a group apply for funds which they can decide on what needs to be done for that. As soon as they need bigger repair work, it becomes quite costly, and the funds should be provided by the government, but the money often disappears. So it needs to be quite well linked to the water user groups and they need to get more recognition as autonomous groups rather than the government comes in

and does something which doesn't maintain the irrigation canal in the long run.

Judith: I know you also published on the de-agrarianisation discourses and how the FPE perspective challenges this discourse. Maybe you want talk a little bit on that. (Link: ["Beyond the Feminisation of Agriculture"](#))

Steffi: I am critical of this de-agrarianisation discourse overall because it tells a linear story at a macro-level and ignores the realities of many smallholders who live with agriculture as daily livelihood. The discourse is often based on economic and demographic data but what FPE and feminist perspectives in general can bring is that they actually show that subsistence farming is not easily visible or countable in economic terms. De-agrarianisation is a generalisation. In my case studies in Western Nepal, in several irrigation systems, this was actually not the case. We rather found the opposite: migration did not have a negative influence on crop production if the household had at least one migrant in the last five years. It was even more likely that women engaged in irrigation systems. This whole de-agrarianisation debate is often linked to rural out-migration and is more diverting the attention away from the structural challenges that farmers face. And these again are very much linked to unequal gender relations and class, ethnicity and other inequalities.

Similarly, this discourse around the "feminisation of agriculture" indicates that women are now taking over more farms but it is not like this. They maybe now get more recognition but they've always been engaged in the work of farms. And yes, they become maybe more visible in public space as they attend more meetings like water user group meetings, but it's been also the opposite case. So, in this recent paper I criticise these more linear or very economic-centred or labour-centred approaches and try to push with the feminist perspective more towards the study of social relations, intersectionality, and emotional aspects.

Judith: Actually, it's incredible that world-wide probably most agricultural research institutions are so much macroeconomic oriented and technocratic and that the integration of social sciences, all these so important relations to resource are just coming in slowly.

Steffi: It is about bringing more marginalised perspectives on agricultural research to the forefront. Whether it is about social relations or emotional aspects, you can frame it as

feminist, but you can also frame it much broader as marginalised perspectives which are not often listened to.

Birgit: I would have a last question, in feminist debates we talk also a lot about the own positionality and reflecting the own positionality, and since you were living three years in Nepal, how did you feel about your own role in relation with the women in the villages or the differences in power relations in the villages, how have you dealt with it?

Steffi: Reflecting on this is the most important thing. I am dependant on the translator, so there is always a mediator in between the women and me. [I]t's always filtered, both ways, what information comes to me, what information comes to them. And of course, there are visible differences in skin colour, and they perceive me often as development worker and ask: "What can you bring us, and what do I get out of you?" The only way to react is to explain what my research is about. the most effective way is to go to the same villages repetitively, so people know you, and build relations locally, and having strong local ties to local organisations. That helps a lot in being really engaged and not come as an outsider who perceives things and leaves again without much deeper understanding. And always questioning what do I see, spending a lot of time in reflecting and discussing different answers. In that sense it is so important to be self-critical.

The Interview was conducted by Judith Bopp and Birgit Hoinle on 3rd February 2023.

Dr. Stephanie Leder is an Associate Professor at the Department of Urban and Rural Development at the Swedish University of Agricultural Sciences (SLU) in Uppsala. Her interests are in feminist political ecology, water governance, food security, agrarian change, gender and development research and Education for Sustainable Development. Her current research explores the feminization of agriculture in contexts of rural out-migration and water resource management.

Website: www.stephanieleder.com

Staff page: www.slu.se/cv/stephanie-leder

Ongoing Research Project "Revitalizing community-managed irrigation systems in contexts of out-migration in Nepal": www.slu.se/en/departments/urban-rural-development/research/rural-development/ongoing-projects/revitalizing

Komplementarität, Reziprozität und Territorium: Gender und Care-Praktiken rund um Ernährung in indigenen Ontologien von Meike Werner

Die sozialen Dynamiken rund um die Produktion, Zubereitung und Konsum unserer Ernährung beeinflussen nachhaltig unsere Identität sowie unser Gefühl von Zugehörigkeit, sowohl im Hinblick auf Verwandtschaftsbeziehungen als auch zu einem bestimmten Territorium. Sie sind von Genderbeziehungen geprägt, in welchen Frauen nicht nur bei der Zubereitung des Essens, sondern auch bei der Produktion der Nahrungsmittel eine zentrale Rolle innehaben (Howard 2003). Das hiermit verbundene Wissen wird von Müttern oder Großmüttern über Generationen hinweg an die Töchter weitergegeben, angepasst und angewendet. Die Art und Weise wie Nahrungsmittel produziert, zubereitet, verzehrt und getauscht werden, hängt außerdem von der Beziehung mit unserer Umwelt, oder mehr noch, der Welt als solcher zusammen (Micarelli 2018: 256). Hierbei wird die Beschaffenheit dieser Welt meist nicht hinterfragt und eine moderne/colonial Perspektive universalisiert, welche bestimmte Annahmen über die Beziehungen zwischen Menschen und Natur macht.

In vielen indigenen Territorien existiert keine strikte Trennung zwischen Kultur und Natur (Escobar 2016, Blaser 2009, 2013, Ulloa 2016). Das Territorium wird als eine sensible Wesenheit mit eigener *agency* verstanden (Puenayán 2013, Estrada 2017); die Beziehungen mit dem mehr-als-Menschlichen sind von Reziprozität und Relationalität geprägt und werden auch nicht selten in Konzepten wie Verwandtschaft ausgedrückt (Micarelli 2018). Diese Beziehungen mit dem Territorium als *sozialer Akteur* haben Auswirkungen auf die Art und Weise, wie Nahrung produziert und konsumiert wird und sind ihrerseits von Genderdynamiken geprägt. Sie bieten alternative Sichtweisen für gerechte und nachhaltige Veränderungen in Agri-Food-Systemen. Wie Dring et al. (2022) nahelegen, ist eine ontologische Perspektive in den Agri-Food-Studies notwendig, um einerseits die Vielfalt der existierenden Ontologien⁹ aufzuzeigen und andererseits die

ontologischen Wurzeln unserer modernen/colonialen Weltanschauung sichtbar zu machen.

In diesem Sinne befasse ich mich in diesem Beitrag damit, wie in indigenen Ontologien Konzepte wie Care, Wissen und Verantwortlichkeiten rund um Ernährung nicht nur im Zusammenhang mit Gender, sondern auch im Hinblick auf die Beziehungen zwischen Mensch und Natur angewendet werden können. Denn nicht nur die Beziehungen zwischen den Geschlechtern, sondern auch mit Mehr-als-menschlichen Wesenheiten spielen bei der Zubereitung und Produktion von Nahrung eine wichtige Rolle. Wissen und Praktiken, die mit Care und Verantwortlichkeiten in Agri-Food-Systemen in Zusammenhang stehen, lassen sich nicht nur im Hinblick auf Genderbeziehungen analysieren. Ich werde diese in meiner Analyse auch in Bezug auf die Beziehung mit dem Territorium und den in diesem beheimateten Wesenheiten ausweiten. Anhand von zwei Beispielen aus Kolumbien plädiere ich in diesem Artikel neben der Genderperspektive für die Einbeziehung einer ontologischen Perspektive, da diese 1. die Analyse der Beziehungen zwischen Mensch und Umwelt – nicht nur in Ländern des globalen Südens – bereichern kann und 2. eine Nicht-Einbeziehung der ontologischen Perspektive Realitäten im globalen Süden ausblendet und eine modern/colonial Sichtweise universalisiert.

Konzepte und Herangehensweise

Zentrale Fragen in diesem Beitrag sind nicht nur *wer* für die Herstellung der Nahrungsmittel zuständig ist, sondern auch, welche anderen sozialen mehr-als-menschlichen Akteure in diesem Prozess partizipieren und Teil der Care-Beziehungen darstellen. Es geht also nicht nur um zwischenmenschliche Beziehungen, sondern auch um Beziehungen mit mehr-als-menschlichen Wesen, und darum, wie diese beschaffen sind und welche Partizipation diese in den jeweiligen Prozessen haben. Hierbei stütze ich mich vor allem auf Konzepte der Politischen Ontologie, wie sie Blaser (2009, 2013), De la Cadena (2009, 2015) und Escobar (2016) vorschlagen.

Bei der Annäherung an diese Perspektiven, die vor allem, wenn auch nicht ausschließlich, in indigenen Ontologien zu finden sind, wird in Anlehnung an Todd (2016) versucht in

⁹ Im Unterschied zur Epistemologie, welche die Frage stellt *wie* etwas erkannt wird, stellt die Ontologie Frage nach der Beschaffenheit dessen, was erkannt werden soll, d.h. *was* und *wie* es existiert. Ich stütze mich bei dem Konzept auf die Definition von Blaser (2009, 2013), welcher drei verschiedene Register unterscheidet, in welchem Ontologie verstanden werden kann: Das erste entspricht einer Definition aus dem Lexikon: In jeder Weltanschauung gibt es implizite oder explizite Annahmen darüber, was existiert, was existieren kann und wie es existiert, in Beziehung zu anderen. Eine Ontologie wird als eine Bestandsaufnahme dieser Wesenheiten und ihrer Beziehungen untereinander verstanden. Das zweite

Register ist von den Science and Technology Studies (STS), insbesondere der Akteur-Netzwerk-Theorie inspiriert und versteht Ontologie als etwas, das nicht Praktiken vorausgeht, sondern durch diese und Interaktionen zwischen Menschen und Mehr-als-Menschen geformt (und ständig aktualisiert) wird. In einem dritten Register treten die Praktiken in Verbindung mit Mythen; hier äußern sich die Ontologien in „Geschichten“, die Auskunft darüber geben, welche Art von Dingen und Beziehungen in einer bestimmten Welt existieren und fassbar sind (Blaser 2009, 2013: 21).

erster Linie auf indigene Autor*innen zurückzugreifen und diese zu zitieren. Zoe Todd ist Wissenschaftlerin des Metis-Volks und kritisiert die ontologische Wende in den Sozial- und Humanwissenschaften als eine weitere koloniale Machtkonstruktion, bei welcher nicht-indigene, westliche Autor*innen sich indigene Konzepte aneignen, diese aber nicht zitieren oder sogar missinterpretieren (Todd 2016).

Diese (neo)kolonialen Machtstrukturen sollen aufgedeckt und hinterfragt werden, um diese nicht wortlos zu reproduzieren. Hierfür stützt sich der Beitrag auf Konzepte der Gruppe Modernität/Kolonialität, die für den lateinamerikanischen Kontext erarbeitet haben, wie die Moderne und der Kolonialismus als ko-konstitutiv betrachtet werden müssen und die daraus hervorgehenden Machtstrukturen in Form der Kolonialität weiterhin existieren (Brunner 2020). Dies ist auf verschiedene Bereiche anwendbar, und zeigt sich u.a. in der Kolonialität des Wissens. Die Anerkennung indigener und anderer lokaler Wissenssysteme und deren Einbettung in nicht-westliche Ontologien ist für die modern/koloniale Wissenschaft ein schwieriges Unterfangen. Ebenso müßig, aber nichtsdestotrotz fundamental, sind die Anstrengungen, sich der eigenen westlich modern/kolonialen Ontologie bewusst zu werden.

Ein Anliegen dieses Beitrags ist eine Sensibilisierung für ontologische Dimensionen in den Agri-Food-Studies nicht nur im Hinblick auf indigene und andere lokale Ontologien, sondern auch auf die ontologischen Wurzeln unserer westlichen modern/kolonialen Weltanschauung. Letztere wurde durch koloniale Machtstrukturen in dem Ausmaß universalisiert, dass sie als naturgegeben oder allgemeingültig angesehen wird. Dies hat zur Folge, dass wir indigene und lokale Ontologien auf Aberglauben, Mythen und Geschichten reduzieren. In diesem Beitrag möchte ich die Leser*innen außerdem dazu einladen, die zitierten indigenen Autor*innen aktiv zu suchen und zu lesen und einerseits in ihre Welten oder Ontologien einzutauchen, sowie andererseits uns unserer eigenen Ontologie bewusst zu werden und diese zu *provinzialisieren*.

Der Beitrag ist ein Einblick in meine Doktorarbeit zum Thema traditionelles Wissen und indigene Perspektiven auf Biodiversität, die ich in Kooperation mit der *Universidad Nacional* in Kolumbien geschrieben habe. In diesem Rahmen habe ich über sieben Jahre hinweg mit indigenen Frauen verschiedener Organisationen – vor allem dem *Red de Mujeres Indígenas sobre Biodiversidad* (Netzwerk indigener Frauen zu Biodiversität) zusammengearbeitet. Dies hat mir wichtige Einblicke in indigene Realitäten ermöglicht, die von indigenem Volk zu Volk sehr unterschiedlich sind. Die Methoden basierten auf der Idee einer partizipativen Forschung, bei welcher ich die Frauen der Organisationen

bei ihren Aktivitäten begleitete, wir gemeinsam Workshops in ihren Gemeinden durchführten oder zusammen an der Nationalen Evaluation von Biodiversität teilnahmen, die von der *Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services* (IPBES) durchgeführt wurde. Diese Herangehensweise wurde durch ausführliche qualitative Interviews ergänzt. Die Interaktionen mit den indigenen Frauen über einen längeren Zeitraum hinweg ermöglichen eine gewisse Nähe und Vertrauen und Begegnungen auf Augenhöhe. Für diesen Beitrag beziehe ich mich außerdem auf einen Forschungsaufenthalt in Leticia, der im Rahmen eines Projektes mit dem kolumbianischen Ministerium für Kultur zu traditionellen Küchen durchgeführt wurde. In dem gesamten Forschungsprozess habe ich versucht, mich dem Wissen, den Praktiken und Erfahrungen meiner indigenen (Interview-)Partnerinnen respektvoll zu nähern, und mir meiner eigenen Weltanschauung als eine unter vielen bewusst zu sein. Ich habe den Forschungsprozess als Lernprozess verstanden, bei dem das Lernen von Neuem mit einem bewussten Verlernen von vermeintlich universellem Wissen einherging. Nichtsdestotrotz sind mein Schreiben und meine Interpretation der indigenen Praktiken und des traditionellen Wissens durch meine eigene ontologische Brille geprägt. Gerade deshalb ist es mein Anliegen, möglichst viele indigene Autorinnen zu zitieren und mit ihren Publikationen zu arbeiten.

In diesem Beitrag stütze ich mich für das erste Beispiel im Amazonas vor allem auf die Arbeit von Dr. Lena Estrada, vom Volk der Andoque in Kolumbien, die in ihrer Doktorarbeit zur Souveränität indigenen Wissens einen beeindruckenden Einblick in die Ontologie des Andoque Volks gibt. Fany Kuiru, vom Volk der Uitoto, erarbeitet in ihrer Masterarbeit die Auswirkungen der Kautschuk-Ausbeutung im Amazonas auf die indigenen Frauen und deren Widerstandstrategien, die u.a. mit dem Erhalt von Saatgut in Zusammenhang stehen. Für das Beispiel im andinen Hochland haben mir die Arbeiten von Zonia Puenayan vom Volk der Pasto gedient, die sich mit der Wahrnehmung des Klimawandels in ihrer Gemeinde auseinandersetzt. Ebenso haben zu diesem Artikel die Gespräche und Besuche bei verschiedenen indigenen Gemeinden beigetragen, u.a. Clemencia Herrera, Narcisa Ramos, Alicia Bautista Demetrios, Anita Pijachi, Eufracia Kuyuedo sowie das Kollektiv *Grupo de mujeres*

chagrreras San José km 6 (Gruppe der Shagreras¹⁰), in Leticia, Amazonas, und Alba Alicia Roser, Marina Irua sowie das Kollektiv *Asociación de Mujeres criadoras de Cuyes* (Verbund von Meerschweinziechterinnen) im Resguardo de Panán, Cumbal, Nariño (Kolumbien).

Im Folgenden werde ich anhand von Beispielen aus dem Amazonas und dem andinen Hochland im Süden des Landes auf Wissen, Verantwortlichkeiten und Praktiken rund um Ernährung eingehen; ein besonderer Fokus liegt dabei auf der Art und Weise, wie diese Praktiken mit mehr-als-menschlichen Akteuren in Beziehung stehen und ihrerseits von Genderbeziehungen geprägt sind. Wie ich zeigen werde, spielt hierbei die Vorstellung des Territoriums als sensible Wesenheit und als sozialer Akteur eine wichtige Rolle, da es als Teil der Care-Beziehungen verstanden werden kann.

Tropischer Regenwald: Amazonas

Wir sitzen in Alicia Bautista Demetrios Küche, unweit vom Amazonas, der breit und erdig seine Wassermassen flussabwärts bewegt. Der Ort liegt im *Resguardo Nazareth* des Tikuna Volks, 40 Minuten von Leticia, der Hauptstadt des Departments Amazonas. Auf einem Rost über dem Feuer liegt ein Fisch, der langsam vor sich hin räuchert, während neben ihm verschiedene Töpfe ihren Platz einnehmen, ihren Dienst erfüllen und wieder verschwinden. Das Räuchern des Fisches ist ein längerer Prozess und macht ihn haltbar bis zum nächsten Tag, wo er dann in einer Suppe weiterverarbeitet werden kann, zusammen mit Koriander, Kochbananen und Maniok. Begleitet wird die Suppe mit *Fariña*, einem groben Mehl, das aus einer Manioksorte gewonnen wird, die eigentlich giftig ist. Die Frauen der verschiedenen indigenen Völker des Amazonas, die für die Zubereitung der Nahrungsmittel zuständig sind, wissen, wie man das Gift in einem langwierigen Prozess in Nahrung verwandelt. Hierbei wird der Maniok erst gerieben, dann fermentiert, ausgepresst und anschließend gesiebt. Das dabei entstehende Mehl wird entweder geröstet und unter dem Namen *Fariña* als Beilage gegessen oder dient zur Herstellung des *Casabe*, einem flachen, runden, hellen Brot, das bei Mahlzeiten dazu gegessen wird. Die Flüssigkeit, die aus dem Fermentierungsprozess zurückbleibt und das Gift enthält, wird zu einer Soße weiterverarbeitet, die mit *Aji* (scharfe Chilis) versetzt als *Tucupi* den Speisen eine angenehme würzige Schärfe verleiht.

Narcisa Ramos, Alicias Tochter, die als traditionelle Medizinerin und wichtige politische Führungsfigur in

ihrer Gemeinde bekannt ist, erzählt mir von den verschiedenen traditionellen Gerichten im Territorium der Tikuna: Dazu zählt vor allem Fisch, die Produkte aus den *Chagras*, den amazonischen Gärten, wie die verschiedenen Manioksorten, Kochbananen, Palmfrüchte wie *Chontaduro*, *Seje*, *Asai*, *Uvas Caimaronas*, Früchte wie Ananas und *Copoazu*, sowie Wildtiere wie der Tapir. „Wenn wir von Essen reden“, so Narcisa, „müssen wir in der *chagra* anfangen, denn hier beginnt alles“: mit der Wahl des Ortes, der Dialog mit den nicht-menschlichen Entitäten, die über diesen wachen, die Versorgung der angebauten Pflanzen bis hin zur Zubereitung des Essens. Alles hier hat eine spirituelle Dimension, welche die Beziehungen zwischen den Menschen und ihrer Ernährung sowie dem Territorium als ein lebendiges Wesen und all diejenigen Wesen umfasst, die dieses bewohnen. Wie in verschiedenen anderen indigenen Ontologien sind die Beziehungen hier ausgerichtet an dem Prinzip der Reziprozität – einem Geben und Nehmen zwischen den Menschen und den mehr-als-menschlichen Wesenheiten, die intentioniert handeln und reagieren können. Die Beziehungen zwischen Menschen und mehr-als-Menschen müssen somit als sozial verstanden werden, da keine konkrete Trennung zwischen Kultur und Natur vorgenommen wird; in vielen Fällen wird diese sogar als Verwandtschaft verstanden (Micarelli 2018).

Auch wenn es Unterschiede zwischen den verschiedenen indigenen Völkern gibt, befinden wir uns im Amazonas in einem Territorium, in welchem die Beziehungen rund um die Ernährung von einer gegenseitigen Abhängigkeit geprägt sind. In diesem Rahmen müssen sowohl Menschen als auch mehr-als-Menschen bestimmte Regeln erfüllen, damit das Gleichgewicht erhalten und die Ernährung für alle sichergestellt werden kann (Micarelli 2018). Hierbei spielen Rituale, Tänze, Gesänge und Prinzipien wie Reziprozität eine wichtige Rolle (Estrada 2017). Ein wichtiger Grundsatz ist es, nur so viel zu nehmen, wie man braucht. Ebenso wichtig ist die zyklische Produktion, die die verschiedenen „Jahreszeiten“ des Amazonas nutzt und respektiert. Zentral sind jedoch bei allen Praktiken das Zusammenleben und die Kommunikation mit den mehr-als-Menschen und spirituellen Entitäten, die das Territorium bewohnen und beschützen.

Die *Chagra*

Bei der Produktion der Nahrungsmittel werden zwei Orte unterschieden: die *Chagra* und der Urwald als solcher. In Estradas Worten ist dies der Ort, wo die Nahrungsmittel, die

¹⁰ Der Begriff „Shagreras“ bezieht sich auf Frauen die in *Shagras*, den amazonischen Gärten arbeiten.

wir konsumieren, angebaut werden und der genutzt wird, um nicht in den Raum der Tiere, d.h. den Urwald einzugreifen; dieser wird von den Andoque auch als *Chagra der Tiere* verstanden (Estrada 2017). Für die Errichtung der *Chagra* werden zunächst mehrere Hektar Wald gefällt und abgebrannt. Anschließend werden dort domestizierte Sorten von Knollen, Kräutern, Sträuchern, Obstbäumen, Maniok und nicht essbare Pflanzen wie Koka und Tabak gesät bzw. gepflanzt. Hierbei ist unabdingbar, die Zyklen der Jahreszeiten¹¹ und des Mondes zu berücksichtigen, die in einem ökologischen Kalender festgehalten sind. In diesem sind die verschiedenen Regen- und Trockenzeiten mit den entsprechenden Hoch- und Niedrigwassern des Amazonas, die Ernten der verschiedenen Früchte und sowie die Reproduktionsprozesse von Tieren und Krankheiten aufgezeichnet.

Die *Chagras* werden von jeweils einer Familie bewirtschaftet, wobei der Zustand des Anbaus Auskunft über die Situation der Familie geben kann, da die Bewirtschaftung und Instandhaltung eng mit den Familienbeziehungen verbunden ist (pers. Kommunikation mit Anitalia Pijachi, vom Volk der Okaima). Sie wird im Durchschnitt vier Jahre lang genutzt; danach wird der Platz verlassen, damit der Boden sich regenerieren kann und ein neuer Ort gesucht (Estrada 2017). Die Autorin hebt außerdem die spirituelle Dimension der Bewirtschaftung der *Chagra* hervor, bei welchem mit Hilfe von Ritualen, die durch einen Schamanen geleitet werden, eine Beziehung zu den ‚Besitzer*innen‘ – *Dueños* – des Platzes hergestellt wird. Wie Estrada betont, ist die *Chagra* nicht nur als eine Repräsentation der angebauten Nahrungsmittel zu verstehen, sondern auch als ein humanisierter Raum, zu welchem soziale Beziehungen hergestellt werden, ähnlich wie zu anderen Gruppen:

„Zuletzt ist die *Chagra* ein humanisierter Raum, in welchem die Pflanzen eine bestimmte interne Organisation formen und als Wesen gesehen werden, die Männer und Frauen repräsentieren, die harmonischen Beziehungen zueinander unterhalten, ähnlich derer, die mit anderen Gruppen gepflegt werden. Auf diese Weise stellen sie keine grundlegende Vision des angebauten Essens als Nahrung dar, sondern sind die Grundlage für gemeinschaftliche Rituale und Austausch mit anderen Gruppen. Sie repräsentieren unsere festgelegte und reglementierte soziale Struktur“ (Estrada 2017: 145, Übersetzung der Autorin)

Genderbeziehungen rund um Ernährung

Grundsätzlich sind Frauen für die Zubereitung der Nahrungsmittel zuständig, sowie für den Anbau der

Nutzpflanzen in der *Chagra*. Bei den Uitoto wird die Frau traditionell als *Madre de la abundancia*, Mutter der ‚Fülle‘ oder des ‚Reichtums‘ angesehen. Sie verkörpert das Erbe der integralen Fülle/des Reichtums, die sich in der *Chagra* materialisiert (Kuiru 2019: 34).“ Obwohl Frauen in der *Chagra* eine zentrale Rolle spielen, wird diese sowohl von Männern als auch von Frauen bewirtschaftet: Frauen übernehmen hierbei die Pflege bzw. die Care-Arbeit für die Pflanzen, während die Männer für die Rodung, das Fällen von Bäumen und Brandtechniken zuständig sind. Zudem sind Männer für bestimmte Pflanzen wie Tabak und Koka verantwortlich, die in den männlichen Bereich der Rituale fallen, während Frauen eine besondere Beziehung zu den verschiedenen Maniok haben (Estrada 2017). Dabei werden vor allem zwei Sorten unterschieden: die giftige *Yuca brava* oder *Yuca amarga*, welche einem aufwendigen Prozess unterzogen werden muss, um sie essbar zu machen sowie die *Yuca dulce*, welche direkt verarbeitet und verzehrt werden kann. Der Maniok, *Yuca* im Spanischen, ist die wichtigste Pflanze in der *Chagra*, die die Nahrung als solche repräsentiert. Die verschiedenen Manioksorten sind eines der Grundnahrungsmittel der indigenen Völker des Amazonas und stellen die Basis für die Zubereitung von den oben genannten Produkten wie *Casabe*, *Caguana*, *Manicuera*, *Tucupí* und *Fariña* dar. Die Tatsache, dass dieses Nahrungsmittel den Frauen zugeordnet wird, zeigt deren hohen Stellenwert bei der Nahrungsmittelproduktion (Estrada 2017).

Bei der Produktion und Zubereitung der Nahrungsmittel können jedoch nicht nur genderspezifische Praktiken identifiziert werden, sondern auch andere mehr-als-menschliche Wesen spielen eine wichtige Rolle. Diese werden hier nicht als Objekte wahrgenommen, sondern als Subjekte; in diesem Sinne werden die Beziehungen mit der Umwelt als soziale Beziehungen wahrgenommen und definiert. Wie Micarelli (2018) erwähnt, pflegen z. B. die Frauen eine Mutter-Kindbeziehung mit ihren Pflanzen. Eine der damit verbundenen Praktiken ist das Feuermachen in der *Chagra*, um die Pflanzen mit dem Dampf der Kochtöpfe zu wärmen und das Gefühl des Mutterbauchs zu simulieren. Hierdurch sollen die Pflanzen ihre Mutter wieder erkennen. Wie bereits erwähnt, gibt es außerdem eine ständige Kommunikation mit anderen mehr-als-menschlichen Wesen, die das Territorium bewohnen und die über verschiedene Grade der Spiritualität und Einfluss verfügen. Hier sind von besonderer Bedeutung die bereits genannten *Dueños* der Nahrung oder der Plätze, mit welchen es ein

¹¹ Es handelt sich nicht um die klassischen Jahreszeiten, die wir in westlichen Breiten kennen, sondern um Regen- und Trockenzeiten, die im Amazonas als Winter und Sommer beschrieben werden.

ständiges Geben und Nehmen, eine ausgeglichene und von Reziprozität geprägte Beziehung geben muss (Micarelli 2018).

Care-Praktiken mit dem Territorium und seinen mehr-als-menschlichen Bewohner*innen

Die erwähnten Praktiken in der Chagra und dem Territorium im weiteren Sinne zeigen, wie die Beziehungen rund um die Produktion und Zubereitung von Nahrung einerseits durch Genderverhältnisse geprägt sind. Diese stehen in enger Verbindung zu den Vorstellungen des Männlichen und Weiblichen in der jeweiligen Ontologie, was bestimmte Rollen und Aufgaben für Männer und Frauen impliziert. Ein wichtiges Beispiel ist die Beziehung der Frauen zu der Chagra und der *Yuca*, welche die Nahrung schlechthin darstellt. Auf der anderen Seite kommt auch den Beziehungen mit den mehr-als-menschlichen Akteuren bei der Produktion der Nahrung eine wichtige Bedeutung zu, da diese von Care und gegenseitigen Verantwortlichkeiten geprägt sind. Care-Praktiken können hier neu gedeutet und auf das Territorium ausgeweitet werden (Ulloa 2016), das als ein sozialer Akteur verstanden wird, der gewisse Aktionen erwartet und auf menschliches Handeln direkt reagiert.

Territorium ist ein Konzept, dem im lateinamerikanischen Kontext, vor allem für die indigenen Völker, eine besondere Bedeutung zukommt: es bezieht sich nicht nur auf eine territoriale Dimension des Landes, sondern ist, wie Escobar (2015) es auf den Punkt bringt, zugleich ein biophysischer und ein epistemischer Raum, in welchem das Leben in Einverständnis mit einer bestimmten Ontologie Form annimmt und zu einer „Welt“ wird (Escobar 2015: 98). Diese Definition hebt die Bedeutung des Territoriums als Voraussetzung für das Fortbestehen der indigenen Völker hervor; sie schließt kulturelle Praktiken, Ernährungssouveränität, sowie die Weitergabe von Wissen ein, welche die Grundlage für die Identität, die Autonomie und letztendlich auch die Geschichte derjenigen darstellt, die das Territorium bewohnen, die Vorfahren eingeschlossen (Werner, im Erscheinen). Am Beispiel vom Volk der Pasto in Nariño im Süden des Landes sollen nun die Beziehung zum Territorium und die damit verbundenen Verantwortlichkeiten beschrieben werden. Hier soll insbesondere die Rolle des Territoriums oder der *Madre*

Tierra – Mutter Erde – wie sie auch genannt wird, als sozialer Akteur verdeutlicht werden.

Andines Hochland: Nariño.

Wir sind in der *Shagra*¹², dem Garten von Blanca Marina Irua, im *Resguardo de Panan*, unweit der Grenze zu Ecuador. Inmitten von nicht endenden Hügelketten, die in vielen verschiedenen Grüntönen schimmern, wachsen hier Mais, verschiedene Kartoffelsorten, knollige Kapuzinerkresse (*Tropaeolum tuberosum*), Ackerbohnen, Salat, Zwiebeln, verschiedene Kohlsorten sowie Früchte, die an das kalte Klima angepasst sind: *Physalis*, Baumtomaten (*Solanum betaceum*) und Erdbeeren. Auf dem Weg vom Haus zum Garten stehen die Ställe mit den Meerschweinchen, die zwischen dem frisch geschnittenen Gras fröhlich pfeifen und futtern. Gegrillt sind sie eine Spezialität und werden zusammen mit Kartoffeln und Ackerbohnen zu besonderen Anlässen gegessen. Ansonsten essen die Bewohner*innen viele Suppen, die mit verschiedenen Kartoffelsorten und Knollengemüse sowie anderem Gemüse der Region zubereitet werden. Auch Forelle ist eine Spezialität der Region. Bereits zum Frühstück gibt es Reis mit Ei, Kartoffeln und Kaffee, manchmal auch Fleisch; die Ernährung hier ist der Höhe, der entsprechenden Kälte und den Arbeitsbedingungen angepasst: wir befinden uns auf 3172 mm und die Bewohner*innen arbeiten vor allem in der Landwirtschaft: die Männer im Kartoffelanbau und die Frauen betreuen die Hausgärten, die *Shagras*, in denen auch Heilkräuter angebaut werden.

Die Region lebt neben dem Kartoffelanbau auch von der Milchwirtschaft: fast jede Familie hat mehrere Kühe, die von den Frauen gemolken und versorgt werden. Auch die Meerschweinchen, Hühner und andere Kleintiere fallen in ihren Aufgabenbereich. Marina Irua hat außerdem ein Schaf und eine Sau, die sie beim Namen nennt. Die Tiere bewohnen die Wiese neben dem Garten und wenn Marina Irua morgens nicht rechtzeitig mit dem Futter erscheint, fangen sie an, nach ihr zu rufen. Mit der Wolle vom Schaf werden traditionelle *Mochilas* oder *Ruanas* gestrickt: Taschen und Ponchos gegen die Kälte. Sie zeigt mit der Hand in Richtung der zwei Vulkane, die über das Territorium wachen: Cumbal auf der einen und Chiles auf der anderen Seite. Beide sind wolkenverhangen und lassen sich nicht erkennen. „Wenn man sie sehen will, verstecken sie sich. Gerade sind sie

¹² Während die *Chagra* im Amazonas mit C geschrieben wird, ist im andinen Hochland die Schreibweise mit S üblicher. Auch wenn der Name (fast) der gleiche ist, unterscheiden sich die *Chagras* im Amazonas und andinen *Shagras* in verschiedener Hinsicht: die *Chagras* sind auf den ersten Blick kaum vom Rest des Urwalds zu unterscheiden, während die *Shagras* eher

unseren europäischen Gärten ähneln. Des Weiteren unterscheiden sich die angebauten Sorten, die u.a. von den jeweiligen Klimazonen bestimmt werden.

wütend, weil es das erste Mal ist, das du hier bist". (pers. Kommunikation mit Marina Irua)

Nach der Vorstellung der Pasto haben Vulkane eigene Persönlichkeiten und verkörpern gleichzeitig als männlich und weiblich wahrgenommene Eigenschaften, die sich jedoch in der andinen Konzept der Dualität ergänzen: Während dem *Cumbal* weibliche Eigenschaften wie Passivität und Friedfertigkeit zugeschrieben werden, wird *Chiles* als aktiv beschrieben und man erzählt sich, dass er vor ein paar Jahren seinen Unmut über ein Geothermie-Projekt durch plötzliches Beben ausgedrückt hatte, während explorative Studien für das Projekt durchgeführt wurden (pers. Kommunikation mit Zonia Puenayán). Das Projekt musste daraufhin eine Weile ruhen. Ich musste noch mehrere Tage warten, bis ich die beiden Vulkane in ihrer vollen Schönheit zu Gesicht bekommen konnte: Erst am letzten Tag auf dem Weg zum Flughafen zeigten sie zum Abschied ihre schneedeckten Gipfel.

Für das Volk der Pasto, die im Süden des Landes sowie im angrenzenden Ecuador leben, wird das Territorium historisch als ein lebendiger Organismus verstanden, der – ähnlich einem Körper – auch fühlt, vorhersieht, leidet und krank wird, der sich aber auch über die Opfergaben freut (Asociación Shaquiñan 2012). Puenayan (2013) beschreibt das Territorium als heilig und als ein lebendiges Wesen, das fühlt, zuhört, Geräusche produziert, krank wird und sich restauriert. Dies impliziert, dass das Territorium der Sorge oder Care bedarf, dass „man sich um es kümmern muss wie um seine eigene Mutter“ (Puenayan 2013: 276). In diesem Sinne wird die zunehmende Klimavariabilität in Form von nicht vorhersehbaren Wolkenbrüchen und Trockenzeiten im Kontext des Klimawandels als eine Reaktion des Territoriums verstanden, das krank und aufgebracht ist:

„[...] das Wetter wird im Verhältnis zu dem aktuellen Zustand der natürlichen Umgebung des Territoriums wahrgenommen, das mit dem Naturgesetz, der Komplementarität, und der Reziprozität der Beziehung des Menschen zu seinem natürlichen Umfeld verbunden ist. Dies bezieht sich darauf, dass das Wetter von der Gemeinde als gut oder schlecht wahrgenommen wird und hängt teilweise von dem positiven oder negativen Verhalten des Indigenen seiner natürlichen Umwelt und der Gemeinde gegenüber, ab. Man sagt, dass schlechtes Wetter eine Strafe der Geister des Territoriums ist. Dementsprechend werden, um die Fehler wiedergutzumachen, Rituale praktiziert und Gebete an die Geister gerichtet“ (Puenayan, 2013: 288; Übersetzung der Autorin).

Das Territorium als lebendiger Organismus wird somit als sozialer Akteur verstanden, welcher auf das Verhalten der Menschen reagiert, und bei einem Ungleichgewicht in den

Reziprozitätsbeziehungen mit den Menschen sein Unbehagen manifestiert. Die Anerkennung dieser Art von Beziehungen zwischen Menschen und mehr-als-Menschen erfordert ein grundlegendes Umdenken in Bezug auf die Nutzung von Land und Böden für den Anbau von Lebensmitteln, sowie die Ausbeutung sonstiger Ressourcen, die in indigenen Ontologien soziale Subjekte und Akteure sein können, die mit Respekt behandelt und umsorgt werden müssen.

Wie anhand der beiden Beispiele im Amazonas und im andinen Hochland gezeigt werden konnte, sind die Beziehungen zwischen Menschen und mehr-als-Menschen von Reziprozität geprägt, die eine gegenseitige Abhängigkeit und Verantwortlichkeiten impliziert. Die Frauen, denen eine wichtige Rolle bei der Zubereitung und Produktion der Nahrungsmittel zukommt, übernehmen nicht nur Care-Aufgaben für die Mitglieder der Familie und Gemeinde, sondern auch für die mehr-als-menschlichen Bewohner*innen des Territoriums und das Territorium selbst. Hier können klare Aufgabenverteilungen bei den Zuständigkeiten von Frauen und Männern beobachtet werden, die ihren Ursprung in Prinzipien wie Dualität und Komplementarität haben¹³. Das hiermit verbundene Wissen muss immer als Teil einer indigenen Ontologie oder Kosmovation verstanden werden, die verschiedene Dimensionen umfasst und gleichzeitig untrennbar mit dem Territorium verbunden ist. In diesem Beitrag konnten nur einige Aspekte dargestellt werden, die erst in einem Gesamtkontext in dem jeweiligen Territorium ihre volle Bedeutung erlangen. In diesem Sinne sollen die erwähnten Aspekte einen Einblick in die Diversität von Beziehungen zwischen Menschen und mehr-als-Menschen geben, welche die Prozesse der Produktion und Zubereitung von Nahrung begleiten. Wie gezeigt werden konnte, können Care-Praktiken hier nicht nur aus einer Genderperspektive, sondern auch aus einer ontologischen Perspektive betrachtet und verstanden werden.

Literatur:

Asociación De Cabildos y/o Autoridades Tradicionales Del Nudo De Los Pastos "Shaquiñan" y MinAmbiente (2012): Agenda Ambiental En El Territorio Del Nudo De La Wuaka O De Los Pastos Para La Permanencia De La Vida Y La Cultura – Shaquilulo. <https://archivo.minambiente.gov.co/images/OrdenamientoAmbientalTerritorialyCoordinaciondelSIN/pdf/Agenda Ambiental Propia del Pueblo Pastos del Nudo d>

¹³ Dies bedeutet in der Praxis nicht, dass diese geschlechtsspezifischen Praktiken tatsächlich immer komplementär ausgeübt werden. Auch in indigenen Gemeinden ist der Machismo verbreitet und Gewalt gegen Frauen ein ernstzunehmendes Problem. Inwiefern die Komplementarität

sich tatsächlich in den Geschlechterbeziehungen rund um die Produktion von Nahrung widerspiegelt, müsste in den einzelnen Territorien untersucht werden, geht jedoch über das Thema des Beitrags hinaus.

