

Speisen global: Wie Essen unsere Welt bereichert



Eritrea und die EU: **Hand in Hand mit dem Diktator?**

EPA: **Das Handelsabkommen hat Afrika fest im Griff**

Inhalt

Essen weltweit

- 3 Welche Bedeutung hat Essen für Sie?
- 7 EPA: Wer profitiert vom Handel?
- 8 Milch im Überfluss
- 10 Der weite Weg der Bananen
- 12 Unser Essen – unser Leben
- 16 Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme

Produkte

- 19 Nachkochen erwünscht

Asyl

- 20 Eritrea: Hand in Hand mit dem Diktator
- 24 Bürgermeister für Flüchtlinge

DEAB

- 25 Wir müssen uns weiterentwickeln!

Service

- 27 Termine
- 28 Aktuelles, Fairer Handel
- 30 Resonanz
- 31 Das war mein größter Coup

Vorwort



Essen ist lebensnotwendig. Es kann glücklich machen, den Lebensunterhalt sichern oder Freundschaften ermöglichen. Schon seit jeher hat der Handel mit Gewürzen und allerlei Essbarem die unterschiedlichsten Kulturen miteinander verbunden. Auch heute besteht ein reger Austausch. Während bei uns Sushi-Bars allerorten aus dem Boden schießen, ist in Japans Großstädten unser westliches Weißbrot in Mode gekommen, für das auf den traditionellen Reis verzichtet wird.

Weniger sichtbar sind die weltweiten Verknüpfungen bei Lebensmitteln wie Fleisch oder Gemüse. Im Norden Deutschlands werden Schweine mit Sojaschrot gemästet, das von gentechnisch veränderten Sojapflanzen überwiegend aus Brasilien stammt. Dort leiden die Bewohner der Wälder unter der Rodung des Regenwaldes, der dem Anbau von Soja Platz macht. Regisseur Marco Keller zeigt in seinem neuen Film „Agrokalyse“ den Weg des Sojas und das Leben der Ureinwohner. Die Not der Menschen ist groß, die Haltung der Schweine oft katastrophal.

Mit diesen Bildern im Kopf mag das Schnitzel nicht mehr schmecken. Auch Meisterkoch Vincent Klink betont, dass eine Speise nur mit guten Zutaten zur Delikatesse wird. Zum Glück gibt es Alternativen zur Industrieware. Man muss sie nur nutzen. Dann wird Essen wieder zum Genuss.

Ihre
Susanne Schnell

Titelfoto: Entspannen in der Pause. Mitarbeiter einer Fair-Handelsgenossenschaft genießen ein Eis (Quelle: FTO).



Tuleka Prah
Filmemacherin

Die Filmemacherin sagt über sich selbst: „Essen ist alles für mich“. Zur Zeit erstellt sie eine kulinarische Landkarte Afrikas.

Der „Groundnut Stew“ wird vegetarisch oder mit Hühnerfleisch zubereitet. Er ist in Ghana sehr beliebt. (Rezept auf S. 19.)



Welche Bedeutung hat Essen für Sie?

Für die einen ist Essen eine reine Notwendigkeit, für die anderen eine wichtige Komponente des sozialen Lebens, für wenige Berufung und für manche bedeutet Essen einfach alles

Ich möchte möglichst viele Speisen probieren

Essen ist alles für mich. Essen ist, abgesehen davon, dass es für unser Überleben notwendig ist, ein Ausdruck von Identität, Macht, Politik, Geschichte, Liebe, Feiern, Armut und Wohlstand, Kunst, Kreativität – so viele Dinge. Für mich persönlich ist es zentral für alles, was ich tue. Wenn ich nicht damit arbeite, denke ich darüber nach, was wir im Kühlschrank haben, welches Restaurant ich gern ausprobieren möchte oder welches Obst und Gemüse gerade Saison haben. Und ich gebe mein ganzes verfügbares Geld für Nahrungsmittel aus. Ja, Essen bedeutet mir alles.

Es gibt diese reiche und dynamische Welt des Essens, von der wir nicht genug in unseren Städten und den populären Medien sehen. Mit meinem Projekt „My African Food Map“ habe ich begonnen, weil ich fand, dass Gerichte aus Afrika und der Schwarzen Diaspora eher marginal behandelt werden und gerade online nur wenig präsent sind. Ein ärgerlicher Umstand, wenn man bedenkt, dass Abermillionen von Menschen diese Speisen kochen und essen! Sie müssten doch viel stärker repräsentiert sein. Wir alle wissen, warum dies so ist: Ich behaupte, dass ein ghanaisches oder brasilianisches Restaurant ebenso be-

liebt wäre wie jedes populäre asiatische oder europäische, wenn sich die Politik rund um das Essen verändern würde.

Ich bin schwarz, ich bin weiblich, ich bin sowohl Afrikanerin als auch Europäerin und ich bin die meiste Zeit meines Lebens gereist. So ist es für mich nichts Neues zu sehen, dass viel von dem, was meine Identität widerspiegelt, fast nie einen Teil des Mainstreams repräsentiert. Mit dem Thema Essen wollte ich dies ändern. Alles begann, als ich ein Rezept für eine Speise gesucht habe, die in West- und Zentral-Afrika so bekannt ist wie etwa Kohl in Europa. Ich fand nur unappetitliche Bilder und unzureichende Rezepte. Dann sagte ich mir: „Das kann man doch anders machen.“ Und so begann meine Reise. Afrika ist ein wirklich diverser und weiter Kontinent. Ich möchte in diesem Projekt so viele Speisen wie möglich probieren und präsentieren.

Ich entschied mich, jeweils die vier bekanntesten Gerichte vorzustellen, weil diese eine gute Einführung zum Beitrag jedes Landes zur globalen Essens-Szene sind. Aber das Projekt „My African Food Map“ umfasst mehr als nur Rezepte: Essen sagt viel über die Gesellschaft, Geschichte und Kultur aus. Essen offenbart, wer wir zu sein glauben und wie wir denken, dass andere sind. Wie bei den meisten Landkarten entdecken wir nichts Neues, es ist eher die Offenbarung von dem, was immer schon da war. Letztendlich können wir so hoffentlich auch die Menschen hinter dem Essen entdecken. Essen ist sehr aufschlussreich. Es ist eine Herausforderung und eine Freude, damit arbeiten und wirken zu dürfen.

■ Dr. Tuleka Prah hat Afrikanistik und Amerikanistik studiert. Sie initiierte das Projekt My African Food Map, bei dem sie Köchinnen und Köche in Afrika besucht und in Filmbeiträgen über sie und die von ihnen zubereiteten Speisen berichtet. www.africanfoodmap.com



Mauricio Salazar

Chili-Fan aus Mexiko

„Ich habe alle Mündler der Nachbarschaft verbrannt“, sagt der Hobby-Koch. Das gemeinsame Kochen habe Tränen und Lachen ausgelöst und zu Freundschaften geführt.

Chilis unterscheiden sich je nach Schärfegrad. Ein Rezept für Mutige auf S. 19.



Chili: Seelen-Wärmer in der Fremde

Gewürze waren für die Menschen schon immer sehr bedeutsam. Ihretwegen suchten sie neue Routen zur Kontrolle und Herrschaft über den Handel, sie waren Zahlungsmittel und Tribut der Untertanen an die Herrscher, aber auch Medizin gegen schlimme Krankheiten. Gewürze sind die Seele des Essens und die Transmitter von Geschmack.

Der Chili wurde für mich schnell zum Auslöser von Sehnsüchten. Er ist mir und vielen anderen Menschen eine Stütze im Ausland, denn sein Geruch hilft dabei, die Bilder der zurückgelassenen und geliebten Menschen und Orte scharf werden zu lassen.

Welche Gespräche eine gute Chili-Soße auslösen kann, habe ich bei meiner Ankunft in Deutschland erlebt. Ich habe alle Mündler der Nachbarschaft verbrannt. Über schmerzlichem Erstaunen, kindlichem Weinen und Ärger des Unbekannten erweckte die scharfe Schote Neugier und belebte viele Gespräche, die bis heute mit meinen Nachbarn andauern und mir eine geliebte deutsche Familie gaben, die heute scharf isst und mir die Gegenschärfe aus Deutschland beibrachte, nämlich Meerrettich, den Nasen-Wärmer, der das Lachen der Anwesenden, diesmal über mein Erstaunen und Weinen, auslöste.

In der „Fremde“ wirkte der farbige Regenbogen der mitgebrachten Chilis mit dem scharfen Geruch der Frische als wahrer Seelen-Wärmer, Gesprächsauslöser und Geschmacksträger einer geselligen Runde, der nicht nur das kollektive Gefühl verstärkte, sondern die Teilhabe an Gesprächen und den Aufbau der sogenannten sozialen Netzwerke förderte. Wir sprachen über die Rezepte in der Geborgenheit der Gemeinschaft und den Fantasien der Küche der neuen Heimat voller Schärfe.

Ja, sehr überrascht waren die lachenden Kinder bei den Geburtstagen meiner Kinder über das Hühnchen in

Schokoladensoße oder die pürierten Avocados mit Tomaten, Koriander und der kleinen und aufgehenden Knospe einer scharfen Chilischote.

Das gemeinsame Kochen löste Tränen und Lachen aus, weil die Gewürze die Seelen erwärmten und Genuss und Sehnsucht schenkten. Ja, mit dem gemeinsamen Essen ergaben sich Gespräche zu vielen Biographien mit allen Gewürzen und Schärfen, traurige, fröhliche, tiefe, oberflächliche, politische, gar erotische. So beschrieb ein Kubaner seine Kochkünste voller Liebe und Erotik. Er beschrieb voller Emotionen die erotischen Formen von leckeren Papayas, Erdnüssen, Ananas, Mangos. Jene tropische Exotik, die uns in der Fremde die Klischees von Fiesta und Erotik aufbürden, aber auch die Reflektion über Herkunft, Herstellungsbedingungen, Gebrauch und Rollen, denn die Küche und das Kochen stiften Identität, Auskommen, Rollenzuweisung, Konflikte und Transformation.

Es sind komplexe Wissenssysteme, die meistens von Frauen gehütet werden, mit einer genauen Einteilung der Zutaten in kalt und warm – wie im vorspanischen Mexiko. So gehörten beispielsweise Chili und Bohnen zu den warmen und Mais zu den kalten Zutaten, die in dieser Kombination eine Einheit wurden. Eine perfekte Nahrungskombination, die wie eine Nabelschnur mit der Lebensweise und Weltanschauung der Menschen in Mexiko verbunden ist. Während die Frauen das Wissenssystem hüten, prahlen manche Männer mit einer gravierenden Transformation der Landwirtschaft und der Lebensgewohnheiten. So ist die Kombination und Einteilung der Lebensmittel durch Beobachtung über Jahrhunderte mit Mais-Tortilla, Bohnen und Chili-Soße Bestandteil einer Vielfalt, die Samen der Hoffnung, die mit der Erde und deren Produkten das „gute Leben“ ausmachen. Die halbfertigen Produkte zerstören nicht nur ein Wissenssystem, sondern bringen eine Fülle von Herausforderungen mit sich, wie Fettleibigkeit, Krankheit, Zerstörung der Umwelt, Landkonzentration usw.

Nahrungsmittel sind durch ihre Produktion und Zubereitung regional verhaftet. Die erfundene Modernität und



Sherifo Genießer

„An das deutsche Essen muss ich mich erst noch gewöhnen.“

Vincent Klink Meisterkoch

Nicht nur die Zubereitung macht die Speise delikater. Wichtig sei es „wirklich gute Lebensmittel zu futtern“.



der Fortschritt verbergen die Risiken der Zerstörung des „guten Lebens“. Der Verzehr von bestimmten Nahrungsmitteln ist mit einem starken Stigma verbunden, so ist der Verzehr von Insekten, Chilis und Tortillas, wie es die Ahnen machten, heute die Angelegenheit von „Armen und Unwissenden“. Doch die „Unwissenden“ hüten die Ernährung der Zukunft durch die Pflege ihrer Traditionen, sie besitzen eine ungeheure Kraft.

Es waren auch der Chili und die gesellige Runde, die uns mit ihrer Realität und mit unseren Träumen wärmten, denn es gibt nichts Schöneres als gemeinsames Kochen und Essen mit den verschiedenen Chilis und Menschen gewürzt – ein „wahrer Seelen-Wärmer“.

■ *Mauricio Salazar stammt aus Mexiko. Als Studienleiter der Evangelischen Akademie Bad Boll kochte er mit Studentinnen und Studenten und ist unter seinen Freunden aus aller Welt für seine scharfe Küche berühmt und berüchtigt*

>>> Weltweit gibt es mehr als 300 verschiedene Chilisorten mit Schärfegraden von 1 bis 10. Sie haben unterschiedliche Aromen von tomatenähnlich bis fruchtig. Eine besonders scharfe, mexikanische Sorte ist der Habanero. >>>

Essen ist ein Stück Heimat

Wenn ich eritreisches Essen esse, denke ich an meine Heimat. Das ist schön. Das deutsche Essen mag ich noch nicht, aber ich hoffe, das ändert sich noch. In der Asylunterkunft koche ich für mich und meine Freunde. Ich mache Injera, ein säuerlich schmeckendes dünnes Brot. Dazu gibt es Hühnchen. Gerne esse ich auch Lammfleisch. Shiro, gemahlene Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten, aß ich sehr gerne, als wir einmal ein eritreisches Lokal in Deutschland besuchten.

■ *Sherifo, Asylsuchender aus Eritrea, lebt seit rund zwei Jahren in einer Asylunterkunft*

Ein Ausdruck unserer Kultur

Essen und Trinken kann man als reine Notwendigkeit sehen. Für mich ist es aber mehr noch Ausdruck unserer zentraleuropäischen Kultur, die auch auf Nachhaltigkeit achtet. Man muss sich immer vor Augen halten, dass Essen ein Innehalten im Alltag sein kann, ein kleiner Urlaub. Der ist umso schöner, wenn wir darauf achten, wirklich gute Lebensmittel zu futtern. Wer beispielsweise Fleisch von gequälten Tieren isst, quält sich auch selbst. Leider sind viele Leute so abgestumpft, dass sie ihre Selbstverstümmelung gar nicht bemerken.