- [e los Pastos/Agenda pueblos pasto.pdf](http://ram-wan.net/old/documents/05_e_Journal/journal-4/jwan4.pdf), besucht am 11.04.2023.
- Blaser, M. (2009): La ontología política de un programa de caza sustentable. *World Anthropologies Network (WAN)* 4, 81-108. http://ram-wan.net/old/documents/05_e_Journal/journal-4/jwan4.pdf
- Blaser, M. (2013): Notes Towards a Political Ontology of 'Environmental' Conflicts. En L. Green, *Contested Ecologies: Nature and Knowledge* Cape Town: HSRC Press, 13-27.
- Brunner, C. (2020): Epistemische Gewalt. *Wissen und Herrschaft in der kolonialen Moderne*. Transcript Verlag.
- Dring C. C., Čajková T., Mendes W., Stein S., Valley W. & Clegg D. J. (2022): Ontological Awareness in Food Systems Education. *Front. Sustain. Food Syst.* (6), 750-776. doi: [10.3389/fsufs.2022.750776](https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.750776).
- Escobar, A. (2015): Territorios de diferencia: la ontología política de los "derechos al territorio". *Cuadernos de Antropología Social*, 4, 25-38.
- Escobar, A. (2016): Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 11(1), 11 – 32.
- Estrada Añokazi, L. (2017): Soberanía del conocimiento tradicional en la Amazonia colombiana: el pueblo andoke de Aduche, Tesis de doctorado. Universitat Politècnica de Catalunya. Obtenido de Universitat Politècnica de Catalunya Web site: <https://upcommons.upc.edu/handle/2117/122699> besucht am 11.04.2023.
- Howard, P. (2003): Women and the Plant World. An Exploration in P. Howard (ed.), 2003. *Women and Plants. Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation*. London & New York: Zed Press and Palgrave-Macmillan, 1-48.
- Micarelli, G. (2018): Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(2), 119-142.
- Kuiru, F.-J. (2019): Tesis de Maestría en Estudios Políticos e Internacionales, Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. La Fuerza De La Manicuera: Acciones De Resistencia De Las Mujeres Uitoto De La Chorrera-Amazonas, Durante La Explotación Del Caucho - Casa Arana. Bogotá, Colombia.
- Puenayán, Z. P. (2011): Percepción del cambio climático para los pastos del resguardo Panán, Nariño, Colombia. En A. Ulloa (Ed.), *Perspectivas culturales del clima*, 275-313. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, ILSA.
- Puenayán, Z. P. (2013): Mingambis: minga de percepciones y concepciones propias de los indígenas pastos sobre tiempo y clima: resguardo Panan, Cumbal (Nariño, Colombia. En A. Ulloa, & A. I. Prieto Rozo, *Culturas, conocimientos, políticas y ciudadanías en torno al cambio climático*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 273-316.
- Todd, Z. (2016): An Indigenous Feminist's Take On The Ontological Turn: 'Ontology' Is Just Another Word For Colonialism. *Journal of Historical Sociology* 29(1), 4-22. doi: [10.1111/johs.12124](https://doi.org/10.1111/johs.12124)
- Ulloa, A. (2016): Cuidado y defensa de los territorios v naturalezas: mujeres indígenas y soberanía. En M. Raucheker, & J. Chan, *Sustentabilidad desde abajo: luchas desde el género y la etnicidad*, 123-142). Berlin: Lateinamerika-Institut der Freien Universität Berlin.
- Werner, M. (im Erscheinen): Biodiversidades situadas y mundos múltiples: la defensa de los conocimientos tradicionales desde la Red de Mujeres Indígenas sobre Biodiversidad en Colombia. Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Philosophischen Fakultät der Universität zu Köln im Fach Regionalstudien Lateinamerika.
- Meike Werner** hat in Köln Regionalwissenschaften Lateinamerika studiert und steht kurz vor der Veröffentlichung ihrer Doktorarbeit zum Thema „*Situierte Biodiversitäten und multiple Welten: die Verteidigung des traditionellen Wissens von Seiten des Netzwerks Indigener Frauen zu Biodiversität in Kolumbien*“, die sie im Rahmen ihrer Promotion in Regionalstudien Lateinamerika an der Universität zu Köln und der Universidad Nacional de Colombia verfasst hat. Sie lebt seit 2011 zwischen Deutschland und Kolumbien, wo sie zu Themen wie Biodiversität, traditionelles Wissen, Dekolonisierung von Wissen, multiple Ontologien, Ernährung und traditioneller Küche, insbesondere in indigenen Kontexten, gearbeitet hat. Sie ist außerdem in der Küche aktiv, wo sie Sauerteigbrot und Buttercremetorten backt und Aromen und Zutaten aus der heimischen und der kolumbianischen Küche zusammenbringt, um so Bewusstsein für Ernährungssouveränität und das Recht auf gute Nahrung zu schaffen.

Meal cartographies: Using visual methods to explore geographies of food provisioning and care work von Meike Brückner

Introduction: Maps and geopolitical power relations

This article introduces the qualitative research method of Meal Cartographies. Food provisioning and the necessary care work that forms its basis are influenced significantly by the spatial configurations and conditions in which they take place. I therefore consider it necessary to develop methods that help to understand this nexus of space, care and food. I developed the method of Meal Cartographies in a context of a qualitative-participatory research project on the consumption of African Indigenous Vegetables that I conducted in both an urban and rural setting in Kenya. These vegetables currently undergo a transformation from a subsistence to a commercial crop and the project investigated how the food sovereignty and care work of the consumers of those vegetables is affected by this change.

This article begins with an overview on the role of maps in geography. The second part briefly describes how food provisioning and mapping have been discussed in the field of agri-food geographies. This part furthermore embeds food provisioning routines in the context of care work. Thereafter, the method of Meal Cartographies is introduced. In order to illustrate how working with the method yielded rich information and allowed data to be surfaced that otherwise may have remained hidden, I present key findings from my work with Meal Cartographies. The ways in which the method works in practice and what challenges can arise will be discussed. The final part of the paper gives suggestions for further empirical investigation into how the method could be expanded and refined.

Maps are an instrument of power (Lacoste 1973); they construct knowledge and reality and shape people's imaginations (Krupar 2015). Maps are an object of critical study in the field of geography, and their power and knowledge creation is a disputed topic. André Mesquita (2019), for example, warns that neither their making nor their use are neutral:

"In the hands of capitalism and its institutions, mappings have been instrumentalized in many ways: for installing order and executing domination of colonizers over the colonized, for consolidating economic blocks, for justifying private control over public spaces, for legitimizing borders, for exploiting natural resources and common goods." (ibid.: 26).

Maps are critiqued for being a "specialist concern" (Ball & Petsimeris 2010) of geographers and cartographers. The assumption that only geographers can produce maps has been discussed by scholars and practitioners, pointing to the fact that map making is reserved to the privileged few. Moreover, the scientific tradition and positivist epistemology of conventional mapping has been critiqued, particularly by new cultural geographers. It has been pointed out that the positivist view of cartography and the presumed objectivity of maps simplifies social phenomena and lived realities.

In recent years, the position of maps has changed, and maps have slowly started to be used in disciplines outside of geography (ibid.) and research, for example, by artists or social movements. Social mapping techniques (Neuburger 2022) and counter maps, which offer a means to oppose hegemonic cartography and "address the silences and absences produced through maps" (Boată 2021: 2), have been developed, emphasizing, among other things, the collective process of knowledge production and the opportunity to use maps to create plural narratives and promote social change. Another example of counter cartography is "deep maps": Deep maps can encompass the multiple perceptions, meanings and characteristics that individuals attach to space, such as embodied, felt, or spiritual elements, as well as historical processes and geological formations or more-than-human interactions (Bloom & Sacramento 2017). Tallita Reitz (2021) describes how "deep maps reject detached, analytical perspectives and bring a situated gaze to cartography" (345). In the regional context of Kenya, where we used maps as an empirical tool to investigate food provisioning practices, maps have clearly been a means to enact power, for example in terms of locating and dominating valuable resources or in putting forward the formation of ethnic communities during the colonial era (Macarthur 2016)¹⁴. Writing about mapping as geopolitical strategy and reflecting on the influence of colonial rule in Kenya, specifically with regard to the Luhya community, Macarthur argues that "the introduction of modern mapping technologies marked a radical break that displaced older forms of geographic knowledge and prompted new formulations of community and identity" (ibid.: n.p.).

Meal Cartographies focus on the everyday experiences of providing food. The overarching goal is to map the activities of food provisioning and to understand how those are shaped by various factors, such as food preferences, time, price, transportation, or social relations. Understanding food

¹⁴ Kenya was colonized by the British from 1920 to 1963.

provisioning as embedded in and connected to other practices is central to Meal Cartographies in order to make visible the linkages between food provisioning and other practices of the everyday, such as work, leisure or social activities. The maps are based on the premise that in order to access food and provide a meal, one has to engage with a place. The characteristics of the place fundamentally shape the experience of providing food and how food practices are carried out, for example, in terms of the time that is needed to go to a particular food source. Hence, the local circumstances and conditions can enable or disable specific practices. Meal Cartographies visualize these practices of food provisioning and illustrate how those are spatially, temporally and economically organized. In conceptualizing, planning and performing these Meal Cartographies, I tried to subvert the dominant ways of creating maps; instead, I attempted to reveal local expressions of knowledge and space and to situate the “mapping process within communities themselves” (DeMaster & Daniels 2019: n.p.). Moreover, Meal Cartographies represent practices that take place in both the private and public spheres, thus breaking with the focus of cartography on, for example, the mapping of public space or of resources such as land or primary food crops without embedding it or them into people’s everyday routines.

Food provisioning and mapping in agri-food geographies: From food desert to foodscapes

In this section, I briefly reflect on the development of the interest in food access in the discipline of geography, and how this has affected the methods used to study food provisioning. As agri-food studies become increasingly recognized in geographical research (Ermann et al. 2017), the topic of food access has been of intense interest to geographers, particularly those focusing on the disparities of food access and its consequences for social equity. While this work has been influential in thinking about uneven spatial development and food inequalities, specifically in terms of class and race, this emphasis on access, as for instance used in the food desert approach, has been critiqued as a “supply-sided” conceptualizing (Alkon et al. 2013; Miewald & McCann 2014). Food deserts can be described “as a low-income area that lacks grocery stores or other retail food, often the result of income or racial inequalities” (Miewald & McCann 2014: 539). The approach of food deserts simplifies food choice insofar as it neglects the symbolic and historical dimensions of food and its socio-cultural meaning. Moreover, the term “desert” implies that those food deserts seemingly occur naturally and are not human-made, which veils their structural and political roots. Also, criticism has been raised that the concept has ignored people’s agency

and creativity, especially in Black communities (Reese 2019), and can stigmatize certain regions and communities (DeMaster & Daniels 2019). The approach of food deserts is closely linked to methods used in agri-food geographies insofar as many of these mappings have typically been conducted on a quantitative basis and with the use of Geographic Information Systems (GIS). As many aspects of food are non-quantifiable, such a method falls short in depicting food access in its entirety. In response, forms of collaborative and participatory mapping have been developed and food desert maps have been reimaged as, for example, “food topographies maps” (*ibid.*).

On the other hand, and in addition to the supply-sided focus, “commodity-centered” research (Hall et al. 2020), for instance following food products with the “follow the thing” method presented by Cook (2004), have gained relevance in the field of agri-food geography. While in newer research the complexity of food is taken into account (Pereira 2021), much of the classical research directs attention toward the production side of food and the movement of raw agricultural products instead of focusing on the social practices and relations people build around food in producing and consuming it (see also Brückner & Sardadvar, forthcoming).

The concept of foodscapes, broadly defined as food-related structures that “have a spatial distribution and connect eating events or products across the globe or simply in the local environment” (Brembeck et al. 2013) has opened new avenues for research trajectories as well as for alternative methodological approaches. In this context, Miewald & McCann (2014), for example, use the concept of foodscapes to study the everyday practices of accessing food. In their fieldwork, they specifically asked for emotions, such as whether the residents felt safe in a certain space or if they felt respected by the staff or the quality of the food. In this case, the emotional aspects of food are considered as an integral part of depicting people’s food access as well as their individual experiences. With the idea of foodscapes, interest in embodied and visceral geographies and methods of food has also emerged (Orrù 2016, Bruckner 2017, Wilbur & Gibbs 2018). In addition, Hovorka (2013) notes that the gendered differences and inequalities in their intersection with other inequalities need to be taken into account and suggests the approach of “feminist foodscapes”.

With this short sketch of how conceptual and methodological discussions have developed in the area of agri-food geographies, I underpin the need to rethink the discourses on and methodologies of food access. Meal Cartographies can provide a visual impression of consumers’ foodscapes and of the aforementioned issues that often go unnoticed but are vital in mapping food provisioning

realistically. In order to situate the paper and to explain key terms and concepts, I want to give a short introduction to care work and food provisioning in the next section.

Embedding food provisioning routines in the context of care work

Everyday food provisioning practices are part of care work. In very concrete terms food provisioning can include self-food provisioning like the production of food but it also includes procurement of food, for instance from a market, farm-gate or from neighbors or family members. In my understanding, it can also include the procurement of resources needed to grow or prepare food, such as seeds, water or firewood. The concept of care and care work has been central to feminist scholarship for decades. The significance and meaning of care has been discussed from a variety of disciplinary, epistemological, and political positions. In this article, I would like to focus on care work in the context of food provisioning. In applying Meal Cartographies, the starting point of my understanding has been, that food provisioning specifically and care work more generally are an everyday necessity that sustains life. Despite that fact that all human beings are dependent on care, the work and responsibility of care is most often ascribed and attributed to women (Bauhardt 2019, Cairns et al. 2010). The underlying assumption is that women are more caring and the 'natural' group to care (see also Nelson 1997). This assumption has led to a gendering of tasks for example in the household but also in the wider economy. In this sense many feminists have noted that care work is empirically and symbolically feminized.

Care work, and food provisioning as one part of it, has been consistently devalued and made invisible. In contrast, I see Meal cartographies as a tool for make visible and recognizing the complexities of food related care work and the knowledge, time and effort that goes into it. Meal Cartographies can provide an in-depth understanding of food provisioning and its links to other practices of care work. The temporal organization of the everyday is often influenced by the necessity to provide food. In fact, food provisioning has to be coordinated, organized and navigated around a multitude of other activities like childcare or work. It often competes with other activities and Meal Cartographies can help to identify these points of connection between activities.

Meal cartographies in practice: Methodological introduction and practical advice

I used Meal Cartographies as one methodological tool in a study on the consumption of local vegetables in urban and rural Kenya. In order to look at the everyday experiences of food provisioning and care and their structural conditions, the study team chose a qualitative-participatory approach relying on cook-along interviews (Brückner 2020), semi-structured in-depth interviews, focus group discussions and Meal Cartographies. The mapping of food provisioning practices was not part of the initial research design, however, throughout the research process, the topic of spatial embeddedness became more important, prompting me to integrate it into the design. The following questions became relevant in the course of the research process: How do consumers set priorities when it comes to food provisioning? How do consumers combine routes and activities? What is the relationship between gender and mobility? In the research, the mapping took place after cook-along interviews, semi-structured in-depth interviews and focus group discussions; hence, it was never a standalone method, but was always carried out in combination with an interview. Altogether, we¹⁵ conducted 36 household visits and 9 focus group discussions; 16 persons from those visited households and two from the focus group discussions participated in the mapping, so that, in total, 18 participants drew the map. *Figure 1* shows a participant's cartography mapped in the rural area Kakamega. The green lines indicate the food sources (farm, door-to-door-seller, markets, waterpoint, mill), while the workplace is captured in red, the regular but more distant travel routes in blue and leisure activities in yellow.

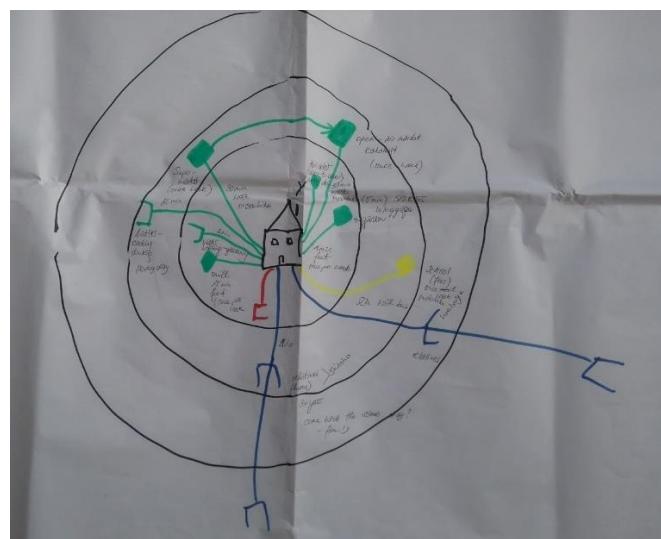


Figure 1: Example Meal Cartography, from field work 2017 (Brückner)

¹⁵ While I conceptualized, pre-tested and analyzed the method, the implementation during field work was carried out together with Dr. Anne

The overarching aim of Meal Cartographies was to reveal the spatial embeddedness and the complexities of food provisioning and care. *Box 1* shows the dimensions I drew attention to. Four aspects have been brought into focus: food access, mobility, time and economic factors. These dimensions are driven by theory and data; thus their development is guided by data analysis and literature review. The results of the maps should help to identify how daily food needs require consumers to be mobile and to engage with the physical and spatial configurations that surround them and through which food practices are experienced and negotiated. Brembeck et al. (2015) investigated everyday consumer logistics and shopping routines, calling them "landscapes of logistics" in consuming. These logistics are highly contextual, depending on the space; thus, Meal Cartographies are a visual representation of them (Brückner 2020), presenting the performance of everyday food practices – as one part of care work – in space and time. In what follows, I explain step by step how the method has been applied empirically. This should provide an understanding of how Meal Cartographies can be used and how its results should be analyzed.

Box 1 (drawn from Brückner 2020)

- Sources of food provisioning (From where do participants acquire food?)
- Modes of mobility (How do they get there?)
- Distance to the point of food provisioning (How far is it?)
- Expenditure of time (How long does it take to get there? How frequently do they go there?)
- Expenditure of money to purchase food items (How much does it cost?)
- Connections between food mobility and other routes, such as work or leisure activities
- How is food provisioning connected to other activities or practices?

After the interviews, we usually took a short break before starting the Meal Cartographies. The Meal Cartographies typically began by introducing the methods, basic principles and process to the participants, and asking again about their consent to participate in the mapping. In most cases, the interviews prior to the mapping were relatively time intensive, so it was important to see if the participants needed more time or not. To start the mapping, we gathered on the floor or sat around a table in order to have enough space. We needed a piece of paper large enough to draw the map so that all participants could see it well. We also made sure that colored pencils were available, as the various

activities are marked in different colors (see *Figure 1*). The mappings were audio-recorded, so a voice recorder had to be part of the equipment. In order to introduce the method to the participants, we showed them a map as an example. This map was based on my own practices of food provisioning and care. Here, we explained the concentric circles and colors on the map and gave examples of food provisioning routes in order to let them know how the map is constructed. At the end of the mapping, participants were asked whether they would like to add certain topics or dimensions they felt were missing, and we discussed the experience of creating the map.

Participants were generally free to draw their own maps, however we suggested the use of concentric circles. This was based on the results from the pre-testing phase, where I realized that the circles would offer guidance to the participants by not only helping the participants to orient themselves to the task, but also by structuring the map and allowing distance or closeness to be indicated. The starting point of the mapping was the home of the participant, so in the smallest circle of the map, we drew a house to represent the household. After introducing the process to the participants, some immediately began to draw the map themselves, while others were more reluctant, asking us to draw for them. As other studies have shown (e.g., Ryon et al. 2014), letting the participants draw can also put a certain responsibility on them and some may feel uncomfortable to perform the task.

In terms of data analysis of the Meal Cartographies, we analyzed the map itself and the recordings that accompanied the mapping, thus combining visual, verbal and observational data. The data was analyzed using content analysis with MAXQDA. Each map was coded according to the scheme developed by the research team. A detailed overview of the process and results has been published (Brückner 2020). In addition to the content analysis, we also analyzed similar patterns and commonalities, such as urban-rural relations, in the visual representation of food provisioning and care practices. For example, in the urban context, a close relationship to the rural areas could be identified (see *Key results* section), indicating a strong urban-rural cooperation.

Key results: Making visible undervalued and neglected practices

This section presents three findings I was able to draw from working with Meal Cartographies. One step in the process was for the participants to map their sources of food provisioning – and specifically how they sourced African Indigenous Vegetables (AIVs). Through the mapping, we

gained a much richer understanding of the complexity of food provisioning and care, since the maps showed food sources we could not detect in our interviews. The mapping also provided information about how the participants travel to obtain food (by foot, matatu [minibus used as a taxi], boda boda [bicycle or motorcycle taxi], car) and what determines these practices (distance, cost, time, security). Participants sourced AIVs from open-air markets, small corner stores (kiosks), street vendors or supermarkets. The maps also blurred the boundaries between private and public spaces of food provisioning. For example, on the maps, we could see how the food travels from the farm to the kitchen and then the market, for example, when the women sold the food themselves as a raw product or as a prepared meal. In a similar way to Christie (2006), who challenges the dichotomy between private and public spaces, we were able to explore women's *kitchen spaces*, observing that food provisioning stretches from the private kitchen to the public domain in the form of community kitchens. Thus, the Meal Cartographies have revealed interesting nuances that shed more light on the spatial dynamics of food provisioning and to aspects such as women's agency and the control of food resources. The mapping revealed less visible places (the household and specifically the kitchen) and less visible practices, such as the labor and tasks needed to put a meal on the table (mobility, subsistence farming, food provisioning, collecting water, cooking). In doing so, the Meal Cartographies helped to show that food provisioning and care practices are highly complex and more diverse and dynamic than previously thought.

A broader aim of the mapping has been to capture not only local but also trans-local processes of food provisioning and the multiple links between urban, peri-urban and rural spaces. Through the mapping, we found out that consumers build up their own networks of food distribution and provisioning. For example, residents living in Nairobi travel outside of the neighborhood to access food in peri-urban spaces, where they have a small plot and grow food. Others have strong ties to their rural home and order AIVs from the farmers there, who bring them to the city with public transportation (see Brückner 2020). Apart from these trans-local relations, community-driven food relations could also be traced on the map, such as the sharing of food between neighbors.

Although there exist diverse networks of mobility, the maps revealed spatial restrictions, especially for mobility-restricted consumers. Concerns about traffic, accidents, road infrastructure, crowded public transportation and safety for pedestrians were mentioned. Women reported that they feel unsafe when using public transport due to pickpockets. Although walking has been described as risky, women opted

for this form of mobility as they could save money and use it as exercise. Through the Meal Cartographies, we were able to take these spatial inequalities into account.

Challenges and lessons learned: Practical and ethical considerations

Using a certain method always involves a variety of challenges and ethical considerations. Working with Meal Cartographies yielded rich contextual information. Most of the mappings revealed new and additional information beyond the interviews. Through mapping, we were able to uncover various food sources that were not mentioned before, or learn about informal ways of food provisioning that did not carry so much weight in the interviews. The method thus surfaced data that otherwise may have remained hidden. Meal Cartographies are a useful method to co-create knowledge and to increase the degree of participation in the knowledge-production process in comparison to interviews. The visual approach triggers other associations beyond narratives and can provide another basis for participants to share their experiences. However, in using Meal Cartographies, challenges occurred that must be carefully reflected.

First, it is important to point out the time-consuming and demanding nature of the method when used in combination with other methods, as applied in our study. Due to the combination of methods, a household visit could take up to four hours and at times participants became tired or distracted or had to perform other obligations, such as caring for family members. There were occasions where participants told us that they needed a break or had to refresh their mind and body. *Secondly*, there is the risk that the participants will replicate elements and become too influenced by the example map, given to them at the beginning of the mapping to familiarize them with the tool. A *third* point that needs to be reflected upon is that drawing is a method not everyone wants to take part in. In our study, a few participants struggled to visually represent their practices. I agree with Dew et al. (2018) that in such case the researcher must try to find other ways to engage with the participant. A key task in this regard is to prepare other tools and have them available to collect data in another way. *Fourthly*, by using Meal Cartographies, we wanted to examine the workload of care with regard to time. We asked the participants, for example, how long it takes to get to the market or to their farm. Although we did not ask for an exact or precise amount of time, some did not express it in minutes or hours as in western notions of time. Thus, the units of analysis, in this case the time required for food provisioning, need to be situated in the local context and an understanding

that extends beyond western temporal perspectives must be reached. This experience emphasized that the socio-cultural embeddedness of analytical units such as time must be kept in mind when planning the mappings (Adam 2004). The fifth and last point I want to raise concerns the investigation of gender dynamics in food provisioning and care. In the study this paper is based on, mainly women participated. The reason for this is that the use of cook-along interviews mainly attracted women, since they are the ones primarily responsible for cooking. If the complexities surrounding the gender orders of food provisioning are to be fully understood, it is important to integrate men and other genders into the sample. These challenges have clear ethical implications that need to be addressed and continually discussed by the research team. Scholars who use the method of Meal Cartographies in the future will need to develop and implement strategies to handle the aforementioned challenges at the outset of and during field work.

Conclusion: Future directions for methodological development

There is much potential in the method of Meal Cartographies; it can facilitate a spatial and contextual understanding of food provisioning and care. Based on my experience, combining visualization with different methods of interviewing provides knowledge into food labor, mobility and preparation. Specifically, food-based inequities as well as food-based agency tactics and strategies to provide food can be revealed. Thus, the method could contribute to the collection of rich data and help to pluralize the understanding of food provisioning and care practices.

I want to mention some suggestions for further empirical investigations on how the method of Meal Cartographies could be expanded and refined. The “scale” of the method could also go beyond the household and the public sphere to allow the body to be integrated into the design. A researcher could draw on the available methods of body mapping (e.g. Brückner 2017). It would be interesting to study the incorporation of food and to investigate how its swallowing, digesting and excretion could be visualized. Another impulse that could expand the method would be to “zoom in” and to do detailed mappings of selected spaces, such as the kitchen, farm or market. This could provide a nuanced picture and add to the Meal Cartographies that visualize linkages and networks between spaces. On a final note, it may be worth

integrating emotional aspects into the mapping. I used Meal Cartographies in one of my courses on Food Geographies and the students¹⁶ gave the feedback that the integration of affective dimensions could be fruitful in order to unravel the emotions that are associated with certain spaces. Here, the link to existing literature on foodscapes, mentioned at the beginning of this paper, could be useful. We discussed how certain spaces used for food provisioning and care can cause emotions such as stress, frustration, unrest or shame, but also pleasure and joy (Brückner et al. 2021). While the ethical implications of working with affective approaches need to be considered, their integration would allow a better explanation of the spatial experiences and emotions that are associated with food provisioning in different geographical contexts.

Literatur:

- Adam, B. (2004): Time – Key concepts. Blackwell Publishers.
- Alkon, A. H., Block, D., Moore, K., Gillis, C., DiNuccio, N. & Chavez, N. (2013): Foodways of the urban poor. *Geoforum* 48, 126-135.
- Ball, S. & Petsimeris, P. (2010): Mapping Urban Social Divisions. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research* 11(2).
- Bauhardt, C. (2019): Nature, care and gender. Feminist Dilemmas. In: C. Bauhardt & W. Harcourt (eds.): Feminist Political Ecology and the Economics of Care: In Search of Economic Alternatives. Routledge Studies in Ecological Economics. Routledge, 16-35.
- Bloom, B. & Sacramento, N. (2017): Deep mapping. Breakdown Break Down Press.
- Boatcă, M. (2022): Counter-Mapping as Method: Locating and Relating the (Semi) Peripheral. *Duquesne Studies in Phenomenology* 2(1).
- Brembeck, H., Hansson, N., & Vayre, J.-S. (2015): Life Phases, Mobility and Consumption: An Ethnography of Shopping Routes. Ashgate.
- Brembeck, H., Johansson, B., Bergström, K., Engelbrektsson, P., Hillén, S., Jonsson, L., Karlsson, M.A., Ossiansson, E. & Shanahan, H. (2013): Exploring children's foodscapes, *Children's Geographies* 11(1), 74-88.
- Brückner, H. K. (2017): Beyond happy meat: body mapping (dis)connections to animals in alternative food networks. *Area*, 322-330.
- Brückner, M. (2020): Biodiversity in the Kitchen. Cooking and Caring for African Indigenous Vegetables in Kenya: A Feminist Approach to Food Sovereignty. Oekom Verlag.
- Brückner, M., Čajić, S. & Bauhardt, C. (2021): Reflection: Food as pleasure or pressure? The care politics of the pandemic. *Food and Foodways*.

¹⁶ I would like to thank my students for bringing their experience and thoughts to the classroom and engaging in such fruitful, constructive and inspiring discussions.

- Brückner, M. & Sardadvar, K. (forthcoming): The hidden end of the value chain: Gender and social equality in global agrifood chains. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Cairns, K., Johnston, J. & Baumann, S. (2010): Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen. *Gender and Society* 24(5), 591-615.
- Cook, I. et al. (2004): Follow the thing: papaya. *Antipode* 36(4), 642-664.
- DeMaster, K. T. & Daniels, J. (2019): Desert wonderings: reimagining food access mapping. *Agricultural and Human Values* 36, 241-256.
- Ermann, U., Langthaler, E., Pemker, M. & Schermer, M. (2017): *Agro-Food Studies. Eine Einführung*. Böhlau Verlag Wien.
- Hall, S. M., Pottinger, L., Blake, M., Mills, S., Reynolds, C. & Wrieden, W. (2020): Food for thought? Material methods for exploring food and cooking. In: H. Holmes, S. M. Hall (eds.): *Mundane Methods: Innovative ways to research the everyday*. Manchester University Press.
- Hovorka, A. (2013): The Case for a Feminist Foodscapes Framework: Lessons from Research in Urban Botswana. *Development* 56, 123-128.
- Krupar, S. (2015): Map Power and Map Methodologies for Social Justice. *Georgetown Journal of International Affairs* 16(2), 91-101
- Lacoste, Y. (1973): An Illustration of Geographical Warfare: Bombing the Dikes on the Red River, North Vietnam. *Antipode* 5.
- Macarthur, J. (2016): *Cartography and the Political Imagination: Mapping Community in Colonial Kenya*, Ohio University Press.
- Mesquita, A. (2019): Counter-cartography. Mapping power as collective practice. In: G. Meikle (ed.): *The Routledge Companion to Media and Activism*, Routledge, 259-267.
- Miewald, C. & McCann, E. (2014): Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in the Urban Neighborhood. *Antipode* 46(2), 537-556.
- Nelson, J. A. (1997): Feminism, ecology and the philosophy of economics. In: *Ecological Economics* (20), 155-162.
- Neuburger, M. (2022): Soziale Kartographien. In: D. Gottschlich, S. Hackfort, T. Schmitt, U. von Winterfeld (eds.): *Handbuch Politische Ökologie*. Transcript Verlag, 561-570.
- Orrù, A. M. (2016): Organoleptic Interfaces: Exploring Embodied Methods in Foodscapes. Thesis, Department of Architecture, Chalmers University of Technology, Sweden.
- Pereira, L. M. (2023): Follow the 'Ting: sorghum in South Africa. *Food, Culture & Society* 26(1), 116-144.
- Reese, A. (2019): Black Food Geographies. Race, Self-Reliance, and Food Access in Washington D.C. University of North Carolina Press.
- Reitz, T. (2022): Back to the Drawing Board: Creative Mapping Methods for Inclusion and Connection. In: Franklin, A. (ed.): *Co-Creativity and Engaged Scholarship*. Palgrave Macmillan, Cham, 323-355.
- Ryan, L., Mulholland, J., & Agoston, A. (2014): Talking Ties: Reflecting on Network Visualisation and Qualitative Interviewing. *Sociological Research Online* 19(2), 1-12.
- Wilbur, A. & Gibbs, L. (2020): 'Try it, it's like chocolate': embodied methods reveal food politics. *Social & Cultural Geography* 21(2), 265-284.

Dr. Meike Brückner is a postdoctoral researcher at the Division of Gender and Globalisation at Humboldt-Universität zu Berlin where she researches and teaches on the practice and politics of food and agriculture, on human-nature-relations, digitalization and sustainability and qualitative and ethnographic methodologies. She has finished her PhD on biodiversity, local crops and food sovereignty in Kenya.

[https://www.agrar.hu-berlin.de/de/institut/departments/daoe/gg/nteam/meikebrueckner/meikebrueckner](https://www.agrar.hu-berlin.de/de/institut/departments/daoe/gg/nteam/meike-brueckner/meikebrueckner)

Appetit auf Forschung – eine Reflektion zu den Methoden des Cook- und Eat-Alongs in (kultur-)geographischer Forschung von Johanna Bastian

1. Setting the Scene

Vignette: „An einem Tisch“

Freitagabend. Mein Tag war bereits recht lang, aber es ist warm für April, die ganze Stadt scheint auf den Beinen zu sein und ich fühle mich motiviert. Ich bin verabredet zu meinem ersten Eat-Along-Interview. Als ich von dem bevorstehenden Essen erzählt habe, meint jemand, ob ich heute Abend noch ein Date hätte – ich muss wirklich sehr vorfreudig gewirkt haben. Nachmittags habe ich bei einem tunesischen Restaurant bereits Vorspeisen und „Couscous Fruits de Mer“ bestellt und jetzt transportiere ich das Essen in Styroporkartons und einer Papiertüte verpackt quer durch die halbe Stadt. Als ich endlich ankomme, hat sich zu meiner Vorfreude auf das Interview ein ordentlicher Hunger gesellt. Nesrine¹⁷ öffnet die Tür, lacht mich freundlich an und umarmt mich zur Begrüßung. Während ich meine Schuhe ausziehe und ihr ins Wohnzimmer folge, hat sie bereits zwei Weingläser auf den Tisch gestellt und ist dabei, eine Flasche Rotwein zu öffnen. Mein erster Impuls ist, den Wein dankend abzulehnen. Schließlich bin ich ja zum Arbeiten hier. Andererseits möchte ich ein Eat-Along führen, da sind gemeinsames Essen und Trinken ein integraler Bestandteil – und Lust auf ein Glas Wein habe ich auch. Die Papiertüte, deren Boden mittlerweile einen großen, ölichen Fleck hat, stelle ich erst einmal auf der Spüle ab und wir fangen an, uns zu unterhalten. Nesrine hat die ganze Woche gearbeitet und meint, dass sie ziemlich müde sei. Trotzdem lacht sie viel und ich fühle mich eigentlich von Anfang an mehr, als sei ich zu Besuch bei einer Freundin.

[...]

Gemeinsam gehen wir zur Anrichte der geräumigen Wohnküche. Nesrine öffnet einen der beiden mitgebrachten Behälter und wir schauen auf mehrere bunte Kleckse. Es handelt sich wohl um den Vorspeisenteller. Beherzt greift Nesrine eine Platte und fängt an, das Essen umzufüllen. Ich frage, ob ich den Tisch decken kann und hole weitere Teller aus dem offenen Schrank. In kürzester Zeit sind Vorspeisen und Brot schön angerichtet und der Couscous ist zwar mittlerweile kalt, sieht aber in seiner Alubox trotzdem noch lecker aus.

[...]

Bis zum Ende unseres Gesprächs habe ich nicht das Bedürfnis, mein Notizbuch aufzuklappen oder gedanklich Themen abzuhaken. [...] Nesrine ist auch einfach eine gute Gesprächspartnerin. Sie erzählt viel, während ich zuhöre und esse. Das Essen ist, trotz ein paar für die tunesische Küche untypischer Extras wie Halloumi, sehr lecker. Der Salade Mechouia ist genau richtig scharf, das Brot frisch und weich und aromatisch und der Couscous gut gewürzt und großzügig mit Fisch und Meeresfrüchten durchzogen. Das heißt: für meinen Geschmack. Nesrine meint zwar, dass sie das Restaurant kenne und das Essen dort ganz gut, aber eben doch nicht wie selbstgekocht sei. (Vignette_10)

Diese Vignette gibt einen kleinen Einblick in die Empirie, die ich für meine Masterarbeit mit dem Titel „Mise en Conserve. Translokale Räume am Beispiel von Lebensmittelsendungen zwischen Tunesien und Deutschland“ erhoben habe. Ein nicht unwichtiger Bestandteil davon war: E/essen (vgl. Strüver 2020: 100)! Ich habe anhand von Lebensmittelsendungen zwischen Tunesien und Deutschland/Frankreich die Entstehung translokaler Räume und die Rolle, die Emotionen und Affekte in diesem Kontext spielen, untersucht. Dass Lebensmittel auch jenseits kommerzieller Warenströme häufig weite Wege zurücklegen, Gewürze per Post versendet und kulinarische Spezialitäten in Koffern transportiert werden, ist bereits Thema (kultur)geographischer Forschung (Komarnisky 2009, Mares 2012, Bailey 2017). In Tunesien werden das Kochen und Versenden ganzer Gerichte aber mit einem besonderen Aufwand betrieben. Wie ich in meiner Forschung gelernt habe, sind es vor allem die erwachsenen Kinder der tunesischen Mittelschicht, die für Ausbildung und Job ins Ausland gehen und dann mit buchstäblich hausgemachtem Essen, eingemacht in Konservendosen, versorgt werden. Ich habe diesen teils aufwendigen Prozess in meiner Arbeit mit dem Begriff „Mise en Conserve“ beschrieben. Er reicht von der Zubereitung ganzer Mahlzeiten in der heimischen Küche (meist durch Großmütter, Mütter und Tanten), über kleine Unternehmen, die auf das Einmachen spezialisiert sind, bis zu dem Transport der fertigen Konserven mit der Post, im Reisegepäck von Verwandten oder durch Transporteure, die von Tunesien aus unter anderem Frankreich, Deutschland und Italien ansteuern (Pesavento 2023). Um den Prozess und seine Bedeutung besser zu verstehen, habe ich im März 2022 in Tunis teilnehmende Beobachtungen in Conserverien sowie Interviews mit Menschen, die Essen kochen und versenden, durchgeführt. Zurück in Deutschland habe ich dann mit den Empfänger*innen narrative Interviews sowie ein Interview in der Form eines Eat-Alongs geführt. Um Emotionen und Affekte und ihren Einfluss auf Erfahrungen von Translokalität zu erfassen und meinem Forschungsgegenstand Essen gerecht zu werden, wollte ich in meiner Arbeit Methoden anwenden, die Zugänge zu Emotionen und körperlichen Erfahrungen bieten. Dafür habe ich Interviews in einer alltäglichen Gesprächssituation geführt: beim gemeinsamen Essen. Angelehnt an die ethnographische Methode des „Go-Alongs“ (vgl. Kusenbach 2003), hat Carmen Wong (2019) die Interviewform des „Cook-Alongs“ definiert, an die ich mit „Eat-Alongs“ anschließe (vgl. Graham et al. 2016). Die Idee dahinter:

¹⁷ Bei den verwendeten Namen handelt es sich um Aliase, um die Anonymität meiner Forschungspartner*innen zu wahren.

E/essen kann in narrativen Interviews als Stimulus einen besonders gehaltvollen Zugang bieten. Durch die Verwobenheit von sensorischen Eindrücken, persönlichen Erfahrungen und den sozialen und kulturellen Praktiken, die im Zusammenhang mit Essen bestehen, können sich neue Aspekte und Perspektiven eröffnen (vgl. Komarnisky 2009: 44). Robyn Longhurst et al. (2009) greifen die Idee auf, nicht nur über Essen, sondern essend zu forschen (ebd.: 336, vgl. Johnston & Longhurst 2012: 327). Mary Abdel-Malek Neil (2017) nutzt Kochen und Essen als Zugänge zu den Themen Migration sowie emotionale und affektive Geographien des Zuhauses¹⁸ (ebd.: 38). Sie versteht ihren eigenen Körper als Werkzeug für ihre Forschung und möchte gleichzeitig die Teilnehmenden dazu anregen, „durch ihren Körper zu denken“ (ebd.: 43, eigene Übersetzung).

2. Affekte und Emotionen als Gegenstand von (geographischer) Forschung

Wenn es um Essen geht, lassen sich Körper und körperliche Reaktionen kaum ignorieren: Was es durch die Schranke unseres Mundes schafft, wird ein Teil von uns und lässt die Grenzen zwischen Innen und Außen verschwimmen (Fischler 1988: 279). Wir sind vielleicht nicht, was wir essen. Aber was auf unserem Teller landet, ist Ausdruck der Beziehung zu unserer materiellen und sozialen Umwelt (Wong 2019: 150). Zugleich sind Vorlieben, Konsumententscheidungen oder ganz praktisch der Zugang zu bestimmten Nahrungsmitteln in komplexe politische, ökologische und gesellschaftliche Strukturen eingebunden (Cook et al. 2006, Wong 2019: 23). Indem wir essen, schmecken wir unseren Weg durch die Welt und verorten uns in ihr (Slocum 2010: 315).

Anschließend an feministische Ansätze habe ich mit Essen und Kochen Themen aufgegriffen, die meist der häuslichen und damit vermeintlich weiblichen Sphäre zugeordnet werden und lange als wenig relevant abgetan wurden (Domosh 1998: 276). Basierend auf methodischen Ansätzen aus der feministischen Geographie, nutze ich Essen und die damit verbundene Körperlichkeit als einen wichtigen Bestandteil in meinem Forschungsprozess, um mit dieser Annahme zu brechen (Schurr & Strüver 2016: 94). Was das für meine eigene Forschung bedeutet? Anstatt eine distanzierte Wissenschaftlerin zu sein, die „Hände hinter dem Rücken verschränkt“, wie Annemarie Mol (2008) es in ihrem Essay „I Eat an Apple“ kritisiert, möchte ich in meiner Forschung präsent sein (ebd.: 32). Ich möchte über den Apfel

nachdenken und ihn essen! Methodisch habe ich daher Konzepte von Körperlichkeit, Emotionen und Affekt einbezogen und meinen eigenen Körper als Teil meiner Forschung verstanden (Longhurst et al. 2008: 209). Als Forschende bin ich keine objektive Beobachterin, in sicherer Distanz zu meinem Untersuchungsgegenstand. Körperlichen Reaktionen in der Forschung (mehr) Raum zu geben kann dabei helfen, die „Unordnung“, die ein notwendiger Teil meiner Forschungs- und Denkprozesse ist, offenlegen (Rose 1997: 314).

Theorien von Emotionen und Affekt bieten eine Grundlage dafür. Sie hinterfragen die Trennung zwischen einem rationalen (und meist implizit männlichen) Intellekt und einer als passiv verstandenen, materiellen Körperlichkeit (Woodward & Lea 2010: 156). Robyn Longurst et al. (2008) hingegen weisen auf die Verflechtungen zwischen Körper und Geist hin: „Bodies produce space and knowledge, and space and knowledge produce bodies. Being and knowing cannot be easily separated“ (ebd.: 208).

Essen als Untersuchungsgegenstand birgt das Potenzial, die Mikro-Geographien von (mehr-als-menschlichen) Körpern nachzuvozulziehen (Longhurst et al. 2009: 334). Bevor mein Lieblingsgericht auf dem Teller landet, waren die einzelnen Bestandteile bereits Teil verschiedenster räumlicher und körperlicher Konfigurationen: Gemüse wurde angebaut und von schlecht bezahlten Händen geerntet, Gewürze verschifft, Paletten verräumt, Kräuter aus dem Garten noch schnell von einer Schnecke befreit, Rezepte abgerufen (aus dem Kopf, einem Kochbuch, Tik-Tok?) und in Töpfen erst gerührt und dann geschrubbt. Und das alles, bevor die einzelnen Mikro- und Makronährstoffe Teil meines Körpers werden und die Grundlage für jeden einzelnen Gedanken und jeden Tastenschlag bieten, die diesen Text ermöglichen. E/essen ist eng mit sämtlichen Aspekten unseres Lebens verwoben (Goodman 2011: 243). Genau das macht es zu einem fruchtvollen und zugleich verworrenen Zugang zu Wissen.

Wenn wir anerkennen, dass nicht alle Aspekte unserer Forschung rational erfassbar sind, sondern teilweise verwoben und unordentlich in Erscheinung treten, müssen wir ontologische (Was können wir wissen?) und epistemologische (Wie können wir wissen?) Annahmen neu denken. Emotionen und Affekte als Gegenstand in Forschung mit einzubeziehen, eröffnet daher vielfältige Perspektiven auf das Zusammenspiel von menschlichen und nicht-menschlichen Körpern, auf Intellekt und materielle Umwelt (ebd.: 155). Was ist aber gemeint, wenn von Emotionen und

¹⁸ Für eine allgemeine Auseinandersetzung mit den vielfältigen und auch problematischeren Bedeutungen von Zuhause verweise ich auf Alison Blunt und Robyn Dowling (2022), die einen breit angelegten Überblick über

verschiedene Aspekte von Zuhause geben, sowie den Artikel „Understanding Home“ von Shelly Mallett (2004).

Affekten die Rede ist? Wo liegen Unterschiede und welche Herausforderungen stellen sich in ihrer Betrachtung?

Die Begriffe „Emotion“ und „Affekt“ werden häufig in ähnlichen Kontexten und manchmal sogar austauschbar verwendet (Pile 2010: 7). Das Verhältnis von emotionaler und affektiver Geographie ist aber nicht so eindeutig. Wir sprechen davon, glücklich, ängstlich oder zornig zu sein und versuchen mit diesen Begriffen, unsere individuell empfundenen Gefühle in Worte zu fassen. Hier liegt die Herausforderung: Einige Autor*innen argumentieren, dass Emotionen selbst nur eine Repräsentation sind. Es sind vor allem Vertreter*innen von nicht-repräsentationalen Theorien (eng. non-representational theories, vgl. Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2010), die infrage stellen, dass unsere Umwelt nur „darauf warte[t], von uns entdeckt, interpretiert [...] kurzerhand repräsentiert zu werden“ (Schurr 2014: 150). Gefühle und unser Sprechen über sie sind demnach durch kulturelle Normen und Werte geprägt und es ist nur bedingt – oder gar nicht – möglich, Emotionen losgelöst davon zu artikulieren (Pile 2010: 8).

Affekte werden hingegen als nicht-kognitive Reaktionen unseres Körpers verstanden, also beispielsweise die Gänsehaut, die von einem Schreckmoment ausgelöst wird. Sie sind in unserem Körper präsent, noch bevor wir die dazugehörigen Emotionen benennen können (Pile 2010: 12, Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2020: 172). Sind also Affekte die Lösung? Können sie als „prä-kognitiv und (noch) nicht interpretierte Phänomene, Kräfte und relationale Erfahrungen“ (Schurr & Strüver 2016: 90) helfen, die direkten, verkörperten Reaktionen unseres Körpers zu fassen? So einfach ist es leider auch nicht. Gerade feministische Geograph*innen kritisieren, dass Affekte nicht als universell verstanden werden sollten. Wenn individuelle Erfahrungen außer Acht gelassen werden, werden auch soziale Differenzen und Machtgefälle ignoriert, die durch körperliche Erfahrungen auch in unsere Körper eingeschrieben sind (Schurr 2014: 152, vgl. Thien 2005). Eine Möglichkeit diesen Bedenken zu begegnen ist, von nicht-repräsentationalen Theorien hin zu mehr-als-repräsentationalen Theorien zu kommen (Lorimer 2005). Affektive Erfahrungen werden dann nicht getrennt von individuellen Erlebnissen betrachtet (Schurr 2014: 159). Sie finden im Bereich des Alltäglichen statt, sind aber gleichzeitig in größere Strukturen von Macht und Ungleichheit eingebettet (Schurr & Strüver 2016: 94). Affektive Erlebnisse können also einen Ausdruck ebendieser Strukturen darstellen und zugleich über eine simple Repräsentation hinausgehen (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2010: 1280). Aus dieser Perspektive bieten affektive Geographien einen Ansatz, um den Gegenstand unseres Interesses nicht losgelöst von sensorischen Eindrücken zu

verstehen, sondern unseren gesamten Körper in den Forschungsprozess mit einzubeziehen (Schurr & Strüver 2016: 88).

Was bleibt, ist die Frage, wie mehr-als-repräsentationale Phänomene erfasst werden können. Der Grundgedanke ist schließlich, dass es sich nicht um Momente handelt, die wie in einem sterilen Versuchsaufbau beobachtet werden können. Das, was beobachtet wird, bleibt per Definition repräsentational und wird zudem durch die Wahrnehmung unserer Körper mehrfach gefiltert (Schurr 2014: 149). Emotionale und affektive Theorien halten also keine einfache Lösung für uns bereit. Wenn es um Körper, Gefühle und Empfindungen geht, haben wir es mit unordentlichen Forschungsgegenständen zu tun.

3. Forschend essen, essend forschen?

Zurück zu meiner einleitenden Vignette. Schlussendlich war das beschriebene Interview das einzige Eat-Along, dass ich umsetzen konnte, von Cook-Alongs ganz zu schweigen. Die Fragen, die sich mir gestellt haben, waren praktischer und forschungsethischer Natur und schließen an die ausgeführten, theoretischen Überlegungen an:

- Wie kann ich im Umfang der ressourcenmäßig begrenzten Forschung für meine Masterarbeit verantwortungsvoll Cook-/Eat-Alongs umsetzen?
- Wie kann ich dem vertrauensvollen Umfeld, das diese Form des Interviews erfordert, gerecht werden (Kochen und Essen als konvivialer, zugleich aber auch intimer Akt, häufig im eigenen Zuhause)?
- Wie kann ich die methodischen Schwierigkeiten überkommen, während eines Cook-/Eat-Alongs Momente des Affekts oder gar der Viszeralität zu erfassen?
- Und nicht zuletzt: Wie kann ich die so erhobenen Daten verantwortungsvoll und gesellschaftspolitisch relevant kontextualisieren und die Gefahr vermeiden, neue und „aufregende“ Methoden und Konzepte zum Selbstzweck werden zu lassen (vgl. Goodman 2016: 264)?

Auf die ersten beiden Fragen war meine Antwort schlicht: Im Rahmen meiner Masterarbeit kann ich das nur in geringem Umfang leisten. Um gemeinsam mit meinen Forschungspartner*innen im Raum ihres eigenen Zuhause zu kochen, hätte ich deutlich mehr Zeit gebraucht, um vertrauensvolle Beziehungen aufzubauen. Einige meiner Gesprächspartner*innen habe ich nur ein einziges Mal treffen können. Mich dann gewissermaßen selbst zu ihnen zum Essen einzuladen, wäre vielleicht möglich gewesen – hätte sich aber sehr falsch angefühlt. So wäre ich meinem eigenen Anspruch als (feministische) Geographin und an meine Forschung als ein „sorgendes Forschen“ (Määttä &

Uusiautti 2016: 5) nicht nachgekommen. Gerade mit meinem Interesse an den emotionalen und affektiven Wirkungen zwischen Essen, essenden Körpern und translokal zu pflegenden Beziehungen war mir der verantwortungsvolle Umgang mit ebendiesen Emotionen und Affekten aber besonders wichtig.

Das gute Gelingen und verantwortungsvolle Umsetzen eines Cook- oder Eat-Alongs ist auch davon abhängig, wie wohl sich die beteiligten Personen fühlen und welche Erwartungen sie mit an den Tisch bringen. Zu einem gelungenen Interview trägt auch die Stimmung und Sympathie zwischen den teilnehmenden Personen bei – ein Element, das sich nur bedingt beeinflussen lässt. Für das Interview mit Nesrine war sicherlich hilfreich, dass wir beide etwa gleich alt sind und uns von Anfang an gut verstanden haben. Das gemeinsame Essen jedoch hat dazu beigetragen, dass sich unser Gespräch genauso angefühlt hat: Wie eine entspannte Unterhaltung bei gutem Essen, mit Zeit und Raum für unterschiedlichste Themen. Dadurch, dass der Gegenstand unseres Interviews – tunesisches Essen – mitten auf dem Tisch stand, war der Ausgangspunkt unseres Gesprächs zudem körperlich erfahrbar. Was das zentrale Element des gemeinsamen Essens angeht, habe ich aber auch lange darüber nachgedacht, wie viele Umstände ich meiner Forschungspartnerin bereiten möchte: Nesrine hatte mir etwa angeboten, selbst zu kochen, was im Sinne eines Cook/Eat-Alongs sicherlich gehaltvoller gewesen wäre. Da ich jedoch wusste, dass sie an diesem Tag direkt von der Arbeit kommen würde, habe ich mich dazu entschlossen (tunesisches) Essen mitzubringen, um den Aufwand für Nesrine geringer zu halten. Auch wenn das gemeinsame Kochen mir bessere Einblicke in sämtliche Schritte des Prozesses von ‚Mise en Conserve‘ ermöglicht hätte, musste ich in der Umsetzung auch den Aufwand für meine Forschungspartner*innen abwägen.

Die dritte Frage nach der Erfassbarkeit von affektiven Momenten habe ich für mich (vorläufig) mit der mehr-als-repräsentationalen-Perspektive beantwortet. Trotzdem bin ich auch an methodische Grenzen gestoßen, wenn ich Emotionen und Affekte in meiner Forschung festhalten wollte, etwa weil ich mich doch wieder auf meine eigene Wahrnehmung und Interpretation verlassen musste. Die Methoden der teilnehmenden Beobachtungen, narrativen Interviews und das Eat-Along, haben mich aber für die emotionalen und affektiven Aspekte in meiner Forschung sensibilisiert. Während des Interviews und gemeinsamen Essen mit Nesrine beispielsweise hat das mitgebrachte tunesische Essen aus dem Restaurant zu einer Reflexion über den Wert von Geschmack und vertrauten Gerichten geführt. Nesrine kannte das Restaurant bereits und meinte,

dass das Essen dort „okay [war], für tunesisches Essen“ (Interview_5, Pos. 165). Gleichzeitig betonte sie:

„[Essen ist] nicht nur Geschmackssache eigentlich. Weil manchmal habe ich Bock auf italienisches oder asiatisches Essen mehr als [tunesisches Essen] [...] In Tunesien habe ich nie bemerkt, dass ich tunesisches Essen mag. Und ich habe nie was Tunesisch gekocht, nie! Ich hab in Deutschland angefangen mit tunesischer Cuisine. [...] Also, du bist so allein zu Hause und dann okay, ich habe Lust auf Couscous, okay ich habe Lust aufs Salad Mechouia [...]. Es ist nicht Geschmackssache, [das] ist Nostalgie-Sache, bei mir.“ (Interview_5, Pos. 186)

Möglicherweise wären in dem Interview auch ohne die geteilte Mahlzeit solche Themen angesprochen worden. Immer wieder war es aber gerade das gemeinsame Essen als Bestandteil unserer Interviewerin-Interviewten-Interaktion, das als Einstieg in persönliche Aspekte wie Erinnerungen an Tunesien, Heimweh oder Beziehungspflege funktioniert hat.

Ein letztes Beispiel in der mein eigenes affektives Erfahren in den Vordergrund gerückt ist, stammt aus genau genommen nicht von einem Eat-Along, sondern aus einer teilnehmenden Beobachtung. Auch hier ging es aber um E/essen in der Gesellschaft meiner Forschungspartner*innen. Während meiner Zeit in den Conserverien in Tunis kam es häufig vor, dass mir Kund*innen etwas von dem Essen, das sie in Konserven abgeschöpft hatten, zum Probieren daließen. Die Geste hat mich immer sehr gefreut, der ungewohnte Geschmack aber manchmal vor Herausforderungen gestellt, wie ich in der folgenden Vignette festgehalten habe:

„[D]as Fleisch in der Suppe [...] schmeckt für mich schwer definierbar, aber streng, vielleicht ist es Schaf oder Ziege und der Geschmack zieht sich durch die ganze Suppe durch. Ich esse normalerweise kein Fleisch und der Geschmack ist für mich sehr ungewohnt – und körperlich unangenehm.“ (Vignette_5, Pos. 8)

Diese Suppe war die einzige Kostprobe, die ich nicht aufessen konnte, auch wenn es mir in dem Moment unhöflich vorkam. Diese Erfahrung ist ein Beispiel dafür, wie meine eigenen körperlichen Reaktionen in meine Forschungserfahrungen hineinspielen und mich für die vielfältigen Dimensionen von Essen und Geschmack sensibilisiert haben, die mit Blick auf mein Forschungsinteresse an translokalen Räumen relevant waren: Soziale Erwartungshaltungen im Kontext von Essen, Vertrautheit und Fremdheit von Geschmäckern und die so verkörperte Dimension von (Nicht)Zugehörigkeit.

Zuletzt hat mich auch beschäftigt, wie ich es vermeiden kann, eine (relativ) neue und kreative Methode wie die der Cook- und Eat-Alongs zum Selbstzweck werden zu lassen. Gemeinsames Essen und Kochen macht natürlich Spaß und klingt großartig. Und – das möchte ich an dieser Stelle

hervorheben – mit Blick auf emotionale und vor allem affektive Momente bieten diese Methoden interessantere Zugänge als klassische Interviews das können. Sie sind aber gleichzeitig sehr aufwendig und vielschichtig und bedürfen, gerade weil sie noch nicht routiniert angewendet werden, einer fundierten Rückanbindung an das Forschungsdesign. Das bedeutet nicht, dass es keinen Raum zum Ausprobieren oder für missglückte Versuche gibt. Lieber ‚Unordnung‘ anerkennen und thematisieren, als vorzugeben, es würde immer alles reibungslos laufen. Bei alldem wollte ich aber vermeiden, mich vor lauter aufregender Konzepte und Methoden zu weit von meinem eigentlichen Erkenntnisinteresse zu entfernen. Am Ende sollte nicht nur ein schön zu lesendes Methodenkapitel stehen; als kritische, feministische Geograph*innen müssen wir herausstellen, dass und wie Methoden wie Eat- und Cook-Alongs wichtige Beiträge zu feministisch motivierten Anliegen leisten können: Beispielsweise, um unsere eigene Situiertheit in Forschungskontexten zu thematisieren und zu theoretisieren oder indem sie uns dabei helfen, Themengebiete in den Blick zu nehmen, die häufig immer noch als privat und wenig relevant abgetan werden (etwa Kochen, emotional-familiäre Beziehungen und caring).

Abschließend kann ich daher an die Erfahrungen von Robyn Longhurst et al. (2009) anknüpfen: „This research to date has taught us as much about our own embodied selves as it has about the participants“ (ebd.: 342). Den Eindrücken meiner Forschungspartner*innen Raum zu geben und selbst als Forschende mit allen Sinnen präsent zu sein hat es mir ermöglicht, Momente der Irritation zu adressieren, aber auch Zugänge über Essen und Schmecken zu nutzen (Abdel-Malek Neil 2017: 42). Ich habe so ein tieferes Verständnis für Forschen als eine lebendige Situation entwickelt, die nie frei von den affektiven Reaktionen von Körpern sein kann und sollte.

4. Wie weiter? – Alle(s) an einen Tisch bringen

Mein Interesse an ‚Mise en Conserve‘ hat mich an viele Orte geführt: Ich habe eine florierende Branche des Kochens und Einmachens und weite Transportwege von Tunis bis nach Stuttgart kennengelernt, mich tief in Theorien eingegraben und voller methodischer Inspiration an Küchentischen Interviews geführt. Ich habe über die translokale Bedeutung von Essen nachgedacht, über die Verschränkung von Essen, Körpern und Räumen und dabei selbst immer wieder Rezepte und Gerichte ausprobiert. Begleitet haben mich dabei meine Neugierde auf andere Geschmäcker genauso wie eigene Annahmen und Stereotypen – ich bin das, was Lisa Heldke (2003) einen „adventurous eater“ nennt, mit allen problematischen Implikationen, die der Begriff mit sich

bringt (ebd. 43). Warum sollte ich in und durch eine andere kulinarische Kultur forschen? Wie weit kann ich meinem Appetit auf Neues folgen und ab wann wird diese Unerlässlichkeit vielleicht auch eine schlechte Ratgeberin für Forschungsinteressen?

In meiner Forschung hat es mir geholfen, die Prozesse von ‚Mise en Conserve‘ mit meinen eigenen Sinnen zu erleben. So habe ich auch methodisch an die theoretischen Annahmen von Translokalität, Emotionen und Affekt angeschlossen und versucht, im Sinne der affektiven Geographien, translokalen Räumen durch den eigenen Körper nachzuspüren. Indem ich Gerichte probieren und Geschmäcker erfahren konnte, auf die sich in einem späteren Interview bezogen wurde, ist die abstrakte Vorstellung von Translokalität greifbarer geworden. Genauso wichtig war es mir, sofern möglich, auf die verkörperten Erfahrungen meiner Forschungspartner*innen einzugehen. Mein Eat-Along mit Nesrine hat mir durch das gemeinsame Essen besser ermöglicht, emotionale Dimensionen von Translokalität zu adressieren. Ich konnte so nachzeichnen, wie sie im und durch den eigenen Körper wirksam wird und Translokalität auf der Mikro-Ebene des Körpers erfahrbar wird.

Einige Fragen habe ich also beantworten können, aber mindestens genauso viele neue aufgeworfen. Ich bin davon überzeugt, dass sich die Methode des Cook/Eat-Alongs gut eignet, um über Themen – nicht nur, aber auch – rund um Essen zu sprechen und sich der Unordnung von Forschung zu stellen. Mit ausreichend Zeit und Vorbereitung (und durch den extra Schritt des gemeinsamen Kochens) können sie einen praktischen Zugang zu den schwierig zu erfassenden Aspekten von Emotionen und Affektivität ermöglichen. Essen in seiner Alltäglichkeit und die Methoden des Cook- und Eat-Alongs bieten spannende Ansätze, um denkend und essend zu forschen, die Hände nicht hinter dem Rücken verschränkt, sondern offen neben dem Teller liegend.

Literatur:

- Abdel-Malek Neil, M. (2017): Affective Migration. Using a Visceral Approach to Access Emotion and Affect of Egyptian Migrant Women Settling in the Region of Waterloo, Ontario, Canada. In: *Emotion, Space and Society* 25, 37–43.
- Blunt, A. & Dowling, R. (2022): *Home*, 2. Aufl. Routledge.
- Bailey, A. (2017): The Migrant Suitcase. Food, Belonging and Commensality among Indian Migrants in The Netherlands. In: *Appetite* 110(1), 51–60.
- Cook, I., Jackson, P., Hayes-Conroy, A., Abrahamsson, S., Sandover, R., Sheller, M., Henderson, H., Hallet, L., Imai, S., Maye, D., & Hill, A. (2013): Food’s Cultural Geographies. Texture, Creativity, and Publics. In:

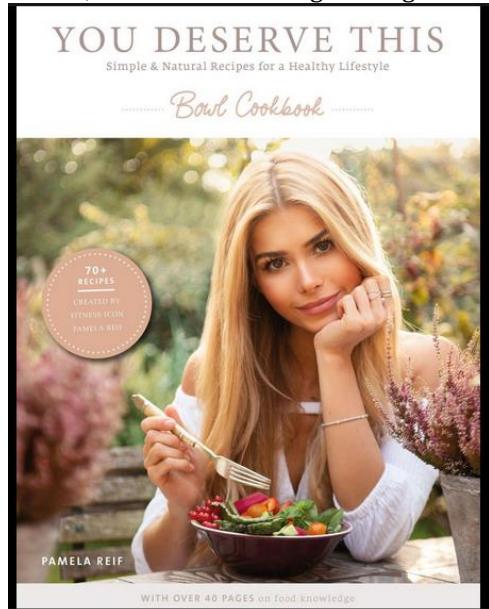
- Johnson, N. C., Schein, R. H. & Winders, J. (Hrsg.): The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography. John Wiley & Sons, 343–354.
- Cook et al., I. (2006): Geographies of Food: Following. In: *Progress in Human Geography* 30(5), 655–666.
- Domosh, Mona (1998): Geography and Gender. Home, Again?. In *Progress in Human Geography* 22 (2), 276–282.
- Fischler, C. (1988): Food, Self and Identity. In: *Social Science Information* 27(2), 275–292.
- Goodman, M. K. (2016): Food Geographies I. Relational Foodscapes and the Busy-ness of Being More-than-Food. In: *Progress in Human Geography* 40(2), 257–266.
- Goodman, M. K. (2011): Towards Visceral Entanglements. Knowing and Growing Economic Geographies of Food. In: Leyshon, A., Lee, R., McDowell, L. & Sunley, P. (Hrsg.): *The SAGE Handbook of Economic Geography*. SAGE Publications, 242–257.
- Graham, R. S., Hodgett, D. & Stolte, O. E. E. (2016): Dual-heritage Households. Food, Culture, and Re-membering in Hamilton, New Zealand. In: *International Review of Social Research* 6(1), 4–14.
- Hayes-Conroy, A. & Hayes-Conroy, J. (2020): Visceral Geography. In: Audrey Kobayashi (Hrsg.) *International Encyclopedia of Human Geography*. 2. Aufl., Elsevier, 171–174.
- Hayes-Conroy, A. & Hayes-Conroy, J. (2010): Visceral Geographies. Mattering, Relating, and Defying. In: *Geography Compass* 4(9), 1273–1283.
- Heldke, L. (2003): Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer. Routledge.
- Johnston, L. & Longhurst, R. (2012): Embodied Geographies of Food, Belonging and Hope in Multicultural Hamilton, Aotearoa New Zealand. In: *Geoforum* 43(2), 325–331.
- Komarnisky, S. (2009): Suitcases Full of Mole. Traveling Food and the Connections between Mexico and Alaska. In: *Alaska Journal of Anthropology* 7(1), 41–56.
- Kusenbach, M. (2003): Street Phenomenology: The Go-along as Ethnographic Research Tool. In: *Ethnography* 4(3), 455–485.
- Longhurst, R., Ho, E. & Johnston, L. (2008): Using “the Body” as an “Instrument of Research”. Kimch’i and Pavlova. In: *Area* 40(2), 208–217.
- Longhurst, R., Johnston, L. & Ho, E. (2009): A Visceral Approach. Cooking “at Home” with Migrant Women in Hamilton, New Zealand. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 34(3), 333–345.
- Lorimer, H. (2005): Cultural Geography: The Busyness of Being “More-than-Representational”. In: *Progress in Human Geography* 29(1), 83–94.
- Mares, T. M. (2012): Tracing Immigrant Identity through the Plate and the Palate. In: *Latino Studies* 10(3), 334–354.
- Määttä, K. & Uusiautti, S. (2016): What is Caring Research?. In: Määttä, K. & Uusiautti, S. (Hrsg.): *The Basics of Caring Research. Bold Visions in Educational Research*. SensePublishers, 3–18.
- Mallett, S. (2004): Understanding Home. A Critical Review of the Literature. In: *The Sociological Review* 52(1), 62–89.
- Mol, A. (2008): I Eat an Apple. On Theorizing Subjectivities. In: *Subjectivity* 22(1), 28–37.
- Pesavento, A.: Entra la Tunisie et l’Europe, le business risqué des transporteurs. [inkyfada.com](https://inkyfada.com/fr/2023/04/12/transport-informel-tunisie-europe), 12.04.2023 (online unter: <https://inkyfada.com/fr/2023/04/12/transport-informel-tunisie-europe>, zuletzt aufgerufen 21.04.2023).
- Pile, S. (2010): Emotions and Affect in Recent Human Geography. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 35(1), 5–20.
- Rose, G. (1997): Situating Knowledges. Positionality, Reflexivities and Other Tactics. In: *Progress in Human Geography* 21(3), 305–320.
- Schurr, C. (2014): Emotionen, Affekte Und Mehr-Als-Repräsentationale Geographien. In: *Geographische Zeitschrift* 102(3), 148–161.
- Schurr, C. & Strüver, A. (2016): „The Rest“. Geographien Des Alltäglichen Zwischen Affekt, Emotion Und Repräsentation. In: *Geographica Helvetica* 71(2), 87–97.
- Slocum, R. (2010): Race in the Study of Food. In: *Progress in Human Geography* 35(3), 303–327.
- Strüver, A. (2020): Urbane Metabolismen: Verkörperte Politische Ökologien Des e/Essens. In: *Sub\urban. Zeitschrift Für Kritische Stadtforschung* 8(1/2), 99–116.
- Thien, D. (2005): After or beyond Feeling? A Consideration of Affect and Emotion in Geography. In: *Area* 37(4), 450–456.
- Wong, C. (2019): Eating into Elsewhere: Performing Belonging in Migrant Food-Making. University of Warwick (online unter: <http://wrap.warwick.ac.uk/158065>, zuletzt aufgerufen 06.03.2023).
- Woodward, K. & Lea, J. (2010): Geographies of Affect. In: Smith, S., Pain, R., Marston, S. & Jones, J. P. III (Hrsg.): *The SAGE Handbook of Social Geographies*. Thousand Oaks: SAGE Publications Ltd., 154–175.

Johanna Bastian arbeitet als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Deutschen Zentrum für Integrations- und Migrationsforschung (DeZIM) in Berlin in dem Projekt „Life Strategie of Young Migrants in Ageing Societies“. Neben Foodgeographies, Emotionen und Affekten interessiert sie sich besonders für translokale Beziehungen und den Bereich der Wohngeographien. Ihre Lieblingssnacks sind Datteln, dunkle Schokolade und Erdnussflips. Kontakt: bastian@dezim-institut.de

Queerness, Care & Kochbücher – aktuelle Themen feministischer Agri-food Studies

Kochbuch (k)einer Hausfrau: Kochbücher aus einer feministisch-räumlichen Perspektive von Anna Verwey

Kochbücher stehen oft nur auf dem Küchenregal herum und stauben ein. Wir holen sie zum genüsslichen Rumblättern auf der Suche nach Inspiration für den Samstagabend heraus, wenn sich Gäste angekündigt haben. Wir bekommen



sie zum Einzug oder von der Großmutter geschenkt und bringen sie von Reisen mit, um zuhause durch den Geschmack Erinnerungen an nahe und ferne Orte wieder aufleben zu lassen.

Abb. 1: Fitness-Influencer steigen in den Kochbuchmarkt ein und vermarkten Körper- und Ernährungsideal - Reif, Pamela (2019) *You deserve this. Einfache & natürliche Rezepte für einen gesunden Lebensstil. Bowl-Kochbuch*. Köln: Community Editions.

Im Jahr 2022 habe ich an der Universität Bonn meine Masterarbeit zu geopolitischen Imaginierungen von Israel geschrieben, die durch Kochbücher transportiert und rezipiert werden. Dafür habe ich eine sozialsemiotische Analyse von Kochbüchern, die sich auf israelische Küche beziehen, durchgeführt, ergänzt durch Interviews mit Personen, die mit mir über ihre Kochbuch- und Israelerfahrungen gesprochen haben. Die zwei im folgenden aufgeführten Interviewzitate stammen aus der Forschung zu meiner Masterarbeit. Mein Forschungsinteresse an Kochbüchern, den Imaginierungen, die im Umgang mit ihnen entstehen und eine Wirkmächtigkeit entwickeln, hat auch einen persönlichen Ursprung. Ich habe beobachtet, dass ich durch das Lesen von und das Kochen mit Kochbüchern die Distanz in meinem virtuellen Auslandssemester in Jerusalem etwas mindern konnte: Ich habe mich ‚nach Israel gekocht‘, während mein Zugang in die Uni auf Zoom und Moodle reduziert war. Daraufhin habe ich mich mit

Emotionen und Imaginierungen durch den Umgang mit Kochbüchern beschäftigt. Beim genauen Hinschauen sind Kochbücher überall sehr präsent: in Küchen, Wohnzimmern, Bibliotheken und Geschäften. Beim Gang durch jede Buchhandlung werde ich daran erinnert, wie Frauen(körper) zu essen haben: zuckerfrei, fit, schlank, genüsslich – und ebenso wie sie zu kochen haben: gesund, für die Familie, stressfrei (s. Abb. 1 u. 2).

Daran wird deutlich: die Auseinandersetzung mit persönlichem Konsum ist ebenso Teil von Forschung über und mit Essen (siehe auch Cherry et al. 2011). Meine Lesarten von Kochbüchern haben sich verändert, sind kritischer geworden und die Kochbücher selbst liegen mit Post-its versehen auf meinen Schreibtisch statt mit Fettflecken und Krümeln in der Küche. Entlang meiner kritisch-feministischen Methodologie ist mein Zugang zu Kochbüchern durch meine Positionalität als weiße Frau an einer europäischen Universität, damit einhergehenden Machtverhältnissen und Wissensproduktionen sowie meiner (Konsum-)Identität geprägt (Cherry et al. 2011, Rose 1997).

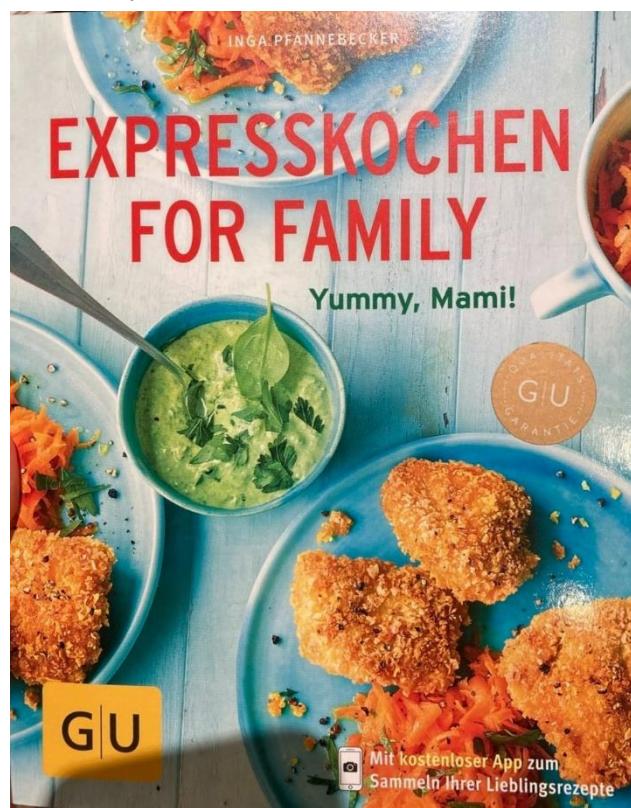


Abb. 2 Kochbücher gerichtet an Mütter, die ihre Familien versorgen sollen – Pfannebecker, Inga (2017) *Expresskochen for Family. Yummy, Mami!* München: Gräfer und Unzer.

Aus dieser Position heraus möchte ich in diesem Beitrag dafür argumentieren, Kochbücher stärker in die Forschung einzubeziehen – besonders in die feministische. Ich werde diskutieren, inwiefern feministische Perspektiven auf Kochbücher dazu beitragen können, die Reproduktion gesellschaftlicher und geschlechtlich-codierter Normvorstellungen und Machtverhältnisse zu untersuchen, die in Kochbüchern sowohl subtil als auch explizit enthalten sind. Die Darstellungen von Geschlechterrollen skizziere ich abschließend an einigen Beispielen.

Warum Kochbücher politisch sind

Feministisch-geopolitische Ansätze sprechen dem Privaten, dem Alltäglichen sowie den individuellen Erfahrungen und Realitäten der Konsument*innen politische Wirkmächtigkeit zu, indem sie eine Ordnung, die nach unpolitisch-politisch, privat-öffentlicht uvm. unterscheidet, hinterfragen und diese Trennungen auflösen (Dowler & Sharp 2001, Fluri 2015). So können als banal und unpolitisch erscheinende Tätigkeiten, wie Kochen oder das Lesen eines Kochbuchs, in Bezug zu gesellschaftlichen Machtverhältnissen gesetzt werden. Ich ordne Kochbücher als populärkulturelle Alltagsgegenstände ein, als Teil von *Popular Geopolitics* (Dittmer & Bos 2019), die trotz ihrer ‚Banalität‘ geopolitische Wirkmächtigkeit besitzen und so im Sinne des *Banal Nationalism* (Billig 1995) dazu beitragen, Imaginationen eines Nationalen, beispielsweise über eine Nationale Küche, zu konstruieren. Mit dem Blick auf die Leser*innen, wie es feministische Ansätze und die *Audience Studies* zeigen, wird deutlich, dass diese Imaginationen entlang individueller Interpretationen und Erfahrungen sowie im gesellschaftlichen Kontext bedeutsam werden (Dittmer & Gray 2010, Dittmer & Dodds 2008, Rose 2016). Zunächst aber einige übergeordnete Bemerkungen zu Kochbüchern und eine Einordnung als Genre: Kochbücher sind weder rein deskriptiv noch simple Archive von (Ess-)Kultur, sondern bewusste Repräsentationen (Notaker 2017). Sie sind verwoben mit Geschichten und Ideologien, die durch die materielle Form bewahrt und weitergegeben werden (u.a. in Form der Rezepte). Gleichzeitig wird durch das Nachkochen Immaterielles (wie Geschmack und Erinnerung) reproduzierbar und erfahrbar (Bardenstein 2002). Kochbücher sind verschriftlichtes, handlungsbasiertes Wissen, welches als Archiv bewahrt und intergenerational weitergegeben wird. Neben dieser historischen, gesellschaftlichen und identitätsstiftenden Funktion, werden Kochbücher zunehmend auch zu einem vermarktbaren und konsumierbaren Produkt gemacht. Die Vermittlung von spezifischen Kochfähigkeiten und kulinarischen Traditionen steht immer weniger im Vordergrund (Notaker 2017). Zunehmende Relevanz hat,

dass Kochbücher räumliche, wirtschaftliche, historische oder kulturelle Vorstellungen und Kategorisierungen reproduzieren und produzieren (Appadurai 1988, Ferguson 2020, siehe auch Feinberg & Crosetto 2012). Dadurch erhalten Kochbücher eine politische Dimension. Darüber hinaus beinhalten und erzeugen einige auch direkte politische Botschaften oder Ideologien (Anderson 2020).

Aus Sicht des Genres zeigen sich einige Spezifika: Kochbücher bestehen aus verschiedenen (Text-)Teilen, die nicht nur nebeneinanderstehen, sondern im Zusammenspiel wirken. Neben den Rezepten gibt es meist ein Vorwort und eine Einleitung sowie Abschnitte, die Geschichte(n) und weitere Hinweise und Tipps beinhalten, außerdem Titel, Überschriften, Glossar uvm. Diese sind gerahmt von Anekdoten, Bildern, Illustrationen und einer Cover-Gestaltung. Auch Typographie und Layout sind abgestimmt und erzählen eine Geschichte (Ferguson 2020, Notaker 2017). Das multimodale Zusammenspiel erzeugt Imaginationen, die eingebettet in gesellschaftliche und individuelle Konstruktionen von Wirklichkeit sind (Baron & Press-Barnathan 2021, Bezemer & Kress 2010, Van Leeuwen & Kress 2011). Die Bedeutungen, die Leser*innen den Kochbüchern zuschreiben, sind somit vom zeitlichen und räumlichen Kontext sowie von individuellem Appetit und Geschmack abhängig (Ferguson 2020).