Als bekannter Koch habe ich die Möglichkeit, kulturelle Veranstaltungen als Schirmherr zu unterstützen. So auch die Mozartoper *Idomeneo*, die in einen hochaktuellen Zusammenhang gestellt wurde. Es geht dabei auch um Vertreibung. In der mutigen Ludwigsburger Inszenierung sind Flüchtlinge am Werk. Auch ist das Orchester ohne Dirigenten in höchstem Grade demokratisch und man hat dort ein riskantes Terrain beackert. Alle Beteiligten waren sich sicher, dass es funktionieren würde. Ich habe den Verantwortlichen der Ludwigsburger Aufführung in die Augen gesehen und ihnen alles geglaubt. Ich wurde nicht enttäuscht. Schlussendlich bin ich der Meinung, dass man Mozart heute nicht so spielen sollte wie damals, das hätte nämlich dem Mozart gar nicht gefallen.

■ *Meisterkoch Vincent Klink, Stuttgart, ist Schirmherr der Oper „Idomeneo“, in der Flüchtlinge mitspielen*

Einkaufen ist politisch

Jeden Tag genug zu essen zu haben und darüber hinaus Speisen, die richtig gut schmecken, ist alles andere als selbstverständlich für Millionen Menschen rund um den Globus. Das erlebe ich hautnah bei meiner Arbeit. Deshalb kaufe ich bewusst ein. Essen ist für mich ein poli-



Ester Negusse Tesfamicael

Restaurantbesitzerin

Die leidenschaftliche Köchin
begeistert ihr internationales
Publikum.

Sucy Pretsch Welcome Dinner

Sie ist überzeugt: Gemeinsames Essen
verbindet Menschen aller Kulturen.



tischer Akt: Ich lege Wert auf faire Preise für die Erzeuger. Deshalb kaufe ich vieles auf dem Markt und im Bioladen. Essen und Genuss gehören für mich zusammen. Essen ist für mich Heimat und Schönheit: Wann immer möglich, koche ich selbst – angefangen von typischen Spezialitäten aus dem Schwarzwald bis hin zu Gerichten aus aller Welt. Am besten schmeckt es mir in Gemeinschaft.

■ *Iris Schöninger, Welthungerhilfe*

Willkommen zum Dinner!

Gemeinsames Essen halte ich für einen hilfreichen Aspekt bei einem kulturellen Austausch – so wie wir das in unserem Flüchtlingsprojekt „Welcome Dinner Stuttgart“ immer wieder erleben. Gastgeber aus Deutschland und Geflüchtete treffen sich bei einem Essen und sprechen miteinander, lernen sich kennen und tauschen sich aus. Nicht selten werden hierbei Freundschaften begründet und der Grundstein gelegt für eine gelungene Integration. Mal ganz abgesehen davon, dass man zudem Speisen aus außereuropäischen Ländern kennenlernt und damit seinen Blick für die Welt etwas weiter öffnen kann.

■ *Sucy Pretsch, Welcome Dinner Stuttgart*

Geld für Süßigkeiten

Als ich kein Geld hatte, habe ich mir immer gesagt: Wenn ich eine gute Ausbildung und Geld habe, dann kaufe ich mir ganz viele tolle Sachen zum Essen, z. B. Chips und Süßigkeiten. Nun kann ich mir diese guten Sachen kaufen, aber jetzt sagt man mir, dass das alles ungesund ist.

■ *Agnes Nyanda, Chief Hospital Accountant in Malawi,
zum Thema Übergewicht*

Mein Traum hat sich erfüllt

Als ich ein Kind war, hatte meine Familie ein Restaurant in Eritrea. Am Wochenende war das Restaurant stets voll. Es kamen fast ausschließlich Italiener. Sie konnten es sich leisten, Essen zu gehen. Die meisten von ihnen lebten in Asmara, der Hauptstadt von Eritrea. Denn Eritrea war einst eine italienische Kolonie. Als ich erwachsen war, wollte ich unbedingt wie meine Mutter als Köchin arbeiten.

Mein Mann und ich mussten jedoch aus Eritrea fliehen und suchten in Deutschland jahrelang nach einer Möglichkeit, ein Lokal zu eröffnen. Im Jahr 2009 wurde mein Wunsch wahr. Heute führen wir in Heidelberg unser Restaurant mit ostafrikanischen Spezialitäten.

Es braucht viel Zeit, das Essen zuzubereiten, denn wir verwenden nur frische Zutaten. Essen ist ein Stück Heimat für mich. Ohne dieses Essen kann ich nicht leben. Es schenkt uns Glück und unseren Kunden auch.

Wir verwenden für unsere Speisen sehr viele verschiedene Gewürze. Unser traditionelles Essen ist schärfer als das deutsche. Meine Mutter hilft mir, die Gewürze nach alten Rezepten zuzubereiten. Auch die Duftbutter machen wir selbst. Es ist ein langer Prozess, sie herzustellen. Dabei wird Butter mit Gewürzen gekocht und der Rahm abgeschöpft. Mit der Duftbutter braten wir beispielsweise Fleisch an. Auch das typische Brot Injera machen wir selbst. Wir verwenden dabei Teff sowie anderes Getreide. Und auch den Honigwein bereiten wir selbst zu.

Wir bieten viel frisches Gemüse und auch rein vegetarische Speisen an. Das Essen wird üblicherweise mit der Hand gegessen. Dabei wird ein Stück Injera zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger genommen und damit das Essen zum Mund geführt. Wer möchte, darf auch Messer und Gabel verwenden.

■ *Ester Negusse Tesfamicael, geboren in Eritrea,
führt mit ihrem Mann ein ostafrikanisches Lokal in Heidelberg*

EPA: Wer profitiert vom Handel?

Tomaten, Billigfleisch und andere europäische Produkte überschwemmen afrikanische Märkte. Was bringt das Handelsabkommen?

Die EU verhandelt seit nunmehr 15 Jahren über eine Neuordnung der Handelsbeziehungen. Dies war notwendig geworden, da der von der EU gegenüber ihren ehemaligen Kolonien in Afrika, der Karibik und dem Pazifik (AKP-Staaten) einseitig gewährte freie Marktzugang nicht mehr mit den Regeln der Welthandelsorganisation (WTO) vereinbar schien. Die WTO verlangt, dass ihre Mitglieder jedem anderen Mitglied den gleichen Marktzugang gewähren. Ausnahmen sind dabei möglich: Die Mitglieder einer Freihandelszone (wie die EU eine ist) dürfen im Handel untereinander alle Zölle abschaffen, müssen dies aber nicht gegenüber den anderen WTO-Mitgliedern tun.

„Natürlich haben die Wirtschaftsverbände sich für den Abschluss der EPA stark gemacht. Die in unserer Gesellschaft zutiefst verankerte Ausprägung, dem afrikanischen Kontinent helfen zu müssen, darf für uns keine Maßgabe der Politik sein.“

Andreas Wenzel, Südliches Afrika Initiative der Deutschen Wirtschaft.
(Quelle SWR Report Mainz)

In diese von der WTO vorgegebene Logik passen die Präferenzen für die AKP-Länder nicht hinein. Daher schlug die EU Ende der 1990er Jahre vor, Freihandelsabkommen mit den AKP-Staaten zu schließen – die EPAs. Um einen Anreiz für die AKP zu schaffen, den Handel unter-

einander zu liberalisieren, sollten EPAs nur mit regionalen Zusammenschlüssen verhandelt werden. Und in der Tat sind die hohen Handelsschranken gerade zwischen den Ländern Afrikas ein wichtiges Entwicklungshemmnis.

Das Vorgehen der EU zwang gerade die afrikanischen AKP-Länder allerdings dazu, zwei Verhandlungen parallel zu führen: Die innerhalb ihrer Region einerseits, und die gegenüber der EU andererseits. Angesichts der begrenzten Zahl an Handlungsexperten und Diplomaten in fast allen AKP-Staaten, trug das zu einer Überforderung der Regierungen bei. Trotz der Präferenzen exportieren fast alle AKP-Staaten vor allem pflanzliche und mineralische Rohstoffe. Verarbeitete Produkte spielen praktisch keine Rolle.

Länder zahlen hohen Preis

Der Abbau der bestehenden Zölle für Importe aus der EU hätte den Verlust von Zolleinnahmen im Umfang von mehreren hundert Millionen Euro zur Folge – nach wie vor eine wichtige Quelle für den Staatshaushalt. Gleichzeitig sähe sich sowohl das kaum entwickelte verarbeitende Gewerbe als auch die Landwirtschaft der AKP-Staaten größerer Konkurrenz gegenüber. Auch in der Landwirtschaft drohen EU-Exporte gerade von Milch und Fleisch.

Die Verhandlungen verliefen in den verschiedenen Regionen sehr unterschiedlich: Die karibischen Staaten haben bereits vor einigen Jahren ein EPA abgeschlossen, dessen Umsetzung aber nur langsam vorankommt. Allen anderen EPA-Regionen hat die EU ein Ultimatum gestellt: Wenn bis Herbst dieses Jahres die Abkommen nicht unterzeichnet und von den Parlamenten ratifiziert sind, werden

die Zölle auf das Niveau angehoben, das auch für andere Entwicklungsländer gilt.

Die Staaten des südlichen Afrika haben daraufhin im Juni ein EPA unterzeichnet, ob es allerdings auch von den Parlamenten ratifiziert wird, ist noch offen. Für das ostafrikanische EPA war die Unterzeichnung für Juli vorgesehen. Tansania und Uganda wollen allerdings keine Unterschrift leisten, bis geklärt ist, wie das EPA vom bevorstehenden Austritt Großbritanniens aus der EU betroffen ist. Ein Großteil der ostafrikanischen Exporte in die EU geht dorthin. Auch in Westafrika ist derzeit keine Unterzeichnung absehbar. Nigeria als wirtschaftlich wichtigstes Land ist seit langem zurückhaltend und von höheren Zöllen kaum betroffen, da es fast ausschließlich Öl exportiert. Ghana hat daher Anfang August als einzelnes Land ein EPA mit der EU unterzeichnet und nach Presseberichten auch schon ratifiziert. Die Elfenbeinküste in West- und Kenia in Ostafrika, die von einem Verlust der Präferenzen am stärksten betroffen sind, denken über ähnliche Schritte nach.

Das Ziel der EU, mit den EPAs die regionale Integration in Afrika zu fördern und damit Entwicklungsimpulse zu setzen, scheint damit weitgehend gescheitert. Nach Einschätzung vieler zivilgesellschaftlicher Organisationen ist der Preis, den die Länder, die ein EPA abschließen, für den Erhalt der Präferenzen zahlen müssen zu hoch.

■ Tobias Reichert, Germanwatch

„In Folge der EPAs werden unsere Waren die fragilen afrikanischen Märkte überschwemmen, Bestehendes zerstören und neue Unternehmungen im Keim ersticken.“ Attac

Milch im Überfluss

Europa produziert zu viel Milch. Das schadet den Bauern hier und in Westafrika

In der Europäischen Union gibt es ein enormes Überangebot an Milch. Insbesondere seit die Mengenbegrenzung von Milch in der EU, die sogenannte Milchquote, im März 2015 aufgehoben wurde, weitet sich die Milchproduktion unkontrolliert aus. Die Nachfrage nach Milch innerhalb und außerhalb der EU hält damit nicht annähernd Schritt und so fallen die Milchpreise weltweit. Zum einen bedeutet das für die EU-Produzenten einen ruinösen Milchpreis von aktuell teilweise unter 20 Cent für den Liter Milch. Damit können die Produktionskosten von über 40 Cent nicht gedeckt werden und so steigen viele Erzeuger aus der Milchproduktion aus. Zum anderen trifft es aber nicht nur unsere Höfe in der EU. Die überschüssige Milch wird zu großen Teilen zu transportfähigem Milchpulver verarbeitet und zu Dumpingpreisen exportiert. Besonders hart wirkt sich das auf die Entwicklungsländer aus, die mit den extrem niedrigen Preisen nicht konkurrieren können.

„Wenn bei uns zu wenig gekauft wird oder zu billigen Preisen, müssen wir das auch in andere Länder, die das bezahlen können und wollen, exportieren.“

Christian Schmidt (CSU), Bundeslandwirtschaftsminister, im ARD-Magazin FAKT

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO – der FAO – sind besonders die Nahrungsmittelsektoren in Entwicklungsländern, die durch geringe Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit gekennzeichnet sind, durch

billige Importe stark gefährdet. Wird die lokale Produktion dadurch gestört, sind die Folgen für die einheimischen Produzenten und Arbeiter aufgrund von hohen Einkommens- und Arbeitsplatzverlusten desaströs. Letztlich führt das auch zu Problemen in der Nahrungsmittelversorgung des Landes. Nun könnte man plump argumentieren, dass billige Produkte doch gut für die arme Bevölkerung in Entwicklungsländern seien. Doch das ist zu kurz gedacht. Denn um etwas konsumieren zu können, muss ein Einkommen existieren.

Bauern in Westafrika solidarisieren sich mit Kollegen in Europa

Wie die FAO zeigt, sind es gerade Bäuerinnen und Bauern, die von Armut stark betroffen sind. Kleinbauern machen die Mehrheit der hungernden Weltbevölkerung aus. Wenn ihre Produktionsmöglichkeiten durch billige Importe zerstört werden, fehlt die oft einzige Einnahmequelle. Hierzulande gibt es für Erzeuger, die die Milchproduktion einstellen bzw. die Landwirtschaft ganz verlassen, Alternativen, um ein Einkommen zu erwirtschaften und die Familie zu ernähren. In Entwicklungsländern sieht das oft ganz anders aus.