Mit Kochbüchern die Welt erleben

Für die Lese- und Kocherfahrung nehmen die Persönlichkeiten der Autor*innen eine zentrale Rolle ein: Sie sind Autoritätsperson, Geschichtenerzähler*in und bieten Einblicke in ‚ihr‘ Leben (Matwick 2016, Matwick & Matwick 2019). Als ‚travelogue‘ (Heldke 2003) formulierte Kochbücher nehmen die Leser*innen mit auf eine Reise und bieten ein ‚authentisches‘ Reiseerlebnis – durch das Kochbuch wird ein Blick auf die ‚Anderen‘ geworfen (Long 2004). Dadurch bringen Kochbücher eine Exotik in unsere heimischen Küchen, die als Begegnungen mit einem aufregend(er)en Anderen verkauft werden, die den Alltag versüßen oder würzen (Mason 2008, Bell & Valentine 1997). In die Diskurse um Essen und Kochen werden *Othering*-Prozesse eingeflochten, die auf stereotypisierten Vorstellungen basieren (Cook 2008). Anlehnd an bell hooks ‚Eating the Other‘ (2015) werden diejenigen, die als anders konstruiert werden, nicht nur exotisiert, sondern auch erotisiert. So überrascht es wenig, dass es Kochbuchtitel wie ‚InterCourses: An Aphrodisiac Cookbook‘ (Hopkins & Lockridge 1997) gibt, die mit der Verführung durch die sensuelle Wahrnehmung spielen. Besonders die Begegnung mit unbekannten Gerichten wird als erotisches Abenteuer beschrieben: ‚Sie machte mich auch als erste mit der Artischocke vertraut - das Erlebnis

war fast so aufregend und erotisch wie meine erste Freundin" (Ganor & Maiberg 1990: 18).

Abseits des *travelogue* sind Reisen und „das Andere“ ein allzeit beliebtes Thema auf dem Essen- und Kochbuchmarkt (Cook & Crang 1996). Kochbücher sind häufig wie Reiseführer aufgebaut und stellen im Plauderton Land und Leute samt zugeschriebener kulinarischer Besonderheiten vor. Eine postkoloniale Kritik hebt die aktive Konstruktion nationalen Küche sowie von Gesellschaft, Kultur und Ort hervor, besonders in der Zuschreibung „typischer“ Gerichte (Appadurai 1988). Dabei wird oft zwischen Outsidern und Insidern differenziert in Bezug auf die jeweilige Positionalität zur vorgestellten Kultur oder dem Ort (Heldke 2003). So positionieren Kochbücher über israelische Küche die Autor*innen als Insider (Israelis), richten sich dabei jedoch explizit an Outsider (nicht-Israelis). Die „Reise in die fremde Kultur“ lässt sich bequem auf dem Sofa oder vom Küchentisch aus erleben. David Bell und Gill Valentine (1997) sprechen von „Kitchen Table Tourism“, Lucy Long (2004) beschreibt mit dem Begriff des „Culinary Tourism“, wie wichtig Essen und Kulinarik auf Reisen sind. So kann das Kochbuch diese Reise imitieren oder ein Reisebegleiter auf einer virtuellen, geschmacklichen Reise sein – ohne die eigenen vier Wände zu verlassen (Jones & Long 2017).

Kochen und Essen erzählen aber nicht nur von fremden Ländern und Menschen – es sind genuin sinnliche und körperliche Erfahrungen (Ferguson 2020). Dies bietet einen besonders gehaltvollen Zugang für feministische Geographien (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008). So kann Essen als Forschungsgegenstand durch seine materielle Qualität und die körperliche Erfahrbarkeit – schließlich geht es uns wortwörtlich durch den Magen – affektive und emotionale Aspekte nachvollziehbar machen. In der Geographie beschäftigen sich die *Food Geographies* intensiv mit den politischen, kulturellen und sozialen Dimensionen von Essen (als Nahrungsmittel und Tätigkeit, im Folgenden angelehnt an Strüver (2020) als e/Essen bezeichnet) (Bell & Valentine 1997). E/essen als routinisierte Alltagspraktik wird ins Zentrum gestellt, denn sie ist einerseits lebenserhaltend und gleichzeitig aufgeladen mit machtvollen, gesellschaftlichen Bedeutungen (Cook et al. 2013). Dem Kochen oder gar den zum Kochen anleitenden Kochbüchern kommt kaum Aufmerksamkeit zuteil, obwohl sie so eng und unmittelbar mit e/Essen verbunden sind. Kochbücher sind jedoch nicht allein dadurch interessant, dass sie eine andere Perspektive auf e/Essen und Kochen werfen, sondern auch im Sinne von Populärkultur als co-konstituierenden Teil von Alltagskulturen (Baron & Press-Barnathan 2021). Neben historischer Entwicklung und genretypischen Besonderheiten (Notaker 2017) ist die Betrachtung als

materieller Gegenstand, der im Umgang Affekt und Emotion auslöst, eine erweiternde Perspektive. Kochbücher werden nicht nur gelesen, um die Rezepte nachzukochen, sondern auch, um in eine sinnliche Welt abzutauchen und sich, wie bei einem Roman, von Geschichten und Bildern mitreißen zu lassen (Bower 2004), wie das folgende Zitat verdeutlicht:

„Also erstmal ist das [ein Kochbuch lesen] für mich etwas, was wirklich Genuss bedeutet, das ist die reinste Entspannung. [...]. Und dann sieht das so, dann muss man sich das so vorstellen: Abends, Kamin an, schönes Glas Wein und dann blättere ich dieses Kochbuch, oder lese es auch, von der ersten bis zur letzten Seite durch.“ (Interview 2, 2022)

Es ist eine Flucht aus dem Alltäglichen, mit einem so alltäglichen Gegenstand. Anne Bowler (2004) beschreibt, wie besonders Frauen Kochbücher lesen, um aus ihrem Alltag in Abenteuer, Begegnungen mit dem „exotisierten Anderen“ und zu idealisierten Selbstbildern zu entfliehen. Dies geschieht besonders durch qualitativ hochwertige Fotos:

„Und dann schaue ich mir wirklich die Rezepte an und ich muss zugeben, also ein Kochbuch, was gute Fotos hat, also ein Kochbuch, was von einem guten Fotografen begleitet wurde, das macht mir deutlich mehr Spaß, als eins wo die Bilder schon... wo die Farben nicht stimmen, wo es unscharf ist und so weiter, also das ist jetzt nicht so das. ... Da kann man trotzdem was finden, aber das andere ist einfach mehr Genuss. Und dann lasse ich mich durchaus von ... ja, der Optik leiten“ (Interview 2, 2022)

Ein Kochbuch zu lesen bietet die Möglichkeit, sich in einen Tagtraum fallen zu lassen und beispielsweise imaginativ ein israelisches Gericht nachzukochen. Viele Rezepte sind also öfter gelesen als gekocht (Bower 2004). Kochbücher sind zudem spezifisch auf ihre Zielgruppe zugeschnitten, oft für ein kosmopolitisches Publikum, das Geschmäcker „aus aller Welt“ erleben möchte (Albala 2012, Ferguson 2020).

Frauen und Weiblichkeit in Kochbüchern

Kochen und Kochbücher werden räumlich aber auch mit privaten Küchen, Reproduktions- und Sorgearbeit, Frauen und Weiblichkeit assoziiert (Moeller & Frost 2016, Bardenstein 2002). Frauen werden als Käuferinnen und Leserinnen angesprochen, ebenso stammen auch die meisten Rezepte von ihnen (Bower 2004, Heldke 2003). Oft wird nur auf ein Rezept „von Oma“ oder „von meiner Mutter“ verwiesen, die namentliche Urheberschaft nicht explizit genannt und so besonders weibliches Wissen, dass hinter vielen Rezepten steht, unsichtbar gemacht. Durch das Essen der Großmütter wird ein Gefühl von Zuhause und Sicherheit konstruiert (Bardenstein 2002, Jones & Long 2017). Die Großmütter bekommen große Aufmerksamkeit – mit Geschichten und ihren Gerichten in Kochbüchern. „Für das Gericht brauchte man Hingabe und Ausdauer, und meine Großmutter verfügte über beide Eigenschaften.“ (Ganor & Maiberg 1990: 17)

In der zugeschriebenen Hausfrauenrolle sind Frauen ‚natürlich‘ zuständig für das alltägliche Kochen (Bagelman, Silva & Bagelman 2017, Bower 2004). Ausdruck dieser sozialen Erwartungshaltung ist u.a. eine intergenerationale Weitergabe von Kochbüchern zu Hochzeiten (Moeller & Frost 2016: 5, s. Abb. 3).



Abb. 3 Kochbücher werden eng rollengebundenen Erwartungshaltungen, beispielsweise verheiratete Frauen, verknüpft. So gibt es zu gesellschaftlichen Anlässen auch je das ‚passende‘ Kochbuch – o.A. (2010) *Mit Liebe kochen. Das Kochbuch für Brautpaare*. Renningen: Garant.

Titel(bilder) der Kochbücher enthalten oftmals aufsehenerregende Elemente und werden medial beworben. Sie schaffen einen ersten Eindruck, bleiben im Gedächtnis, ohne den Inhalt gänzlich zu repräsentieren, und tragen mit Wortwahl oder Darstellung zur Reproduktion von Rollenbildern bei. So beispielsweise „How to Be a Domestic Goddess: Baking and the Art of Comfort Cooking“ (Lawson 2002, zu diesem Kochbuch siehe Hollows 2003a). Hier kann eine feministische Kritik aufzeigen, wie in den als unpolitisch und alltäglich verstandenen Geographien der Kochbücher politische und gesellschaftliche Bedeutungen verhandelt werden und Geschlechterverhältnisse manifestiert werden. Die Verbannung der Kochbücher und des Kochens ins Private ist sinnbildlich für eine Assoziation von Frauen mit unsichtbarer und un(ter)bezahlter Reproduktions- und Sorgearbeit sowie geschlechtlich codierten Rollenbildern.

Beispielhaft hierfür sind auch die vielfältigen, aber doch stereotypen Eigenschaften, wie Frauen und Männer in einem binären Geschlechterverständnis dargestellt werden. Marie Moeller & Erin Frost (2016: 5) betonen, dass vor allem der Mittelschicht zugehörige, westliche und weiße Frauen in Kochbüchern abgebildet und angesprochen werden. Die Vielfalt von Frauen- und auch Männerbildern fehlt. Ebenso sind auch Männer nicht ausgeschlossen von der Zuweisung klarer stereotyper Rollen- und Männlichkeitsbilder. Kochbücher beinhalten eine klare geschlechterspezifische Trennung und Ansprache. So suggerieren spezifische Männerkochbücher eine bestimmte Rolle von Männern in der Küche und verweisen Männer oft an den Platz, wo sie zum Kochen geduldet (oder verzweifelt gebraucht) sind: den Grill (Moeller & Frost 2016: 7). Statt gesunder Ernährung und Gemüse ist auf dem Titelbild Fleisch abgebildet. Männer stehen mit verschränkten Armen auf dem Cover, demonstrieren Stärke. ‚Typisch‘ männliche Attribute wie Bart oder Muskeln werden bedient. Zudem sind oft Feuer, Rauch, Fleisch und Messer zu sehen. Der Blick eher grimmig bis entschlossen, der Gegensatz zu den liebevollen Blicken der Mütter, die sich im stressigen Alltag noch aufopferungsvoll um ihre Kinder (und Männer) kümmern (s. Abb. 4).



Abb. 4 Männer werden auf Kochbuch-Cover oft nach gleichen Mustern dargestellt: dunkler Hintergrund, entschlossener Blick, Fleisch, Feuer, Messer. So auch – Glaetzner, Klaus (2021) *Klaus grillt*. München: Riva.

Zudem werden Männer-Kochbücher mit Schnelligkeit und Einfachheit verbunden. Männern am Herd wird nicht viel zugetraut (Moeller & Frost 2016: 7). Die Verortung von Frauen im privaten Haushalt und die zugeschriebene Verantwortlichkeit für das alltägliche, meist unbezahlte Kochen als Teil von Sorge- und Reproduktionsarbeit, steht gleichwohl im Kontrast zu einer (gut)bezahlten Gastronomiebranche, die von männlichen Profiköchen dominiert ist (Baum 2012, Neumann & Fjellström 2014). Während Frauen also eher auf das Kochen im privaten Raum beschränkt werden, findet auch im Kochen eine Verschiebung des Geschlechterverhältnisses mit zunehmender Professionalisierung statt. Diese prominenten Köche veröffentlichen Kochbücher mit ihren ‚Erfolgsrezepten‘ und -geschichten (s. Abb. 5).

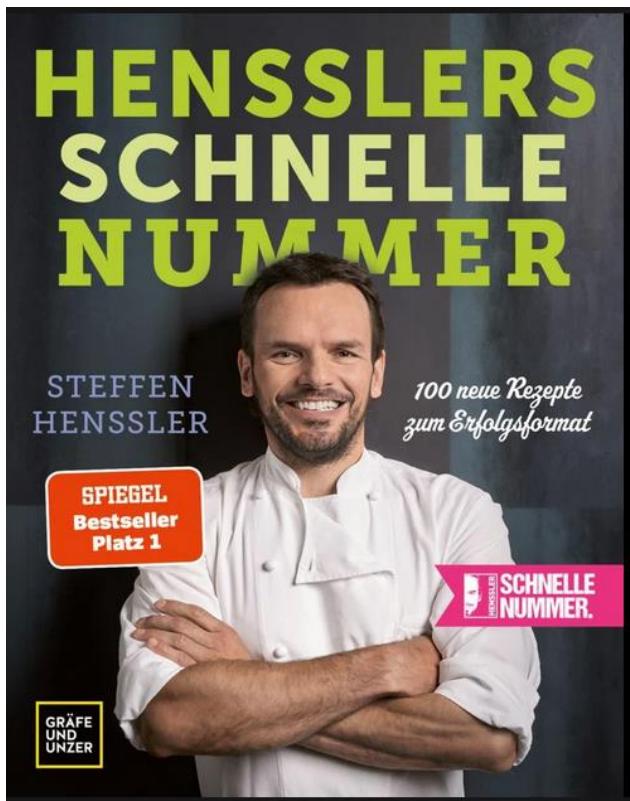


Abb. 5 Männer versprechen in ihren Kochbücher Erfolg und Prestige – ohne viel Aufwand zum Meisterkoch – Henssler, Steffen (2021) Henssler Schnelle Nummer. 100 neue Rezepte zum Erfolgsformat. München: Gräfe und Unzer.

Allerdings gibt es auch vermehrt Kochbücher, die männliches Kochen in einem Familienalltag und männlichen Lifestyle integrieren (vgl. Baum 2012, Hollows 2003b zu Jamie Oliver). Kochbücher mischen sich ebenso in Beziehungsstatus und Sexualität ein: es gibt eine eigene Rubrik der Single-Kochbücher (s. Abb.6), die sich an Singles, oft insbesondere studentische Männer, richten und sie ermutigen, sich selbst ‚etwas wert sein‘ und für sich alleine (oft normativ wertend und mit Einsamkeit gleichgesetzt) zu kochen. Diese ergänzen zahlreiche Angebote von

Kochschulen, die explizite Single-und Dating-Kochkurse anbieten (eigene Beobachtung).

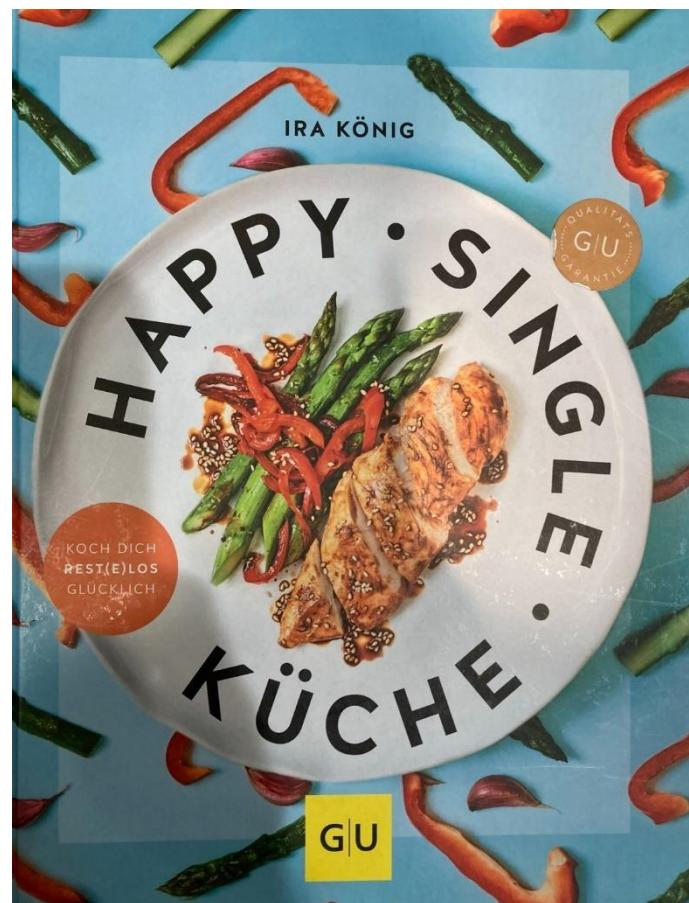


Abb. 6 Es gibt auch Kochbücher, die sich explizit an Singles richten – König, Ira (2019) Happy Single Küche. Koch dich rest(e)los glücklich. München: Gräfe und Unzer.

Besonders an Frauen wird nicht nur an ihre Verantwortlichkeit zum Kochen als Versorgung der Familie, sondern auch an ihre Fürsorge für sich und ihre Männer appelliert (Hollows 2003a, Neuman & Fjellström 2014). Oft wird dieser Trend überspitzt und mit Diätratschlägen kombiniert. Fitnessinfluencer und Prominente haben sich in den letzten Jahren zunehmend als Kochbuchautor*innen hervorgetan und bieten gesunde Rezepte, mit denen frau sich um ihren Körper sorgt, zugleich aber am Geschmack nicht sparen muss (Matwick & Matwick 2019, Abb. 1).

Selbstoptimierung findet schließlich zunehmend in den Küchen statt: Kochen und e/Essen wird zur Selbstdpflege, bleibt aber eingebunden in gesellschaftliche Normvorstellungen, ständige Leistungssteigerung und neoliberal-individualisierte Eigenverantwortung. Generell fällt auf, dass die Welt in den Kochbüchern schön ist. Probleme und Konflikte scheinen nicht vorhanden, das Kochbuch wird zum „feel-good space“ (Moeller & Frost 2016: 8), an dem Kritik abprallt. Die in Kochbüchern transportierten Imaginationen zu Israel umgehen (politische) Konflikte bzw. verstecken sie in/hinter einer

schönen, idealisierten Verpackung (Baron & Press-Barnathan 2021). Statt Diskussionen, wer bzw. welche Nation Hummus erfunden habe und es sich deswegen zu eigen machen kann, wird Israel als „buntes kulinarisches Mosaik“ (Ottolenghi & Tamimi 2013: 10, Cohen 2019: 8) präsentiert. Das Ausnutzen kultureller Mythen und die Konstruktion von Essen als einendes Element beschwichtigt und sorgt für ein wohliges, harmonisches Gefühl (Drews 2008). Lisa Heldke schreibt dazu:

„[C]ookbooks [...] tend to be extremely apolitical, avoiding any but the most superficial discussions of war, famine, colonization, and other ‘unpleasantness’ - and placing most such unpleasantness safely in the past. In cookbooks [...] the world tends to be a delightful place indeed; [...]“ (Heldke 2003: 180)

Kochbücher reproduzieren ihre apolitische und alltägliche Verortung, indem sie sich selbst auf ihre unpolitische und idealisierende Funktion berufen. Aus gesellschaftlichen Konflikten, sei es über Geschlechterrollen, rassifizierte Stereotypen, unsichtbar gemachte Reproduktionsarbeit oder über Urheberschaft von Gerichten, halten sie sich ‚raus‘. Eine feministische Perspektive trägt dazu bei, vergeschlechtlichte Machtverhältnisse und Zuschreibungen, die Kochbücher enthalten und reproduzieren, sichtbar zu machen und zu kritisieren. Durch diese Inhalte und Form nehmen Kochbücher eine Funktion in der Reproduktion von vergeschlechtlichten Rollenbildern, Erwartungen an Sexualität, Partner*innenschaften sowie in der Konstruktion rassifizierter und exotisierter Vorstellungen ein. Sie sind ein Archiv an gesellschaftlichen Vorstellungen und Normen, aber wirken eben nicht nur durch ihre Inhalte, sondern dadurch, wie diese gelesen werden. In Erinnerung an Personen, Urlaube und Geschichten werden manche Kochbücher bedeutsam für Personen, unabhängig von der Intention der Autor*innen. Als mehr-als-Rezepte sind sie nicht nur Text mit Bildern, sondern entfalten eine affektive und emotionale Wirksamkeit durch das Zusammenspiel von Bildern, Erzählungen und Rezepten der Autor*in und werden verflochten mit den Erinnerungen, Imaginationen und dem Geschmack der Leser*in.

Es wird deutlich: Kochbücher können die Perspektive der *Food Geographies* und der Forschung zu e/essen fruchtbar erweitern. So plädiere ich, inspiriert von Jen Bagelman et al. (2017), sie als Teil von Forschung zu verstehen und ebenso im Forschungsprozess entstehen zu lassen. Sie bieten Raum für feministische Gegendarstellungen und kritische Auseinandersetzungen mit eigenem Konsum, Zugehörigkeiten, Rollenbildern, Fürsorge und Gelüsten.

Literatur:

- Albala, K. (2012): Cookbooks as Historical Documents. In: The Oxford Handbook of Food History, hg. von Jeffrey M. Pilcher, 227–240. New York: Oxford University Press.
- Anderson, L. (2020): Control and Resistance: Food Discourse in Franco Spain. Toronto, Buffalo, London: University of Toronto Press.
- Appadurai, A. (1988): How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. Comparative Studies in Society and History 30(1): 3–24. doi:[10.1017/S0010417500015024](https://doi.org/10.1017/S0010417500015024)
- Bagelman, J., Nunez Silva, M. A. & Bagelman, C. (2017): Cookbooks: A Tool for Engaged Research. GeoHumanities 3(2): 371–395. doi: [10.1080/2373566X.2017.1374098](https://doi.org/10.1080/2373566X.2017.1374098)
- Bardenstein, C. (2002): Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the Cookbook-Memoirs of Middle Eastern Exiles. Signs: Journal of Women in Culture and Society 28(1): 353–387. doi:[10.1086/341011](https://doi.org/10.1086/341011)
- Baron, I. Z. & Press-Barnathan, G. (2021): Foodways and Foodwashing: Israeli Cookbooks and the Politics of Culinary Zionism. International Political Sociology 15(3): 338–358. doi:[10.1093/ips/olab007](https://doi.org/10.1093/ips/olab007)
- Baum, S. (2012): HausMANNskost: eine Analyse des Kochens aus der Perspektive sich wandelnder Männlichkeit. GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft 4(2).
- Bell, D. & Valentine, G. (1997): Consuming geographies: we are where we eat. Routledge.
- Bezemer, J. & Kress, G. (2010): Changing Text: A Social Semiotic Analysis of Textbooks. Designs for Learning 3(1–2), 10. doi:[10.16993/dfl.26](https://doi.org/10.16993/dfl.26)
- Billig, M. (1995): Banal Nationalism. Thousand Oaks, Sage Publications UK.
- Bower, A. L. (2004): Romanced by Cookbooks. Gastronomica 4(2): 35–42. doi:[10.1525/gfc.2004.4.2.35](https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.2.35)
- Cherry, E., Colter E. & DeSoucey, M. (2011): Food for Thought, Thought for Food: Consumption, Identity, and Ethnography. Journal of Contemporary Ethnography 40(2): 231–258. doi:[10.1177/0891241610379122](https://doi.org/10.1177/0891241610379122)
- Cohen, S. (2019): Kochen wie in Israel. Gräfer und Unze.
- Cook, I. (2008): Geographies of food: mixing. Progress in Human Geography 32(6): 821–833. doi:[10.1177/0309132508090979](https://doi.org/10.1177/0309132508090979)
- Cook, I. & Crang, P. (1996): The World On a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges. Journal of Material Culture 1(2): 131–153. doi:[10.1177/135918359600100201](https://doi.org/10.1177/135918359600100201)
- Cook, I., Jackson, P., Hayes-Conroy, A., Abrahamsson, S., Sandover, R., Sheller, M., Henderson, H., Lucius, H., Imai, S., Maye, D., Hill, A. (2013): Food’s Cultural Geographies: Texture, Creativity, and Publics. In: The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography, hg. von Johnson, N. C., Schein, R. H. & Winders, J. 343–354. John Wiley & Sons, Ltd.
- Dittmer, J. & Bos, D. (2019): Popular culture, geopolitics, and identity. 2.Aufl. Rowman & Littlefield.
- Dittmer, J. & Dodds, K. (2008): Popular Geopolitics Past and Future: Fandom, Identities and Audiences. Geopolitics 13(3): 437–457. doi:[10.1080/14650040802203687](https://doi.org/10.1080/14650040802203687)

- Dittmer, J. & Gray, N. (2010): Popular Geopolitics 2.0: Towards New Methodologies of the Everyday. *Geography Compass* 4(11): 1664–1677. doi:[10.1111/j.1749-8198.2010.00399.x](https://doi.org/10.1111/j.1749-8198.2010.00399.x)
- Dowler, L. & Sharp, J. (2001): A Feminist Geopolitics? Space and Polity 5(3): 165–176. doi:[10.1080/13562570120104382](https://doi.org/10.1080/13562570120104382)
- Drews, M. I. (2008): Cooking In Memory's Kitchen: Re-Presenting Recipes, Remembering the Holocaust. In: *Edible Ideologies: Representing Food and Meaning*, hg. von LeBesco, K. & Naccarato, P. 37–52. SUNY Press.
- Feinberg, D. & Crosetto, A. (2012): Cookbooks: Preserving Jewish Tradition. *Judaica Librarianship* 16(1): 149–172. doi:[10.14263/2330-2976.1010](https://doi.org/10.14263/2330-2976.1010)
- Ferguson, K. (2020): *Cookbook Politics*. University of Pennsylvania Press.
- Fluri, J. L. (2015): Feminist Political Geography. In: *The Wiley Blackwell Companion to Political Geography*, hg. von Agnew, J., Mamadough, V., Secor, A. J. & Sharp, J. 235–247. John Wiley & Sons.
- Ganor, A. & Maiberg, R. (1990): *Israel kulinarisch*. Droemer Knaur.
- Hayes-Conroy, A. & Hayes-Conroy, J. (2008): Taking back taste: feminism, food and visceral politics. *Gender, Place & Culture* 15(5): 461–473. doi:[10.1080/09663690802300803](https://doi.org/10.1080/09663690802300803)
- Heldke, L. (2003): *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. Routledge.
- Hollows, J. (2003a): Feeling Like a Domestic Goddess: Postfeminism and Cooking. *European Journal of Cultural Studies* 6(2): 179–202. doi:[10.1177/1367549403006002003](https://doi.org/10.1177/1367549403006002003)
- Hollows, J. (2003b): Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef. *International Journal of Cultural Studies* 6(2): 229–248. doi:[10.1177/13678779030062005](https://doi.org/10.1177/13678779030062005)
- Hooks, B. (2015): *eating the other desire and resistance*. In: *Black Looks. Race and Representation*. Routledge.
- Hopkins, M. & Lockridge, R. (1997): *InterCourses: An Aphrodisiac Cookbook*. Terrace Publishing.
- Jones, M. O. & Long, L. M. (Hrsg.) (2017): *Comfort Food in Culinary Tourism: Negotiating "Home" as Exotic and Familiar*. In: *Comfort Food. Meanings and Memories*. University Press of Mississippi.
- Lawson, N. (2002): *How to Be a Domestic Goddess: Baking and the Art of Comfort Cooking*. Hyperion.
- Long, L. M. (Hrsg.) (2004): *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky.
- Mason, E. (2008): Cooking the Books: Jewish Cuisine and the Commodification of Difference. In: *Edible Ideologies: Representing Food and Meaning*, hg. von LeBesco, K. & Naccarato, P. 105–126. SUNY Press.
- Matwick, K. (2016): A Critical Discourse Analysis of Language and Gender in Cookbooks by Female Celebrity Chefs. Dissertation, University of Florida.
- Matwick, K. & Matwick, K. (2019): Multimodal Recipe Telling on Cooking Shows. In: *Food Discourse of Celebrity Chefs of Food Network*, hg. Matwick, K. & Matwick, K. 23–47. Springer International Publishing.
- Moeller, M. E. & Frost, E. A. (2016): Food Fights: Cookbook Rhetorics, Monolithic Constructions of Womanhood, and Field Narratives in Technical Communication. *Technical Communication Quarterly* 25(1): 1–11. doi:[10.1080/10572252.2016.1113025](https://doi.org/10.1080/10572252.2016.1113025)
- Neuman, N. & Fjellström, C. (2014): Gendered and gendering practices of food and cooking: An inquiry into authorisation, legitimisation and androcentric dividends in three social fields. *NORMA*, 9(4), 269–285. <https://doi.org/10.1080/18902138.2014.967985>
- Notaker, H. (2017): *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. University of California Press.
- Ottolenghi, Y. & Tamimi, S. (2013): *Jerusalem. Das Kochbuch*. DK Verlag.
- Rose, G. (1997): Situating knowledges: positionality, reflexivities and other tactics. *Progress in Human Geography* 21(3): 305–320. doi:[10.1191/030913297673302122](https://doi.org/10.1191/030913297673302122)
- Rose, G. 2016. Visual methodologies: an introduction to researching with visual materials. 4. Aufl. SAGE Publications Ltd.
- Strüver, A. (2020): *Urbane Metabolismen: Verkörperte Politische Ökologien des e/Essens*. sub\urban. zeitschrift für kritische stadtforschung 8(1/2): 99–116. doi:[10.36900/suburban.v8i1/2.497](https://doi.org/10.36900/suburban.v8i1/2.497)
- Van Leeuwen, T. & Kress, G. (2011): Discourse Semiotics. In: *Discourse Studies: A Multidisciplinary Introduction*, hg. von Teun van Dijk, 107–125. London: SAGE.

Anna Verwey promoviert am Institut für Geographie und Raumforschung der Universität Graz. In ihrer Masterarbeit beschäftigte sie sich mit geopolitischen Imaginationen, die durch Kochbücher erzeugt werden. In ihrem Dissertationsprojekt erforscht sie Alltagspraktiken, insbesondere das (gemeinschaftliche) Kochen außerhalb privater Küchen, aus feministischen und (geo)politischen Perspektiven.

Johan Rockström am Herd – zwischen Climate Politics und Kitchen Politics von Anna Verwey und Anke Strüver

Die Auseinandersetzung mit dem Konzept der Planetarischen Grenzen/Leitplanken stellt derzeit ein gutes Beispiel für eine integrativ arbeitende fachwissenschaftliche und fachdidaktische Geographie dar. Wir nehmen dies zum Anlass, um uns mit einem vermeintlich unwissenschaftlichen Nebenprodukt des Leitautors der Planetarischen Grenzen zu beschäftigen: Johan Rockström hat ein Kochbuch mit dem programmatischen Titel „Eat Good – Das Kochbuch, das die Welt verändert“ (2019, s. Abb. 1) veröffentlicht – unterstützt durch, und darauf sei im Sinne der Sensibilität für vergeschlechtlichte Kodierungen hingewiesen, Victoria Bignet, Malin Landqvist und Gunhild Stordalen.

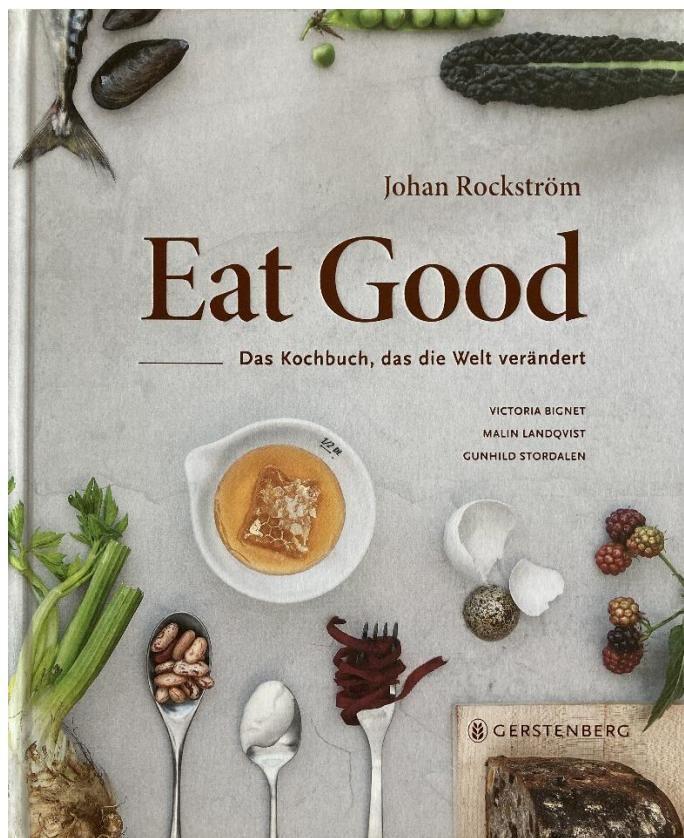


Abb. 1: Cover des Kochbuchs: Rockström et al. (2019): Eat Good. Das Kochbuch, das die Welt verändert, Hildesheim: Gerstenberg

Während e/Esse¹⁹ als Thema in der (Human-)Geographie enorm an Aufmerksamkeit gewonnen hat, als Alltagspraktik (essen), vor allem aber als nachhaltige, gesunde, regionale, gerecht-verteilte, fair-produzierte Ernährung, hat es das Kochen bislang kaum auf die geographische Agenda geschafft. Das liegt vermutlich daran, dass Kochen im Alltag

mit Küche assoziiert wird und die Küche als zentraler Ort der sozialen Reproduktion auch nach fünfzig Jahren feministischer Interventionen (in Wissenschaft und Politik) immer noch als privat, unbedeutend und unwissenschaftlich gilt. Mit diesen drei Beobachtungen auf dem Teller – ein Klimaforscher veröffentlicht ein Kochbuch, nachhaltige Ernährung ist ein junges, aber sich etablierendes Thema in der Geographie und Küche und Kochen schaffen es nur schwer auf die Agenda der (mehr-als-menschlichen) Geographie – präsentieren wir nachfolgend ein Menü in drei Gängen, um zu diskutieren, inwiefern *kitchen politics* und *climate politics* (noch/zu) weit voneinander entfernt sind.

Kochen und Kochbücher als geographische Themen

Kochbücher sind mehr als bloße Rezeptansammlungen oder neutrale, historische Archive über Essgewohnheiten. Ausgewählte Rezepte und erzählte Geschichten sind bewusst gewählt und geben so Rückschlüsse auf u.a. die gesellschaftliche Positionierung der*des Autor*in. Die „Informationen“ über ‚Land und Leute‘ und Lebensstile, die Kochbücher zusätzlich zu Rezepten erhalten, sind aktive Konstruktionen (Appadurai 1988). Kochbücher sind nicht rein deskriptiv, sondern tragen auch zu einer Konstruktion von (Ess-)kultur bei (Notaker 2017, zusammenfassend: Verwey 2022).

Kochbücher werden in der Regel als apolitische und alltägliche Gegenstände wahrgenommen. Sie stehen meist ‚nur zuhause‘ rum, also an einem oft ebenso wenig als politisch wahrgenommenem Ort, der durch unbezahlte Reproduktionsarbeit charakterisiert ist. Gleichzeitig bieten sie die Möglichkeit, sich in eine andere Welt und in einen anderen Körper zu träumen (Ferguson 2020). Kochbücher können direkte politische Botschaften enthalten oder werden für die (subtile) Verbreitung von Ideologie genutzt (Baron & Press-Barnathan 2021). Zugleich haben sie eine normative Funktion, beispielsweise in der Verortung von Frauen im Privaten, in der Küche und als verantwortlich für die Versorgung und ‚gute‘ Ernährung der Familie (Anderson 2020). Da jedoch bekanntermaßen ‚das Private politisch ist‘, bieten Kochbücher im Hinblick auf die soziale Reproduktion – der Menschen wie des Planeten – viele Anregungen. Der Titel des Rockström-Kochbuchs verdeutlicht bereits seinen politischen Anspruch, schreit ihn uns geradezu entgegen: Dieses Kochbuch ist eines, das „die Welt verändert“! Es versucht durch diesen Titel, seine politische Macht zu nutzen und ruft zu einer „persönlichen Kundgebung am Kochherd“ (Kobelt 2019) auf. In der Regel wird durch die Verbannung

¹⁹ Hiermit beziehen wir uns auf essen als Tätigkeit und Essen als Nahrungsmittel (siehe Strüver 2020).

von Kochbüchern ins Private solchen Demonstrationen gleichwohl jegliche politische Wirksamkeit und Sichtbarkeit genommen: sie verhallt in der eigenen Küche.

Trotz des Titels bleibt uns das Rockström-Kochbuch die Antwort nach seiner Intention schuldig: Politische Intervention, Lifestyle-Produkt oder Versuch der Wissenschaftskommunikation? Während eine Motivation für gewöhnlich im Vorwort genannt wird (Notaker 2017), appelliert Gunhild Stordalen an die Macht der Konsument*innen und an die Relevanz von Ernährung, um die Welt zu retten (8-9). Neben dem Kochen steht die Nachhaltigkeit im Fokus, dies verleiht Rockström die notwendige Legitimation als Autor für ein Kochbuch zu fungieren. Er stellt Kochweisen und Zutaten vor, die aus seiner Sicht mit Nachhaltigkeit vereinbar sind, die Strukturen verändern und verstärken, und betont, dass nachhaltige Ernährung lecker sei.

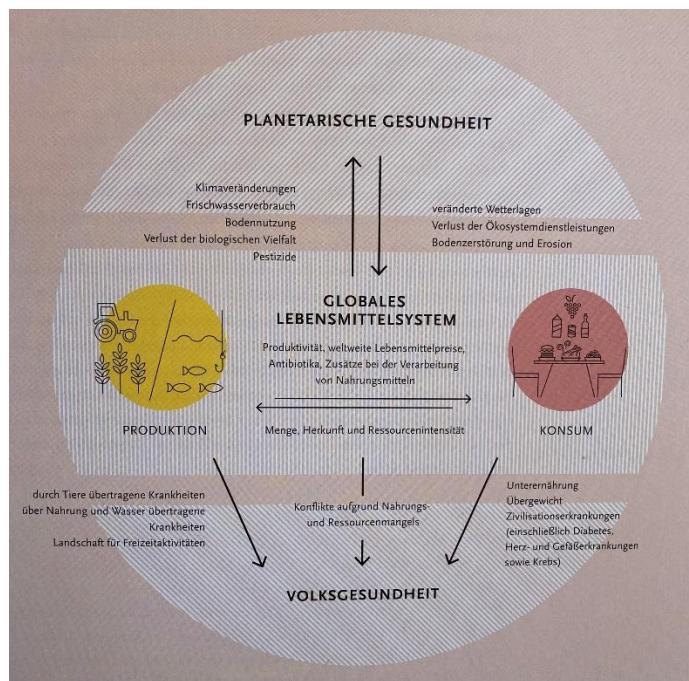


Abb. 2: Grafik Zusammenhang zwischen Nahrung, Gesundheit und Umwelt (Rockström et al 2019, S. 171, ©Anna Lindelöw Mannheimer/ 2018 Bokforlæget Max Ström, Stockholm)

Bagelman et al. (2017) stellen fest, dass Kochbücher durchaus wissenschaftliche Aufmerksamkeit bekommen, sie aber nicht als Instrument für eine (emotionale und visuelle) Kommunikation von Forschung gelten. Sie plädieren für aktivistisch-akademische Kochbücher, besonders im Zuge von partizipativer Forschung. Als visuelles Medium sei ein Kochbuch "easy to engage with and digest" (ebd: 276). Vielleicht, so scheint es, sind bei Rockström gar nicht die Rezepte im Mittelpunkt des Kochbuchs und die Intention ist nicht, dass die Rezepte nachgekocht werden, sondern es ist die Form des Kochbuchs, die im Vordergrund steht. Der Theorieteil ist populärwissenschaftlich geschrieben und

bereitet die großen Debatten zur nachhaltigen Ernährung mit anschaulichen Grafiken auf (s. Abb. 2). Durch das Medium des Kochbuchs verfolgt Rockström die Ansprache einer neuen Zielgruppe und bringt Klimawandelwissen in deren Alltagsleben hinein.

Climate Politics

Johan Rockström ist nicht nur schwedischer Klima- und Resilienzforscher, er ist auch Direktor des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung und einer der Autoren des 2019 erschienenen EAT-Lancet-Reports zu „Gesunder Ernährung innerhalb der planetarischen Grenzen“ (Willet et al. 2019). Denn ungesunde Ernährung ist weltweit bereits heute eine der größten Ursachen für Gesundheitsrisiken und zugleich ein Risiko für die Klimastabilität. Was wir essen kann entscheidend zu unserer Gesundheit und der unseres Planeten beitragen. Die derzeitigen imperialen Ernährungsformen, v.a. im Globalen Norden, stellen jedoch ein hohes Risiko für die Klimastabilität sowie für die individuelle wie gesellschaftliche Gesundheit dar. Das ist im Jahre 2023 nicht mehr überraschend, sondern lange bekannt und es stellt sich ‚nachhaltig‘ die Frage nach der bestehenden Kluft zwischen Kommunikation über und Konsum von Essen, das als gut, gilt; gut vor allem im Sinne der ökologischen Nachhaltigkeit sowie der globalen wie sozialen Gerechtigkeit (vgl. Ermann & Strüver 2021, Hirth et al. 2021).

Im Prinzip ist das Rockström-Kochbuch halbwegs konsequent in seiner Orientierung an der Ökologie beziehungsweise an planetarischen Grenzen – wenn auch im Hinblick auf Fragen des Konsums von tierischen Produkten, der Vermeidung von Verpackung und der Fokussierung auf lokale und saisonale Lebensmittel stark ausbaufähig. Es ignoriert allerdings gänzlich Fragen zur Küche – und damit zu den sozialen Fragen von Nachhaltigkeit bzw. gesellschaftlichen Widersprüchen des Kochens.

Der in großen Lettern auf dem hochwertigen Einband glänzende Titel verkündet ein großes Vorhaben: Das Kochbuch möchte rein in die Küchen der Menschen und für eine nachhaltige Ernährung werben, die die „Welt verändert“. Dabei wirkt das Kochbuch gar nicht nach langweiligem Wissenschafts-Überzeugungsgerede, sondern es passt viel mehr in einen hippen Instagram-Nachhaltigkeitstrend. Die erste Assoziation mit Natürlichkeit und Wertigkeit entsteht durch den dicken Pappeinband des 35€ teuren Kochbuch, auf dem ordentlich arrangierte Lebensmittel abgebildet sind. Die sorgsame Schönheit des Kochbuchs strahlt geradezu eine Beruhigung aus und es zeigt: Nachhaltigkeit ist mir wichtig. Diese politische Haltung macht sich dekorativ gut auf dem

Küchenregal. Es kann mit den ästhetisch gestalteten Kochbüchern von Starkköchen wie Yotam Ottolenghi oder Nigel Slater, die vornehmlich ein Augenschmaus sind, durchaus mithalten.



Abb. 3: Anpackende Hände und erntefrisches Gemüse: Darstellungen einer romantisierten Landwirtschaft (Rockström et al. 2019, S. 4-5, ©Felix Odell/LinkImage / 2018 Bokforläget Max Ström, Stockholm)

In Rockströms Kochbuch wird die*der Leser*in begrüßt mit einer Foto-Doppelseite (Abbildung 3) mit frischem Salat, Kohlrabi, Spargel und Rhabarber, lecker! Doch bevor es in die Rezepte geht, erfolgt zunächst noch eine einseitige Einleitung in das Motto („Rezepte, die die Welt verändern“) und eine appellative Doppelseite zur „Gesunden Ernährung für mehr Nachhaltigkeit“. Neben einzelnen Verbindungspunkten zwischen gesunder und nachhaltiger Ernährung – als gesund für Menschen wie Planeten – wird hier auch bereits ermahnt: „Werfen Sie keine Nahrungsmittel weg!“ (14). Die Rezepte sind gegliedert nach Frühstück, warmer Alltags- und Festtagsküche sowie Desserts und machen die schwedische Herkunft Rockströms mehr als deutlich: Der Tag (und das Buch) beginnt mit Buchweizenbrei mit Vanilleblaubeeren, Knäckebrot oder Blaubeerscones und wird mittags um Hering, Wildhackbällchen oder Rentiergeschnetzeltes fortgesetzt; letztere gehören wohlgerne zu den Alltagsgerichten. Wir fühlen uns daher eher wie im ‚Schwedenshop‘ bei IKEA (s. Abb. 4) als auf dem Weg zu den dringend notwendigen „Strukturen für ein klimafreundliches Leben“ (APCC 2023). An Festtagen wird bei Rockströms das Rentierfilet aufwendig gebeizt oder gleich durch eine Entenbrust ersetzt. Falls Vegetarier*innen oder Veganer*innen sich dadurch nicht angesprochen fühlen – bei den Desserts werden sie mitgedacht, denn hier wird teilweise auf die Möglichkeit der Verwendung pflanzlicher Alternativen zu Milch oder Sahne hingewiesen.

Nach 150 Seiten durchaus appetitlich bebildeter Rezepte geht es im zweiten Teil des Kochbuchs um Einführungen in die Begriffe der Nachhaltigkeit, der Planetaren Grenzen

sowie eine Erläuterung der SDG-Hochzeitstorte, also den hierarchisierten Wechselwirkungen zwischen den *Sustainable Development Goals* der Agenda 2030. Anschließend steht der „Zusammenhang zwischen Nahrung, Gesundheit und Umwelt“ ausführlich im Mittelpunkt – die Verbindung der Volksgesundheit mit der Gesundheit des Planeten. Uns erscheinen diese Ausführungen eher banal und unvollständig und wir vermissen Quellenangaben. Ebenso schreibt eine Rezentsentin: „Es kann einem schlecht werden beim Lesen. Speiübel. Und vermutlich ist das ein Grund, warum Johan Rockström und seine Mitstreiterinnen den Theorieteil ans Ende ihres Buches gestellt haben und nicht, wie üblich, an den Anfang“ (Schrimpf 2019).

Zwischen den Rezepten finden sich immer wieder Tipps zum Retten von Lebensmitteln, die den ermahnen Tonfall unterfüttern. Diese, sowie der Theorieteil, widersprechen jedoch teilweise den Rezepten. Die Klimaverträglichkeit von Fleisch wird diskutiert und der steigende Fleischkonsum als ernsthaftes ökologisches Problem dargestellt (168). Im Widerspruch dazu sind in diesem Kochbuch jedoch viele Fleisch- und Fischgerichte – als Alltags- wie als Festmahlzeiten – angeführt.



Abb. 4: IKEA ‚Schwedenshop‘-Gefühl und eine appetitliche Bebilderung der Rezepte (Rockström et al. 2019, S. 81, ©Wolfgang Kleinschmidt/ 2018 Bokforläget Max Ström, Stockholm)

Auffallend ist zudem die Divergenz zwischen Appell an die Konsument*innen, die übrigens nur in der männlichen Form angesprochen werden, und dem Theorieteil. Die Leser*innen sollen mit dem Kochen ihr Leben und die Welt verändern, der Theorieteil stellt hingegen strukturelle und politische Veränderungen als notwendig in den Vordergrund. Die Macht des*der Einzelnen wirkt dann wieder klein. Schwingt in Sätzen wie „Als Verbraucher können wir *schon heute* unseren Teil dazu beitragen“ (189, unsere Hervorhebung) die bittere Gewissheit mit, dass größere strukturelle Veränderungen in den nächsten Jahren kaum zu erwarten sind? Oder verdeutlicht er, dass den Verbraucher*innen nur eine kleine Rolle zukommt und der größte Teil die Beruhigung des eigenen Gewissens, das Stillen eines Tatendrangs ist?

Verbraucher*innen klare Empfehlungen zu geben, ist ohnehin schwierig: Was lokal ist, hängt davon ab, wo wir uns befinden und mit welchem kulturellen Essen wir sozialisiert sind. Dann fangen die Abwägungen an: lieber Verpackungen reduzieren oder auf Regionalität oder Saisonalität setzen, auf Siegel achten (auch diese lassen sich kritisch betrachten) oder sich gegen Lebensmittelverschwendungen einsetzen, vegan essen mit oder ohne Ersatzprodukte uvm. In der Befolgung der Kochbuch-Rezepte werden auch noch finanzielle oder zeitliche Aspekte relevant, die nur selten in Kochbüchern angesprochen werden. So empfehlen Rockström und seine Mitköchinnen u.a. die Anschaffung eines energieeffizienten Kühlschranks und verwenden teure Zutaten (Muscheln mit Kapernmayonnaise, Zitronenkartoffeln oder Algenkaviar), die sich nicht jede Person leisten kann. Zudem stellt sich uns die Frage, wie alltagstauglich dieses Kochbuch ist: einige Rezepte brauchen eine lange Zubereitung (nicht nur Festtagsgerichte) und setzen damit voraus, dass eine Person viel Zeit mit der Zubereitung in der Küche verbringen wird. Natürlich ist es eine persönliche Geschmackssache, wie viel Zeit dem Kochen gewidmet wird, dennoch wirken die Rezepte eher auf die Optik und einen Trend ausgerichtet, anstatt auf Praktikabilität und Alltagstauglichkeit.

Kitchen Politics

An dieser Stelle kommen wir zurück in die Küche, an den Wirkungsort der Kochbücher und in einen geschlechtlich kodierten Raum. Kochbücher richten sich oft an Frauen, die mit Hingabe und Fürsorge für die Ernährung als zuständig erklärt werden (Bagelman et al. 2017). Auch wenn dieses Kochbuch nicht explizit formuliert, sich an Frauen zu richten, ist es geradezu symptomatisch, dass die Gerichte von einer Frau stammen. Sie ist allerdings, wie die beiden anderen Mitherausgeberinnen, deutlich weniger als Person präsent als der Klimaforscher. Dass die Rezepte und das ganze Kochbuch auch auf ihre Optik angelegt sind, zeigt sich

in der Biographie von Mitherausgeberin Malin Landqvist. Sie ist nicht nur professionelle Köchin, die ein eigenes Restaurant leitet, sondern auch Kochbuchautorin, Rezeptentwicklerin und Food-Stylistin. Die schön angerichteten, professionellen Gerichte entstammen ihrer Feder und stellen Lebensmittel ästhetisch dar. In Kochbüchern, die nur für den Genuss gelesen werden, sind insbesondere Bilder wirkungsvolle Teile, die die ästhetischen Funktionen des Kochbuchs betonen (Ferguson 2020). So liest es sich in den Rezensionen zum Rockström-Kochbuch nicht nur, dass die Rezepte funktionieren, sondern besonders das Antlitz des Buches wird als wunderschön bezeichnet (Schrimpf 2019). Die Fotos, wie schon zu Beginn beschrieben, regen aber nicht nur Appetit an, sondern sie assoziieren eine Natürlichkeit und romantisieren Landwirtschaft (s. Abb. 3).

Während im (hier beliebig ausgewählten) „Neuen vegetarischen Kochbuch“ von Ingrid Früchtel (1986) die durchschnittlichen Zubereitungszeiten für Hauptgerichte zwischen 15 und 45 Minuten liegen (teilweise plus Gar- oder Backzeit), bedarf das Rentierfilet einer auf zwei Tage verteilten Zubereitung – und ja, jeder Dip, jede Soße, jeder Bratling lässt sich theoretisch liebevoll aus gerettetem Gemüse selber fabrizieren – aber wer hat die Zeit dazu? Kochen ist nicht nur Klima- und Gesundheitspolitik, es ist auch – bzw. immer noch – Sozialpolitik. Dies gilt für die Reproduktionsarbeiten auf Nachhaltigkeitsevents (siehe Kasten „*Spaces of Commoning*“) wie für die Küche daheim. Reproduktionsarbeiten sind traditionell weiblich kodiert: sie ermöglichen den individuellen wie gesellschaftlichen Alltag – und trotz dieser zentralen Stellung bleiben sie in der Regel un(ter)bezahlt und unsichtbar. Menschen mit wenig Zeit (und Muße) zum Kochen brauchen daher andere Kochbücher als Lifestyle-Produkte wie das von Rockström – egal ob er Klima- oder Gesundheitswissenschaftler ist oder beides. Rockströms Name, so prominent auf dem Cover, sorgt für Aufmerksamkeit und erschließt neue Zielgruppen für den Kochbuchmarkt: Nicht nur am Kochen interessierte Personen, sondern auch die mit Interesse an Klimaschutz und Nachhaltigkeit werden angesprochen. Ob der, wie er sich selbst darstellt, einflussreichste Schwede zum Thema Nachhaltigkeit (221), dieses ungewöhnliche Medium für persönlichen Profit oder als Mittel der Wissenschaftskommunikation über das akademische Publikum hinaus intendiert hat, bleibt offen.

Literatur:

- Anderson, L. (2020): Control and Resistance: Food Discourse in Franco Spain. University of Toronto Press.
APCC (2023): Strukturen für ein klimafreundliches Leben (Special Report). Springer Spektrum.

- Appadurai, A. (1988): How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. Comparative Studies in Society and History 30(1), 3-24. doi:[10.1017/S0010417500015024](https://doi.org/10.1017/S0010417500015024).
- Bagelman, J., Nunez Silva, M. A. & Bagelman, C. (2017): Cookbooks: A Tool for Engaged Research, GeoHumanities 3 (2), 371-395, doi: [10.1080/2373566X.2017.1374098](https://doi.org/10.1080/2373566X.2017.1374098).
- Baron, I. Z., Press-Barnathan, G. (2021): Foodways and Foodwashing: Israeli Cookbooks and the Politics of Culinary Zionism, International Political Sociology 15 (3), 338-358, doi: [10.1093/ips/olab007](https://doi.org/10.1093/ips/olab007)
- Ermann, U., Strüver, A. (2021): How to do good food. Nachhaltige Ernährung zwischen Kommunikation und Konsum aus Perspektive der geographischen Ernährungsforschung. In: Godemann, J., Bartelmeß, T. (Hrsg.): Ernährungskommunikation: Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden. Springer, 177-194.
- Ferguson, K. (2020): Cookbook Politics. University of Pennsylvania Press.
- Früchtel, I. (1986): Das neue vegetarische Kochbuch. Rat und Rezept-Ideen für naturgemäße Ernährung. Gräfe und Unzer.
- Hirth, S., Bürstmayr, T., Strüver, A. (2021): Discourses of sustainability and imperial modes of food provision: agri-food-businesses and consumers in Germany. Agriculture and Human Values. doi:[10.1007/s10460-021-10269-z](https://doi.org/10.1007/s10460-021-10269-z)
- Kobelt, N. (2019): Das Kochbuch zur Klima-Demo. Tages-Anzeiger (20.04.2019).
- Notaker, H. (2017): A History of Cookbooks: From Kitchen to Page Over Seven Centuries. University of California Press.
- Rockström J., Bignet, V., Landqvist, M. & Stordalen, G. (2019): Eat Good. Das Kochbuch, das die Welt verändert. Gerstenberg.
- Schrimpf, C. (2019): Ein Kochbuch, das zufrieden macht. Valentinas – Best of Cookbooks. <https://valentinaskochbuch.de/kochbuch-von-johan-rockstroem-victoria-bignet-eat-good/> (abgerufen 02.02.2023).
- Strüver, A. (2020): Urbane Metabolismen: Verkörperte Politische Ökologien des e\Essens. sub\urban. zeitschrift für kritische stadtforchung 8(1/2): 99-116. doi:[10.36900/suburban.v8i1/2.497](https://doi.org/10.36900/suburban.v8i1/2.497)
- Verwey, A. (2022): The Popular Geopolitics of Cookbooks. Die Rolle von Kochbüchern in der Konstruktion und Perzeption von Israel. Unveröffentlichte Masterarbeit, Bonn: Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.
- Willet, W., Rockström, J. et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet, 393 (10170), 447-492.

Anke Strüver, PhD, Professorin für Humangeographie mit Schwerpunkt Stadtforschung am Institut für Geographie und Raumforschung der Uni Graz und Leiterin des RCE Graz-Styria – Zentrum für nachhaltige Gesellschaftstransformation. Sie bearbeitet aktuell Forschungsthemen zum urbanen Alltagsleben mit dem Schwerpunkt Verkörperungs- und Subjektivierungsprozesse entlang der Themen Gesundheit, Bewegung, Ernährung und Digitalisierung.

Spaces of Commoning

Eight members of the Spaces of Commoning research group sit around a large office table. They are organizing a summer school called "Commoning the City" and it is one of their last meetings before the event.[1] They are still undecided on how to organize the provision of food:

A: So, I spoke to the organic food store and they said they could deliver a meal each day including salad for quite a reasonable price.

B: I still like the idea that summer school participants prepare food together. It's a way of getting to know one another and it could become part of our knowledge production.

C: On paper this sounds great, but if you think about it, there would always be a group spending the whole morning organizing and preparing food. When you think of our dense program, we just don't have enough time ...

D: Have you ever organized collective cooking as part of an event? It eats up all the time and attention and pretty much dominates the entire setting. Do we really want this? We have so many interesting guests coming!

C: And cooking is one thing, but afterward, washing the dishes?

E: Still, I think it would be great if everyone is involved in the reproductive parts of the summer school—it's part of the issue at stake. If each person attends one shift during the week it could really work. It's half of a day you would miss.

F: I think C is right, I didn't think about dishwashing. That's a hassle. It really puts me off.

A: I can ask if the organic food store can take care of the dishes as well.

I wrote the above dialogue based on my recollections of the numerous meetings of the Spaces of Commoning research group. In June 2014 we organized a summer school and discussed, sometimes at great length, how we would provide food for our fifty guests during those nine days of workshops, discussions, tours, and talks. It's no surprise that the actual exchanges (in contrast to our many other discussions) were not recorded—usually

Anna Verwey (s.o.)

these issues do not take center stage. We, too, couldn't help distinguishing between the work of discussing issues and developing ideas on commoning and the city, and the work of meeting the participants' every-day needs. We understood that practices of commoning and reproductive labor—such as the provision of food—are closely related, but we struggled in tying the immediate and practical questions of the group's physical needs with our academic and artistic formats of workshops, tours, and talks. Doubtless, unrecorded discussions like this one point to the difficulties we face when trying to overcome an existing order, one that ascribes less value to reproductive tasks than those one can list in a résumé. While we were experimenting with different spatial settings and situations—to introduce ideas of commoning in our working modes during the summer school—the cooking was done outside our venue and by somebody else. So what are the relations between the spaces of commoning and reproductive labor? How do such relations manifest themselves in designs or built

spaces? How can one oppose established, spatial orders of productive/reproductive labor? What kinds of spaces are able to support such struggles? And what other power relations are involved in the organization of reproductive commons?

<https://urbannext.net/kitchen-politics/>

Guaraná im Kontext von Guaraná inmitten von ‚Theobromin‘ und ‚Zauberkräften‘ - patriarchal-koloniale Kontinuitäten und Handlungsmacht von Superfood im Kontext von Gesundheit von Jana Wieser

Morgens ein paar Chiasamen im Müsli, dazu ein Smoothie mit Alge oder ein Glas Acerolasaft – das zeigt mir meine Suchmaschine, wenn ich ‚Gesundes Frühstück‘ in die Suchleiste eintippe. Dass Nahrungsmittel und Ernährung auch für die Gesundheit wichtig sind, damit werden wir inzwischen im Alltag regelmäßig konfrontiert. ‚Superfood‘ – das sind Lebensmittel, die es heute in Apotheken, Drogeriemärkten, Supermärkten aber auch Weltläden und lokalen Bioläden zu kaufen gibt. Der Begriff stammt aus den USA und bezeichnet bestimmte Nahrungsmittel, die im Zusammenhang mit einem auf Wohlbefinden und Gesundheit bedachten Ernährungs- und Lebensstil stehen, sowohl aufgrund der Nährstoffe als auch durch seine ‚wundersamen Eigenschaften‘ (Ives 2020: 41), die diesen im Diskurs in Bezug auf Tradition und Exotik zugesprochen werden (Loyer & Knight 2018, Montefrio & Abasolo 2020). Superfood bezeichnet also eher ein Narrativ, das sich zwischen Nahrung, Kultur und Medizin bewegt (Crull et al. 2016, Loyer & Knight 2018, Reismann 2020). Eines dieser als Superfood vermarkteten Nahrungsmittel ist Guaraná, eine Pflanze, die im Amazonas, vorwiegend in Brasilien, heimisch ist. Ihre Früchte, die zu einer Paste oder einem Pulver weiterverarbeitet werden können, enthalten mehr Koffein als Kaffeebohnen und sind hauptsächlich aus diesem Grund außerhalb ihres ursprünglichen Gebiets bekannt geworden, da sie als besonders magenschonend im Vergleich zu Kaffee oder Tee vermarktet werden (Kampfhammer 2008). In der Region um Maués, im Zentralamazonas, werden die verarbeiteten Früchte bereits seit langem vom Menschen konsumiert, so spielt die Frucht in den Mythologien der Bevölkerungsgruppe der *Sateré-Mawé*, die entlang des Flusses Maués leben, eine wichtige Rolle (Garfield 2018, Smith & Atroch 2007). Inzwischen wachsen die Guaraná-Früchte, die für den kommerziellen Vertrieb angebaut werden, vornehmlich auf industriellen Plantagen, auch außerhalb der Region Maués. Untersuchungen zu den Motiven für den Konsum von Guaraná in ‚westlichen‘²⁰ Gesellschaften ergaben, dass zunächst vor allem körperlich und mental stimulierende Eigenschaften in Kombination mit

der Förderung einer Gewichtsabnahme im Vordergrund standen. Bald wurden diese aber ausgeweitet auf die gesundheitsfördernde Verwendung unter anderem bei Magen- und Darmbeschwerden, Impotenz, Kopfschmerzen, Arteriosklerose, Müdigkeit und Menstruationsbeschwerden (Schimpl et al. 2013).



Abb. 1: Die Früchte der Guaraná-Pflanze (Yoursuperfoods.de 2022)

Im Folgenden möchte ich das Narrativ um Superfood im Zusammenhang mit ‚westlichen‘ Gesundheitsverständnissen diskutieren, um zu hinterfragen inwieweit patriarchal-koloniale Kontinuitäten darin eine Rolle spielen und Überlegungen anstellen, wie diese überwunden werden könnten.

Ganzheitliche Gesundheitsverständnisse als Kritik an der Biomedizin

Die Biomedizin, als Synonym für ‚moderne‘ oder ‚westliche‘ Medizin, beruft sich auf Praktiken und Wissen, die in Europa und Nordamerika entwickelt worden sind, wobei diese vor allem im Rahmen der Aufklärung und der kolonialen Expansion an Bedeutung gewonnen (Harrison 2015; Lock & Nguyen 2010). Mit der formalen Unabhängigkeit der Kolonien kam der Biomedizin die Rolle als Symbolträgerin für Modernisierung zu, ihre heutige Allgegenwärtigkeit ist an den Gedanken geknüpft, dass die ‚westliche‘ Wissenschaft aufgrund ihrer vermeintlich universellen Anwendbarkeit die Fähigkeit besitzt, die Gesundheit der Menschheit zu verbessern. Durch den Bezug auf binäre Gegensätze wie Körper und Geist oder Natur und Kultur entstehen klar abgegrenzte, hierarchische Kategorien, die dazu betragen ein ‚normal‘ bzw. ein ‚gesund‘ und ein ‚krank‘ zu konstruieren (Lock & Nguyen 2010). Dabei dient die

²⁰ Die Verwendung des Begriffs ‚Westen‘ dient dazu, komplexe Themen zu vereinfachen und verständlicher zu machen. Dennoch sollte erwähnt werden, dass dieser Begriff nicht die bestehende, sehr komplexe

Biomedizin dem Neoliberalismus zur Aufrechterhaltung der Machtdynamiken, indem wirtschaftliche Interessen priorisiert und sozio-politische, geschlechtsbezogene und umweltbezogene Perspektiven ausgeblendet werden. Dadurch werden gesundheitliche Ungleichheiten weiter verstärkt (Gaines & Davis-Floyd 2003, Prescott & Logan 2018). Das biomedizinische Verständnis wurde seit den 1970er Jahren jedoch mehr und mehr für die autoritäre Objektifizierung des*der Patient*in kritisiert (Etkin 2006). Die Unzufriedenheit richtete sich außerdem gegen die Konzentration der Biomedizin auf das Konzept von Krankheit anstatt einer Auseinandersetzung mit Gesundheit und Wohlbefinden (Etkin 2006). Dies führte zur „humanistischen Wende“ in der Gesundheitsforschung; die Bezugnahme auf medizinische Praktiken, die auf alternativen, ganzheitlichen Verständnissen von Gesundheit aufzubauen, stieg an (Agarwal 2017). Körper, Geist und Umwelt werden zunehmend als zentrale und untrennbare Elemente verstanden; geistige, emotionale, kulturelle und ökologische Faktoren werden mitgedacht und interagieren fortlaufend miteinander, um so ein Gleichgewicht zu erzeugen, welches sich in Form von Gesundheit und Wohlbefinden ausdrückt (Agarwal 2017, Elton 2021, Ramadurai et al. 2016). Durch Konzepte wie ‚One Health‘, ‚Ecohealth‘ oder ‚Planetary Health‘ finden diese Vorstellungen Einzug in öffentliche Gesundheitswesen. Folge dessen ist die Individualisierung von Gesundheit, welche ebenfalls mit einer persönlichen Verantwortung einhergeht. Die (neoliberale) Tendenz zur Individualisierung spiegelt sich entsprechend auch in der Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln und Ernährung wider, so auch dem ‚Hype‘ um das sogenannte Superfood (Elton 2019).

Guaraná in der ‚westlichen‘ ganzheitlichen Gesundheit zwischen Medizin und ‚Wundermittel‘

Aber inwieweit werden patriarchal-koloniale Kontinuitäten ebenfalls durch diese ‚westlichen‘ ganzheitlichen Gesundheitsverständnisse reproduziert? Dazu habe ich im Rahmen meiner Masterarbeit Verpackungen und Websites von neun ausgewählten Guaraná-Produkten untersucht. Es ließ sich beobachten, dass hierarchisierende Darstellungen von Wissen, das die (ehemals) kolonialisierenden Länder als überlegen konstruiert, immer wieder aufzufinden sind. So werden pharmazeutisch kontrollierte Produktionsbedingungen hervorgehoben, Logos mit Figuren im Arztkittel oder ein Asklepiosstab unterstreichen dies. Das traditionelle Wissen zu Guaraná gelangt in den Fokus von Prozessen kultureller Aneignung, indem dieses, entsprechend eurozentrischer Vorstellungen, (com)modifiziert wird (vgl. Sikka 2017). „Dieses Wissen

sollte man sich zunutze machen, oder? Haben wir!“ (Corny 2021: o.S.) wird beispielsweise die Verwendung von Guaraná in Müsliriegeln auf einer Website beworben. Das Unternehmen signalisiert hier, wie selbstverständlich auf das traditionelle Wissen zuzugreifen und zu eigenen Zwecken zu kapitalisieren, um es als „natürlichen Wachmacher“ (Corny 2021 o.S.) für die „Extra-Runde am PC“ (Corny 2021: o.S.) am Abend zu vermarkten. So lässt sich ein andauernder Prozess der Hierarchisierung des ‚Westens‘ gegenüber dem ‚Rest‘ erkennen. Auch Exotisierungen, Mystifizierungen, Primitivierungen und nostalgische Darstellungen ließen sich immer wieder erkennen. Durch die Zuschreibung bestimmter (exotisierender, mystifizierender, primitiver und nostalgischer) Eigenschaften drückt sich ein entsprechendes Machtgefälle aus. So wird Guaraná beispielsweise als „Wunderpflanze“ (Corny 2021: o.S.), mit „Zauberkräften“ (Hoyer 2021: o.S.), in Verbindung stehend mit „Sagen und Aberglauben“ (Koawach 2021: o.S.) oder als „das Geheimnis der Inka“ (Bader 2023: o.S.) betitelt, häufig in dunklen Farben mit farbenfrohen Akzenten verpackt.



Abb.2: links: Bild der Website des Unternehmens Kuara (Kuara 2023); Abb.3: rechts: Bild der Website des Unternehmens Kuara (Kuara 2023)

Diese Mystifizierung des Produkts trägt zu einer romantisierten und fetischisierten Vorstellung des Lebensmittels bei und verschleiert die mit der Produktion des Produktes in Verbindung stehende ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen, welche im Zusammenhang mit Plantagenbewirtschaftung in Monokultur, dem Einsatz von Pestiziden und schwerer körperlicher Arbeit sowie häufig geringen Löhnen stehen (vgl. Giraldo 2016, Sarmento 2017, Schimpl et al. 2013). Außerdem wird Guaraná in Kombination mit Fotos von

leichtbekleideten Frauen und indigenen²¹ Personen mit Federschmuck oder Gesichtsbemalung präsentiert (vgl. Abb. 2-4).



Abb.4: Bild der Website des Unternehmens Acao (Acao 2023)

Guaraná wird hier entweder über den rassistischen und sexistischen Bezug zu Indigenität dargestellt, welche dabei als primitiv, exotisch und vornehmlich feminin konstruiert wird, oder als weiblich-sexualisiertes Luxusprodukt inszeniert, das die Konstruktion der Überlegenheit des ‚Westens‘ widerspiegelt.

Ein weiterer beobachteter Aspekt ist die Naturalisierung. Natürlichkeit bzw. Naturnähe wird durch die Verwendung von erdigen Farben und Zeichnungen von Guaraná-Pflanzen untermauert. Wald und Pflanzen spielen in der Darstellung der Produkte eine wichtige Rolle und werden immer wieder aufgegriffen, sowohl sprachlich als auch in Bildform. Die Produkte sollen implizieren direkt aus der Natur zu kommen und so eine gewisse Verbundenheit zu Erde und Natur zu besitzen, bzw. die Fähigkeit, dieses Gefühl auch bei den Konsumierenden zu erzeugen. So wird Guaraná den Konsumierenden als ‚Ausweg‘ aus dem von ihnen kritisierten industriell-kapitalistischen Lebensmittelsystem vorgestellt (vgl. Leblanc 2020). Allerdings werden Produktionsbedingungen und deren Folgen ausgebündet und die menschliche Anwesenheit bzw. Arbeit durch die Naturalisierung unsichtbar gemacht (vgl. Bétrisey & Boisvert 2020, Gonzalez-Rodriguez 2019). Die erwähnte industrielle Plantagenwirtschaft und deren Folgen für die Ökosysteme finden beispielsweise keine Erwähnung, während stattdessen lachende Farmer abgebildet werden (vgl. z.B. Koawach 2021). Ein weiterer Aspekt in diesem Zusammenhang ist die kulturelle Fehldarstellung. Durch die

Fokussierung auf den lokalen Anbau und die Anwendungspraktiken von Guaraná wird die Globalität des Lebensmittels verzerrt dargestellt. Die tatsächlichen Produktionspraktiken, die auf patriarchal-kolonialen Machthierarchien basieren, werden ausgebündet, obwohl sie zum Zustand des zeitgenössischen industriell-ökonomisch geprägten Ernährungssystems beigetragen haben (Bétrisey & Boisvert 2020). Fälschlicherweise wird häufig eine Verbindung zu der Gesellschaft der Inka hergestellt (vgl. Abb. 5-6), wobei jedoch die Gruppe der *Sataré-Mawé* ein Gebiet bewohnen und bewohnt haben, welches nie zum Herrschaftsgebiet der Inka gezählt hat (vgl. Povos Indigenas no Brasil 2021).

Auch wird die kulturelle Bedeutung von Guaraná an die entsprechenden Vorstellungen des ‚Westens‘ angepasst, die sich nicht mit den Überlieferungen der *Satré-Mawé* decken (Kampfhammer 2008). Auf diese Weise werden die mit Guaraná verknüpften kulturellen Praktiken durch Narrative zu Superfood unberücksichtigt gelassen und neokoloniale Aneignungsprozesse nicht anerkannt (Hobart & Maroney 2019).

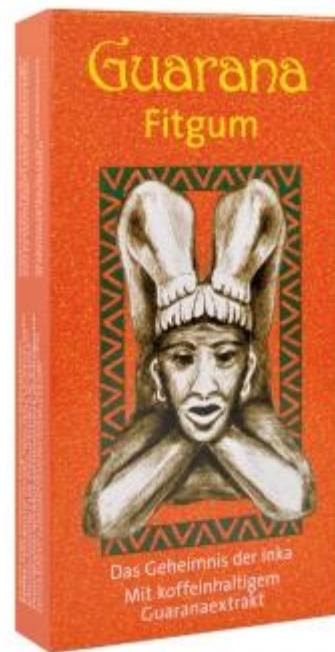


Abb.5: rechts: Verpackung eines Guaraná-Produkts von Bader (Bader 2023)

²¹ Die Verwendung des Begriffs ‚indigen‘ steht in Verbindung mit Stereotypen, Vorstellungen und Erinnerungen der Kolonialisierung (Guerrero-Arias 1993). Er stellt eine homogenisierende Kategorisierung dar und wird der Vielschichtigkeit der dahinterstehenden Identitäten nicht gerecht. In Ermangelung einer alternativen Bezeichnung und unterstützt

durch die Verwendung des Ausdrucks sowohl in der Literatur als auch zum Teil von indigenen Gruppen selbst wird der Begriff hier in sozialer, kultureller und politischer Sichtweise verwendet.



Abb.6. Ausschnitt aus einem Werbevideo zu koawach (Koawach 2021);

An anderer Stelle werden kulturelle Bezüge ganz ausgeblendet und von biomedizinischen bzw. ernährungswissenschaftlichen Komponenten überschrieben. Bezüge zu Vitaminen und Nährstoffen bauen das Narrativ des Superfoods Guarana auf und verdeutlichen ein normatives Verständnis von Ernährung und Gesundheit, was sich auch in sterilen Dosen oder Tablettenpaletten als Verpackung widerspiegelt (vgl. Abb.7). Dies führt zu einer Dekontextualisierung und Depolitisierung des Nahrungsmittels von seiner kulturellen und geographischen Situiertheit (Dreher 2019, Sikka 2017). Der kulturelle Kontext von Guarana wird so entsprechend ausgeblendet und durch den Kontext ‚westlicher‘ Biomedizin ersetzt.



Abb.7: Guarana-Produkt von Hoyer (Hoyer 2021)

Zusammenfassend werden patriarchal-koloniale Machtbeziehungen reproduziert, während dies jedoch unbemerkt bleibt, indem das Produkt entweder komplett aus seinem kulturellen Kontext herausgenommen und neu in einen ‚westlichen‘ kulturell-wissenschaftlichen Rahmen

eingebettet wird (vgl. Dreher 2019) oder indem die kulturellen Bezüge und Zusammenhänge des Produkts romantisiert und/oder primitiviert werden, was eng verknüpft ist mit dem Prozess der kulturellen Aneignung. Das Spektakuläre konstruiert sich entsprechend über die Exotisierung des ‚Anderen‘ (vgl. Barthes 2020).

Ganzheitliche Gesundheitsverständnisse des ‚Westens‘, die sich hier am Beispiel des Konsums des Superfoods Guarana ausdrücken, erkennen damit zwar an, dass mehr-als-Menschliches, wie das Guarana, im Zusammenhang mit einem gesundheitlichen Nutzen steht, trotzdem bleiben sie aber im binären Sinne als das ‚Andere‘ bestehen, was sich ebenfalls auf ‚bestimmte Menschen‘ (Davis & Sharp 2020: 3) bezieht. Dabei ist die Ausgrenzung umso größer, je ‚weiter ein Wesen vom westlichen heterosexuellen männlichen Referenten entfernt ist‘ (Santos et al. 2021: 7). Daraus lässt sich schlussfolgern, dass es in Bezug auf die Gesundheit fortlaufend Hierarchien gibt, die darüber entscheiden, wessen Gesundheit ‚am wichtigsten‘ ist (Friese & Nuyts 2018). Gesundheit ist damit ein Privileg, das an soziale Rollen und Positionen gebunden ist. Dualistische Unterscheidungen, Grenzen und Hierarchien, die durch eine holistische Betrachtungsweise im Rahmen ‚westlicher‘ Ansätze von ganzheitlichen Gesundheit zu überwinden gesucht werden, können auf diese Weise trotzdem weiterhin bestehen bleiben (Cohn & Lynch 2018, Davis & Sharp 2020).

Guarana als handlungsfähiger Akteur im Verständnis von Gesunden

Wie aber lassen sich diese patriarchal-kolonialen Kontinuitäten überwinden? Ich möchte an dieser Stelle hinterfragen, was eine Transformation hin zu einem kritisch-posthumanen Verständnis (vgl. z.B. Rosi Braidotti), das auch mehr-als-menschliche Akteure als handlungsmächtig und relational, also über Verbindungen in Prozesse eingebunden, versteht, dazu beitragen kann. Dazu wird Guarana als mehr-als-menschlicher Akteur in Bezug auf seine Rolle im Aushandlungsprozess des Gesund-werdens betrachtet.

„Es wird scheinen als wärst du lebendig. [...] Du wirst die Menschen von einer Krankheit befreien und sie heilen.“ (Auszug aus einer Erzählung zu Guarana der Sateré-Mawé in Giraldo 2016: 59f.)

An den Konsum von Guarana sind dementsprechend unter anderem kulturelle, soziale, psychologische, physiologische und wirtschaftliche Aktivitäten und Beziehungen gebunden, die gemeinsam in unterschiedlichen und individuellen Beziehungen und Netzwerken auch Gesundheit beeinträchtigen und davon beeinträchtigt werden (Lin et al. 2020). Diese Netzwerke bauen sich im Zusammenhang mit persönlichen Umständen, Einstellungen, Verpflichtungen,

körperlichen Prädispositionen, Erfahrungen, Umgebungen und Überzeugungen auf und verändern sich ständig (Duff 2014, Fox 2011).