In Burkina Faso wird mit 10 Millionen Kühen für eine Bevölkerung von 17 Millionen Menschen Milch produziert. Pro Jahr importiert das Land jedoch auch Milchpulver im Wert von ca. 198 Millionen Euro. Zum Teil wird dieses Milchpulver zusammen mit Pflanzenfett verwendet, um Trinkmilch herzustellen. Diese kostet umgerechnet je Liter ca. 34 Cent, während die lokale Milch zwischen 76 Cent und 1,10 Euro liegt. Damit offenbart sich das Dumpingproblem für die lokalen Produzenten auch

hier sehr deutlich. Es bedroht die Arbeitsgrundlage der Viehhirten und damit die Ernährungssicherheit vieler Familien. Junge Menschen verlieren ihre Zukunftsperspektive, wenn burkinische Produkte vom Markt verdrängt werden.

Als im Jahr 2009 die europäischen Milcherzeuger mit einem länderübergreifenden Milchstreik gegen die schädliche Liberalisierungspolitik der EU demonstriert haben, wurde das in anderen Teilen der Welt aufmerksam verfolgt. Nachdem im belgischen Ciney drei Millionen Liter Milch auf einem Feld aus Protest versprüht worden waren, kritisierten einige Stimmen die Bäuerinnen und Bauern und schlugen vor, man solle diese Milch doch lieber den hungernden Menschen in Afrika zukommen lassen. Doch gerade aus Afrika erhielten die belgischen Erzeuger ganz andere Nachrichten. So sendeten Landwirte aus Burkina Faso eine starke Solidaritätsbekundung. Die westafrikanischen Produzenten bedankten sich für den Einsatz der europäischen Bauern gegen die EU-Überproduktion. Denn diese Übermengen würden Armut und Hunger in ihr Land bringen.

Auch wenn viele Bauern in und außerhalb der EU sich stark für eine verantwortungsvolle Milchproduktion gegenüber den Entwicklungsländern einsetzen – es geht nur, wenn die EU-Institutionen dafür auch einen geeigneten Rahmen setzen. Momentan treibt die EU-Politik die Erzeugung jedoch eher an, anstatt sie der geringeren Nachfrage anzupassen. Das schnürt nicht nur den eigenen, sondern auch den afrikanischen Bäuerinnen und Bauern die Luft zum Atmen ab. Die Forderungen nach einem EU-weiten Kriseninstrument zum Senken der Milch-



In Burkina Faso gibt es rund 10 Millionen Milchkühe.

menge, die beispielsweise im Juni auch gemeinsam von europäischen und burkinischen Bauern gestellt wurden, werden aktuell noch nicht umgesetzt.

Neben einer verantwortungsvollen EU-Politik sind es aber natürlich auch die Entwicklungsländer selbst, die ihre Milchproduktion vor Dumping schützen und weiterentwickeln können und müssen. So ist es sinnvoll, einen Außenschutz zu etablieren, der Billigimportzahlen niedrig hält. Landwirtschaft sollte daher auch nicht Bestandteil von Freihandelsabkommen sein. Und auch staatliche Investitionen in die Infrastruktur und die Förderung der Kleinbauern sollten auf der Agenda der Regierungen stehen, um die Produktion im eigenen Land zu stärken.

Es kann und darf nicht im Interesse der EU liegen, den Entwicklungsländern ihre Produktionsmöglichkeiten zu zerstören. Vielmehr muss es das Ziel sein, dass die Menschen dort von eigenen Einkommensquellen leben und für ihre Versorgung aufkommen können. Die Staatenunion ist daher gefragt, eine ausufernde Milcherzeugung einzudämmen. Vor dem Hintergrund der großen Fluchtbewegungen zur EU, die auch einen starken ökonomischen Aspekt haben, wird die Bedeutung solch einer verantwortungsvollen Agrarpolitik besonders deutlich. Solange hier aber kein Umdenken und Umlenken bei den EU-Ministern und der EU-Kommission einsetzt, werden uns die Wirtschaftsbeziehungen mit Entwicklungsländern weiterhin schwer im Magen liegen.

■ Silvia Däberitz,
European Milk Board



Frauen mit Milchkalebassen in Burkina Faso. Die lokale Kuhmilch ist mehr als doppelt so teuer als Milch aus europäischem Milchpulver.

Deutsche Milchbauern erzeugen mehr Milch als nachgefragt wird. Die Folge: Der Milchpreis sinkt ins Bodenlose.



Der weite Weg der Bananen

Über Bananen und andere Tropenfrüchte in unseren Supermärkten

Ob im Müsli oder als Shake, im Kuchen oder als Snack zwischendurch – wir lieben tropische Früchte. In unseren Supermärkten stapeln sich Ananas, Mangos, Bananen und Melonen rund ums Jahr. Die süßen Vitaminbomben sind aber nicht nur lecker, sondern auch sagenhaft günstig. Obwohl sie einen weiten Weg aus Lateinamerika, Afrika oder Asien hinter sich haben, sind sie oft billiger als regionales Obst.

Davon profitieren vor allem eine Handvoll Supermarktketten, die den europäischen Lebensmittelmarkt kontrollieren und entscheiden, wo und was wir einkaufen. Sie sind das Nadelöhr zwischen Millionen Verbrauchern und Zulieferern aus der ganzen Welt. In Deutschland kann man die Konzernriesen an fünf Fingern abzählen: Aldi, die Schwarz-Gruppe (Lidl und Kaufland), Edeka, Rewe und Metro. Gemeinsam verkaufen sie knapp 90 Prozent aller Lebensmittel im Land – und machen damit Milliardengewinne.

Die Preiskämpfe zwischen den Supermarktketten führen zu einem massiven Preisdumping: Bei Aldi kostet das Kilo Bananen nicht einmal einen Euro. Zulieferer von tropischen Früchten akzeptieren die niedrigen Einkaufspreise der Supermärkte – aus Angst, ihren Platz im Obstregal zu verlieren. Sie geben den Kostendruck weiter an den Anfang der Lieferkette: Die Verlierer in diesem Geschäft sind Kleinbauernfamilien und Plantagenarbeiter in den Anbauländern.

Hungerlöhne auf Plantagen

Durch die niedrigen Verkaufspreise ist der Lohn vieler Plantagenarbeiterinnen und -arbeiter so gering, dass sie und ihre Familien am Rande des Existenzminimums leben. Nur rund sieben Prozent vom Verkaufspreis einer Banane im deutschen Supermarkt landet bei den Beschäftigten auf den Plantagen in Ecuador. Das sind weniger als fünf Cent. Hinzu kommen gravierende Arbeitsrechtsverletzungen: In der Erntesaison schufteten auf Mangoplantagen in Peru viele Arbeiter bis zu 15 Stunden und das an sechs Tagen in der Woche. Flugzeuge versprühen täglich gesundheitsschädliche Pestizide über die Felder – manchmal sogar während der Arbeitszeit. Durch die Pestizidbelastung leiden die Arbeiterinnen und Arbeiter unter Hautkrankheiten, Atemwegsproblemen und Schwindel.

Gegen diese Situation können die Menschen kaum etwas tun. In vielen lateinamerikanischen Ländern werden Arbeiter, die sich für die Einhaltung von Arbeitsrechten engagieren, systematisch unterdrückt und eingeschüchtert. Aus Angst vor diesen Repressalien gibt es auf den Plantagen kaum eine gewerkschaftliche Organisation.

Das billige Obst in deutschen Supermarktregalen hat auch verheerende Folgen für Umwelt und Klima. Um die strengen EU-Normen für Aussehen und Geschmack der Früchte einzuhalten, werden auf den Fruchtplantagen große Mengen an Pestiziden versprüht. Die Chemikalien töten die umliegende Pflanzenwelt ab, was zur Bodenerosion führt und natürliche Ökosysteme zerstört. Außerdem gelangt das Gift in Wasserläufe, wo es das Trinkwasser belastet und Fischsterben verursacht.

Es gibt viele Missstände entlang der Lieferkette. Gefordert ist die Politik, verbindliche Regeln für Unternehmen zu schaffen. Die internationale Kampagne „Make Fruit Fair!“ engagiert sich mit öffentlichen Aktionen, Petitionen und Eilaktionen, Ausstellungen und Studien gemeinsam mit 27 Partnern aus Europa, Südamerika und Afrika für gerechte Arbeitsbedingungen, nachhaltige Entwicklung und Fairen Handel in der Obstproduktion. Neben der politischen Forderung, verbindliche Regeln für Unternehmen zu schaffen, richtet sich die Kampagne auch an den deutschen Lebensmitteleinzelhandel.

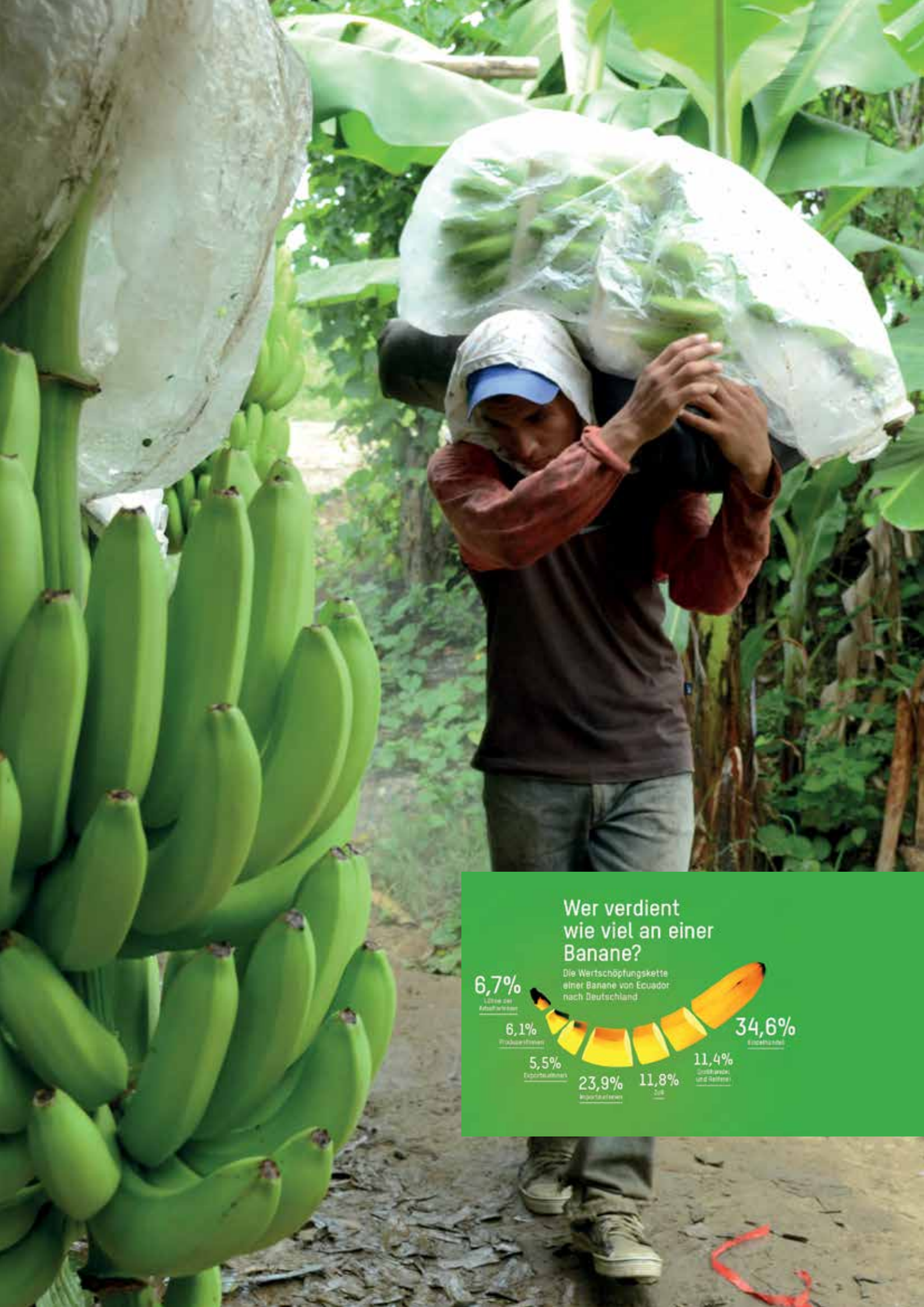
■ Lina Gross,
forum für internationale entwicklung + planung, finep

Aktiv werden

Jeder Einzelne kann zu einer Verbesserung der Situation in den Anbauländern beitragen:

Entscheiden Sie sich für fair gehandeltes und biologisch erzeugtes Obst. Kaufen Sie im Sommer und Herbst regional erzeugte Früchte. Damit werden lokale Obstbetriebe unterstützt und die Umwelt durch kürzere Transportwege geschont. Beteiligen Sie sich an der Supermarkt-Aktion: „Hey Lidl, mach dich fit für fair!“ Und fordern Sie im Rahmen der Aktion existenzsichernde Einkommen, Gesundheitsschutz, Gewerkschaftsrechte für Arbeiter und Bauern sowie faire Preise. Informieren Sie über die Aktion „Make Fruit Fair“ und zeigen Sie die zugehörige Ausstellung.

www.finep.org



Wer verdient wie viel an einer Banane?