„Ja, und gerade in den Tropen, da ist ja die Belastung, die körperliche Belastung noch größer, also da hast du ja noch diese Hitze und diese Luftfeuchtigkeit und das macht dich also ja schon ziemlich schlapp. Und da hab' ich's (Guaraná, Anm. d. A.) eigentlich relativ regelmäßig genommen, ja.“ (Zitat aus einem Interview, das die Autorin geführt hat²²)

„Also tatsächlich, ich weiß noch, dass einer meinte ja, heute muss ich keinen Sport mehr machen, weil ich hab' ja schon mein [Guaraná-] Shake da getrunken“ (Zitat aus einem Interview, das die Autorin geführt hat)

Guaraná wird so über verschiedene Verbindungen (z.B. zu Auszeit, zwischenmenschliche Beziehungen, ethische Wertvorstellungen, Leistung,...) aufgebaut und (menschliche) Gesundheit über unterschiedliche Beziehungen und Affekte ko-konstruiert, wobei diese Wechselwirkungen einen ständigen Prozess der Produktion und Reproduktion darstellen (Wainwright, Chappell & McHugh 2020). Diese Gefüge wirken individuell und im Zusammenhang miteinander und zeigen, wie Guaraná als Akteur dabei jeweils ganz unterschiedliche Handlungsfähigkeiten aufbaut. Wie die folgenden Zitate verdeutlichen, schafft Guaraná für individuelle Konsumierende (affektive) Verbindungen zu bestimmten Orten, Zeiten oder Situationen, die mit entsprechenden Gefühlen und Erinnerungen vernetzt sind:

„Und gerade ja, wenn ich das schmecke, das Produkt, dann, ja, dann ist das (die Zeit in Honduras, Anm. d. A.) so ein Blitzgedanke.“ (Zitat aus einem Interview, das die Autorin geführt hat)

„Ich glaub im Sport tut's mir schon gut. Grad die Wirkung im Training, also wenn ich, ich sag jetzt mal Pulver, im Training mit Guaraná und ohne, dann merk ich schon 'ne positive Assoziation. [...] Einfach vom Gefühl her.“ (Zitat aus einem Interview, das die Autorin geführt hat)

„[...] um Runterzukommen, also einfach so einen Moment, den man eben genießen kann.“ (Zitat aus einem Interview, das die Autorin geführt hat)

Die Verflechtungen und spezifischen Bedeutungen von Guaraná in unterschiedlichen Kontexten machen also deutlich, dass das Gefüge, in das auch Vorbedingungen, Beziehungen und Gefühle sowie Ideen miteinspielen, ausschlaggebend für die jeweilige Wirkung von Guaraná ist (vgl. Lin et al. 2020). Lebensmitteln kommen so als mehr-als-menschliche Akteure Schlüsselrollen in Bezug auf die menschliche Gesundheit zu, denn „ohne diese Akteure hätten wir keine Nahrung, und daher auch keine Gesundheit

oder Leben“ (Elton 2019: 45). Ein Gesundheitszustand lässt sich nicht als Attribut, sondern als Affektfluss zwischen menschlichen und mehr-als-menschlichen Akteuren verstehen (Andrews & Duff 2019). Eine solche Betrachtungsweise entprivilegiert damit den „individuellen Schöpfer von Gesundheit“ (Fox 2012: 501).

Ein solches Gesundheitsverständnis impliziert gleichzeitig, dass die Körper, die mit dem Prozess des Gesundens in Verbindung stehen, wie das Guaraná, ebenfalls gesund sein müssen, um somit möglichst viele Beziehungen einzugehen und Fähigkeiten zur Gesundung zu erlangen. Es wird entsprechend deutlich, dass ein Körper, um die Fähigkeit zu besitzen, einen anderen Körper in seinem Gesundwerden zu unterstützen, selbst auch über Verbindungen diese Fähigkeit erlangen muss. Dabei ist die Nahrungs- bzw. Produktionskette von Guaraná mit zu betrachten. Dazu zählt unter anderem der Boden, der Wasserhaushalt, der Nährstoffkreislauf, die Ernte, die Verarbeitung, der Transport, welche wiederum ganze neue Netzwerke eröffnen, die so entsprechend ebenfalls in Prozesse des Gesundwerdens eingebunden sind. Indem alle Beziehungen von Guaraná anerkannt und einbezogen werden, sind zusätzlich zu Guaraná selbst auch Ökosysteme und Landwirt*innen Teil des Gefüges, um die Fähigkeiten aufzubauen, die Guaraná für das Unterstützen des Gesundens hat. Vom ‚Westen‘ dominierte Machthierarchien in Bezug auf Produktionssysteme und Ökosysteme bleiben unter dieser Perspektive nicht länger haltbar. Die ungleichen und durch patriarchal-koloniale Kontinuitäten geprägten Machtstrukturen führen dazu, dass die beschriebene ‚Medikalisierung‘ von Guaraná, die alleine auf der Nährstoffzusammensetzung basiert, nicht zum Gesundwerden führt.

Genauso lässt sich dies nicht auf eine Bezeichnung als ‚Wundermittel‘ und entsprechende Eigenschaften zurückführen, sondern das Gesundwerden wird durch ein Gefüge an Verbindungen aufgebaut, die durch ihr Zusammenwirken die entsprechenden Fähigkeiten aushandeln. Die Voraussetzung, damit Guaraná als gesundheitsfördernder Akteur in den gesundheitlichen Gefügen eingebunden wird, ist somit, dass das Netzwerk um Guaraná selbst ebenfalls über die Vielzahl seiner Beziehungen gesundheitsfördernd wirkt. Die Ausschnitte aus den Interviews konnten aufzeigen, dass die Personen Guaraná und individuelle Fähigkeiten des Gesundwerdens miteinander in einem Geflecht aus Erinnerungen, Affekten und Beziehungen verbinden. Allerdings enden diese Verkettungen meist bereits nach wenigen

²² Im Rahmen der Masterarbeit führte ich semistrukturierte Interviews mit Personen, die selbst Guaraná konsumieren oder konsumierten, wobei der

regelmäßige Konsum das einzige ausschlaggebende Kriterium für die Suche nach Gesprächspartner*innen war.

Zusammenhängen: nach den Erinnerungen an einen schönen Urlaub, einer sympathischen Begegnung oder einem angenehmen Geruch. Um Gesundheit jedoch antikolonial und relational zu verstehen, muss ein Verständnis der Verbindungen tiefer gehen. Dazu ist eine Auseinandersetzung der jeweiligen Personen mit den Verbindungen und Beziehungen menschlicher und mehr-als-menschlicher Akteure in Bezug auf ihr Gesundwerden von Bedeutung.

Neben einer Reflexion über die Produktionskette und daran gebundene Machtdynamiken, Auswirkungen und Folgen zählt auch, der historischen Komponente zur Entwicklung des Kolonialismus und des Imperialismus gezielt Raum zu geben, um dafür zu sorgen, dass diese, sowie ihre aktuellen Folgen, nicht verschleiert werden. So fließt in ein solches Verständnis des Gesundwerdens alles ein, mit dem das Nahrungsmittel im zeitlichen und räumlichen Verlauf seiner Produktion in Verbindung steht. Zeitlichkeit sowie Räumlichkeit verlieren darüber ihre abgrenzbare Stabilität. Vergangenheit und Gegenwart genauso wie ‚hier‘ und ‚dort‘ werden als über Beziehungen miteinander verflochten verstanden und können damit nicht unabhängig voneinander betrachtet werden.

Gesunden als kollektiver Prozess zur Überwindung kolonial-patriarchaler Kontinuitäten

Das Chiamüsli, der Algensmoothie und der Acerolasaft – im Zusammenhang mit einem ganzheitlichen Verständnis von Gesundheit reicht es also nicht, sich auf ihre ‚Zauberkräfte‘ oder ihr Theobromin zu verlassen, sondern es erfordert ein kollektives Zusammendenken mit, in und durch Beziehungen aller am Prozess des Gesunden beteiligten Akteure. Eine Auseinandersetzung mit den Verbindungen und Beziehungen menschlicher und mehr-als-menschlicher Akteure in Bezug auf ihr Gesund-werden könnte durch das Einbeziehen von Verflechtungen und Verbindungen kolonialgeschichtlicher und patriarchaler Prozesse sowie deren Fortschreibung durch neokoloniale Praktiken in die Bildungsarbeit unterstützt werden, um fortführenden Verschleierungen entgegenzuwirken und deren Verbindung zu Erfahrungen und aktuellen Beziehungen sichtbar zu machen bzw. Konsumierende dafür zu sensibilisieren. Indem Organisationen und Institutionen, Gruppen und Einzelpersonen über veränderte Denkmuster gesundheitsfördernde Zusammenhänge wahrnehmen und beeinflussen lernen, während sie sich gleichzeitig ihrer Beeinflussung durch ebendiese Akteure bewusst sind, werden sich Änderungen im Verhalten auf allen Ebenen ergeben. In der Praxis könnten dazu vor allem auch veränderte methodische Herangehensweisen dienlich sein,

um so zu verhindern in alten Denkwegen zu bleiben. Es bestehen bereits Ansätze, um mehr-als-menschliche Perspektiven und Denkansätze bereits in der (früh)kindlichen Bildungsarbeit zu vermitteln, wobei es jedoch von Bedeutung wäre einen Fokus auf kolonialgeschichtliche und patriarchale Zusammenhänge zu setzen, um deren Fortschreibung zu überdenken.

Literatur:

- Acáo (2023): Acáo Quitte-Zitrone. Online: <https://acao.de/shop/acao-quitte-zitrone/> (zuletzt abgerufen: 03.02.23).
- Agarwal V. (2017): Breaking Boundaries: Complementary and Alternative Medicine Provider Framing of Preventive Care. In: Qualitative Health Research 27(3), 2019-2029.
- Andrews G.J. & Duff, C. (2019): Matter beginning to matter: On posthumanist understanding of the vital emergence of health. In: Social Science & Medicine 226, 123-134.
- Bader (2023): Guarana Energie. Online: <https://baders-gesundheit.com/index.php?guarana-energie> (zuletzt abgerufen: 03.02.23).
- Barthes R. (2020): Mythen des Alltags. (Suhrkamp Verlag) Berlin.
- Bétrisey F. & Boisvert, V. (2020): Amaranth's "Rediscovery" in Mexico: A Path Toward Decolonization of Food? In: McDonell E. & Wilk, R. (Hrsg.): Critical Approaches to Superfoods. (Bloomsbury Academy) London, 169-186.
- Cohn S. & Lynch, R. (Hrsg.) (2019): Posthumanism and Public Health. (Routledge) Oxon.
- Corny (2021): Guarana. Online: <https://www.corny.de/aktionen/corny-energy/guarana> (zuletzt abgerufen: 19.10.21).
- Crull J., Parker C., MacGregor C. & Peterson, A. (2016): Unlocking the Energy of the Amazon? The Need for a Food Fraud Policy Approach to the Regulation of Anti-Aging Health Claims on Superfood Labelling. In: Federal Law Review 44, 419-449.
- Davis A. & Sharp, J. (2020): Rethinking One Health: Emergent human, animal and environmental assemblages. In: Social Science & Medicine 258, 1-8.
- Dreher N. (2019): Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood. In: Graduate Journal of Food Studies 5(1), S. 1-20.
- Duff C. (2014): Assemblages of Health. (Springer) Heidelberg.
- Elton S. (2019): A Posthumanist Study of Health and the Food System: Vegetal Politics in Toronto Urban Gardens in the Anthropocene. (Dissertation, Public Health, Universität Toronto). Online: <https://tspace.library.utoronto.ca/handle/1807/97445?mode=full> (zuletzt aufgerufen: 11.01.2022).
- Elton S. (2021): Relational health: Theorizing plants as health-supporting actors. In: Social Science & Medicine 281, 2-8.

- Etkin N. (2006): *Edible Medicines. An Ethnopharmacology of Food.* (The University of Arizona Press) Tucson.
- Fox N. (2011): The ill-health assemblage: Beyond the body-with-organs. In: *Health Sociology Review* 20(4), 359-371.
- Fox N. (2012): Creativity and health: An anti-humanist reflection. In: *Health* 17(5), 495-511.
- Friese C. & Nuyts, N. (2018): Posthumanist critique and human health: how nonhumans (could) figure in public health research. In: Cohn S. & Lynch, R. (Hrsg.): *Posthumanism and Public Health.* (Routledge) Oxon, New York, 19-29.
- Gaines A. & Davis-Floyd, R. (2003): On Biomedicine. In: Ember C. & Ember, M. (Hrsg.): *Encyclopedia of Medical Anthropology. Human Relation Area Files.* Yale.
- Garfield S. (2018): 'Genuinely Brazilian': Race, Gender, and the Making of Guaraná Soda. In: *Dublin Gastronomy Symposium. Food and Power*, 1-10.
- Giraldo A. L. (2016): Guaraná, a máquina do tempo dos Sateré-Mawé. In: *Boletim do Mudeu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 11(1), 55-85.
- Gonzalez-Rodriguez M. (2019, 16.-18. Oktober): Consumable Indigeneity: A Visual Strategy in the Promotion of Natural Products. (Paper Presentation) International Seminar on Visual Framing of Food Technologies. Wageningen University, Wageningen.
- Guerrero-Arias P. (1993): *El saber del mundo de los Condores. Identidad e insurgencia de la cultura andina.* Colección Antropología Aplicada 5. Quito, Ecuador.
- Harrison M. (2015): A Global Perspective: Reframing the History of Health, Medicine, and Disease. In: *Bulletin of the History of Medicine* 89(4), 639-689.
- Hobart H. & S. Maroney (2019): On racial constitutions and digestive therapeutics. In: *Food, Culture & Society*, 1-19.
- Hoyer (2021): *Guarana+Ginseng Kautabletten.* Online: <https://www.hoyer-honig.de/produkt/guarana-ginseng-kautabletten/> (Zuletzt abgerufen: 19.10.21).
- Ives S. (2020): "The New Pomegranate": Rooibos Magic, Traditional Knowledge, and the Politics and Possibilities of Superfood. In: McDonell E. & R. Wilk (Hrsg.): *Critical Approaches to Superfoods.* (Bloomsbury Academy) London, 37-56.
- Kampfhammer W. (2008): *Götterkind und Markenzeichen. Ökonomie, Moral und kulturelle Nachhaltigkeit eines Guaraná-Projektes bei den Sateré-Mawé, Brasilien.* In: Amelung M., Uzcátehui C., Walkowski N. & M. Zander (Hrsg.): *Indiegegenwart. Indigene Realitäten im südamerikanischen Tiefland*, 19-44.
- Koawach (2021): Koffein aus Guarana. Online: <https://www.koawach.de/koffein-kakao/was-ist-koffein-kakao/koffein-aus-guarana> (Zuletzt abgerufen: 19.10.21).
- Kuara (2023): Kuara. Online: <https://www.kuara.de/> (Zuletzt abgerufen: 03.02.23).
- Leblanc H. (2020): What Makes Food Super? The Post-eugenic Promises of Fish Flour and Other Super Powders. In: McDonell E. & R. Wilk (Hrsg.): *Critical Approaches to Superfoods.* (Bloomsbury Academy) London, 119-133.
- Lin J., Cui Q., Xu H. & Guia, J. (2020): Health and local food consumption in cross-cultural tourism mobility: an assemblage approach. In: *Tourism Geographies* 2020, 1-19.
- Lock M. & Nguyen, V.-K. (2010): *An Anthropology of Biomedicine.* (Wiley-Blackwell) Chichester.
- Loyer J. & Knight, C. (2018): Selling the 'Inca superfood': nutritional primitivism in superfoods books and maca marketing. In: *Food, Culture & Society* 2018, 1-19.
- Montefrio M. & Abasolo, A. (2020): From Superfood to Staple? Tracing the Complex Commoditization of Kale. In: McDonell E. & Wilk, R. (Hrsg.): *Critical Approaches to Superfoods.* (Bloomsbury Academy) London, 135-148.
- Prescott S. & Logan, A. (2018): Planetary Health: From the Wellspring of Holistic Medicine to Personal and Public Health Imperative. In: *Explore* 15(2), 98-106.
- Povo indigenas no Brasil (2021): Sateré-Mawé. Online: https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Sater%C3%A9_Maw%C3%A9 (zuletzt aufgerufen: 09.12.2021)
- Ramadurai V., Sharf B. & Ramasubramanian, S. (2016): Roads Less Traveled: Finding a Path to Using Complementary and Alternative Medicine. In: *Qualitative Health Research* 26(9), 1216-1228.
- Reismann E. (2020): From Seasonal Specialty to Superfood: Almonds, Overproduction and the Semiotics of the Spatial Fix. In: McDonell E. & Wilk, R. (Hrsg.): *Critical Approaches to Superfoods.* (Bloomsbury Academy) London, 17-36.
- Santos O., Benavidez M. & Acero, M. (2021): From Modern Planetary Health to Decolonial Promotion of One Health of Peripheries. In: *Hypothesis and Theory* 9, 1-10.
- Sarmiento E. (2017): Synergies in alternative food network research: embodiment, diverse economies, and more-than-human food geographies. In: *Agric Hum Values* 24, 485-497.
- Schimpl F., Da Silva J., De Carvalho Goncalves & P. Mazzafera (2013): Guarana: Revisiting a highly caffeinated plant from the Amazon. In: *Journal of Ethnopharmacology* 150, 14-31.
- Sikka T. (2017): Contemporary Superfood Cults: Nutritionism, Neoliberalism, and Gender. In: Car-Gill K. (Hrsg.): *Food Cults: How Fads, Dogma, and Doctrine Influence Diet.* (Rowman & Littlefield) Maryland, 87-108.
- Smith N. & Atroch, A. (2007): Guaraná's Journey from Regional Tonic to Aphrodisiac and Global Energy Drink. In: *eCAM* 7(3), 279-282.
- Wainwright E., Chappell A. & McHugh, E. (2020): Widening participation and a student 'success' as assemblage: The materialities and mobilities of university. In: *Population, Space and Place* 26(3), Art. e2291.
- Yoursuperfoods (2022): Guaraná. Online: <https://yoursuperfoods.de/pages/guarana> (Zuletzt abgerufen: 01.01.2022).

Jana Wieser hat ihre Masterarbeit zum Potential posthumaner Perspektiven für (anti)kolonialen Gesundheitsverständnissen am Beispiel von Guarana an der Uni Bonn geschrieben. Aktuell ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin an der KU Eichstätt-Ingolstadt im Fachbereich der Lateinamerikastudien und promoviert in der Arbeitsgruppe Humangeographie zu Haaren im Kontext von Macht, Grenzen und Zugehörigkeiten.

Essen für die ‚Gains‘: Einblicke in den Ernährungsalltag und das Körperbild von Mitschülern von Daniela Lippe und Karolin Stöcklmayr

Körper und Essen – untrennbar miteinander verbunden?

Essen ist etwas Körperliches und steht immer mit unserem Körper in Verbindung – und das nicht erst seit dem Ausspruch des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach: „Der Mensch ist, was er isst“ (1866). Wie eng diese Verbindung zwischen Essen und Körper tatsächlich ist und welche Implikationen sie für den Alltag von Jugendlichen hat, wurde uns im Laufe unserer Forschungsarbeit mit Schüler*innen bewusst. In unserem Beitrag wollen wir euch aus diesem Grund einen Einblick in eine Gruppe Jugendlicher geben, die sich innerhalb unseres partizipativen Forschungssettings, ausgehend vom Thema (nicht-) nachhaltiger Ernährung, vor allem mit dem Einfluss von Proteinen auf ihren Körperbau auseinandergesetzt hat. Im Fokus stehen dabei Einblicke in die gemeinsame Forschung sowie in die Perspektiven der Jugendlichen und eine Diskussion des Körperbilds, das diesen Perspektiven zugrunde liegt.

Gemeinsam für einen sozialökologischen Wandel forschen

Unsere Erfahrungen mit den Jugendlichen entstanden im ersten Jahr des Forschungsprojektes EAT+CHANGE (*Ernährung als alltagspraktische Transformation: Partizipativ forschen und gemeinsam für einen sozialökologischen Wandel lernen*). Innerhalb des Projekts forschen Schüler*innen von drei Grazer Mittelschulen (5.-8. Schulstufe) gemeinsam mit u.a. uns als akademisch Forschenden aus unterschiedlichen Arbeitsgruppen des Instituts für Geographie und Raumforschung der Universität Graz zu Fragen rund um (nicht-)nachhaltige Ernährung. Dabei verfolgen wir einen partizipativen Ansatz und untersuchen gemeinsam mit Schüler*innen als „Co-Forscher*innen“ (von Unger 2014) u.a. Alltagspraktiken junger Menschen in Bezug auf Ernährung mittels der Methode Photovoice. Ausgehend von einer selbst entwickelten Fragestellung dokumentieren die Co-Forscher*innen ihren Ernährungsalltag mithilfe von Fotos und reflektieren diesen gemeinsam hinsichtlich seiner Schwächen, Stärken und Veränderungspotenziale. Ausgewählte Fotos münden in einer Ausstellung, die den

Dialog mit einem ausgewählten Zielpublikum ermöglichen soll (Pettig et al. 2021)²³.

Gemeinsam für die ‚Gains‘ forschen?

Der erste Projektkurs erstreckte sich über zwei Monate und bereits zu Beginn wurde das Thema Proteine und proteinreiche Ernährung immer wieder von den teilnehmenden Jungen im Alter von 13 bis 15 Jahren aufgegriffen. Die erste Aufgabe der Schüler*innen war es, ihren Ernährungsalltag zu erkunden und ihr Essen (Schreibweise angelehnt an Strüver 2020) zu fotografieren. Dieser Aufgabe folgend wurden mit Hilfe der erstellten Fotos Gruppendiskussionen durchgeführt, in der überwiegend von Jungen das (häufige) Essen von Fleisch und die Relevanz proteinhaltiger Lebensmittel thematisiert wurde:

„Also ich esse zu Hause auch nur vegetarisch, weil meine Eltern und meine Schwester vegetarisch sind, aber ich esse Fleisch. Deswegen gehe ich entweder zu meinem Opa oder so, wenn ich Fleisch essen will. Aber in Zukunft will ich auch Sachen mit mehr Nährstoffen und Kalorien essen, weil ich auch mehr Muskelmasse zunehmen will, weil ich auch zu Hause trainiere.“ (S1m)

„Also mein Bruder hat mir vorgeschlagen, wenn ich ein bisschen mehr Sport mache, dass ich mehr Proteine zu mir nehmen sollte und er hat ein paar Lebensmittel vorgeschlagen, die viele Proteine enthalten.“ (S4m)

Im Laufe des Projektkurses entschied sich dann eine Gruppe von vier Jungen dazu, zur Fragestellung ‚Wie kann man sich nachhaltig und proteinreich ernähren?‘ zu forschen. Diese Gruppe stellte thematisch einen Kontrast zu den anderen Gruppen dar, da sie sich explizit mit Proteinen als Mittel zum Zweck eines muskulösen Körpers beschäftigte, während die anderen Schüler*innen sich mit aktuellen Problemfeldern (nicht-)nachhaltiger Ernährung, wie z.B. Lebensmittelresten oder langen Transportwegen, auseinandersetzen. Fotos von Proteinshakes, Proteinriegeln und anderen vermeintlich nachhaltigen Proteinprodukten bestimmten fortan die Fotos der vier Jugendlichen. Außerdem wurden auch Fotos von Fitnessgeräten in die Fotosammlung mit aufgenommen. Bezeichnend ist in diesem Zusammenhang auch der eigens gewählte Teamname der Gruppe: *Für die Gains* (Für den Muskelgewinn/Muskelaufbau).

²³ weitere Informationen zum Projekt unter <https://eatandchange.rfdz.at/>

Und jetzt ab ins Fitnessstudio!

Im Rahmen des Projekts wurde außerdem ein Forschungsausgang durchgeführt. Alle Gruppen hatten die Möglichkeit, sich innerhalb von zwei Stunden mit einer Begleitperson in der Stadt frei zu bewegen und Fotos zu machen. Die Jungen, die das Thema der nachhaltigen Proteine aufgegriffen hatten, wollten im überwiegendem Ausmaß Supermärkte besuchen, wodurch in weiterer Folge unterschiedlichste Produkte mit Namenszusätzen „proteinreich“, „high protein“, „Protein“ in die Fotosammlung aufgenommen wurden.

Der nächste Weg führte direkt in ein Fitnessstudio, um dort weitere Fotos zu machen. Zunächst war unklar, was sie dort über nachhaltige Proteine erfahren wollten, jedoch konnten sie ein Gespräch mit der Studioleiterin führen, die ihnen von veganen Proteinen erzählte, da sie sich selbst vegan ernährt. Außerdem wurden Fotos von den Verkaufsautomaten und einigen Geräten im Fitnessstudio gemacht. Besonders spannend erwies sich für uns auch die Nachfrage eines Jungen, ab welchem Alter man eine Mitgliedschaft anmelden könne. Darüber wurde dann auch innerhalb der Gruppe noch mehrfach gesprochen – wann alle endlich alt genug wären, um in einem Fitnessstudio trainieren zu können. Auf die Nachfrage, woher denn ihr Interesse für Fitness komme, erklärten sie, dass einige ihrer Freund*innen und Familienmitglieder ins Fitnessstudio gehen und bereits „super Fortschritte“ machen würden.

„Das ist Schokoladentafel, ich sage euch“

Aufbauend auf diesen Beobachtungen wurde zusätzlich zu den im Rahmen des Projekts durchgeführten Gruppendiskussionen ein Gespräch mit dieser Kleingruppe geführt. Ziel dieses Vorhabens war es, das Körperbild der vier Jugendlichen besser zu verstehen. Im Rahmen des Gesprächs war es auch die Aufgabe der Schüler, ihren angestrebten Körper zeichnerisch darzustellen (siehe Abb. 1). Auf allen vier Zeichnungen ist der Wunsch nach definierten und sichtbaren Muskeln deutlich erkennbar.

Während des Zeichenprozesses verdeutlichten auch Aussagen über die Zeichnungen die Vorstellung der Jugendlichen über ihre angestrebten Körper. Dieses, durch kurze Sätze oder Satzfragmente gekennzeichnete, „Körper-Reden“ in der erweiterten Gruppendiskussion mit visuellen Methoden (Kirchhoff 2016) zeigte sich während des gesamten Verlaufs der Körperskizzierung und den währenddessen getätigten Aussagen der Schüler. Innerhalb der Gruppe bemühten sie sich auch um Anerkennung und Bestätigung für die skizzierten, teilweise auch stereotyp anmutenden „Zukunftskörper“.

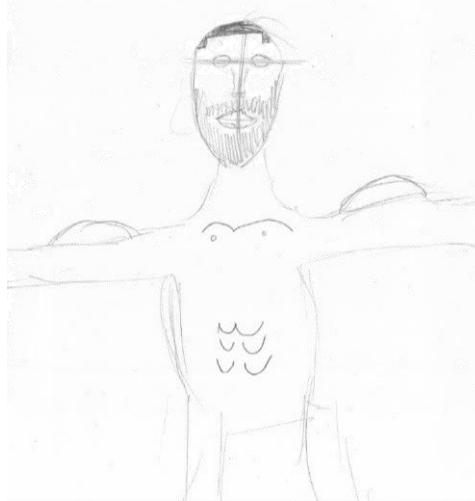
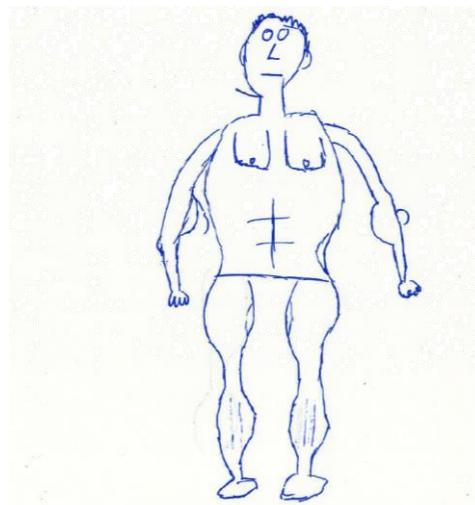
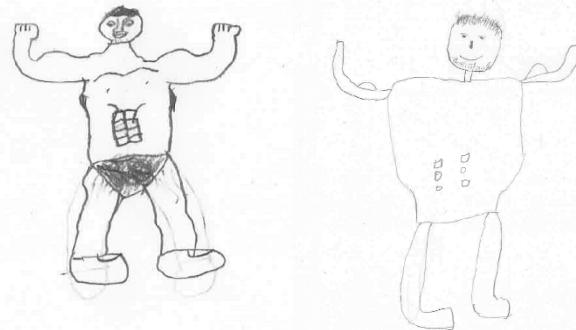


Abb. 1 Die in der Zukunft angestrebten Körper der 13- bis 15-Jährigen. Zur Beschreibung der Körperpermeite fiel auch die Aussage „Das ist Schokoladentafel, ich sage euch“, womit vermutlich das Aussehen der Bauchmuskeln gemeint war.

Aussagen wie „Er sieht gut aus“, „Das ist ein Macher, ich sag's euch“, „sehr breite Schultern“, „wie hast du deine Beine so gut hinbekommen“, „Digga, deiner ist der einzige Krasse“ bekräftigten den Wunsch der Jugendlichen nach einem muskulösen Körper.

Die Quelle maskuliner Selbstinszenierung

Doch woher kommt der Wunsch der Jugendlichen nach dieser Art von Körper? Auf die Nachfrage, ob es einen bestimmten Zeitpunkt gab, zu dem Proteine und der Wunsch nach Muskeln mehr ins Zentrum rückten, kamen Antworten wie: „Ja, das hat jeder mal.“ Oder das seien halt „Jungssachen“. Außerdem wurden Gründe wie „zu dünn“ oder „zu dick“ sein genannt, die mit dem Wunsch einhergehen, den eigenen Körper zu verändern. Auf die Frage nach Vorbildern wurden vor allem Familienmitglieder und Freund*innen genannt. Obwohl Markus Rühl und Arnold Schwarzenegger nur unter viel Gelächter als Vorbilder erwähnt wurden, kann man hier auch ein Bewusstsein für in der Öffentlichkeit stehende Personen erkennen, die ein ganz bestimmtes Körperfild repräsentieren. So viel zu den Erklärungen der Jugendlichen. Um das idealisierte Körperfild des muskulösen Mannes und dessen Auftauchen im Kontext einer aus männlichen Jugendlichen bestehenden Forschungsgruppe zum Thema Ernährungsalltage besser verstehen zu können, ist es interessant einen Blick in die Theorie zu werfen, um eine bessere Einordnung vornehmen zu können.

Männlichkeit/Maskulinität und Körper

Das Interesse am Körper ist innerhalb der Geographie ein eher junges Phänomen und steht in Verbindung mit dem Bedeutungsgewinn feministischer Perspektiven in der Geographie seit den 1990er Jahren (Strüver, Marquardt & Autor*innenkollektiv 2021: 137). Auch der Fokus auf Männer und Männlichkeit/Maskulinität in der Geographie hat sich seit 1990 weiterentwickelt und diversifiziert. Peter Hopkins und Andrew Gorman-Murray (2019) verdeutlichen besonders die Relevanz geographischer Forschung zu Männern und Maskulinität, um patriarchale Strukturen anzufechten und neues Wissen zu produzieren. Als bedeutsam zeigt sich auch die Frage danach, wie bestimmte „Arten, ein Mann zu sein“ das vorherrschende Verständnis von Männlichkeit prägen (ebd.: 302).

Bereits 2001 hielt Robyn Longhurst fest, dass die interdisziplinäre Literatur der vergangenen 10 Jahre sich überwiegend auf Körper von Frauen sowie auf marginalisierte Personengruppen, also auf all diejenigen, die als „anders“ (*Others*) konstruiert werden, konzentriert hatte. Starke, heterosexuelle, weiße, männliche Körper hatten bislang weniger Berücksichtigung erfahren. Longhurst hat in ihrer Forschung (2005) auch weitere Aspekte untersucht, wie beispielsweise die Erfahrungen von Männern mit Männerbrüsten und das damit in Verbindung stehende Unwohlsein in einigen öffentlichen Räumen und die Marginalisierung dieser Körpertypen, da gleichzeitig in Lifestyle-Magazinen ein muskulöser, harter Männerkörper

propagiert wird (zusammenfassend bei Hopkins & Gorman-Murray 2019: 304-305).

In den westlichen Gesellschaften hat der Übergang zur Dienstleistungsgesellschaft Veränderungen bewirkt, die sich auf unterschiedliche Aspekte des sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Lebens auswirken. Einhergehend mit diesen Entwicklungen wird von Männern weniger körperliche Kraft im Beruf und im täglichen Leben gefordert. Jedoch ist die Nachfrage nach muskulösen Körpern, die Gesundheit und Kraft ausstrahlen, weiterhin hoch (Tanner, Maher & Fraser 2013: 60-61; zitiert nach Hopkins & Gorman-Murray 2019: 306), was auch aus den Gesprächen mit den Jugendlichen in Graz deutlich hervorkommt. Diese Anforderungen an den männlichen Körper haben zu einem Aufschwung der Fitnessstudio-Kultur, der Fitness und dem Streben nach einem muskulösen, durchtrainierten Körper geführt und dazu, dass „Männer jetzt daran arbeiten müssen, Männer zu sein“ (eigene Übersetzung; Tanner, Maher & Fraser 2013: 68; zitiert nach Hopkins & Gorman-Murray 2019: 306). Zusätzlich sind Eitelkeit und die aktive Produktion von Körpern durch Pflege, Aufmerksamkeit und Anstrengung ein nicht mehr primär weibliches Thema, wodurch sich auch Debatten über die „Krise der Männlichkeit, veränderte Modelle akzeptierter Männlichkeit und eine Nachfrage nach sensibleren und emotional einfühlsameren Männern“ eröffnen (eigene Übersetzung; Tanner, Maher & Fraser 2013: 79-80; zitiert nach Hopkins & Gorman-Murray 2019: 306). All diese Ansprüche an den männlichen Körper werden durch soziale Medien verstärkt und multipliziert.

Diese Ansätze versuchen den verstärkten Druck auf das Subjekt durch die Performanz eines bestimmten körperlichen Erscheinungsbilds, aber auch eines sozialen Geschlechts und sexuellen Begehrens eine „geschlechtliche Machtordnung“ aufrechtzuerhalten, zu erklären (Strüver, Marquardt und das Autor*innenkollektiv 2021: 171). Die innerhalb der von uns untersuchten Gruppe mehr oder weniger „intern“ geforderte Optik (des starken, muskulösen Männerkörpers) spiegelt eine Aufrechterhaltung der Ordnung (etablierte gesellschaftliche Normen von Männlichkeit in Abgrenzung zu Weiblichkeit) wider und zeigt genau an dieser Stelle die Performanz von Geschlechtsidentität (und Sexualität) (ebd.).

Einen Bruch in diesem Narrativ unterstreichen folgende Aussagen der Jungen während der durchgeführten Gruppendiskussion. Sie verdeutlichen im Gespräch, dass das Fitnessstudio nicht explizit ein den Männern zugeschriebener Raum ist:

„Das können Mädchen auch, wenn sie wollen.“ (S1m)
„Aber ich glaube, für die ist es nicht so wichtig meistens oder so kommt mir das vor...“ (S2m)

„Es gibt schon viele Frauen, Mädchen, die ins Gym gehen und halt auch trainieren und auf Bodybuilding gehen.“ (S3m)

„Ich sehe schon sehr viele Frauen, die auch ins Fitnessstudio gehen. Meine Oma ist [...] Trainerin im Fitnessstudio. [...] Ich schwör es, sie ist Trainerin. Ihr denkt auch meine Oma ist 96 oder so.“ (S1m)

In der letzten Textpassage wurde in den Gesprächspausen innerhalb der Gruppe gelacht, man erkennt das auch an der verteidigenden Haltung des Jungen („ich schwör es“). Während also ein Konsens zu erkennen ist, der Mädchen nicht aus dem Fitnessstudio ausschließt, trifft die Vorstellung einer älteren Person als Fitnesstrainer*in auf allgemeine Belustigung. Von den Jungen wird dabei das Fitnessstudio als Raum, der vor allem jüngeren Menschen/Körpern vorbehalten ist, konstruiert.

Die Rolle der Proteine

Doch was genau hat nun die Ernährung mit dem Körperbild der Jugendlichen zu tun? Ernährung/Essen bildet eine zentrale Praxis der Selbstverwirklichung: Körperlichkeit spielt nicht nur in Form der Geschlechtlichkeit eine Rolle, sondern auch als Körperpolitik (als Feld innerhalb der Biopolitik), wo Gestaltungs- und Optimierungsmaßnahmen in Form von Ernährungstipps (in unserem Fall die proteinreiche Ernährung) das Ziel eines hier idealen, besonders muskulösen und kräftigen Körpers vermitteln (Ermann et al. 2018: 126, 139). Dadurch ergeben sich Überschneidungen zwischen den Vorstellungen eines stereotypen und idealen männlichen Körperbilds und der Produktion einer stereotypen Männlichkeit durch Praktiken des Essens (ebd.: 139).

Alle vier Schüler betonten im Laufe des Projekts die Wichtigkeit von Fleischkonsum. Fleischkonsum und sein Genuss werden im Sinne einer geschlechtsbezogenen Inszenierung im Sinne von *doing gender* (vgl. West & Zimmerman 1987) „oft als eine quasi archaische Praxis zelebriert, in der Mann ganz Mann sein kann“ (Ermann et al. 2018: 137). Und obwohl Fleisch häufig thematisiert wird, werden Proteine als allgemeine Ernährungsbestandteile von den Jungen weit häufiger erwähnt. Hier bleibt die Frage offen, ob Proteine aus Fleisch in ihrem Bewusstsein tatsächlich eine untergeordnete Rolle spielen oder ob die Jugendlichen Hemmungen dabei hatten, Fleisch und Nachhaltigkeit im Kontext unseres Projekts zusammenzudenken.

In Anlehnung an theoretische Zugänge, wie dem *new materialism* verdeutlicht auch die Inkorporierung von Essen das Phänomen, dass Speisen im Körper eine Handlungsmacht erlangen. Abrahamsson et al. (2015)

zeigen diese Prozesse am Beispiel von Omega-3 (Fettsäuren) und ihrer Wirkung auf Körper von Gefängnisinsassen und verknüpfen diese Prozesse mit Fragen von Nachhaltigkeit und ökologischer Gerechtigkeit (am Beispiel von skandinavischem Fisch als tierischem Ursprung der Omega-3-Fettsäuren). In unserem Fall werden also die gegessenen Proteine im Körper metabolisiert und in weiterer Folge zu „unseren Körpern“ einverleibt. Diesem Ansatz folgend lässt sich auch erklären, dass die Jungen Proteine essen wollen, um diese dann in veränderter Form als Ergebnis als Muskeln am Körper sichtbar – verkörpert – werden zu lassen.

Während uns der Fokus der Jugendlichen auf Proteine anfangs noch etwas überrascht hat, hat sich im Laufe der Forschung und der hier angestellten Überlegungen gezeigt, dass Essen, Körperlichkeit und damit einhergehend auch Männlichkeit unweigerlich miteinander verbunden sind und somit auch Einzug in das Forschungsprojekt der Jungen gefunden haben.

Förderhinweis

Das diesem Artikel zugrunde liegende Vorhaben EAT+CHANGE (10/2022-09/2025) wird gefördert vom Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF).

Literatur:

- Abrahamsson, S., Bertoni, F., Mol A. & Ibáñez Martín, R. (2015): Living with omega-3: New materialism and enduring concerns. *Environment and Planning D: Society and Space*, 33(1), 4-19.
- Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M. & Schermer, M. (2018): *Agro-Food Studies. Eine Einführung*. UTB Böhlau.
- Feuerbach, L. (1866): *Sämmtliche Werke: 10. Gottheit, Freiheit und Unsterblichkeit vom Standpunkte der Anthropologie*. Verlag von Otto Wigand.
- Hopkins, P. & Gorman-Murray, A. (2019): Masculinities and geography, moving forward: men's bodies, emotions and spiritualities. *Gender, Place & Culture* 26(3), 301-314.
- Kirchhoff, N. (2016): Reden über den Körper als Handlungsproblem von Schüler/innen. *Zeitschrift für qualitative Bildungs-, Beratungs- und Sozialforschung*, 17(1/2), 107-131.
- Longhurst, R. (2001): *Bodies*. Routledge.
- Longhurst, R. (2005): “Man-breasts”: spaces of sexual difference, fluidity and abjection. *Spaces of Masculinities*, edited by Van Hoven, B. & Horschelmann, K. Routledge, 165-178.
- Pettig, F., Virchow, L., Schweizer, P., Halder, S. & Neuburger, M. (2021): Miteinander Wissen schaffen. Partizipative Aktionsforschung als geographische Bildungspraxis. *GW-Unterricht* 164(4), 14-26. doi.org/10.1553/gw-unterricht164s14.