Die Wertschöpfungskette einer Banane von Ecuador nach Deutschland

6,7%

Umsatz der Absatzorganisation

6,1%

Produzenten

5,5%

Exporteur

23,9%

Importeur

11,8%

Zuk

11,4%

Großhandel und Detailhandel

34,6%

Endverbraucher



Unser Essen – unser Leben

Welche Vorlieben und welche Essrituale haben Menschen in Lateinamerika, Afrika und Asien? Drei Beispiele

Gott isst peruanisch

Vor zehn Jahren war es noch ein Geheimnis, das nur die Peruaner kannten. Heute weiß es die ganze Welt: Nirgendwo in Südamerika isst man so gut wie in Peru. Das erkennen heute auch die großen Gastronomieführer an. Ein britisches Restaurant-Magazin kürte in diesem Jahr drei peruanische Restaurants unter den 50 weltweit besten – zum Vergleich: Deutschland ist hier nur mit zwei Restaurants vertreten. Dass das Andenland gerade mit seiner Gastronomie brilliert, verblüfft in zweifacher Hinsicht: zum einen galt Peru bis vor 20 Jahren noch als eines der ärmsten Länder Südamerikas und noch heute ist jedes zehnte peruanische Kleinkind unterernährt. Zum anderen fragt man sich, wie ein von der Natur so karg ausgestattetes Land wie Peru eine solche Fülle an Früchten hervorbringt. Denn an der Pazifik-Küste regnet es nie und die Anden bestehen zum großen Teil aus zerklüfteten,

steilen und oft auch entwaldeten Tälern und Schluchten. Dort, wo es aber Wasser gibt, da explodiert die Natur. In der Geographie liegt denn auch ein Geheimnis der peruanischen Küche. Durch die Vielfalt und die Nähe der verschiedenen Klimazonen hatten schon die alten Inka alles zur Verfügung: Fische und Meerestiere aus dem sauerstoffreichen Pazifik; Kartoffeln – über 5000 Sorten – und weitere Knollenfrüchte, Gemüse, Avocado, Mais, Quinoa, Amaranth aus den Andengebieten und den fruchtbaren Flusstälern. Und von jenseits der Anden, aus dem Amazonasgebiet, kommen die tropischen Früchte, seien es Orangen, Bananen, Ananas, Papaya oder auch uns noch unbekannte Früchte wie Pitajaya, Noni, Aguaje oder Cocona. Diese reichhaltige Speisekammer nutzten und verehrten schon die Völker, die in Peru lebten, bevor die Spanier das Land besetzten. Archäologische Zeugnisse aus vor-kolonialer Zeit zeigen die sakrale Bedeutung der Früchte der Erde. Der natürliche Reichtum an Zutaten ist eines, die Vielfalt der Zubereitungsarten das andere Geheimnis. Denn das heutige Peru ist ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen, die ihre Lieblingsgerichte und manchmal auch die Zutaten mitbrachten. Neben den verschiedenen indigenen, also einheimischen Kulturen, hat so gut wie jeder Kontinent seine Spuren in Peru hinterlassen. Aus Europa kamen die Spanier mit ihren arabischen Süßspeisen und die Italiener mit ihrer Pasta. Aus Afrika die schwarzen

Senegal: In den Städten gibt es immer mehr Straßenlokale, die Essen für Menschen mit wenig Zeit anbieten.





In Peru gibt es eine Vielfalt an tropischen Früchten und Gemüse. Eine Verkäuferin auf der Gastronomie-Messe bietet Aguaje an.

Sklaven, die aus den Eingeweiden der Tiere – die Reste, die man ihnen vorsetzte – ein paar der schmackhaftesten und beliebtesten Gerichte des heutigen Peru zauberten. Und schließlich brachten die Zuwanderer aus China und Japan ihre traditionsreiche Küche mit, die sich heute als „chifa“ in ganz Peru eingebürgert hat.

Was ist Deine Lieblingspeise? Wer als Tourist nach Peru kommt, tut gut daran, sich auf diese Frage eine Antwort zu überlegen. Denn sie wird einem allenthalben gestellt. So stolz sind die Peruaner auf ihre Küchentradition, dass sie große Freude haben, wenn der Besucher sie mit ihnen teilt. Da es eine Vielfalt an peruanischen Gerichten gibt, mag man getrost eines finden, das zur Leibspeise taugt: das bekannteste ist der rohe Fisch, der Ceviche, um einiges pikanter und schärfer als das japanische Sushi. Er wird mit einem Bier oder der peruanischen Inka-Cola – eine Art Coca-Cola in gelb – hinuntergespült. Weitere Gerichte, die jeder Peruaner kennt, sind das Hühnerfriskassee Aji de Gallina, die gefüllte Kartoffel, Papa Rellena, die Kartoffelpüree-Pastete Causa Limenha, die gebratenen Fischstückchen Chicharrón de pescado, der paellaartige Arroz con Pollo oder das peruanisch-chinesische chifa-Gericht Kamlu Wantan.

Wer nur ein paar Tage in Peru ist und möglichst viel von der Küche probieren will, sollte im September kommen, wenn die internationale Gastronomie-Messe „Mistura“ stattfindet. Direkt neben dem Meer bieten dort die Edelrestaurants ihre besten Gerichte zu billigeren Preisen an; im Markt-Zelt findet man alle Zutaten, die Peru hergibt und mit denen man all die leckeren Gerichte kochen kann. Für die Peruaner ist Mistura, obwohl es noch keine zehn Jahre besteht, schon ein Volksfest. Sie stehen stundenlang Schlange, um eine der begehrten Eintrittskarten

zu bekommen. Zur Mistura zu gehen, das gehört in Lima so dazu, wie in München das Oktoberfest.

Auch wenn vor allem die Ober- und Mittelschicht die teuren Edelrestaurants Limas besuchen, so hat der Gastro-Boom doch auch eine neue Wertschätzung für die landwirtschaftlichen Güter Perus hervorgebracht, die gerade in den Anden von Kleinbauern in mühsamer Arbeit angebaut werden.

■ Hildegard Willer,
Journalistin, lebt seit rund 15 Jahren in Peru

Senegal: Kindererziehung am Mittagstisch

Wenn aus den Transistoren das Gedicht Salimto erklingt, beschleunigen alle den Schritt, um schnell nach Hause zu kommen. Das Gedicht ist nicht nur der Aufmacher für die Todesanzeigen im Radio, sondern auch für die Mittagspause und letztendlich für das Mittagessen. In dieser sehr warmen Tageszeit kommen die Familienmitglieder von der Arbeit und von der Schule nach Hause, um die im Senegal wichtigste Mahlzeit des Tages einzunehmen. Diese ist meist das thiébou dieune, ein Gericht aus Reis, Fisch und lokalem Gemüse. Es ist für jeden wichtig, wenn nicht gar verpflichtend, anwesend zu sein. Das Mittagessen ist eine Zeit intensiver Kommunikation, in der Familienväter erzieherische Akzente setzen, denn die Art und Weise, wie man mit Essen umgeht, verrät viel über den Charakter eines Menschen. Die Essensmenge erlaubt es außerdem der Haushaltsvorständin – Männer sind dazu nicht in der Lage – richtig zu portionieren. Das gemeinsame Essen ist



Die japanische Küche gilt als besonders ausgewogen. Im Mittelpunkt steht Reis, der mit Gemüse, Fisch oder Fleisch verzehrt wird.

eine für den Zusammenhalt und für die Kommunikation stützende Tradition. Serviert wird das Essen in zwei oder drei großen Schalen. Bis zu zehn Erwachsene oder/und Kinder sitzen auf Hockern oder auf dem Fußboden und essen mit einem Löffel oder mit der Hand. In dieser Zeremonie mit festen Regeln entscheidet das Alter über den Umgang mit den Speisen. Die Erwachsenen ermahnen bei Bedarf die Kinder und sorgen für eine gerechte Aufteilung der Speisen. Es ist inzwischen allgemein bekannt, dass sich die erwachsenen Menschen zugunsten der Kinder zurückziehen, wenn sich die Schale leert.

Doch das Ritual um das Mittagessen gehört insbesondere für Familien in den Ballungszentren von Dakar der Vergangenheit an. Es wird aufgrund der Verteuerung von Lebensmitteln nicht mehr nach der alten Kunst vollzogen. Zuviel Druck lastet inzwischen auf den Haushaltsvorständen, die eine Vielzahl von Verwandten mit ernähren müssen. Die Eltern haben die Kontrolle über die jugendlichen Kinder verloren, die eigenständig auf Nahrungssuche gehen. Das Mittagessen gilt mittlerweile wie vormals das Frühstück und das Abendessen als individuelle Unternehmung. Das begünstigt das Wachstum von kleinen Tischrestaurants entlang der großen Straßen, wo mit Abgas belastete Speisen den Hunger der Essensnomaden stillen.

Diese Entwicklung steht im Gegensatz zu der Nahrungsmittelsicherheitspolitik, die seit mehr als fünfzig Jahren in jeder Regierungserklärung prominent dargestellt wird. Auch das Gedicht Salimto hat durch den Glanz privater Sender starke Konkurrenz bekommen.

■ Samba Sarr Diop,
Politologe aus dem Senegal

Japan: Land des Reises

Welche Bedeutung hat die Esskultur für Japaner?

Japaner sind stolz auf ihre traditionelle Küche washoku, die 2013 von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt wurde. Sie ist ein wichtiger Teil der nationalen Identität. Nahezu jeder Ort in Japan rühmt sich einer besonderen lokalen Spezialität, die man natürlich auch auf Reisen als Souvenir den Daheimgebliebenen mitbringen kann. Lebensmittel spielen in der japanischen Geschenkkultur eine wesentlich größere Rolle als bei uns. Am deutlichsten wird der identitätsstiftende Charakter von Essen und Ernährung aber wohl mit Blick auf Reis. Für die meisten Japaner ist der einheimische Reis der beste der Welt. Importierter Reis gilt immer noch als minderwertig und Reisimporte werden von der japanischen Regierung nur zähneknirschend, auf ein Minimum beschränkt gestattet. Gleichzeitig ist die japanische Küche bekannt dafür, ausländische Elemente aufzugreifen und sich zu eigen zu machen. Das bekannteste Beispiel ist hier wohl die Ramen-Nudelsuppe, bei der es sich ursprünglich um ein chinesisches Gericht handelte, das in den 1910er-Jahren als „shina soba“ (chinesische soba) populär wurde.

Japaner werden im Durchschnitt sehr alt. Ernähren sie sich besonders gesund?

Die traditionelle japanische Küche washoku gilt als besonders gesund, ausgewogen und sie ist sehr fettarm. Fleisch spielt kaum eine Rolle. Ob sie aber wirklich das Geheimnis für hohes Alter birgt oder nur clever vermarktet wird, mag dahingestellt bleiben. Typisch ist, dass gekochter weißer Reis im Mittelpunkt einer Mahlzeit steht.

Er kann als einzige Komponente beliebig oft nachgereicht werden. Die Zuspeisen wie eingelegte Gemüse oder gegrillter Fisch werden dagegen einzeln portioniert. Sie werden mit dem Reis serviert und gemeinsam, nicht wie bei uns nacheinander, gegessen.

In vielen Städten weltweit ändert sich die Lebensweise und damit die Essgewohnheiten. Auch in Japan?

Auch in den japanischen Großstädten ist der Alltag schnelllebiger geworden. Für die Zubereitung aufwändiger Speisen fehlt häufig die Zeit, so dass sich schnelle Mahlzeiten und Fertiggerichte großer Beliebtheit erfreuen. Ein entsprechend großes Angebot an industriell hergestellten Nahrungsmitteln steht zur Verfügung. Auch haben die Essgewohnheiten vor allem in den letzten 30 Jahren eine starke Verwestlichung erfahren. Burger und Weißbrot sind in, leider sind sie auch wenig gesund und kalorienreich.

Existiert die Teezeremonie trotz aller Hektik noch?

Die Teezeremonie cha no yu ist fest in der japanischen Kultur verwurzelt. War der Teeweg ursprünglich eine reine Männerdomäne, wird er heute vor allem von Frauen im mittleren Alter praktiziert. Der Zubereitung einer Schale Tee gilt in der Teezeremonie die ganze Aufmerksamkeit der beteiligten Akteure. Sie gleicht einer sorgfältig durch-

dachten Choreografie, in der Abläufe und Handgriffe bis zur Verinnerlichung eingeübt wurden. Teil der Inszenierung sind die zur Teezeremonie gehörenden Geräte, die vom Teemeister, dem Gastgeber der Zusammenkunft, mit größter Sorgfalt und dem jeweiligen Anlass entsprechend ausgewählt wurden. Jede Teeeinladung wird so zu einem einzigartigen Erlebnis, das nicht wiederholbar ist. Die vorgegebenen Umgangsformen, die strukturierte Handlungsweise sowie der Ort des Geschehens, das Teezimmer oder die Teehütte, schaffen eine dem Alltag entthobene Situation, in der die Teemenschen (cha jin) das gemeinsame Kunstwerk „Tee“ erschaffen.

■ Dr. Uta Werlich,
Linden-Museum Stuttgart

„Oishii! Essen in Japan“

Das Linden-Museum Stuttgart zeigt vom 15. Oktober 2016 bis 23. April 2017 die Sonderausstellung „Oishii! Essen in Japan“. Im Mittelpunkt stehen die Bedeutung wichtiger Nahrungsmittel wie Reis, Fisch, Algen und der heilige Trank Sake für die japanische Gesellschaft sowie kulturelle Aspekte der Ernährung.

Bento-Box: Eine typische Darreichungsform für Speisen in Japan. Nicht nur der Geschmack, auch die Ästhetik ist wichtig.



Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme

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



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

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

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

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

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

Hunger und Esskultur hängen also zusammen?

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

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

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

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

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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Also auch von den ökologischen Gegebenheiten?

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

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

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

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

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

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

Welche Bedeutung hat das gemeinsame Essen?

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

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

Kochen Sie selbst gerne?

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

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

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

Nachkochen erwünscht



West African Groundnut Stew (Vegetarian)

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 1 Chili (Scotch bonnet)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1 gehackte Karotte
- 1 Aubergine (große Würfel)
- 1/2 geschnittene Paprikaschote
- 2 Esslöffel Erdnusscreme
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Tomatenpaste
- 1 vegetarischer Brühwürfel
- 2,5 Gläser Wasser
- Salz

Alle Zutaten in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, umrühren. Wenn das Gemüse weich ist, die Hitze ausschalten. Einige Zeit stehen lassen, damit der Geschmack des Gemüses den Eintopf durchdringt. Ich würde alles eine Stunde ruhen lassen, bevor ich es sanft erwärme und serviere. Der Eintopf schmeckt gut zu Reis. Wer ihn gerne dicker mag, nimmt weniger Wasser.

Dr. Tuleka Prah (mehr: Seite 3)



Der Reis Hom Mali duftet herrlich aromatisch und weckt Erinnerungen an die sommerliche Blüten des Jasmins. Nicht von ungefähr lautet sein Name „Weiße Blume“. Angebaut wird der beliebte Duftreis im Nordosten Thailands. Hier konnten Kleinbauern mit Hilfe des Fairen Handels auf ökologischen Landbau umstellen – zum Nutzen der Menschen und der Natur.

www.gepa.de



Aus Malawi und Nicaragua stammen die fair gehandelten Erdnüsse dieser Creme. Sie ist hervorragend geeignet zum Würzen von Soßen oder Fleischgerichten, schmeckt aber auch lecker als Brotaufstrich.

www.gepa.de



Die fair gehandelten Lorbeerblätter und alle anderen Bio-Gewürze der Fairhandelsgenossenschaft dwp haben eins gemeinsam: Sie sind frei von künstlichen Zusätzen wie Zusatzstoffen zur Körnung des Salzes oder Farbstoffen. Eine radioaktive Bestrahlung wie im konventionellen Handel ist generell bei Bio-Gewürzen nicht erlaubt. Alle Gewürze stammen darüber hinaus aus kleinbäuerlicher Produktion.

www.dwpeg.de

Chili-Sauce „Pico de Gallo“

Zutaten für 4 Personen

- 4 mittelgroße frische Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 Chillis grün oder rot
- Saft einer Limette
- eine Prise Salz
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Koriander oder Petersilie nach Geschmack

Die Tomaten und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Chillis fein schneiden (Vorsicht: die Finger sind danach scharf!). Alles in eine kleine Schale geben und mit dem Saft einer Limette, Salz nach Geschmack und Petersilie oder Koriander vermischen. Zum Schluss einen Esslöffel Olivenöl dazu geben und vermischen. Diese Sauce passt gut zu Suppen, Gemüse, Fleisch, Fisch, Brot mit Aufstrich usw.

Mauricio Salazar (mehr: Seite 4)



Einen fruchtigen Geschmack mit feiner Pfeffernote besitzt das Öl der Oliven des Rumi-Baumes, der bereits seit dem Römischen Reich in Palästina kultiviert wird. Hier hat die Gewinnung von Olivenöl eine jahrtausendelange Tradition. Die Organisation Canaan Fair Trade unterstützt palästinensische

Gemeinschaften, damit die Kleinbauern ihren Lebensstandard verbessern können. www.dwpeg.de

Hand in Hand mit dem Diktator

Ostafrika-Expertin Nicole Hirt über die Zusammenarbeit europäischer Politiker mit der Regierung Eritreas und die Situation vor Ort



Seit 2014 ist das Interesse europäischer Politiker an Eritrea enorm gewachsen. Auch Bundesentwicklungsminister Gerd Müller besuchte 2014 und 2015 das Land. Warum?

Meiner Erfahrung nach hat dies vor allem damit zu tun, dass ab 2014 besonders viele Eritreer nach Europa geflüchtet sind. In den Jahren zwischen 2009 und 2012 flohen die Menschen vor allem nach Israel. Doch während die israelische Regierung einen massiven Zaun an der Grenze errichtete, entwickelte sich Libyen nach dem Sturz von Gaddafi im Jahr 2011 zum neuen „Paradies“ für Menschenhändler, die die Überfahrt nach Europa auf meist seeuntüchtigen Booten organisierten. Dadurch wurde Eritrea, dessen politisches Regime hunderttausende von Menschen in die Nachbarländer Sudan und Äthiopien getrieben hat, nun auch für die Europäer interessant.

Der „Spiegel“ enthüllte Pläne, denen zufolge die deutsche Entwicklungsorganisation GIZ sudanisches Per-

sonal ausbilden soll, um die Grenze zwischen Eritrea und Sudan zu sichern. Wie bewerten Sie dies?

Ich halte solche Pläne für völlig absurd. Die Grenze wird vom eritreischen Militär überwacht, um flüchtende Nationaldienstrekruten abzufangen. Zudem sind Präsident Isaias Afewerki und sein sudanesischer Counterpart Umar Al-Bashir befreundet. Ich denke, die Wahrscheinlichkeit, dass die GIZ tatsächlich im Rahmen eines solchen Projektes tätig werden wird, ist eher gering – insbesondere nach den kritischen Medienberichten über diese Pläne.

Sind diese Berichte also völlig aus der Luft gegriffen?

Bisher verdienten viele sudanesischen Offizielle gut am Menschenhandel in ihrem Land – sei es durch Bestechungsgelder oder durch eigene Beteiligung an der Schleusung von Eritreern und anderen Flüchtlingen. Doch derzeit gibt es im Sudan eine gegenläufige Entwicklung: Die sudanesischen Regierung übergibt seit kurzem im Land lebende Eritreer sowie eritreische Flüchtlinge, die sich auf dem Weg nach Libyen oder Ägypten befinden, der eritreischen Botschaft im Sudan. Von dort werden sie laut Augenzeugenberichten über die Grenze nach Eritrea deportiert – und dort unter menschenunwürdigen Bedingungen inhaftiert.

Warum änderte die sudanesischen Regierung ihre bisherige Politik?

Meiner Meinung nach hat die EU ihre Finger im Spiel, was diesen plötzlichen Politikwechsel anbelangt. Im Rahmen des Khartoum-Prozesses, der auf die Bekämpfung des Menschenhandels abzielt, stellt die EU der sudanesischen Regierung beträchtliche Mittel zur Verfügung.

Mehr als zynisch ist es jedoch, wenn die Bekämpfung des Menschenhandels darin resultiert, dass eritreische Flüchtlinge in ihre Heimat abgeschoben werden, wo ihnen als Wehrflüchtige harte Strafen drohen.

Bereits in der Vergangenheit unterstützte die EU Eritrea finanziell. War dies sinnvoll?

Die EU war nach der Unabhängigkeit einer der wichtigeren Kooperationspartner der eritreischen Regierung. Sie finanzierte z. B. den Ausbau der Straße von der Hauptstadt Asmara zum Hafen Massawa. Im Jahr 2009 bewilligte sie erneut Gelder für den Straßenbau, bei dem gestern wie heute ausschließlich zwangsrekrutierte Soldaten arbeiten. Eine höchst bedenkliche Entscheidung, da somit die vom Staat organisierte Zwangsarbeit unterstützt wurde.

Auch aktuell soll viel Geld fließen?

Derzeit plant die EU, 200 Millionen Euro in den Energiesektor und die „Verbesserung der Regierungsführung“ zu investieren. Es gibt im Lande keine unabhängigen Nichtregierungsorganisationen, so dass die Gelder zwangsläufig direkt an die Regierung gehen, die für ihre finanzielle Intransparenz berüchtigt ist und noch nie einen Staatshaushalt veröffentlicht hat. Meiner Meinung nach müssen derartige Finanzhilfen an klare Bedingungen wie eine Reform des Nationaldienstes und eine stufenweise Demobilisierung sowie an die Einhaltung der Menschenrechtsabkommen, denen die Regierung beigetreten ist, gebunden sein. Sonst macht man sich zum Komplizen eines Regimes, dessen Praktiken von der UN als Verbrechen gegen die Menschlichkeit bezeichnet werden.

Wie glaubwürdig sind Aussagen, dass unliebsame Menschen spurlos



Am Straßenrand werden Kämpfersandalen angeboten.

Warum fliehen die Menschen zu uns?

Eritreas Regierung ging aus der ehemaligen Eritreischen Volksbefreiungsfront EPLF unter Führung des seit der Unabhängigkeit 1991 (de facto) im Amt befindlichen Präsidenten Isaias Afewerki hervor, der sich niemals Wahlen gestellt hat und Wahlen auch für die absehbare Zukunft ausgeschlossen hat. Das Land hat 25 Jahre nach der Unabhängigkeit keine gültige Verfassung, Menschen werden willkürlich verhaftet und ohne Gerichtsverfahren in menschenunwürdige Gefängnisse gesteckt. Die Wirtschaft liegt am Boden, was vor allem mit dem zeitlich nicht befristeten Nationaldienst zusammenhängt, der erwachsene Eritreer zwingt, jahrzehntelang ohne nennenswerte Bezahlung für das Militär oder die Regierungspartei zu arbeiten. Dieser Nationaldienst, der ursprünglich aus sechs Monaten militärischer Ausbildung und einem Jahr Arbeit in Entwicklungsprojekten bestand, wurde im Jahr 2002 auf unbestimmte Zeit verlängert – als Reaktion auf Äthiopiens Weigerung, ein umstrittenes Grenzgebiet an

Eritrea abzutreten. Gleichzeitig wurde die eritreische Wirtschaft in eine Kommandowirtschaft umfunktioni-ert, in der heute bis zu 400.000 zwangsrekrutierte Menschen systematischer Zwangsarbeit unterworfen sind. Eine UN-Menschenrechtskommission hat diese Praxis, die oft begleitet ist von sexueller Nötigung von Rekrutinnen und willkürlichen Haftstrafen in Straflagern für Dienstflüchtige, unlängst als Verbrechen gegen die Menschlichkeit eingestuft. Dieses System erlaubt es eritreischen Menschen nicht, ein normales Leben zu führen und ihre Familien zu ernähren, weshalb seit Jahren ca. 5.000 Menschen monatlich über die Grenzen fliehen – obwohl die Ausreise ohne Visum illegal ist und an der Grenze Schießbefehl herrscht. Die meisten Menschen bleiben in den Nachbarländern oder sie versuchen, auf der arabischen Halbinsel Arbeit zu finden. Nur ein Bruchteil dieser Menschen kommt nach Europa. Von Anfang 2015 bis März 2016 waren dies ca. 37.000 Personen, die in der EU einen Asylantrag stellten. Nicole Hirt

Weitere Informationen zu Eritrea in Südzeit Nr. 66.

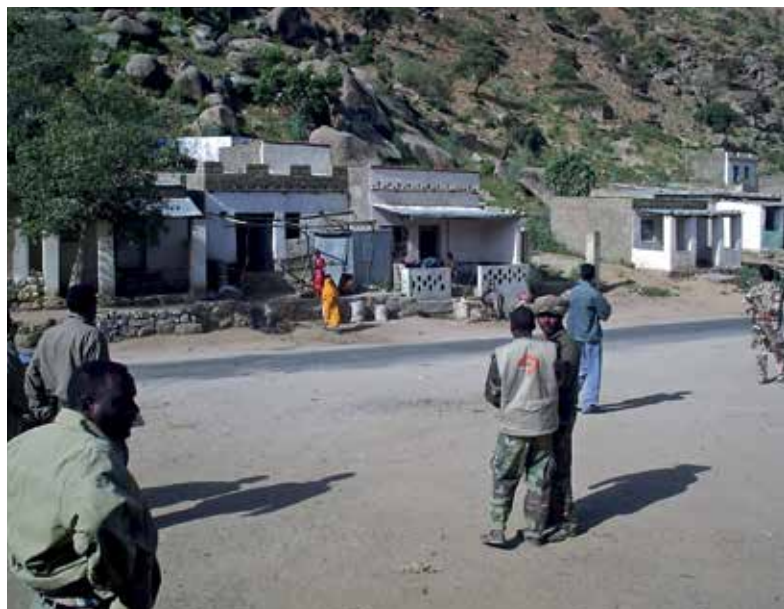
verschwinden oder ohne Gerichtsverfahren in Erdbunker eingesperrt werden?

Das ist absolut glaubwürdig. Sehr gut dokumentiert sind die Fälle von elf prominenten, politischen Dissidenten, die 2001 zu Reformen aufriefen und seither ohne Prozess in Isolationshaft gehalten werden, sowie die Fälle der Journalisten der im gleichen Jahr geschlossenen freien Presse, die das gleiche Schicksal erlitt. Ich habe insgesamt fünf Jahre in Eritrea gelebt und kenne persönlich Menschen, die monatelang ohne Gerichtsverfahren verhaftet

Große Teile der militärischen Elite profitieren vom Nationaldienst durch Bestechung und Verwicklung in Menschenhandel und Menschenhandel. Dazu gehört, dass Menschen sich gegen Geld vom Nationaldienst freikaufen können: Sie werden nicht formell demobilisiert, können aber mit Billigung ihrer Vorgesetzten relativ ungestört privaten Arbeiten nachgehen oder ein Geschäft betreiben. Sowohl Teile des Militärs als auch des Sicherheitsdienstes bringen Nationaldienstpflichtige gegen Bezahlung über die Grenze in den Sudan – es heißt, sie seien auch am

Über welche Geldquellen verfügt Eritrea?

Diasporazahlungen machen laut Schätzungen der Weltbank etwa ein Drittel des eritreischen Staatsbudgets aus. Erhebliche Geldbeträge werden zudem privat an die Familien überführt, meist über das informelle Hawala-System. Darüber hinaus unterhält die Regierungspartei ein undurchsichtiges Netz von Firmen im Ausland, die u. a. in den informellen Geldwechsel involviert sind, v.a. in Dubai. Im Süd-Sudan kontrollierten Regierungstreue lange Zeit das Gastronomiewesen. Zudem



Eisenbahn in der Hafenstadt Massawa. Typisches Straßenbild: Soldaten an einer Bushaltestelle.

waren – aus unterschiedlichen, teils eher politischen, teils unpolitischen Gründen. Im besten Fall tauchen die verhafteten Menschen nach Monaten wieder auf – meist in erbärmlichem Zustand. Kein Mensch, der verhaftet wird, weiß, wie lange er im Gefängnis verschwinden wird. Gerichtsverfahren gibt es nur in zivilrechtlichen Streitfällen, wie z. B. Erbschaftskonflikten.