Strüver, A. (2020): Urbane Metabolismen: Verkörperte Politische Ökologien des e/Essens. *sub\urban. zeitschrift für kritische stadtforschung* 8(1/2), 99–116. [doi:10.36900/suburban.v8i1/2.497](https://doi.org/10.36900/suburban.v8i1/2.497)

Strüver, A., Marquardt, N. & Autorinnenkollektiv Geographie und Geschlecht (2021): Körper und Materialität. *Handbuch Feministische Geographien: Arbeitsweisen und Konzepte* (1st ed., 167–189). Verlag Barbara Budrich. doi.org/10.2307/j.ctv1n9dk7q.11

Tanner, C., Maher, J. M. & Fraser, S. (2013): *Vanity: 21st century selves*. Springer.

von Unger, H. (2014): *Partizipative Forschung*. Springer VS.

West, C. & Zimmerman, D. H. (1987): Doing Gender. *Gender and Society*, 1(2), 125–151.

Daniela Lippe und Karoline Stöcklmayr sind beide seit Herbst 2022 als wissenschaftliche Mitarbeiterinnen an der Universität Graz angestellt. Im Rahmen eines transdisziplinären Forschungsprojekts zwischen Humangeographie und Fachdidaktik arbeiten und forschen sie für ihre Dissertationen.

Care und Kompost. Queer-feministische Care-Revolutionen in/von/für und mit Böden. Ein Gespräch von Ella von der Haide und Sophie von Redecker.

"Soils are now up on the list of environmental matters calling for global care."
 (Maria Puig de la Bellacasa)

Ella: Sophie, ich freue mich, mit dir über unsere Forschungen, Arbeiten und Positionen zu sprechen. Wie würdest du das Feld betiteln, in und mit dem wir uns auf so unterschiedliche praktische und theoretische Art beschäftigen: queer-feministische NaturKulturen, alternative Ökologien in der Landwirtschaft, political agroecology, artistic activist research, öko-soziales Kompostieren?

Sophie: Alle deine Bezeichnungen klingen gut und passend. Faszinierend finde ich ja, dass das Wort Land_wirtschaft, beziehungsweise noch deutlicher, das englische agri_culture bereits das Durchkreuzen von Binaritäten ausdrückt. Sie spiegeln Donna Haraways natureculture-Ansätze wider. Es ist so wichtig, Landwirtschaft und Gärtner nicht getrennt von dem zu betrachten, was üblicherweise unter die „Humanities“ fällt. Philosophische Fragen, Wissenschaftsgeschichte und -kritik oder auch die Untersuchung, was wir überhaupt mit „Natur“ meinen bzw. was hegemonial mit diesem Begriff konstruiert wurde, all dies brauchen wir innerhalb der Agrarwissenschaften. Und umgekehrt denke ich, dass Agrarwissenschaften und landwirtschaftliche Praktiken viel zu diesen Fragen beizutragen haben. All das veranlasst mich, von den Agrarian (Post-)Humanities, einem ganz neuem Forschungsfeld, das die Humanities und die Agrarwissenschaften zusammenbringt, zu sprechen²⁴. Es mag übertrieben klingen, aber es ist ja eine Tatsache, dass nichts mehr funktioniert, wenn wir den Boden zerstören. Das heißt auch, wir können Veränderungen nicht erproben, wenn wir den Boden nicht erhalten. Meines Erachtens nach brauchen wir dringend eine care-revolution für unsere Böden – es ist ja nicht nur so, dass wir sie erhalten könnten, statt sie zu zerstören, wir können sie ja sogar nähren, vermehren und aufbauen.

Ella: Die care-revolution in der Landwirtschaft anzustoßen, finde ich auch erfolgversprechend, zum einen, weil Landwirtschaft als Raumnutzung immer sichtbar und die Frage der Ernährung ein unumgängliches gesellschaftliches Thema ist. Zum anderen, weil binäre Konzepte unserer Gesellschaft hier besonders wenig Sinn machen. Die Arbeit mit den Pflanzen und den Tieren ist gleichzeitig Care- und Produktionsarbeit, und Natur und Kultur, auch Geschlechterrollen sind nicht eindeutig verteilt im Gartenbau. Landschaft ist gleichzeitig Reproduktions- und Produktionsort, und die Symbiosen, in denen wir Menschen mit anderen Lebewesen leben, sind hier besonders gut nachvollziehbar.

Sophie: Ja – auch wenn ich meine landwirtschaftliche Forschung im Bereich der Multispecies-Studies verorte und mit More-Than-Human und New Materialism-Ansätzen arbeite, ist es mir wichtig zu unterstreichen, dass diese Ansätze menschliche Handlungs-„macht“ bzw. die Akteur*innen-Rolle der Menschen deutlich machen und nicht, wie oft geglaubt, in harmonischer Einswerdung verschwinden lassen. Horizontalere Beziehungen, wie diese Ansätze sie fordern, schreien nach mehr Fürsorge und Verantwortung dem ‚Anderen‘ gegenüber, nicht nach der Auflösung dieser Verantwortung. Und diese Verantwortung habe ich für ein Gegenüber, für etwas, das nicht ich bin, was allerdings nicht heißt, dass wir nicht immer in einem co-becoming, in einem verwobenen Sein agieren.

Ella: Apropos Verantwortung, was machen Eure Flaschenlämmer?

Sophie: Zwei haben noch Durchfall, wollen aber saufen und leben, so ein Glück. Sie sind nun vom Wohnzimmer in den Fahrradschuppen gewandert und jeden Tag toben sie im Garten. Klingt idyllisch, aber Paula, die in den Nächten füttert, ist allmählich müde.

Ella: Die Flaschenlämmer, so flauschig und soooo viel Arbeit. Interspecies-care und -Liebe ist zeitaufwändig und erfordert viel Wissen und Achtsamkeit. Ist es nicht erstaunlich, dass Menschen junge Schafmütter ersetzen können? Mich verblüfft immer wieder, dass wir Zweibeiner*innen uns überhaupt in enge Symbiosen und Beziehungen anderer Spezies einklinken und da Care-Arbeit leisten können. Besonders wenn es Spezies sind, die wir noch gar nicht

²⁴ Mehr dazu gibt es hier: Redecker, Sophie v. (2022): Agrarian (Post-)Humanities. In: Braidotti, R., Jones, E., & Klumbytė, G.: More Posthuman Glossary (Theory in the New Humanities). Bloomsbury Publishing.

kennen und gar nicht sehen, wie die Bodenmikroben. Deine Lämmer aktivieren als Säugetierkinder die menschliche Empathie. Doch was mich gerade beschäftigt, ist die Frage nach der Empathie für die für uns unsichtbaren Mikroben.

Sophie: Carlos, der Hund, leckt die Lämmer und ist Ersatzmutter, also es ist multi-inter-species-care. Was macht dein Projekt über die queere Liebe zum Mikrobiom?

Ella: Wir versuchen mit einer Performance über diese queere Liebe genau die gerade angesprochene Empathie zu wecken. Mit theatralen und poetischen Mittel beziehe ich mich auf konkrete Praxen aus dem Gartenbau. Letzte Woche war ich z.B. zusammen mit meinen SOLAWI-Kollg*innen²⁵ auf einem etablierten Bio-Gemüsebetrieb, wir haben uns die verschiedenen Experimente mit Zwischenfrüchten und Gründüngung angeschaut. Die erfahrenen Gärtner*innen dort versuchen ihre Care-Arbeit so anzupassen, dass es den Bodenlebewesen in den Beeten besser geht.

Dass die Düngemittelpreise mit Beginn des Kriegs in der Ukraine stark gestiegen sind, motiviert sie dabei auch. Übrigens ist auch das wieder einmal ein Krieg, der u.a. um Ackerböden geführt wird.²⁶ Die Schwarzerden in der Ukraine und Russland sind die vielleicht fruchtbarsten Ackerböden weltweit. Wie du sagst, Machtverhältnisse können ohne Landwirtschaft nicht verstanden werden.

Sophie: Landwirtschaft ohne Machtverhältnisse zu denken, ist nicht möglich und es lassen sich auch kaum noch Machtverhältnisse ohne Landwirtschaft denken. Nicht nur, weil kein*e Philosoph*in, keine* politische Akteur*in ohne Essen weit kommt, sondern auch, weil viele aktuelle Konflikte auf dieser Welt landwirtschaftliche Ursachen und Folgen haben. Die Gier nach Land war ein Haupttreiber für koloniale Eroberungen.

Seit Beginn des Ukraine-Krieges blicken wir Bäuer*innen auch auf diese einzigartigen, wertvollen Böden. Sie sind nicht nur mitbetroffen, sie sind umkämpft. Wenn ich ‚schwarzes Gold‘ höre, denke ich nicht zuerst ans Öl, sondern an die Flächen in Lützerath oder in der Ukraine. Oder auch an den 85-Bodenpunkte-Acker in Hebenshausen, der, nach harten Auseinandersetzungen, letztendlich doch keinem Logistikgebiet „geopfert“ wurde.²⁷

Vielleicht müssen wir uns trauen, den Waren- und Verwertungslogiken, den neokapitalistischen Ausbeutungs-

verhältnissen mit Gefühlen zu begegnen. Wenn wir fühlen würden, wie es wäre, ein Leben ohne ‚Umwelt‘ – ich benutze das Wort nicht sehr gern, aber hier passt es – zu leben, zeigt es uns auch, wo wir eigentlich hin wollen. Den Raum für radikale Utopien und Neuentwürfe zu öffnen, ist eine bewährte Methode in feministischen Wissenschaftskontexten, oft unterstützt durch Science Fiction. Ich finde es wichtig, diese Überlegungen so zu verankern, dass deutlich wird, was wir eigentlich nicht verlieren wollen.

Ella: Hast du dafür ein praktisches Beispiel?

Sophie: Wir können Äcker durch Aquaponics ersetzen und Rindfleisch durch Petrischalenexperimente, aber wollen wir das? Das Problematische an diesen Ideen ist für mich nicht, dass es neue Entwicklungen gibt, auch technische. Neue technische Entwicklungen können Care-Beziehungen vereinfachen und manche sogar erst ermöglichen. Ohne zum Teil hochtechnologische medizinische Forschung gäbe es mehr Tod, mehr Leid; ohne hochtechnologische landwirtschaftliche Forschung wären manche Ernte- und Pflegetechniken, vor allem im arbeitsintensiven und vor allem auch ökologischen Gemüsebau nicht möglich. Aber in Bezug auf Aquaponics und Petrischalenfleisch muss die Frage doch sein: Wollen wir kaputte Wälder und Böden und stattdessen Essen aus Neonröhren-Fabriken? Ganz abgesehen davon, dass solche Verfahren mehr Energie verbrauchen und kein CO2 speichern können und nicht hilfreich sind, den Klimawandel abzubremsen.²⁸ Zudem werden jene Ideen Verteilungsgerechtigkeiten nicht vermindern, sondern im Gegenteil verschärfen. Was mich an diesen ‚Innovationen‘ stört, ist die Ignoranz gegenüber der Zerstörung und dem damit verbundenen Verlust: Boden kaputt?

Einfach was Neues entwickeln! Anstatt zu fragen, was braucht es, um nicht zu zerstören? Dieser Zugang ist für mich das Gegenteil von caring und ‚becoming-with‘.

Ella: Gefühle und Sensibilitäten sind auch Themen, die mich und die Gärtner*innen in meinen Filmen bewegen. Das ist einer der Gründe, warum ich Kunst als Medium für meine Forschung, die Vermittlung und den Aktivismus so passend finde. Von dir weiß ich, dass du auch immer wieder mit Poetik und Fotografie arbeitest. Kunst kann zu alternativen

²⁵ Ich arbeite im Leitungsteam der Solidarischen Landwirtschafts-Genossenschaft Isartal. www.solawi-isartal.de

²⁶ <https://www.zeit.de/wirtschaft/2015-03/ukraine-landwirtschaft-schwarzerde-monsanto>

²⁷ <https://greifswauber.space/grav-admin/de>

²⁸ z.B. Gattinger, Andreas and Menzler, Minou (2015). Bioboden - gut fürs Klima. Ökologie & Landbau, 2015, 4/2015, 22.

Sicht- und Spürweisen einladen, die bis jetzt vom Wissenskanon ausgeschlossen waren, und sie multisensorisch erforschen.²⁹ Dadurch können Personen und Lebewesen in den Entscheidungsprozess mit eingebunden werden, die noch kein Gehör fanden oder unsichtbar gemacht wurden.

Sophie: Absolut. Daran anknüpfend scheint es mir wichtig, die Theorien, die Multispecies-Forschung gerade antreiben, auch methodisch weiterzudenken und umzusetzen. „Interaction“, „multispecies care“, „arts of attentiveness“ oder auch, wie Jane Bennett sagt, „die Sensibilität den Dingen gegenüber,“ sollten wir nicht nur denken oder theoretisieren, sondern in unsere Methodologie und auch unsere Alltagspraxen aufnehmen. In der Arbeit mit Foto-Interviews zum Beispiel entsteht eine riesige Intra-Aktion³⁰: Die Gärtner*innen, die die Fotos machen, der Garten, das Foto und all das Dazwischenliegende.

Wichtig ist für mich auch das Einbeziehen von Praktiker*innen und auch die Beachtung von Literatur, die vom klassischen akademischen Kanon ausgeklammert wird. Leah Pennimans „practical guide“ *Farming While Black (2018)*³¹ beinhaltet so viele wichtige Aspekte. Dekoloniale Wissenschaftszugänge müssen systematisch fragen, warum erzählen wir unsere Geschichte/n immer wieder auf die Art, wie wir sie erzählen, und was wird dabei nicht erzählt, also verschwiegen?

Dass die ökologische Landwirtschaft noch eine ganz andere Genealogie hat, als die hegemonial erzählte, können wir zum Beispiel in Pennimans Texten erfahren, die als aktivistisch und nicht-akademisch gelten. Dabei betreibt sie so wichtige History of Science über die BIPOC- Ursprünge ökologischer Agrarwissenschaften.

Ella: Die Geschichten über Natur, Evolution und Natürlichkeit sind immer noch sehr wirkmächtig und ihre post/de-koloniale oder queer-feministische Dekonstruktion steht noch am Anfang. Meine Filme relativieren und dezentralisieren (hoffentlich) den heteronormative Biologismus und die hegemonialen westlichen Ökologie. Im Film „Queer Gardening“³² über LGBTQIA2*-Gärtner*innen in Nordamerika – viele von ihnen sind PoC – zeige ich, wie sich queer-feministische Ökologien auf eine „queer ethic of care“

beziehen, die in der queeren Community im Umgang mit der HIV/AIDS-Epidemie und der Bildung von Wahlfamilien entstanden ist.

Sophie: Unbedingt, das ist so wichtig und gelingt in deinen Filmen durch die darin sprechenden Protagonist*innen so gut: Postkoloniale und queer-feministische Aspekte des Gärtners aufzuzeigen und den so wichtigen Wissenskanon queerer Bewegungen hervorzuheben, ohne diesen repräsentativ „auszustellen“. Was so leicht klingt, ist ja ein enormes unlearning, ein Abrücken von normativen Vorstellungen, was „Natur“, was „natürlich“, was Ländlichkeit, was Verwandtschaft ist.

Ella: Was uns da ein bisschen zuarbeitet ist, dass es derzeit ein verbreitetes Unbehagen und viel Kritik am Zustand des Ernährungssystems und ein wachsendes Interesse an Alternativen gibt. Es gibt einen Trend zum Gärtnern würde ich sagen. In der Performance, die ich mit einem Team gerade vorbereite, versuchen wir, dieses Interesse an Gärten, Kompostierung und Bodenlebewesen kreativ aufzugreifen. Wir etablieren spielerisch einen queeren Biologismus, indem wir das Mikrobiom in uns und in den Böden und im Kompost als queer-feministisches Vorbild für unsere gesellschaftlichen Werte in Anspruch nehmen. Die unbewusst geleistete care-arbeit unserer Körper für die Mikroben in unseren Blind- und Dickdärmen bezeichnen wir als queere Liebe über die Grenzen der Spezies hinweg.

Wir gehen dabei soweit, uns mit dem queer-feministischen Aktivismus und der Politik der Mikroben zu solidarisieren. Wir proklamieren: „Ich fühle mich nicht mehr alleine in meinem Engagement für eine bessere Welt, seitdem ich weiß, dass, egal welche Partei ein Mensch wählt, ich mit Millionen von Organismen in seinem Körper zusammenarbeite.“³³

Sophie: Schöne Idee! Auch der Austausch zwischen dem Mikrobiom der Rhizosphäre und den Wurzeln der Hülsenfrüchte sind ja ein bestes Beispiel für more-than-human-care und „Kommunikation“. Das Besondere bei Knöllchenbakterien ist ja, dass es wechselseitig ist und sehr viel Kommunikation darüber abläuft, wer was braucht. Was wir bezüglich care-Praktiken hier lernen können, scheint

²⁹ Mehr zu dem Thema gibts hier von der Haide, Ella und Orrù, Anna Maria (2022) *Sharing the Harvest: Experimental methodologies combining art, activism and sciences to foster transformative research, learning and communication in urban agroecology*. In: Deh-Tor C.M. (2021). *Resourcing an Agroecological Urbanism*. Routledge London, New York, 34-60.

³⁰ Eine kurze Erläuterung zu „intra-action“ nach Karen Barad ist hier zu finden: <https://newmaterialism.eu/almanac/i/intra-action.html>

³¹ Penniman, L. (2018). *Farming while black: Soul fire farm's practical guide to liberation on the land*. Chelsea Green Publishing.

³² Dokumentarfilm: „Queer Gardening“ von Ella von der Haide (2022) www.queer.eine-andere-welt-ist-pflanzbar.de

³³ Post-anthropozentrischer Zirkus: Queer love for the microbiome! (2023). Ella von der Haide und Jana Korb, www.eine-andere-welt-ist-pflanzbar.de/theater/queer-microbiome/

mir eine enorme Bereitschaft für Absprachen und Konsens.
Oder was denkst Du?

Ella: Unbedingt. Jonathon Keats schlägt vor, eine Schule oder Universität der Mikroben zu gründen, in der wir von ihrem „Schwarmwissen“ lernen.³⁴ Menschen könnten von Bakterien und Pilzen viel über Kommunikation, aber auch über praktische Co-Existenz, Symbiosen und Diversität erfahren. Schließlich haben Mikroben ein paar Milliarden Jahre mehr Erfahrung mit dem Leben auf dieser Erde.

Sophie: Care-Arbeit braucht einfach unglaublich viel Zeit, das zeigt sich auch in den Bemühungen um eine care-revolution für unsere Böden. (Für-)Sorge beinhaltet Arbeit. Zwischenfrüchte anbauen, von Hand hacken, nicht pflügen, Fruchtfolgen, Mulchen, ganzjährige Bodenbedeckung und all die damit verbundenen Überlegungen, all das kostet Zeit und Kraft. Na klar sollte es gleich eine queer-feministische care-revolution sein, die deutlich macht, dass Böden und wir untrennbar verwoben sind und nicht festgeschrieben ist, wer welche Arbeit macht in dem großen Verwirtschaftsverbund Garten.

Wenn ich nicht weiß, was der Boden braucht und nicht lerne, das „zu lesen“, werde ich nie etwas erfolgreich anbauen. Das weiß jede*r Landwirt*in.

„I only noticed when I talked about communication with my garden, that in the word communication there is Action and Care and Commune and an I“³⁵

Ella: Dein Gedicht gefällt mir sehr gut. wir können auch nochmal über andere Formen der demokratischen Kommunikation nachdenken. Unser Geruchssinn hat da noch ungenutzte Potentiale. Ich vermute, alle Gärtner*innen setzen ihren Geruchssinn für die Kommunikation mit den Böden und den Pflanzen ein. Eine Form von Körperwissen, die sie zu Expert*innen der Care-Arbeit machen und die noch ausbaubar wäre.

Sophie: Landwirtschaft ist immer gemeinschaftliches Handeln von Menschlichem und Nicht-Menschlichem. Mit dem Boden denken, ist für Landwirt*innen keine abstrakte Idee oder eine Metapher. Haraways „to think with“ wird zur materiellen praktischen Handlung.

Wir müssen mit dem Boden denken lernen. Und wie gesagt, wir können anbauen ohne Abbau zu betreiben. Böden

können mit den entsprechenden Maßnahmen, auch unter Bewirtschaftung, Kohlenstoff speichern, besonders dann, wenn sie reich an – auch für das Wachstum – wertvollem Humus sind, Klimaschutz und „Produktion“ schließen sich also nicht aus – dieses Wissen und Können ist ja da! Es wird an einigen Orten – in „the ruins of capitalism“, wie Anna Tsing sagen würde – auch schon praktiziert!

Ella: Das Wissen und Können für den Humusaufbau ist theoretisch da, aber in der konkreten Arbeit auf dem Acker der SOLAWI wird mir klar, wie wenig weit verbreitet dieses Wissen ist. Selbst langjährige Gärtner*innen haben manchmal wenig Erfahrungen mit vielfältigen Untersäaten, und es gibt kaum Geräte, um z.B. das Mulchen zwischen Gemüsepflanzen zu erleichtern. Auch die Datenlage ist unklar. Humusaufbau wurde und wird meiner Meinung nach in der Forschung vernachlässigt. Die Bodenlebewesen sind uns noch zu großen Teilen unbekannt, und viele von ihnen sind „nicht-kultivierbare Bakterien“, so dass wir ihre Funktionen noch nicht mal erahnen.

Sophie: Ja, manchmal finde ich es auch spannend genau mit diesem Unbekannten, dem Unklaren zu arbeiten. Vielleicht ist es das, was mir an der Landwirtschaft so gefällt. Jeden Tag gilt es umzudenken und Neues zu entwickeln. Komplettes Wissen wirst du nie haben, dafür ist das Team, mit dem du arbeitest, von Regenwurm über Wurzelexudat bis Wetter, viel zu groß, und immer wenn Du denkst, jetzt bin ich schlauer, dann kommt es in der nächsten Saison wieder anders. Als Landwirt*in bist du, wenn es gut läuft, Dirigent_in eines vielstimmigen Ensembles. Die Musik machst du nicht.

Ich verstehe auch nicht alle Böden, aber manche begreife ich gut, sie tun mir gut und ich habe das Gefühl, mich gut um sie kümmern zu können. Ich bin ein großer Fan von Sandböden, die sind ja eher Außenseiter, wenn es um die Liebe von Landwirt_innen geht, aber ich liebe sie. Wenn man weiß, was sie brauchen, was sie wollen und auch, was nicht geht, dann finde ich es mit ihnen immer noch am schönsten!

Habt ihr eigentlich schon Saatgut bestellt?

Ella: Ja, wir haben unser Saatgut und die Jungpflanzen schon bestellt, wir sind aber jetzt, Mitte Februar, noch mit der Karottenernte beschäftigt. Das ist doch echte Transformation, im Februar millimeterkleine Samen zu bestellen und im nächsten Jahr im Februar Karotten zu ernten.

³⁴ In: The Brain-Gut Access in Compost Reader, Institute for Postnatural Studies, cthulhu books Tallinn 2022, 21-30.

³⁵ Diese Zeilen stammen aus einem Gedicht von Sophie mit dem Titel „I miss my garden“

Sophie: Das ist immer wieder im wahrsten Sinne des Wortes eine radikale Revolution und bedarf zugleich einer Menge an Care-Arbeit, damit das ‚einfach so‘ passieren kann. Die Saatgutbestellung ist jedes Jahr wieder der Moment des Umschwungs. Der Frühling kommt, es wird wieder blühen, Transformation ist möglich. Spätestens bei der Saatgutbestellung spürt jede*r Landwirt*in, dass diese Care-Beziehung eine mutualistische Symbiose ist. Unsere Gärten und Acker sorgen für uns, *they care for us*, wir blühen mit ihnen auf.

Ella von der Haide ist Medienkünstlerin, Dipl.-Ing. der Stadt- und Regionalplanung und Gärtnerin. Sie arbeitet künstlerisch, praktisch und aktivistisch zur Agrarwende und queer-feministischen Ökologien. Sie baut aktuell die SOLAWI Isartal eG auf. Ihre Filmreihe: ‚Eine andere Welt ist pflanzbar!‘ portraitiert Gemeinschaftsgärten und deren politische Netzwerke weltweit. 2023 ist der Film ‚Queer Gardening‘ über LGBTQIA2*-Gärtner*innen in Nordamerika erschienen. Ella von der Haide steht für Filmvorführungen, queer ecologies Workshops und Performance Lectures zur Verfügung. Infos unter <http://www.eine-andere-welt-ist-pflanzbar.de/>

Sophie von Redecker promoviert in den Ökologischen Agrarwissenschaften an der Universität Kassel-Witzenhausen zu Agrarian Humanities – landwirtschaftliche Perspektiven auf die sozialökologische Krise des Mensch-Natur-Verhältnisses im sogenannten Anthropozän. Sie lehrte an den Universitäten Kassel, Gießen und Hamburg zu Environmental Humanities, dekolonialer und feministischer Wissenschaftskritik, Queer Ecologies und Neuen Materialismus und erforscht, wie sich diese Felder in den Agrarwissenschaften begegnen. Sophie ist Mitglied bei der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft und Teil des ELAN-Netzwerks. Ihre erste Ausbildung erhielt sie von Schafen, Erdbeeren und Mähdreschern auf dem elterlichen Biohof in Schleswig-Holstein.

<https://www.uni-kassel.de/fb11agrar/fachgebiete/-einrichtungen/management-in-der-internationalen-ernaehrungswirtschaft/team/sophie-von-redecker>

„Man kommt sich wie auf einer Insel vor“ – Was bedeutet es, als queere Frau auf einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb zu leben und arbeiten? von Lucia Parbel

Mit 18.000 Traktoren demonstrierten sie im Herbst 2019 an vielen Orten in Deutschland: Keine bäuerliche Bewegung hat zuvor in der Bundesrepublik so viele Menschen mobilisiert wie *Land Schafft Verbindung*. Oft liest man statt des ganzen Namens auch die Abkürzung LSV; gemeint ist immer die sehr heterogene Protestbewegung von Landwirt*innen gegen die Agrarpolitik der Bundesregierung. Am meisten Momentum hatte LSV im ersten Jahr der Proteste, 2019. Damals waren die Protestaktionen eine Antwort auf ein neues Agrarpaket der Bundesregierung, das zahlreiche Regelungen für den Umwelt- und Tierschutz enthielt. Viele Landwirt*innen stimmen den grundsätzlichen Zielen – besserer Umwelt- und Tierschutz – zwar zu, empfinden die Regelungen aber als große Einschränkung. Die Proteste waren sehr medienwirksam und hatten auch Einfluss auf die Politik, die ein Gremium mit Vertretenden von Landwirt*innen einberief, um das Thema nochmal von vorne zu diskutieren. Allerdings versagte die Bewegung bei all dem Trubel in einer Sache: Darin, sich explizit nach rechts abzugrenzen. Das führte an einigen Stellen dazu, dass beispielsweise die AfD die Proteste für sich vereinnahmte oder das versuchte.

LSV verstand sich zu großen Teilen als gegnerisch zu der ökologisch und urban geprägten Bewegung rund um die ‚Wir Haben Es Satt‘-Demos. Aber auch ‚Wir Haben Es Satt‘ und deren Umfeld schafften es nicht, den rechtsoffenen Tendenzen innerhalb von LSV etwas entgegenzusetzen. Das ist bis heute so – damit bleibt eine Lücke offen in der Debatte um die Agrarwende. Das hat ganz reale Folgen für die Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten: Eine Studie von Janna Luisa Pieper aus dem vorletzten Jahr (2021) zeigt, dass vereinfachende, negative Erzählungen und Ressentiments unter Landwirtinnen³⁶ gegenüber zum Beispiel politisch links stehenden und queeren Personen sehr verbreitet sind. Diese können verstärkt werden, wenn progressive Gruppen auf rechte Vereinnahmungsversuche bäuerlicher Themen nicht reagieren. Das schadet vor allem den Menschen in der Landwirtschaft, die sowieso schon an ihrem Rand stehen: Frauen und queeren Personen – also auch Piepers Befragten selbst, auch wenn sie es selbst vielleicht nicht so sehen mögen.

Was bedeutet das für die Agrarwendebewegung? Sie muss ihren Nachhaltigkeitsbegriff erweitern, als ersten Schritt. Das Konzept ‚Nachhaltigkeit‘ umfasst nach dem Drei-Säulen-Modell drei Dimensionen, zu denen sowohl eine ökologische wie auch eine soziale (und ökonomische) gehören. Diesem Verständnis von Nachhaltigkeit folgend, ist die Transformation der Landwirtschaft nur dann tatsächlich nachhaltig, wenn im Prozess des Wandels soziale wie ökologische Aspekte gleichermaßen berücksichtigt werden³⁷. Für die Agrarwende-bewegung ist es darum essenziell, dass die Perspektiven marginalisierter Menschen in der Landwirtschaft endlich sicht- und hörbarer werden – denn durch ihre Erfahrungen wird klar, welche Veränderungen im sozialen Bereich nötig sind. Diese Perspektiven gehören ins Zentrum der Debatte um eine nachhaltige Agrarwende.

Meine Bachelorarbeit zum Thema der Diskriminierungserfahrungen von Frauen und Queers während der staatlichen Ausbildung zur Landwirt*in bzw. Gärtner*in versucht das. Ich habe fünf Personen interviewt, die mir von ihren Erfahrungen während der Ausbildung erzählt haben. Mich interessierte dabei vor allem, was sie genau erlebt haben, wie sie mit negativen Erfahrungen umgegangen sind, welche positiven Erfahrungen sie vielleicht auch gemacht haben und welche Veränderungen sie für erforderlich halten, damit die Ausbildung diskriminierungsfrei wird. Alle verstanden sich als queer, vier von ihnen als Frau. Eine Person legte sich nicht auf ein bestimmtes geschlechtliches Label fest und nutzte die Selbstbeschreibung „weiblich sozialisiert“. Sie alle erlebten Sexismus und Queerfeindlichkeit und berichteten, wie sich diese Diskriminierung während ihrer Ausbildung äußerte.

Freiräume erkämpfen

Ich wollte mit dieser Arbeit einerseits eine dringend benötigte Bestandsaufnahme über die Situation von Frauen und Queers in der staatlichen Ausbildung zur Landwirt*in/Gärtner*in machen. Andererseits möchte ich zeigen, dass dieser Ansatz die feministischen Agrarsozialwissenschaften bereichert. Denn in der deutschen Debatte bedeutet feministische Agrarforschung eigentlich meistens: ‚Frauenforschung‘. Diese Forschung ist also (bisher) unvollständig, da geschlechtliche und intersektionale Machtdimensionen außer Acht gelassen werden. Dabei sind queere Perspektiven auf Landwirtschaft sehr wertvoll. Sie können bestehende Theorien bereichern,

³⁶ Pieper und ihre Kolleg*innen haben in dieser Studie explizit die Haltungen von Frauen in der Landwirtschaft untersucht.

³⁷ Und ökonomische – in meiner Bachelorarbeit habe ich mich aber nicht explizit mit diesen Aspekten beschäftigt, deshalb bleiben diese Aspekte in diesem Artikel außen vor.

indem sie das Verständnis über die Wirkung patriarchaler Machtstrukturen vertiefen. Außerdem wollte ich mit meiner Arbeit herausfinden, welche Erfahrungen queere Menschen in der landwirtschaftlichen Praxis machen. Daraus können konkrete Ideen für positive Veränderungen abgeleitet werden. Der Blick auf die Ausbildung hilft, gewissermaßen in die Zukunft zu schauen und Vermutungen anzustellen, mit welchen Problemen die Landwirtschaft es künftig bzw. weiterhin zu tun haben wird – wenn die staatliche Ausbildung so bleibt, wie sie ist.

Meine Interviewpartner*innen haben viele negative und schwierige Erfahrungen gemacht, die sie vertrauensvoll mit mir teilten. Eine von ihnen zitiere ich für den Titel dieses Artikels. Laura³⁸ sagte:

„Man kommt sich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb ganz oft wie auf einer Insel vor.“

Viele der Befragten erzählten außerdem, dass sich vor mir noch nie jemand so detailliert für ihre Erlebnisse während der Ausbildungszeit interessiert habe. Das sagt viel aus über den Stellenwert, den weibliche und queere Stimmen in der landwirtschaftlichen Debatte aktuell haben. Aber: Alle fünf Befragten machten auch positive und bestärkende Erfahrungen und sind bereit, für ihren Platz in der Landwirtschaft zu kämpfen. Martina, die ihre Ausbildung zur Öko-Landwirtin in Nordhessen und Niedersachsen machte, vertritt zum Beispiel die Ansicht:

„Der Punkt ist eigentlich, wenn du als queerer Mensch auf dem Land leben willst, dann musst du dich eben mit diesen [diskriminierend denkend und handelnden] Menschen auseinandersetzen, arrangieren, für deine Rechte, deinen Raum kämpfen.“

„Ich war da nicht queer“

Insgesamt kamen in den Berichten der Teilnehmenden kaum Orte vor, an denen queere Identität explizit willkommen geheißen wurde. Es gab stattdessen mehrere Berichte über offene Queerfeindlichkeit – vor allem an Berufsschulen – und über eine starke heterosexuelle und cis-geschlechtliche Norm. Das bedeutet: Es gab kaum Menschen, die sich offen als queer zeigten. Meist wurde Queerness als vermeintliche Abweichung von ‚der Normalität‘ behandelt. Auch von Hetero- und Cis-Sexismus berichteten die Teilnehmenden. Das heißt, Queerness wurde sozial bestraft, zum Beispiel in Form von Mobbing oder Spott gegenüber geouteten queeren Personen oder queeren Menschen als Gruppe. Dabei gab es oft nur eine abstrakte Idee davon, wie queere Menschen seien, die wenig mit der Realität zu tun hat. Zum Beispiel wurde in einer Berufsschule im Unterricht erzählt, poly-Beziehungen gebe es ja nur unter

Städter*innen. Mehrere Personen schilderten Situationen, in denen Kolleg*innen, Ausbilder*innen, Lehrpersonen, Mitschüler*innen so taten, als wäre Queer-Sein auf dem Land quasi unmöglich – klassische Beispiele für Othering (Rothmann & Simmonds 2015). Am stärksten ausgeprägt war dieses diskriminierende Verhalten in den WhatsApp-Chats der Klassen. In diesen Gruppen waren keine Lehrpersonen, was vermutlich dazu beitrug, dass Schüler*innen sich noch weniger zurückhielten und versuchten, sich in der Gewagtheit ihrer rassistischen, queerfeindlichen, sexistischen Aussagen zu übertrumpfen. Es ist also nicht überraschend, dass die Teilnehmenden zum Großteil nicht offen mit ihrer Queerness umgingen. Wenn sie sich outeten, dann selektiv (Hoffelmeyer 2021): Entweder als Sicherheitsmaßnahme, um sicherzugehen, dass sie als Personen an ihrem Arbeitsort akzeptiert würden, oder nur gegenüber Vertrauenspersonen. Viele versteckten ihre Queerness in den Räumen der Ausbildung ganz.

Der Begriff ‚Coming-Out‘ beschreibt diese vielfältigen Erfahrungen nur sehr unzureichend. Noch dazu ist er mit zahlreichen Erwartungen verknüpft, wie zum Beispiel, dass ein Coming-Out eine einmalige Sache sei. Die Realität sieht ganz anders aus, allein, weil es im Leben queerer Menschen nie bei *einem* Coming-Out bleibt. Vielmehr überlegen die meisten queeren Personen sich je nach Situation und Umfeld neu, ob und wie sie sich als queer erkenntlich machen. Ich finde daher den Begriff ‚Inviting-In‘ passender als den Begriff ‚Coming-Out‘. ‚Inviting-In‘ zentriert die inneren Prozesse der queeren Person selbst, die dem Reden über die eigene Queerness vorausgehen und nicht den Blick der Außenwelt auf den betreffenden Menschen. ‚Inviting-In‘ kann auch als Einladung verstanden werden, „die Zwangsheterosexualität hinter sich zu lassen“ (vgl. do Mar Castro Varela et al. 2012).

Trotz alldem: Für viele meiner Interviewpartner*innen war die Ausbildung auch ein Ort, an dem sie ihre eigene Queerness besser kennenlernen konnten. Zum Beispiel durch das Spielen mit Geschlechterrollen:

„[Das war schon] auch ein Raum, um [...] mit Transidentität oder Genderbending zu spielen, ohne dass man auf einer Bühne stehen muss.“ (Inga).

Zwei weitere Teilnehmende berichteten von Freund*innenschaften, die sie mit anderen queeren Personen schlossen oder von dem guten Gefühl, sich politisch mit anderen queeren Menschen in der bäuerlichen Bewegung zusammen zu tun.

³⁸ Alle Namen und Orte, alle Angaben, die Rückschlüsse auf die Personen der Befragten zulassen könnte, habe ich in Absprache mit ihnen verändert.

„Die Maschinen, die ich am Ende bedienen konnte, waren die Melkmaschine und der Kärcher“

Sexismuserfahrungen nahmen in den Schilderungen der Teilnehmenden mit Abstand den größten Anteil ein, sowohl in Bezug auf den Alltag in der Landwirtschaft als auch im Klassenzimmer der Berufsschulen. In beiden Räumen, die ich in der Bachelorarbeit untersucht habe, ließen sich in allen Berichten ähnliche Muster erkennen. Auf den Betrieben zeigten sich sexistische Einstellungen der Ausbilder*innen vor allem in vergeschlechtlichter Arbeitsteilung. Vergeschlechtlichte Arbeitsteilung spielt in der Landwirtschaft eine große Rolle. Sie prägt eine Kultur ungeschriebener Gesetze darüber, wer welche Arbeiten wie verrichten sollte und darf. Einem dekonstruktivistischen Geschlechterverständnis folgend gibt diese Ordnung damit nicht nur den Rahmen vor, in dem sich Männer und Frauen bewegen dürfen – sondern sie stellt die Konstrukte ‚Mann‘ und ‚Frau‘, das binäre Geschlechterregime, aktiv her. Genauso wie Nahrungsmittel oder Umweltauswirkungen produziert die Landwirtschaft also auch Kultur (vgl. Pfammatter 2021).

An einigen Orten verteidigten cis-Männer diese vergeschlechtlichte Arbeitsteilung vehemente als an anderen. Zum Beispiel erzählte mir Frieda:

„Der Chef hat zum Beispiel mal gesagt, er hätte noch nie in seinem Leben Kartoffeln geschält, mit so einem komischen Stolz in dieser Aussage, was ich super weird fand.“

Für die Befragten hatte diese starre Geschlechterordnung deutlich spürbare Auswirkungen auf ihre Motivation während der Arbeit und auf das, was sie lernten oder nicht lernten. Laura zog ein ernüchterndes Fazit über ihre Ausbildung: „*Die Maschinen, die ich am Ende bedienen konnte, waren die Melkmaschine und der Kärcher.*“

Das löste großen Frust und viel Wut bei den Befragten aus, vor allem, weil sie sich oft isoliert fühlten und wenig gegen die Ausbilder*innen in der Hand hatten. So blieben die Befragten – als junge Menschen, die während der Ausbildung oft ihre ersten Arbeitserfahrungen machten – dem Gutdünken ihrer Ausbilder*innen ausgeliefert. Anstelle das zu lernen, was sie interessierte oder was die Ziele der Ausbildung vorsahen, lernten sie häufig eher das, was ihre Vorgesetzten als ‚für Frauen‘ angemessen empfanden.