Viele Flüchtlinge behaupten, das Regime lasse wohlhabende Eritreer gegen eine hohe Gebühr unkontrolliert die Grenze passieren. Ist das denkbar?

Weiterverkauf von Flüchtlingen an Menschenhändler beteiligt. Wer also Geld hat, bzw. Geld von Verwandten im Ausland erhält, kann sich gegen Bezahlung über die Grenze schmuggeln lassen. Wer kein Geld hat, muss es unter Lebensgefahr auf eigene Faust versuchen. Dies deutet darauf hin, dass sich das Regime insgeheim mit der Massenflucht arrangiert hat, da es ja von den Flüchtlingen profitiert, sobald diese ihr Ziel erreicht haben und anfangen, die sogenannte Diasporasteuer zu zahlen und Geld an ihre Verwandten zu schicken.

erhielt das Land Geld von Sponsoren wie Libyens Gaddafi oder vom Emir von Katar. Derzeit bekommt die Regierung Geld von Saudi-Arabien und den Arabischen Emiraten für ihre Beteiligung an der Anti-Houthi-Koalition im Jemen. Entwicklungshilfe westlicher Geber wird mal akzeptiert, mal zurückgewiesen, je nach politischer Präferenz und vermutlich je nach Knappheit anderweitiger Ressourcen. So beendete Eritrea z. B. die Entwicklungszusammenarbeit mit der EU im Jahr 2011 einseitig, als die Goldförderung im Lande begann. Nachdem sich diese Einkommensquelle wohl als nicht ausreichend

erwiesen hatte, bemühte sich die Regierung erneut um EU-Gelder, wobei sie sich nunmehr die Besorgnis europäischer Politiker über zunehmende Flüchtlingszahlen geschickt zunutze machte.

Frappierend ist, wie wenig Geld im Lande selbst durch produktive Tätigkeiten erwirtschaftet wird, hier ist nur die Kupfermine von Bisha als eine nennenswerte Einkommensquelle zu nennen. Dabei hätte Eritrea die Möglichkeit, eine wirtschaftlich positive Entwicklung zu durchlaufen. Die Italiener als ehemalige Kolonialherren hinterließen

Gibt es eine politische Opposition in Eritrea?

In Eritrea selbst gibt es keine Opposition – das Land ist mit Geheimdienstspitzeln überzogen und schon mündliche Kritik am Regime kann zu Inhaftierung ohne Anklage führen.

In der Diaspora gibt es unterschiedliche Oppositionsparteien, die die Regierung bislang nicht ernsthaft herausfordern konnten. In den letzten Jahren hat sich aber eine sehr dynamische Zivilgesellschaft im Exil entwickelt, die sich für den Schutz eritreischer Flüchtlinge und gegen

Werden die meist jungen eritreischen Flüchtlinge jemals wieder in ihr Land zurückkehren können?

Sollte es einen Regierungswechsel und einen Prozess der Demokratisierung geben, könnten die Flüchtlinge theoretisch zurückkehren. Dagegen spricht aber die Erfahrung: Nach der Unabhängigkeit 1991 kehrte nur ein winziger Teil der bis dahin ca. 1 Million Kriegsflüchtlinge zurück, auch entschiedene EPLF-Unterstützer blieben lieber im Ausland, wo sie bessere Perspektiven für ihre Kinder sahen. In Deutschland gab es damals ca. 16.000 Eritreer, von denen



Ansicht der Hauptstadt Asmara. Zeugnis vergangener Zeiten: Kaiserpalast in Massawa.

Fabriken und Landwirtschaftsplantagen, die auch die äthiopische Besetzung überlebten und in den 1990er Jahren etliche heimische Waren produzierten: Getränke, Streichhölzer, Thunfisch in Dosen, Textilien, Marmor etc. Die meisten Unternehmen liegen heute brach und es gibt nicht einmal bezahlbare Milch zu kaufen. Auch die Fischerei und der Tourismus sind Branchen, die heute aufgrund der Misswirtschaft der Regierung darniederliegen. Eritrea hätte unter einer halbwegs volkswirtschaftlich vernünftig handelnden Regierung sehr gute Zukunftsperspektiven.

das Regime in Asmara einsetzt. Am 23. Juni 2016 demonstrierten Tausende in Europa lebende Eritreer in Genf, um die UN-Kommission zu unterstützen, die festgestellt hat, dass in Eritrea Verbrechen gegen die Menschlichkeit begangen werden. Es gibt aber wie gesagt auch viele Eritreer oder Menschen eritreischer Abstammung im Ausland, die die Regierung unterstützen. Die meisten von ihnen leben schon seit Jahrzehnten in Europa oder Amerika bzw. sind dort geboren – sie sind Opfer der Regierungspropaganda und kennen das Leben im Lande allenfalls von Urlaubsaufenthalten.

sage und schreibe 300 über ein vom deutschen Staat gefördertes Fachkräfterückkehrerprogramm in die Heimat übersiedelten. Die meisten haben das Land inzwischen wieder verlassen und sind nach Deutschland zurückgekehrt. Deshalb denke ich, dass sich auch die jetzt Geflüchteten in ihren Aufnahmeländern integrieren und dauerhaft dort bleiben werden.

■ Dr. Nicole Hirt,
Wissenschaftliche Mitarbeiterin am
German Institute of Global and Area
Studies

Bürgermeister für Flüchtlinge

Nicht Länder, sondern Kommunen sollen Flüchtlinge aufnehmen. In Osnabrück und anderen Städten wird die Idee Gesine Schwans freudig begrüßt

Mitte Juni beschloss der Osnabrücker Stadtrat, einen spektakulären Antrag zu stellen: Fünfzig Flüchtlinge sollten aus Griechenland direkt nach Osnabrück kommen. Die Initiative „50 aus Idomeni“ hatte vorher über 1.400 Unterschriften für das Vorhaben gesammelt.

Dies ist eine von vielen Initiativen, die kommunal das bewerkstelligen wollen, was die Politik auf Bundesebene nicht schafft: Die schnelle Aufnahme von Schutzbedürftigen aus Griechenland. Auch in Wuppertal, Mannheim, Essen oder im Wendland fordern Bürger ihre Kommunen dazu auf, Flüchtlinge direkt aus anderen Ländern aufzunehmen.

Flüchtlinge sitzen in Italien und Griechenland fest

Grund dafür ist auch: Die groß angekündigten europäischen Relocation-Programme funktionieren nicht. Weder aus der Türkei, noch aus Griechenland oder Italien werden Flüchtlinge in nennenswerter Zahl auf andere EU-Länder verteilt. Die allermeisten Schutzsuchenden sitzen dort weiter unter erbärmlichen Bedingungen fest. Im September 2015 hat die EU-Kommission die Relocation von 160.000 Flüchtlingen aus Griechenland und Italien beschlossen. Acht Monate später wurden gerade einmal 2.500 Menschen tatsächlich in andere EU-Staaten gebracht. In Griechenland ist die Situation währenddessen weiterhin katastrophal – Flüchtlinge werden in den sogenannten „Hot Spots“ inhaftiert und haben keinen vernünftigen Zugang zum Asylverfahren.

Die Aktiven von save-me Mannheim appellieren an die Bundesregierung: „Ein Großteil der Bürgerinnen und Bürger Deutschlands hat in den vergangenen Monaten dazu beigetragen, dass Ihr Aufruf „Wir schaffen das!“ Realität wurde – weil wir es schaffen wollen und auch können! Das, was nun passiert, wollen wir nicht!“

Während die europäischen Staats- und Regierungschefs alles tun, um möglichst wenige Flüchtlinge aufzunehmen, sieht es in den Städten und Gemeinden aber häufig anders aus. Nicht nur in Deutschland, auch in Barcelona und an-

deren spanischen Städten wird unter dem Titel „Stadt der Zuflucht“ die Aufnahme von Flüchtlingen angeboten. Mittlerweile gibt es einen Vorschlag von europäischen Politikern um Gesine Schwan, der vorsieht, dass nicht mehr „Deutschland, Polen und Frankreich, um die Verteilung der Flüchtlinge feilschen, sondern Tuttlingen, Slubice und Toulouse“. Die Kommunen, die Möglichkeiten, Ressourcen und vor allem Interesse und Bedarf an neuen Bewohnern haben, könnten dann schneller und unbürokratischer Flüchtlinge aufnehmen und würden davon selbst profitieren.

Auch PRO ASYL und die Landesflüchtlingsräte fordern die Aufnahme von in Griechenland gestrandeten Flüchtlingen und unterstützen die Initiativen bei ihren Bestrebungen, auf kommunaler Ebene schnelle Lösungen zu finden. Das ändert selbstverständlich nichts an der Verpflichtung der europäischen Staaten, die versprochene Aufnahme der Flüchtlinge endlich durchzuführen und verantwortungsvoll für ein Ende des humanitären Desasters in Südeuropa zu sorgen.

Wenn sich in weiteren Städten und Gemeinden ähnliche Bündnisse formieren, freuen sich die Initiatoren der Osnabrücker Kampagne auf eine Kontaktaufnahme zum gegenseitigen Austausch.

■ Pro Asyl, Frankfurt, www.proasyl.de

Initiative in Mannheim

„Die Bundesrepublik Deutschland hat sich im Herbst 2015 verpflichtet, 27.500 Geflüchtete aus Griechenland und Italien aufzunehmen; bis dato haben lediglich ca. 60 Menschen Deutschland erreicht. Wir haben im Juli 2016 die Stadträtinnen und Stadträte des Mannheimer Gemeinderats aufgerufen, der Bundesregierung gegenüber zu signalisieren, dass die Stadt Mannheim bereit ist, 550 Geflüchtete aufzunehmen. Die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen sowie die SPD-Fraktion haben bereits einen entsprechenden Antrag formuliert. Im Gemeinderat verhandelt wird er voraussichtlich nach der Sommerpause im September.“
save-me Mannheim

„Wir müssen uns weiterentwickeln!“

Wichtige Erfolge stellten sich ein und die Aufgabenvielfalt ist gewachsen. Über die Mitgliederversammlung des DEAB

„Wir freuen uns, dass es uns gelungen ist, wichtige entwicklungspolitische Akzente in der Landespolitik zu setzen“, sagte Luzia Schuhmacher, Vorstandssprecherin des Dachverbands Entwicklungspolitik Baden-Württemberg, DEAB, auf der Mitglieder-Versammlung in Stuttgart. Tatsächlich blickten die Mitglieder des DEAB im Juni auf ein Jahr zurück, das geprägt war von intensiver entwicklungspolitischer Arbeit rund um die Landespolitik, aber auch von einem glanzvollen Jubiläumsfest zum 40-jährigen Bestehen und einer Konferenz, die Visionen und zukünftige Ziele zum Inhalt hatte.

„Wir werden darauf achten, dass die globale Perspektive weiterhin ihren Niederschlag in der Landespolitik findet“, gab Ralph Griese, Vorstandssprecher, einen Ausblick in die Zukunft. Erfreulich sei die Tatsache, dass im neuen Koalitionsver-



Abstimmung auf der Versammlung.



Dr. P. Reddy sprach über Rassismen.



Auf dem Podium (v.l.n.r.): Luzia Schuhmacher, Sigrid Schell-Straub, Claudia Duppel, Ralph Griese.

trag die Agenda 2030 mit den globalen Nachhaltigkeitszielen der neuen Nachhaltigkeitsstrategie des Landes zugrunde gelegt werden soll. „Die Aufgabenvielfalt ist gewachsen“, stellte Claudia Duppel, Geschäftsführerin des Dachverbands, fest. Die Mitarbeitenden engagieren sich in der Beratung und Verbreitung des Fairen Handels, informieren Kommunen, Kirchengemeinden und Verbraucher zum Thema „Nachhaltige öffentliche Beschaffung“, fördern das Globale Lernen in und außerhalb von Schulen und sie gestalten die Entwicklungspolitik in Baden-Württemberg in unterschiedlichen Gremien mit. Darüber hinaus ist der DEAB Träger des Eine-Welt-Promotorenprogramms. Hier arbeiten acht Regionalpromotoren und neun, für definierte Bereiche zuständige, Fachpromotoren unter dem Dach des DEAB zusammen. Sie informieren Interessenten aus allen Bereichen über die Inhalte der Agenda 2030 und haben das gemeinsame Ziel, die darin definierten globalen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

„Der DEAB muss sich institutionell weiterentwickeln und seine Strukturen den gewachsenen Verantwortungen im Land anpassen“, so Claudia Duppel. Wie reizvoll diese und alle anderen Aufgaben des DEAB sind, machte die Wahl zum Vorstand

deutlich, bei der die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Visionen und Tätigkeitsfelder beschrieben. Zum neuen Team des Vorstands gehören nun Rainer Burkhardt, Ralph Griese, Susanne Kammer, Uwe Kleinert, Freda Marful, Luzia Schuhmacher, Sigrid Schell-Straub. Ausgeschieden ist Eugen Schütz, der den DEAB weiterhin im Bereich Kultur und der Redaktion des Journals Südzeit unterstützen wird.

Neue Mitarbeitende

Ein aktuelles Thema hielt der Nachmittag bereit. Die AG Diversity informierte gemeinsam mit dem Experten Dr. Prasad Reddy über einen Verhaltenskodex zu Bildern und Botschaften der Entwicklungspolitik und über tief verwurzelte Rassismen. Dieses Themenfeld soll ab September durch einen fest angestellten Mitarbeiter beim DEAB bearbeitet werden. Freundlich begrüßt wurde Christine Neher, die sich als neue Fair-Handels-Beraterin den Mitgliedern vorstellte. Sie wird ihre Arbeit ebenfalls im September aufnehmen und für den Osten von Baden-Württemberg zuständig sein. sps

Einen Überblick über die Arbeit des vergangenen Jahres gibt der Jahresbericht 2015: www.deab.de

Vorgestellt: Neu im DEAB-Vorstandsteam

Auf der Mitgliederversammlung des DEAB im Juni wurde ich in den Vorstand gewählt. Einige Teilnehmer der Versammlung kannten mich bereits, denn vor 17 Jahren war ich schon einmal Teil des DEAB-Vorstandsteams. Hier ein paar Informationen zu meiner Person: Ich bin 49 Jahre alt, verheiratet (auch mit dem Nürtinger Weltladen, da dort meine Frau hauptamtlich arbeitet) und habe zwei Töchter im Alter von 15 und 17 Jahren. Bis Mai 2017 werde ich noch als Vorstand im Weltladen



Esslingen tätig sein. Die Herbstkonferenz des DEAB im Jahr 2015 ermutigte mich zur Vorstandskandidatur, da ich dort die Präsenz des Dachverbands in der Öffentlichkeit und seine sehr breite Aufstellung durch das Promotorenprogramm wahrnehmen konnte. Beides will ich mit meiner Mitarbeit unterstützen. Studiert habe ich Versorgungstechnik (Heizung/Lüftung) mit Schwerpunkt Umwelttechnik und bin beruflich

auch dort zuhause. Daher will ich meine Kenntnisse insbesondere bei folgenden globalen Nachhaltigkeitszielen (SDGs) einbringen: Nr. 6: Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten. Nr. 7: Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern. Nr. 13: Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen. Weiterhin möchte ich die Vernetzung des DEAB mit Umweltgruppen voranbringen. Ich freue mich auf viele interessante Begegnungen und die neuen Aufgaben.

■ Rainer Burkhardt

Anzeige



Bauckhof Naturkost Rosche

Bio – was anderes kommt für uns nicht in die Tüte

Seit mehr als 40 Jahren finanzieren wir als Kreditspezialistin Unternehmen und Projekte der Biobranche und der ökologischen Landwirtschaft. Denn gesunde Lebensmittel kommen aus einer gesunden Natur. Nutzen auch Sie unsere langjährige Expertise.

Finanzierungsangebote und -beratung
Telefon +49 234 5797 300, www.gls.de/finanzieren

GLS Bank
das macht Sinn

Termine

Lauffen

16. September, 20 Uhr: Oikocredit-Vortrag: Geldanlage für WeltFAIRbesserer. Ort: Karl-Hartmann-Haus.

Schwäbisch Gmünd

20. September, 19 Uhr: Vortrag: Mit Geld die Welt fairändern!
Ort: Kath. Verwaltungszentrum.

Stuttgart

30. September, 17.30 Uhr: Weltdienstfest des EJW-Weltdienstes mit Gästen aus Partnerschaften. Ort: CVJM Stuttgart.

Berlin

30. September bis 2. Oktober: Weltkongress internationale Abrüstung. Fragen der globalen Transformation stehen im Mittelpunkt. Ort: Technische Universität Berlin. www.ipb2016.berlin

Stuttgart

1. Oktober: Dankfest, 50 Jahre Partnerschaft mit Nigeria. www.ejw-weltdienst.de

Schorndorf

2. Oktober, ab 11 Uhr: Fair Essen, fair Leben. Auf dem Marktplatz an der langen Tafel fair gehandelte Speisen genießen.

Schlier

5. Oktober, 19 Uhr: Gottesdienst mit Father Shay Cullen. Ort: St. Martin.

Tübingen

5. Oktober, 19 Uhr: Oikocredit-Vortrag: Oh, wie gut is(s)t Ecuador! Von Buen Vivir, Genossenschaften und Schokolade. Ort: Schlatterhaus Tübingen.

Aalen-Wasseralfingen

7. Oktober, 19 Uhr: Musicaldrama „Once we had a dream“ mit Pater Shay Cullen

und der philippinischen Jugendtheatergruppe Akbay. Ort: Ev. Gemeindehaus, Bismarckstraße 85. Bmeiser@bo.drs.de

Mannheim

14. bis 16. Oktober: KAIROS Europa-Jahrestagung „Die tatsächlichen Fluchtursachen bekämpfen“. Ökumenisches Bildungszentrum, Mannheim. Kontakt: Martin Gück, Tel: 0 62 21-4 33 36 22

Gammertingen/Grafeneck

15. bis 16. Oktober: Tagung: „We shall overcome!“. Gewaltfrei für die Vision einer Welt ohne Gewalt und Unrecht. www.lebenshaus-alb.de

Aalen

17. Oktober, 19 Uhr: Vortrag: Mit Geld die Welt FAIRändern. Ort: Ethik-Café, Hochschule Aalen.

Stuttgart

21. Oktober: 5. Stuttgarter Forum für Entwicklung „Das WIR macht den Unterschied! Gemeinsam aktiv für die Agenda 2030“. www.sez.de

Karlsruhe

22. Oktober, 11 Uhr: Migranten in der Einen Welt – Betreute oder Impulsgeber? Workshop. Ort: Literaturhaus. www.literaturmuseum.de

Biberach

31. Oktober, 19.30 Uhr: Mozart Idomeneo. Ort: Stadthalle Biberach. www.zufluchtkultur.de

Altbach

8. November, 20 Uhr: Äthiopien – Land zwischen Himmel und Erde. Ort: Evang. Gemeinderäume Altbach.

Offenburg

25. November: Film „Voices of Violence“ und Gespräch über Gewalt an Frauen in der Demokratischen Republik Kongo. www.weltladen-offenburg.de



Faire Woche 2016

Mit vielen Veranstaltungen findet die Faire Woche 2016 unter dem Titel „Fairer Handel wirkt“, vom 16. bis 30. September statt.

Stuttgart

16. September: Eröffnungsveranstaltung „Fairer Handel wirkt: Vielfalt als Grundlage des Lebens in Peru“ mit Kartoffelbäuerinnen aus Peru. Vorträge, Informationsstände, Diskussion. Ort: Haus der kath. Kirche.

Karlsruhe

16. September: Gesprächsrunde und Film „The True Cost“, mit Liberación e.V., Ort: Filmtheater Schauburg.

Ulm

17. September: 40 Jahre Ulmer Weltladen. Feier, Verkostung und Information mit Gästen aus Peru.

Heidelberg

23. September: Libanesischer Abend. Arabische Musik, Speisen und Gespräche mit Gästen aus dem Libanon. Ort: DieChapel.

Reutlingen

26. September: Fluchtursachen bekämpfen - Fair handeln! Vortrag mit einer Produzentin von Fairtrade Libanon. Ort: Pfarrsaal Marienkirche

... und viele weitere Veranstaltungen. www.faire-woche.de

Anzeige



SALEM Urlaub im Einklang mit der Natur



Ökologisch ■ Nachhaltig ■ Regionale Produkte, teils aus eigenem Anbau ■ Vegetarische Küche ■ Wanderungen im Frankenwald ■ Lama-Touren ■ Massagen ■ Schwimmbad

Lindenhof SALEM
95346 Stadtsteinach
Tel. 09225 809-0
www.lindenhofsalem.de

„Der Lindenhof SALEM ist ein Ort des Friedens.“
Zitat aus unserem Gästebuch

Aktuelles

Hunger durch Kohleabbau

Im Nordosten Kolumbiens kommt es zunehmend zu Hunger und Wasserknappheit. Zu den Ursachen zählt der expansive Kohlebergbau in La Guajira. „Deutschland ist neben Großbritannien der wichtigste Importeur kolumbianischer Kohle, der Abbau ist nach wie vor mit massiven Menschenrechtsverletzungen verbunden“, so das Hilfswerk Misereor.

Nach Erhebungen der betroffenen indigenen Gemeinden der Wayúu seien innerhalb der letzten acht Jahre bereits mehr als 4.700 Kinder an den Folgen chronischer Unterernährung gestorben. Der Grundwasserspiegel sinke und das Wasser wäre als Folge des Abbaus verschmutzt. Misereor appelliert an die kohleimportierenden deutschen Energieunternehmen, auch von ihren Lieferanten die Einhaltung menschenrechtlicher Sorgfaltspflichten einzufordern.

Ein wichtiger Schritt sei der Nationale Aktionsplan für Wirtschaft und Menschenrechte, mit dem die Bundesregierung dafür sorgen wolle, dass deutsche Unternehmen Verantwortung für men-



Film über Kolumbien: La Buena Vida.

schenrechtliche Risiken im Ausland übernehmen.

Hinweis: Über den Kohleabbau in Kolumbien berichtet der Dokumentarfilm „La Buena Vida“. Zu sehen ist er am 25. Oktober, 19.30 Uhr im Welthaus in Stuttgart. Film vorführen: www.ezef.de

Keine Sorgfaltspflicht für Unternehmen?

Ursprünglich sollte der Nationale Aktionsplan für Wirtschaft und Menschenrechte im Juni 2016 vom Bundeskabinett verabschiedet werden. „Die Bundesregierung sah vor, dass die Hälfte aller deutschen Unternehmen mit mehr als 500 Beschäftigten bis 2020 die menschenrechtliche Sorgfaltspflicht in ihre Unternehmensprozesse integriert“ so das Forum Fairer Handel. Schrittweise sollten alle Unternehmen angemessene

menschenrechtliche Sorgfaltsprüfungen in der gesamten Lieferkette einführen. Doch mittlerweile blockiert das Bundesfinanzministerium diesen Entwurf mit dem Argument, dass die schrittweise Verpflichtung deutscher Unternehmen ein Verstoß gegen das Konzept der Bürokratiebremse sei. „Die Überarbeitung durch das Finanzministerium trägt die Handschrift der Wirtschaftsverbände, nicht die einer Regierung, die Fluchtursachen minimieren will. Bleibt es bei den Änderungen, können die Unternehmen, die menschenverachtende Produktionsbedingungen ignorieren, um davon zu profitieren, einfach weitermachen“, so Cornelia Füllkrug-Weitzel, Präsidentin von Brot für die Welt. Voraussichtlich Mitte September soll der Aktionsplan im Koalitionsausschuss diskutiert werden.

Protest gegen CETA und TTIP

Am Samstag, 17. September finden bundesweit Demonstrationen gegen die geplanten Freihandelsabkommen der EU mit Kanada und den USA, CETA und TTIP, statt. Auch in Stuttgart wird es eine landesweite Demonstration geben. Der DEAB ist im landesweiten Bündnis vertreten, da die internationale Handelspolitik massive Auswirkungen auf die Länder des Südens und auf die nachhaltige Entwicklung hier bei uns hat.

MenschenWürdiges Gedenken

Grabmale aus verantwortlicher Herstellung

Mit einer Grabstätte möchten Sie als Trauernde in würdiger Form an einen geliebten Menschen erinnern.

Grabsteine und das Material dafür werden zunehmend weltweit beschafft – auch in Ländern, in denen Kinder- und Sklavenarbeit nicht auszuschließen sind. Deshalb: Fragen Sie Ihren Steinmetz, woher der Stein stammt. Verlangen Sie für einen Stein aus Übersee einen unabhängigen Nachweis, dass er unter menschenwürdigen Bedingungen gebrochen und verarbeitet wurde. Oder entscheiden Sie sich bewusst für einen heimischen Naturstein.

Damit achten Sie die Würde der Menschen, die ihn hergestellt haben. Und Sie bewahren für Ihren verstorbenen Angehörigen ein würdiges Gedenken.

www.mehr-recht-als-billig.de



Kolibri

Kulturelle Vielfalt in Kinder- und Jugendbüchern



48 Leseempfehlungen, 72 Seiten
Hrsg. Baobab Books, Basel, 2016
ISBN 978-3-905804-75-1
€ D 4,50 / € A 4,70

Die ausgewählten Titel ermöglichen eine offene Begegnung mit anderen Kulturen und greifen aktuelle Fragestellungen zum interkulturellen Zusammenleben auf.

Angaben zu Schauplatz und Lesealter sowie die bibliographischen Daten ergänzen die kritischen Besprechungen.

Nach Lesestufen geordnet, mit Länder- und Stichwortregister. Ein Handbuch für Eltern, Schulen und Bibliotheken.

Weitere Empfehlungen auf www.baobabbooks.ch/de/kolibri

BAOBAB BOOKS



Erhältlich im Buchhandel
oder direkt beim

Arbeitskreis für Jugendliteratur e. V.
bestellung@jugendliteratur.org

www.baobabbooks.ch

Fairer Handel



Der Film „Seefeuer“ spielt in Lampedusa.

Film: Seefeuer

Der Film „Seefeuer“ zeigt den Alltag der Bewohner von Lampedusa und das Eintreffen der Bootsflüchtlinge. Regisseur Gianfranco Rosi drehte nicht nur auf der Insel, sondern auch auf einem Marineschiff und einer Auffangstation für Flüchtlinge. Seine Bilder sind hypnotisch und metaphorisch. Der Dokumentarfilm erhielt auf der Berlinale den Goldenen Bären.

Säen für die Stadt von morgen

Im Juni kamen über 10.000 Besucher zum diesjährigen Stuttgart Open Fair WeltSTATMkt auf den Stuttgarter Schlossplatz. Unter dem Motto „Säen für die Stadt von morgen“ präsentierten über 50 zivilgesellschaftliche Initiativen ihre Konzepte und Projekte für eine global nachhaltige und sozial gerechte Zukunft.

Im Bühnenzelt begeisterten Kulturprojekte wie der deutsch-arabische Chor Hiwar. Mit der Aktion „Wir wollen Eure dreckige Kohle nicht“ warben Klima-Aktivisten für den Ausstieg aus Investitionen in fossile Energieträger.