In der Berufsschule zeigten sich patriarchale Verhältnisse vor allem im Verhalten der überwiegenden Mehrheit aus (vermutlich cis-geschlechtlichen) Jungen gegenüber einer kleinen Minderheit von als Frauen/Mädchen geltenden

Personen. Befragte erzählten mir von Mobbing, sexistischen und sexualisierenden Bemerkungen „die ganze Zeit“ (Frieda) und von Mitschülern, die in der Pause zusammen gewaltverherrlichende Pornos anschauten. Zur Sprache kam ebenfalls die Rolle des Lehrpersonals, das solches Verhalten zum sehr überwiegenden Teil ignorierte oder sich selbst diskriminierend äußerte. Die meisten Befragten empfanden es als eine große emotionale Belastung, regelmäßig den Unterricht an einer staatlichen Berufsschule besuchen zu müssen. Dennoch sagten viele von ihnen auch, es sei rückblickend eine gute Erfahrung gewesen, um zu lernen, wie der „Mainstream der Landwirtschaft“ (Martina) so drauf sei.

It's a man's world - isn't it?

Dieser „Mainstream“³⁹ ist in Deutschland sehr stark von einer bestimmten kulturellen Vorstellung darüber geprägt, welche die ‚ideale‘ Form, Landwirtschaft zu organisieren, sei. Das strukturgebende Element ist hier der landwirtschaftliche bzw. bäuerliche Familienbetrieb. Dahinter steht das Bild einer heteronuklearen Kleinfamilie mit Kindern. In landwirtschaftlichen Diskursen ist der Begriff des Familienbetriebs omnipräsent, ohne dass das dahinterstehende Familienbild hinterfragt wird. Der Begriff ist in unterschiedlichen politischen Kontexten gleich populär: Sowohl die Bundesregierung möchte dieses Modell erhalten und fördern (Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung 2019) als auch große Teile der ökologisch orientierten Agrarwendebewegung (vgl. Naturschutzbund (NABU) et al. 2019). In agrarfeministischen Kreisen gibt es allerdings viel Kritik an diesem Modell. Die Probleme, die es hervorruft, zeigen sich deutlich in den Erfahrungen meiner Interviewpartner*innen. Um zu verstehen, welche Problematiken dieses Modell wodurch begünstigt, lohnt sich ein Blick auf die historische Entwicklung des landwirtschaftlichen Familienbetriebs.

Der Familienbetrieb ist ein relativ junges und politisch gewolltes Modell, das sich in der Form, wie wir es heute kennen, erst in den letzten 100 bis 150 Jahren entwickelt hat (Leslie et al. 2019). Mit ihm geht die sekundäre – also benachteiligte – Stellung von Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben einher (Prügl 2011), ebenso wie die Schaffung starrer Identitätsregeln für das Verhalten von Männern und Frauen, die die Arbeit auf dem Betrieb strukturieren (Varellmann 2021). Das Brechen dieser Identitätsregeln wird nicht selten sozial sanktioniert, zum

³⁹ Der Begriff Mainstream ist mittlerweile sehr von Kreisen geprägt, in denen Verschwörungserzählungen kursieren. Ich meine hier Mainstream in Abgrenzung zu einer agrarökologischen bis queer-/ökokfeministischen Bewegung, die es auch in der Landwirtschaft in Deutschland gibt. Gemeint

sind also vor allem – aber nicht nur – konventionelle Betriebe, die nach dem Modell des bäuerlichen Familienbetriebs organisiert sind.

Beispiel durch Diskriminierung (Schmitt, 1997). Gleichzeitig werden den Arbeiten von Männern und Frauen unterschiedliche Wertigkeiten beigemessen, wobei Männer die prestigeträchtigere Rolle nach außen einnehmen (Prügl 2011). Zu den Mitteln, um diese Ordnung aufrecht zu erhalten, gehört auch sexualisierte Gewalt (Hanisch 2021, Varellmann 2021), die aber oft unsichtbar im privaten Raum bleibt oder verharmlost wird. Alles in allem entsteht so – begünstigt durch die weit verbreitete Struktur des landwirtschaftlichen Familienbetriebs und der Verteidigung dieses Modells – ein Klima, das Frauen und Queers mindestens nicht willkommen heißt bzw. aktiv ausgrenzt und ihnen das Leben schwer macht.

„Sieben Wochen Klassenfahrt“

Es überrascht kaum, dass fast alle Befragten mindestens einmal mit dem Gedanken spielten, die Ausbildung abzubrechen. Es ist auch nicht verwunderlich, dass es immer noch deutlich weniger Frauen gibt, die sich für eine staatliche Ausbildung entscheiden als Männer. Es soll nicht unterschlagen werden, dass es auch positive Erfahrungen gab, die die Teilnehmenden im Laufe ihrer Ausbildung machten. Nicht alle Betriebe, nicht alle Berufsschulen sind gleich. Martina erzählte zum Beispiel von einem Versuch auf ihrem zweiten Ausbildungsbetrieb, vergeschlechtlichter Arbeitsteilung entgegenzuwirken: Die beiden Familien, die dort zusammen lebten und arbeiteten, hatten vereinbart, dass an jedem Tag der Woche eine andere erwachsene Person für alle kocht, unabhängig von deren Gender. Damit wollten die Familien verhindern, dass diese Arbeit immer den als Frauen geltenden Personen zufiel, wie es typisch wäre. Auch an den Berufsschulen gab es teils gute Erfahrungen. Begeisterte Berichte gab es über die Ökoklasse an der Justus-von-Liebig-Schule in Hannover. Das ist ein Angebot für Auszubildende im dritten Lehrjahr, die auf einem ökologisch wirtschaftenden Betrieb in Niedersachsen lernen und sich auf Ökolandwirtschaft fokussieren möchten. Martina und Inga, die diese Klasse in unterschiedlichen Jahrgängen besuchten, erzählten mir von einem Gefühl wie „Sieben Wochen Klassenfahrt“ (Inga). In beiden Jahren war zwar der Anteil weiblich gelesener Personen gering, die Sexismuserfahrungen hielten sich aber dennoch in Grenzen. Inga und Martina fühlten sich ernst genommen und konnten sich frei in ihren fachlichen Interesse entfalten.

Dringender Handlungsbedarf

Insgesamt sind die Rahmenbedingungen für Frauen und Queers in der staatlichen Ausbildung aber unzureichend. Es besteht dringender Handlungsbedarf – gerade an Berufsschulen. Es gibt zu wenige Strukturen und Institutionen, die Frauen und Queers stärken. Wenn die staatliche Ausbildung ein sicherer und schöner Ort auch für sie werden soll, braucht es große Veränderungen. Diese müssen in allen Bereichen passieren: In der Berufsschule, die als Institution Verantwortung für die Aufklärung ihrer Schüler*innen über Antidiskriminierung und Menschenrechte übernehmen muss. Auf den Ausbildungsbetrieben, wo nicht die Vorurteile der Ausbilder*innen, sondern die Ausbildungsziele und die Interessen der Azubis die Lehrinhalte vorgeben sollten. In der Landwirtschaft ganz allgemein, die dringend ein Update ihrer Organisationsformen braucht, um aus den patriarchalen Mustern auszubrechen, die der bäuerliche Familienbetrieb hervorbringt. Alternative Konzepte wie Hofgemeinschaften oder landwirtschaftliche Kollektive können eine sinnvolle Erweiterung der Möglichkeiten sein, Landwirtschaft zu gestalten.

In den Interviews schlugen die Befragten als ganz konkrete Verbesserung vor, bessere Vernetzungsmöglichkeiten für Frauen und Queers in der Ausbildung zu schaffen. Wenn Vernetzung gelingt, kann sie sehr hilfreich sein, um sich gegenseitig zu stärken, bei Problemen füreinander da zu sein und gemeinsam für Veränderung zu kämpfen. Ein gutes Vorbild ist die Arbeit des ELAN-Netzwerkes (Emanzipatorisches Landwirtschaftsnetzwerk)⁴⁰, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, Frauen und Queers in der Landwirtschaft zusammenzubringen und zu stärken. Solche Arbeit müsste – in anderen Räumen, zum Beispiel in Institutionen wie Gewerkschaften – mit mehr Ressourcen und mit Hauptamtlichen ausgestattet werden.

Das Gleiche in Grün?!

Ganz gleich, um welchen Ansatz für Verbesserungen der Ausbildung es geht, grundsätzlich gilt: Die Perspektiven von Frauen und Queers gehören ins Zentrum der Veränderungsversuche. Frauen und Queers müssen raus aus ihrer Stellung als unterschätzte, oft unsichtbare Gruppe und als vermeintliche Minderheit. Das ist eine Gemeinschaftsaufgabe, für die auch die Agrarwende-Bewegung gebraucht wird. Aber vor allem kann die

⁴⁰ Wer sich ein genaueres Bild über das ELAN machen möchte, kann sich auf deren Website umsehen: www.elannetzwerk.wordpress.com + siehe auch Artikel von Alina und Lea in dieser Ausgabe (s. Seite 8).

Bewegung von ihren Perspektiven profitieren, um eine stärkere Strategie zu entwickeln, denn:

Vielfältige Landwirtschaft bedeutet nicht nur ökologische Vielfalt. Eine einseitige Fokussierung auf ökologische Aspekte der Agrarwende wird langfristig betrachtet zu einer sozialen Verarmung ländlicher Räume führen. Bildlich gesprochen arbeitet die aktuelle Strategie der Agrarwende-Bewegung auf 'das Gleiche in Grün' hin, will also an den sozialen Problemen in der Landwirtschaft nicht wirklich etwas verändern oder hat dafür keine Ideen. Über Diskriminierung und Gewalt gegenüber Frauen und Queers schweigt der Großteil der Agrarwende-Bewegung sich aus. Die Betroffenen sind also auf sich gestellt; das kostet sie Kraft, die sie nicht in die Arbeit an ökologischen Lösungen stecken können. Eventuell sind einige von ihnen durch ihre alltäglichen Kämpfe sogar so angestrengt, dass sie aus der Landwirtschaft aussteigen müssen. Und dabei zeigt die Forschung, dass gerade junge Frauen besonders oft aus idealistischen Gründen in der Landwirtschaft arbeiten⁴¹ (Nack & Niens 2022). Auch bei meinen Interviewpartner*innen ist das so. Wenn Agrarfeminist*innen wie ich an die Akteur*innen der Agrarwende-Bewegung appellieren, queere und feministische Perspektiven in ihre Narrative aufzunehmen, ist das also keine Bitte um einen Gefallen. Es ist ein dringender Hinweis auf einen großen Denkfehler, der im momentanen Agrarwende-Diskurs ständig wiederholt wird. Von der Richtigstellung dieses Fehlers profitieren nicht nur die Betroffenen, sondern alle, die in der Landwirtschaft und für ihre Transformation arbeiten.

Literatur:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019): Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung 2019 (Drucksache 19/14500). <https://www.bmel-statistik.de/fileadmin/daten/DFB-0010010-2019.pdf>

LesMigraS Antigewalt- und Antidiskriminierungsbereich der Lesbenberatung Berlin e. V. (2012): „...Nicht so greifbar und doch real“. Eine quantitative und qualitative Studie zu Gewalt- und (Mehrfach-)Diskriminierungserfahrungen von lesbischen, bisexuellen Frauen und Trans* in Deutschland. https://lesmigras.de/wp-content/uploads/2021/11/Dokumentation-Studie-web_sicher.pdf

Hanisch, S. (2021): Dunkelfeld Landwirtschaft? Eine Empirisch-Qualitative Analyse struktureller Beratungslandschaft für Betroffene sexualisierter Belästigung und Gewalt im Berufsfeld Landwirtschaft

[Masterarbeit]. Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

Hoffelmeyer, M. (2021): “Out” on the Farm: Queer Farmers Maneuvering Heterosexism and Visibility. *Rural Sociology*, 86(4), 752–776.

Leslie, I. S., Wypler, J. & Bell, M. M. (2019): Relational Agriculture: Gender, Sexuality, and Sustainability in U.S. Farming. *Society & Natural Resources*, 32(8), 853–874. <https://doi.org/10.1080/08941920.2019.1610626>

Nack, M. & Niens, C. (2022): Die Lebens- und Arbeitssituation familienfremder ständig angestellter Frauen und Auszubildender in der Landwirtschaft in Deutschland. Georg-August-Universität Göttingen, Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Lehrstuhl für Soziologie ländlicher Räume. doi:[10.47952/gro-publ-111](https://doi.org/10.47952/gro-publ-111)

Naturschutzbund (NABU), Bund deutscher Milchviehhalter (BDM) & Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) (2019): Gemeinsame Erklärung für Landwirtschaft und Umweltschutz in Niedersachsen. https://niedersachsen.nabu.de/imperia/md/content/niedersachsen/resolutionen/positionsstatement_nabu-bdm-abl.pdf

Pieper, J. L. (2021): Frauen in der Landwirtschaft im Spannungsfeld zwischen Klimakrise und Existenzangst. Gesellschaft unter Spannung. Verhandlungen des 40. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie 2020, 40.

Prügl, E. (2011): Transforming masculine rule: Agriculture and rural development in the European Union. The University of Michigan Press.

Rothmann, J. & Simmonds, S. (2015): ‘Othering’ non-normative sexualities through objectification of ‘the homosexual’: Discursive discrimination by pre-service teachers. *Agenda*, 29(1), 116–126. <https://doi.org/10.1080/10130950.2015.1010288>

Schmitt, M. (1997): Und welche Rolle spielt das Geschlecht? Landwirtinnen in ihrem Arbeitsalltag. Der kritische Agrarbericht. https://kritischer-agrarbericht.de/fileadmin/Daten-KAB/KAB-Jubiläumsband/KAB_Jubi_2022_47_57_Schmitt.pdf

Varellmann, K. (2021): Sexuelle Diskriminierung, sexuelle Belästigung und sexualisierte Gewalt in der Agrarbranche in Deutschland. Eine empirisch-explorative Studie zum Vorkommen, Wissen und zu strukturellen Zusammenhängen [Masterarbeit]. Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften.

Lucia Parbel hat an der Universität Hohenheim gerade den Bachelor Agrarwissenschaften abgeschlossen. Sie arbeitet außerdem als Journalistin und setzt sich beim ELAN-Netzwerk dafür ein, dass 'Macker sich vom Acker' machen.

⁴¹ Ich schreibe an dieser Stelle „Frauen“, weil die zitierte Studie von Nack & Niens (2022) die Perspektiven von Queers außer Acht lässt.

Care, Wissen & Verantwortlichkeiten in Ernährungsfragen aus Perspektive einer feministischen Mutter von Vanessa Weihgold

Meine Forschung beschäftigt sich nicht (direkt) mit *Agri-Food* Systemen, sondern mit Klimawandel und Nachhaltigkeit. Das bedeutet aber nicht, dass ich von der Frage nach *Care*, Wissen und Verantwortlichkeiten des Ernährungssystems nicht betroffen wäre. Ich bin Mutter zweier Kinder. Das sagt eigentlich schon alles über die Genderkomponente des Themas der Ausgabe. Aus dieser Perspektive möchte ich diesen Beitrag schreiben.

Eine Nachbarin meiner Mutter, die Ökotrophologin ist, hat mal gesagt, dass sie nicht wisse, wie sie ihre Kinder hätte groß bekommen sollen, ohne das Wissen aus ihrem Studium. Ich weiß genau, wovon sie spricht. Das Wissen über Ernährung, das ich angesammelt habe, seit ich Mutter bin, ist enorm. Dabei geht es nicht nur um die Frage, wie ernähre ich meine eigenen Kinder gesund – was in meinem Fall klar in meinem Verantwortungsbereich als Mutter liegt und nicht etwa in dem des Vaters⁴² – sondern auch um Fragen, wie: Wie backe ich einen glutenfreien Geburtstagskuchen ohne diverse andere Allergene für den Kindergarten damit niemand von der Feier ausgeschlossen ist? Hier ist Nahrung intim mit Inklusion und Ausgrenzung verbunden. Wessen Verantwortlichkeit ist das? Sicherlich nicht meine persönlich, aber mein Wissen über die steigende Zahl der Allergiker*innen unter Kindern und meine Werte, wie eben die Inklusion, führen dazu, dass ich sie dennoch übernehme.

Dieser Punkt betrifft noch nicht ganze *Agri-Food* Systeme, aber er zeigt bereits, dass Wissen und Werte eine große Rolle in Ernährungsfragen spielen. Wie bereits erwähnt, beschäftigt sich meine Forschung mit Klimawandel und entsprechend wünsche ich mir ein nachhaltiges Ernährungssystem – nicht nur ohne Pestizide für einen lebenswerten Planeten für künftige Generationen, sondern auch mit einer menschenwürdigen Produktion. Als Philosophin bezeichne ich mich als Ökofeministin, da ich einen strukturellen Zusammenhang sehe zwischen der Herrschaft über die Natur und der Herrschaft über Frauen in sogenannten westlichen Gesellschaft. (Burgart Goutal 2020: 24) Dieser Hierarchie stelle ich eine relationale

Weltsicht entgegen, deren Ethik sich aus dem Respekt unserer Beziehungen unter Menschen, aber auch mit anderen Wesen, ergibt. (Kałwak & Weihgold: 2022) *Care*, das von Carol Gilligan erarbeitete ethische Prinzip der Verantwortung für Beziehungen, kann sich deshalb für mich nicht allein auf meine Kinder beschränken, denn sie müssen in diesem, von uns geschaffenen System leben. Wenn das System selbst nicht respektvoll und verantwortlich ist, können unsere Kinder nicht gut leben, weder als Konsument*innen, noch als Angestellte und Arbeiter*innen. Als die Verbraucherin, die ich in dieser Frage bin, übernehme ich Verantwortung für meine Konsumententscheidungen und kaufe entsprechend Biolebensmittel und möglichst fair und regional. Dies bedeutet natürlich eine größere Belastung für meinen Geldbeutel und Verzicht an anderer Stelle.

Besonders dankbar bin ich daher für die Solidarische Landwirtschaft. Nicht nur, weil sie meine Werte einer biologischen, fairen und regionalen Produktion umsetzt, sondern auch, weil sie einen Lernraum für Menschen schafft, die nicht mehr selbst produzieren. Ich schätze es sehr, dass ich mit meinen Kindern bei der Ernte helfen kann, so dass sie lernen, woher das Obst und Gemüse wirklich kommt (eben nicht aus dem Supermarkt) und was es bedeutet, dies zu produzieren. *Care* für Ernährung bedeutet auch das für mich: eine Beziehung zu den Lebensmitteln zu haben, die wir konsumieren.

Meera Baird beschreibt in ihrem Buch *Nature in Indian Philosophy and Cultural Traditions*, dass die Inder*innen, mit denen sie ihre Forschung durchgeführt hat, glauben, über die Nahrung eine Beziehung zu dem Land aufzubauen, auf dem diese Nahrung gewachsen ist (Baird 2015, 108). Diesen Gedanken finde ich gar nicht so abwegig. Obst und Gemüse nehmen Nährstoffe des Bodens auf, auf dem sie wachsen und geben diese an uns Menschen weiter, wenn wir sie essen. Was wir essen, wird ein Teil von uns und die Umstände unter denen unser Essen produziert wurde, ebenfalls. In der Ernährung meiner Kinder sehe ich es auch als meine Verantwortung, diese Verbindungen bewusst zu machen.

Anders als die von Baird beschriebenen Menschen, die eine Verbindung zu ihrem Herkunftsland halten wollen und sich deshalb schwer von regionaler Ernährung lösen, möchte ich meine Kinder aber auch für die Welt öffnen. In

⁴² Dies wird zusätzlich dadurch unterstützt, dass (zumindest in meiner alternativen Tübinger Bubble) ein sozialer Diskurs vorherrscht, der Mütter – für das Bindungswohl der Kinder – grundsätzlich stärker in die Verantwortung nimmt. Obwohl ich mehr arbeite, als der Vater der Kinder, werde ich für alles Organisatorische angerufen. In der Ernährungsfrage

spielt es möglicherweise auch eine Rolle, dass ich zu Beginn die Einzige war, die stillen konnte, wodurch ich dann qua Natur die Verantwortung hatte und diese habe ich dann behalten.

Ernährungsfragen bedeutet das für mich, dass ich ihnen nicht nur deutsche oder eingedeutschte Küche präsentiere, sondern auch Rezepte meiner früheren vietnamesischen Mitbewohnerin oder solche, die ich in Frankreich kennengelernt habe. Ernährung birgt für mich die Möglichkeit Brücken zu bauen, nicht nur zu den allergiegeplagten Kindern im Kindergarten, sondern auch zu anderen Menschen und Kulturen. Gemeinsam ein gutes Essen genießen, ist die beste Grundlage für gute Gespräche. Aber nicht nur die indische Kultur hat eine Position zur Ernährung. In westlichen Gesellschaften zeigt sich eine starke Verbindung zwischen Gender und Essen. In Frankreich hat die Bemerkung der Abgeordneten Sandrine Rousseau, dass sich dringend etwas an der Mentalität ändern müsse, damit ein gegrilltes Steak nicht mehr als Symbol der Virilität gelte, eine größere öffentliche Diskussion losgetreten. (LeBreton 2022) Die Feministin Glennon Doyle hingegen beschreibt die Auseinandersetzung ihrer jugendlichen Tochter mit dem medialen weiblichen Ideal extrem schlanker, vollbusiger Frauen, die nicht dem beobachtbaren Durchschnitt entsprechen. (Doyle 2020: 154–56) Ein care-ethisches Ideal, dass sich an Verantwortung und Respekt der Beziehungen orientiert, fordert hier den Schutz, den Doyle ihrer Tochter bietet, indem sie ihrer Tochter eine andere Perspektive auf die Bilder gibt.

Als Mutter fühle ich die Verantwortung für all das, was ich hier skizziert habe. Diese Verantwortung ist mitunter eine Belastung, wenn ich nach der Arbeit und Sorge für die Kinder noch den Geburtstorten backe, aber ich trage diese Verantwortung aufgrund meiner Werte auch gerne. Sicher wäre es wünschenswert, dass sich die Menschen in meiner Umgebung hier natürlicher investieren um Arbeit und *mental load* von mir als Mutter zu mindern. Aber solang das nicht der Fall ist, bleibt Ernährung für mich eine Frage meiner Care-Ethik: Sorge für meine Kinder, Sorge für die Weltgesellschaft und künftige Generationen, aber auch Sorge für mich selbst, denn trotz all der (Mehr-)Arbeit, macht gutes Essen sehr viel Freude und das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen.

Literatur:

Baindur, M. (2015): Nature in Indian Philosophy and Cultural Traditions. Sophia Studies in Cross-Cultural Philosophy of Traditions and Cultures. Springer India. <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2358-0>.

Burgart Goutal, J. (2020): Être écoféministe: théories et pratiques. Collection Versus. L'Échappée.

Doyle, G. (2020): Untamed. Vermilion, Penguin Random House.

Kałwak, W. & Weihgold, V. (2022): The Relationality of Ecological Emotions: An Interdisciplinary Critique of Individual Resilience as Psychology's Response to the Climate Crisis. *Frontiers in Psychology* 13. <https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fpsyg.2022.823620>.

LeBreton, M. (2022): Pour saisir la polémique « barbecue et virilité », il faut d'abord comprendre ce concept politique. *Le HuffPost*. 3. September 2022. https://www.huffingtonpost.fr/life/article/derriere-la-polemique-barbecue-et-virilite-c-est-lecofeminisme-qu-il-faut-comprendre_207214.html

Vanessa Weihgold forscht in ihrer Dissertation zu Emotionen im Kontext von Klimawandel und Umweltzerstörung. Zuvor hat sie ihr Studium der Philosophie mehrfach unterbrochen, Kinder bekommen und in verschiedenen Kontexten (Musikaliengroßhandel, Verlag, Tagesmutter) gearbeitet. Seit 2019 ist sie am Internationalen Zentrum für Ethik in den Wissenschaften tätig.

Antworten zum Quiz „Pionierinnen des Ökolandbaus“ auf S. 6 von Mathilde Schmitt

zu 1) 1919 gründeten Louise Langgaard (1883-1974) und Hedwig von Rohden (1890-1987) in Loheland bei Fulda eine Frauenschule für Körperkultur, Handwerk und Landbau als Siedlung mit ganzheitlichem Bildungsanspruch, die sich schnell zu einem international bekannten Zentrum für Gymnastik und Ausdruckstanz entwickelte. Auch die Werkstätten für Holz, Textilien und Fotografien waren weithin bekannt und als soziale Komponente der Ausbildung und zur Selbstversorgung wurde Land- und Gartenbau betrieben.

<https://www.loheland.de/willkommen/archiv/ueber-loheland/geschichte>

zu 2 und 3) 1934 gründete Hedwig Müller (1895-1983) die „Gärtnerinnenschule Hünibach“ am Thunersee in der Schweiz. <https://gartenbauschule-huenibach.ch/Uber-uns/Geschichte>

Als Anfang der 1990er Jahre das Interesse von Mädchen an der Schule zurückging, wurde beschlossen, sie auch für junge Männer zu öffnen. <https://gartenbauschule-huenibach.ch/Uber-uns/Geschichte>

zu 4) In der von 1932 bis 1967 betriebenen Hausmutterschule wurden junge Mädchen in Haushaltsführung, Gartenbau, „neuzeitliche“ d. h. vollwertige Ernährung, Säuglingspflege und allgemeinbildenden Themen unterrichtet. <https://www.bern-ost.ch/Bio-Landbau-Neues-Buch-ueber-Moeschberg-Gruenderin-Maria-Mueller-629865>

zu 5) Gabrielle Louise Caroline Howard (1876-1930) war die erste Lebens- und Arbeitsgefährtin von Sir Albert Howard (1873-1947). Sie studierte Naturwissenschaften am berühmten Newnham Women's College der Universität Cambridge, wo sie von 1902 bis 1905 als Pflanzenphysiologin Experimente zur Temperaturabhängigkeit der Photosynthese durchführte. Als sie Albert Howard kennenlernte, begleitete sie ihn nach Indien zunächst als Ehefrau, später als persönliche Assistentin, dann als „Second Imperial Economic Botanist to the Government of India“. Gemeinsam entwickelten sie einen ganzheitlichen Forschungsansatz und führten mit vielen Mitarbeiter:innen zahlreiche Experimente zu Anbau, Aufbereitung und Verarbeitung von Nutzpflanzen, Bodenfruchtbarkeit und Humuswirtschaft durch. https://en.wikipedia.org/wiki/Gabrielle_Howard

zu 6) Annie Francé-Harrar (1886-1971), Naturforscherin, Humus-Expertin, Schriftstellerin und Publizistin hatte 1950 in ihrem Buch „Die letzte Chance – für eine Zukunft ohne Not“ auf 695 Seiten die Zerstörung der Böden dokumentiert und Auswege daraus aufgezeigt. Aus einem äußerst umfassenden naturwissenschaftlichen und philosophischen Forschungsfeld, das sie zusammen mit Raoul H. Francé (1874-1943) in einer jahrzehntelangen Forschungs- und Liebesbeziehung beackert hatte, konzentrierte sie sich nach dessen Tod auf das Humusproblem. Sie wurde zur „Staatsbeauftragten im Ministerrang“ in Mexiko ernannt, um Bodenerosion und -degradierung entgegenzuwirken. Wie ihre Vielzahl an Veröffentlichungen belegen, kann sie heute als Vorkämpferin ökologischen Denkens und Handelns bezeichnet werden.

https://de.wikipedia.org/wiki/Annie_Franc%C3%A9-Harrar

zu 7) Bei der Gründung der IFOAM 1972 waren zwei Frauen beteiligt: Lady Eve Balfour und Pauline Raphaely. Die fünf Vertreter:innen organisch-biologischer Verbände waren Kjell Arman (Swedish Biodynamic Association), Lady Eve Balfour (Soil Association, UK), Roland Chevriot (Nature et Progrès, F), Jerome Goldstein (Rodale Institute, USA), Pauline Raphaely (Soil Association of South Africa). <https://www.ifoam.bio/about-us>

Calls for papers

Special Issue: Diverse Economies and Food Democracy

Frontiers in Sustainable Food Systems: Social Movements, Institutions and Governance: Diverse Economies and Food Democracy: Implications for Sustainability from an Interdisciplinary Perspective. *Keywords:* alternative agro-food networks, civic food networks, cooperatives, diverse food economies, organizational democracy, food democracy, food system, sustainability, transformation.

<https://www.frontiersin.org/research-topics/25762/diverse-economies-and-food-democracy-implications-for-sustainability-from-an-interdisciplinary-perspective>

News on Blog

Undisciplined Environments ist ein Blog mit vielen Beiträgen u.a. unter dem Tag „agriculture“, einige davon mit Gender-Bezug.

<https://undisciplinedenvironments.org/tag/agriculture/.>

Literaturtipps zum Themenschwerpunkt

Amaya, K. (2023): Reflections on the politics of gendered food chains. *Agenda*. doi: [10.1080/10130950.2023.2194926](https://doi.org/10.1080/10130950.2023.2194926).

Bacon, C. M., Kelley, L. C. & Stewart, I. T. (2022): Toward a feminist political ecology of household food and water security during drought in northern Nicaragua. *Ecology and Society* 27(1). <https://doi.org/10.5751/ES-12716-270116>.

Dentzman, K., Pilgeram, R. & Wilson, F. (2023): Applying the feminist agrifood systems theory (fast) to U.S. organic, value-added, and non-organic non-value-added farms. *Agriculture and Human Values*. <https://doi.org/10.1007/s10460-023-10413-x>.

Genderblog (Zentrum für transdisziplinäre Geschlechterstudien, HU Berlin) (2023): Die gute Mahlzeit. Gender und Ernährung transdisziplinär. <https://genderblog.hu-berlin.de/die-gute-mahlzeit-gender-und-ernaehrung-transdisziplinaer/>.

Inhetveen, H., Schmitt, M. & Spieker, I. (2021): Passion und Profession. Pionierinnen des ökologischen Landbaus. Oekom. <https://www.oekom.de/buch/passion-und-profession-9783962382933>.

Leder, S. (2022): Beyond the 'Feminization of Agriculture': Rural out-migration, shifting gender relations and

emerging spaces in natural resource management. *Journal of Rural Studies* 91, 157-169. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2022.02.009>.

Parker, B., Brady, J., Power, E. & Belyea, S. (Hrsg.) (2019): Feminist Food Studies. Intersectional Perspectives. ISBN 9780889616110.

Picchioni, F., Franchi, V. & Park, C. (2021): Feminist approaches to transforming food systems: a roadmap towards a socially just transition. *Agriculture for Development* 42.

Wright, W. & Annes, A. (2020): FASTing in the mid-west?: A theoretical assessment of 'feminist agrifoods systems theory'. *Agriculture and Human Values* 37(1). doi: [10.1007/s10460-019-09994-3](https://doi.org/10.1007/s10460-019-09994-3).

Tagungen & Veranstaltungen

DKG-Sitzung „**Nurturing sustainable agriculture, food and water security discourses through social relations and subjective perspectives**“ auf dem 62. Deutschen Kongress für Geographie (DKG '23), Sitzungsleitung Judith Bopp und Stephanie Leder. <https://dkg2023.de/sitzungen/nurturing-sustainable-agriculture-food-and-81958>.

The 2023 annual **CGIAR gender research conference** „From research to impact: Toward just and resilient agri-food systems, 09.-12.10.2023, Delhi, Indien. <https://gender.cgiar.org/conferences/research-impact-toward-just-and-resilient-agri-food-systems>

33. Jahrestagung der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie, Agrar- und Ernährungssysteme im Wandel: Chancen und Herausforderungen für Landwirtschaft und ländliche Räume, 28.-29.09.2023, Universität für Bodenkultur Wien. <https://oega.boku.ac.at/tagungen/tagung-2023/>

Nächste Feministische GeoRundMail: Ausblick und Aufruf

Der Redaktionsschluss für die nächste Feministische GeoRundMail N°94 ist der **15.06.2023**. Die nächste Ausgabe beschäftigt sich mit dem Schwerpunktthema **Geographien des Alters**.

AK-Mitglieder und Geo-Rundmail-Leser_innen sind herzlich eingeladen, Beiträge zum Schwerpunktthema für die nächste Ausgabe des Geo-Rundmails einzureichen. Willkommen sind neben kurzen Aufsätzen auch Rezensionen, Literaturübersichten, Hinweise auf Veranstaltungen und Tagungen sowie Informationen zu geplanten, laufenden und abgeschlossenen Forschungsprojekten und anderem mehr. Die Beiträge können sowohl in deutscher als auch englischer Sprache verfasst werden.

Feminist Geo-Rundmail N° 94: Feministische Geographien des Alters

Call for Beiträge

„80 ist das neue 60“. Während der demographische Wandel nach wie vor zu einem Krisenmarrativ stilisiert wird, ist die soziale Kategorie „Alter“ zunehmend diversifiziert. Es gibt mehr „junge“ Alte und mit immer mehr über 80-Jährigen eine neue Hochaltrigkeit in westlich industrialisierten Gesellschaften. Gleichzeitig birgt die aktuelle Pflegekrise bisher ungeahnte Auswirkungen für die sinkende Anzahl an Pflegenden und die steigende Zahl an Pflegebedürftigen. Die Antwort darauf lautet Individualisierung, Privatisierung

und Familiarisierung von Pflege und Gesundheit mit räumlichen Auswirkungen: Pflege Zuhause, häufig durch Angehörige, wird unter dem Stichwort *ageing in place* politisch gefördert und soll durch Digitalisierung, Migrantisierung und Feminisierung von Care- und Arbeitsbeziehungen möglich werden. Oftmals verschärfen sich soziale Ungleichheitslagen jedoch im Alter: Ältere Frauen gehören beispielsweise zu den Gruppen, die am häufigsten von Wohnungsnot betroffen sind und Armut ist nach wie vor ein entscheidender Faktor für die Lebenserwartung von Menschen.

Doch wie lässt sich Alter(n) machtsensibel erforschen und welche räumlichen Praktiken hängen mit Alter(n) zusammen? Eine kritische Auseinandersetzung mit der sozialen Differenzierungskategorie, die uns alle betrifft, findet vor allem in der Soziologie und englischsprachigen Geographie statt (van Dyk 2020, Harper u. Laws 1995). Die geographische Kindheits- und Jugendforschung ist in der deutschsprachigen Geographie bereits vorangeschritten (vgl. Feministische Georundmail Nr. 62), die Betrachtung der „anderen“ Randgruppe der Älteren sowie des unmarkierten mittleren Erwachsenenalters birgt noch viele Potentiale. Wir fragen uns, wie eine feministische geographische Altersforschung aussehen kann und suchen nach Beiträgen, die sich aus geographischer Perspektive mit Alter(n) im weitesten Sinne beschäftigen.

Beiträge in allen möglichen Formen (Text, Essay, Bilder, Comic, etc.) auf Deutsch oder Englisch können gerne (müssen aber nicht) folgende Fragen beleuchten:

- Inwiefern sind räumliche Praktiken „aged“? Und das im Zusammenspiel mit ihrer Vergeschlechtlichung, Rassifizierung oder Ethnisierung?
- Wie können Räume aussehen, in der ältere Menschen nicht nur als pflegegenerierende Körper betrachtet werden und wo sie fern ihrer Leistung als Individuen gesehen werden?
- Welche Auswirkungen haben heteronormative, sexistische und individualisierende gebauten Umwelten auf Altersprozesse? Welchen Einfluss hat Alter auf Stadtentwicklungsprozesse?
- Wie sehen alternative und emanzipative Zukünfte des Alterns aus? Und welche Rolle hat das Zuhause darin?
- In welchem Zusammenhang stehen Alters- zu Migrationsprozessen, wie Care-Chains?
- Welche Methoden und ethische Prinzipien können eine alternsensible Forschung bereichern, sodass komplexe und widersprüchliche Realitäten des Alterns anerkannt werden?

Interessensbekundungen bis 30.04.2023 und Abgabe der Beiträge bis 15.06.2023 bitte an Marlene (m.hobbs@uni-bonn.de), Linda (lpasch@uni-bonn.de) oder Dominique (dominique.kauer@uni-jena.de) richten

Feminist Geo-Rundmail No. 94: Feminist Geographies of Age(ing)

Call for contributions

„80 is the new 60“. While demographic change continues to be framed as a crisis narrative, the social category „age“ has become increasingly diversified. There are more "young" old people and, with the growing number of people over 80, a new old age in western industrialised societies. At the same time, the current care crisis has dramatic implications for the declining number of caregivers in contrast to the increase in the number of people in need of care. The answer is an individualization, privatization and familiarization of care and health with spatial implications: Care at home, often supported by relatives, is being promoted politically under the banner of *ageing in place* and is to be made possible by digitalisation, migrantisation and the feminisation of care and work relations. The promise of *ageing in place* implicates greater self-determination, security and independence, even in old age. However, social

inequalities often worsen in old age: older women, for example, are among the groups most frequently affected by housing shortages, and poverty continues to be a decisive factor in people's life expectancy.

But how can age(ing) be explored in a power-sensitive way and how are spatial practices connected to this? A critical examination of the social differentiation category that affects all of us is taking place primarily in sociology and anglophone geography (van Dyk 2020, Harper & Laws 1995). Geographical research on childhood and adolescence has already advanced in German-speaking geography (cf. Feministische Georundmail No. 62), leaving out the "other" marginalised group of the elderly as well as unmarked middle adulthood. We want to explore what feminist geographies of age(ing) might look like and seek contributions that deal with age(ing) in the broadest sense from a geographical perspective.

Contributions in all possible shapes (text, essay, images, comics, etc.) in German or English are welcome (but not required) to shed light on the following questions:

- How are spatial practices "aged"? How does this intersect with their gendering, racialisation, or ethnicisation?
- How can spaces enable older people to not only be viewed as care-generating bodies but as individuals not based on their performance?
- What impact do heteronormative, sexist, and individualizing built environments have on ageing processes? What impact does age have on urban development processes?
- What are alternative and emancipatory futures for ageing? And what is the role of the home in this?
- How are ageing processes related to migration processes, such as care chains?
- What methods and ethical principles can enrich age-sensitive research so that complex and contradictory realities of ageing are recognised?

Please give us notice by the end of April if you would like to contribute. The deadline for final contributions will be June 15, 2023. Please contact Marlene (m.hobbs@uni-bonn.de), Linda (lpasch@uni-bonn.de) or Dominique (dominique.kauer@uni-jena.de)

Impressum

Die feministische Geo-RundMail erscheint vier Mal im Jahr. Inhaltlich gestaltet wird sie abwechselnd von Geograph_innen mit Interesse an Feminismus und Genderforschung in der Geographie, die (fast alle) an verschiedenen Universitäten des deutschsprachigen Raums arbeiten. Beiträge und Literaturhinweise können an die aktuellen Herausgeber:innen gesandt werden. Deren Kontakt ist dem oben stehenden Ausblick sowie dem jeweils aktuellen Call for Papers für die nächste Ausgabe zu entnehmen.

Aktuelle Nummern, Call for Papers und Archiv sind verfügbar unter:

<https://ak-feministische-geographien.org/rundmail/>

Neu-Anmeldung und Änderung der Mailadresse unter
<http://lists.ak-feministische-geographien.org/mailman/listinfo/rundmail>



Eine ‚olla comunitaria‘ (gemeinschaftlicher Kochtopf) beim Festival de Maíz (Mais-Festival) 2014 in Madrid (Kolumbien). Meist werden in den *ollas comunitarias* Suppen aus andinen Rezepten gemeinsam gekocht und geteilt, zum Beispiel bei Veranstaltungen, Gartenaktionstagen (*mingas*) u.ä. Auch hier wird Care-Arbeit kollektiv im öffentlichen Raum verrichtet und gleichzeitig alten Sorten und Rezepten wieder neue Sichtbarkeit gegeben. (Foto: Hoinle)