Wettbewerb für Nachhaltigkeit

Die Pilotphase des campusWELTbewerbs war so erfolgreich, dass nun eine zweite Ausschreibungsrunde startet. Hochschulangehörige in Baden-Württemberg sind erneut eingeladen, sich mit Projektskizzen zu global-nachhaltigen Vorhaben zu bewerben. Einreichungsfrist ist der 31. März 2017. Preisgelder von insgesamt 50.000 Euro werden vergeben. <http://campusweltbewerb.org>

Dürre in Äthiopien

Teile Äthiopiens leiden unter der schlimmsten Dürre seit 30 Jahren. Die Vereinten Nationen schätzen, dass rund 20 Prozent der Bevölkerung von Hunger bedroht sind. Zu der Trockenheit haben das Wetterphänomen El Nino und der Klimawandel geführt, so die Welthungerhilfe. Die Regenfälle im August haben die Situation entschärft, kamen aber zu spät. Sie helfen den Durst zu stillen, doch es dauert, bis Futter für die Nutztiere und Getreide wieder wächst.

Faire Woche 2016

Vom 16. bis 30. September 2016 findet die bundesweite Faire Woche unter dem Motto: „Fairer Handel wirkt!“ mit vielen Veranstaltungen statt. Eines der Highlights ist die Veranstaltung „Fairer Handel wirkt! Für eine gute Nachbarschaft hier und weltweit“, bei dem das DEAB-Team im Landtag zu einer Fairen Kaffeepause einladen wird.

Über die Veranstaltungen in Stuttgart informiert die Broschüre „Faire Woche 2016 in Stuttgart“. www.deab.de

Buttons: „Für eine gute Nachbarschaft hier und weltweit“

Zeichen setzen gegen Intoleranz und Rassismus (nicht nur) während der Fairen Woche: Niemand soll wegen seiner Hautfarbe, seiner Religion oder einer anderen Eigenschaft ausgeschlossen werden. Um dies sichtbar zu machen, gibt es beim DEAB Buttons und Aufkleber mit der Aufschrift „Fairer Handel wirkt! Für eine gute Nachbarschaft hier und weltweit“. Weltladen-Teams, die Mitglied beim Dachverband Entwicklungspolitik

Ernährung sichern.

Mit Ihrer Geldanlage. Ab 200 €.



Oikocredit investiert Ihr Geld dort, wo wirklich Bedarf besteht – zum Beispiel in Fairhandelsgenossenschaften. Ob für Saatgut, Bewässerungsanlagen, Traktoren oder Lagerhallen. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern brauchen dringend Kapital für Investitionen.

Investieren auch Sie!

Tel. 0711 12 00 05-0
www.oikocredit.de







Viele leckere Sorten

Schoko Welten

Feiner & fairer Genuss aus der GEPA Chocolaterie



GEPA The Fair Trade Company · GEPA-Weg 1 · 42327 Wuppertal · Fon: 02 02 / 2 66 83-0
www.gepa.de · www.facebook.com/gepa.fairtradecompany

Baden-Württemberg, sind, erhalten eine kleine Anzahl Buttons vor Beginn der Fairen Woche kostenlos. Information: elena.muguruza@deab.de

Erfolgreiche Kampagne

Erfolgreich verlief die Kampagne „Mensch. Macht. Handel. Fair.“ des Forum Fairer Handel und des Weltladen-Dachverbandes. Rund 20.000 Menschen schrieben Briefe an das Kanzleramt und forderten verbindliche Regeln für Unternehmen entlang der Lieferkette.

Ausstellung „Klima?Wandel.Wissen!“

Die Ausstellung „Klima?Wandel.Wissen!“ wird von Ende September bis 10. November im Ortenaukreis zu sehen sein. Die Ausstellung steht für die Öffentlichkeit und für Schulen zur Verfügung. eine-welt@weltladen-offenburg.de

Wir gratulieren

Der Ulmer Weltladen feiert in diesem Jahr seinen 40. Geburtstag. Der Weltladen Tauberbischofsheim blickt auf 25 Jahre zurück.

Reisen

Von Kyros zu Rohani

Vom 8. bis 22. Oktober 2016

Eine kulturelle, historische, theologische und politische Reise durch Persien, seine Geschichte und seine Gegenwart.

Kosten: 2 590 Euro.

Kontakt und ausführlicher Reiseplan: Helmut und Ilse Falkenstörfer, Tel. 0 71 81-64 3 99; Fax 0 71 81-25 67 33; ihd.falkenstoerfer@t-online.de

Äthiopien / Uganda

vom 10. bis 26. Oktober 2016.

Beginn der Reise ist Lalibela, bekannt für die Felsenkirchen, Ausflug in die Berge, Besuch der Quelle des Blauen Nils u. a. Weiter nach Uganda. Ausspannen im SALEM Dorf, Begegnungen mit Projektpartnern, Ausflüge.

Vorschau: Reise nach Ecuador im Sommer 2017.

Kontakt: Gertrud Schweizer-Ehrler, Tel. 0 76 33-8 21 50, www.tugende.org

Bildquellen

Titelfoto: FTO; S. 3: Tuleka Prah; S. 4, 5: privat; S. 6: El Pistolero Studios (I.), privat; S. 9 (v.o.n.u.): Pasmep, Christoph Lutze – BDM/EMB, Fotolia@JackF/Fotolia.com; S. 11: Barbora Mrazkova; S. 12: Misereor; S. 13: Hildegard Willer; S. 14: Anders Wotzke; S. 15: Franziska Schaper; S. 16: privat; S. 17: Thomas Lohnes/ Brot für die Welt; Jörg Böthling / Brot für die Welt, privat; S. 19: Herstellerfotos; S. 20, S. 21: Nicole Hirt; S. 22: Jörg M. Seifert, INTERTOURIST (I.), Nicole Hirt, S. 23: Jörg M. Seifert, INTERTOURIST; S. 25, 26: privat; S. 27: WL-Dachverband; S. 28: ezeif; S. 29: UNO-Film; S. 31: privat; S. 32; Marko Keller; Graphik: Heike Scharm, Scharmant Design.

Resonanz

Schlag ins Gesicht

Südzeit 69 „Muslime und ihr Blick auf die Frauen“

Als Fachkraft in der Entwicklungszusammenarbeit, die die Hälfte ihres Berufslebens in muslimisch geprägten und/oder dominierten Ländern verbracht hat – zuletzt fünf Jahre als Regierungsberater in Kairo – sehe ich Ihre matriarchalisch-abwiegelnde Darstellung diverser absolut patriarchalisch geprägter länderspezifischer Kulturen als Schlag ins Gesicht. Darüber hinweg helfen auch nicht die Ausführungen von Frau Bakhtari, die sich als Mitarbeiterin der bereits 1477 gegründeten, damals sehr fortschrittlichen Tübinger Universität schon äußerlich und auch in ihrem Selbstverständnis zum traditionellen islamischen Frauenbild bekennt. Warum zeigen Sie nicht einfach bei passender Gelegenheit ein Titelbild „Christ unterhält sich ungezwungen mit Muslima“? Müssen wir plötzlich den jungen, männlichen muslimischen Flüchtling in Europa zum Maß aller Dinge erheben?!

Walter Frölich, per Mail

Sehr gelungene Beiträge

Südzeit 69 „Muslime und ihr Blick auf die Frauen“

Das sind sehr interessante Beiträge in Ihrer Zeitschrift. Man kann daraus mehr erfahren und lernen, als aus dem Spiegel und den sonstigen Medien sowieso.

Jörg M. Seifert, per Mail

Diese Ausgabe finde ich besonders gelungen. Mit dem Titelthema greifen Sie ein brisantes Thema auf, aber eben nicht auf die häufig übliche reißerische Art, sondern, indem Sie die Menschen selbst zu Wort kommen lassen. Das gefällt mir sehr gut! Neben diesem topaktuellen Thema finde ich die Doppelseite „Contra und Pro Fairtrade Gold“ sehr bereichernd. Eine gelungene Idee, zwei kompetente Ansichten gegenüberzustellen. Und wie wichtig auch, die Aufmerksamkeit auf die besorgniserregende Entwicklung in Burundi zu lenken. Ich freue mich schon auf die nächste Ausgabe der Südzeit!

Sabine Gladik, Neckargemünd

Vorschau

Die nächste Ausgabe von Südzeit erscheint im Dezember 2016.

Unser Schwerpunktthema:

„Kulturen der Welt“

Kultur prägt das Leben. Sie gibt Sicherheit, ist politisch, schenkt Glück, treibt Veränderungen voran. Südzeit gibt Beispiele

Impressum

Herausgeber:

Dachverband Entwicklungspolitik Baden-Württemberg (DEAB) e.V., Vogelsangstraße 62, 70197 Stuttgart
Tel: 07 11-66 48 73 60, info@deab.de
www.deab.de, www.suedzeit.de

Redaktion:

Ralf Häußler, Reinhard Hauff, Luzia Schuhmacher, Eugen Schütz, Uta Umpfenbach, Silke Wedemeier, Susanne Schnell, sps, verantwortlich.

Redaktionsadresse:

Redaktion Südzeit, Susanne Schnell, Vogelsangstraße 62, 70197 Stuttgart
Tel. 0 93 41-89 78 88, suedzeit@deab.de

Redaktionsschluss: 15. Oktober 2016

Preis: Eine Ausgabe kostet 3 Euro.

Anzeigen-, Abo- und Finanzverwaltung: Uta Umpfenbach, Vogelsangstraße 62, 70197 Stuttgart
Tel: 07 11-25 39 40 25,
Mail: u.umpfenbach@deab.de

Konto für Abos und Spenden:

DEAB e.V./ Südzeit, GLS-Bank, BLZ: 430 609 67, Konto: 75 548 901

Layout: Scharmant Design, Heike Scharm, www.scharmant.de
Druck: Hinckel-Druck GmbH, Wertheim. Versand: Caritas-Neckartalwerkstätten, Stuttgart-Hedelfingen

Recyclingpapier, Blauer Engel.

Diese Südzeit wird gefördert aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes durch Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst sowie von der Aktion Hoffnung der ako und der Evangelischen Landeskirche Württemberg.

Das war mein größter Coup

Paulino Miguel arbeitet gemeinsam mit Menschen unterschiedlichster Herkunft – und macht dabei bewegende Erfahrungen



Sie arbeiten mit Menschen zusammen, die biographische Bezugspunkte zu rund 100 Nationen haben. Wie meistern Sie diese Herausforderung?

Mit diesen Menschen zu arbeiten ist eine große Bereicherung für mich, da sie Erfahrungen mitbringen, die nicht durch Seminare oder Ausbildungen zu erwerben sind. Ich lerne jeden Tag etwas Neues.

Als Fachberater lasse ich mich auf die ratsuchenden Personen ein und frage sie, was sie konkret an Hilfestellung brauchen. Wichtig ist, dass nicht davon ausgegangen werden kann, dass man auf alle Menschen vorbereitet ist bzw. genügend interkulturelle Kompetenz besitzt, um alle Herausforderungen bei der Beratung und im Umgang miteinander zu meistern. Am Ende des Tages hilft es meistens, dass man im wahrsten Sinne der Worte weltoffen ist, menschlich reagiert und nicht beserwischerisch ist. Das wird von den Leuten geschätzt.

Habt Ihr ein gemeinsames Ziel?

Uns verbindet, dass wir Deutschland als unseren Lebensmittelpunkt gewählt haben und es mitgestalten

wollen. Wir wollen wahrgenommen werden als Bürger dieses Landes. Unsere Arbeit machen wir zunächst für unsere Wahlheimat, aber sie wirkt sich auf unsere Herkunftsländer aus. Das lokale Handeln und globale Denken bekommt bei uns wortwörtlich seinen Sinn.

Wie beurteilen Sie die momentane politische Situation in Deutschland?

Die momentane politische Situation zeigt, dass Dinge sich zum Positiven entwickeln können. Die Menschen folgen nicht irgendwelchen Parolen, sondern handeln nach ihrem Gewissen. Sie wollen Menschen in Not helfen. Das ist eine neue Dimension der Solidarität in Deutschland. In der Vergangenheit war der Ton gegenüber Geflüchteten und Migranten allgemein rauer. Seit 2015 bin ich mit dem Thema „Menschen auf der Flucht – Hintergründe verstehen, mitdiskutieren und auf einander zugehen“ unterwegs, in einer Veranstaltungsreihe der Eine-Welt-Fachpromotoren Migration und Entwicklung für baden-württembergische Kommunen. Ich erlebe viele Baden-Württemberger, die sich intensiv um Geflüchtete kümmern. Ich führe viele interessante Gespräche mit kommunalen Vertretern und anderen Institutionen und Initiativen. Bei solchen Veranstaltungen erlebe ich manchmal Bewegendes. So erzählte ein 80-jähriger Mitbegründer eines Helferkreises, dass er helfe, weil er nach dem Zweiten Weltkrieg erlebt habe, was Not bedeutet. Weiterhin sprach er darüber, dass es nicht gut sei, wenn Menschen über Monate oder gar Jahre auf engem Raum leben müssen, wie es in den Unterkünften meist der Fall ist. Flüchtlinge sollten seiner Meinung nach schnell arbeiten dürfen. Dafür sollte Deutschland seine Ausbildungsmethode überdenken. Das Gespräch mit diesem Mann

hat mich sehr beeindruckt. Ich finde auch mehr Gehör mit meinen globalen Themen bei Kommunen und anderen Einrichtungen als bisher. Einige Menschen ermutigen mich sogar, mehr Forderungen zu stellen, mit denen man vor kurzem in diesem Bereich noch auf taube Ohren stieß.

Was war Ihr größter Coup?

Die Mitentwicklung und Leitung der Projektstelle Entwicklungszusammenarbeit des Forums der Kulturen Stuttgart e.V., vor allem mit der erfolgreichen Maßnahme „Arbeitskreis Migration und Entwicklungspolitik“. Diese hat dazu beigetragen, dass im Raum Stuttgart eine migrantische entwicklungspolitische Szene entstanden ist mit Menschen mit afrikanischen, asiatischen und lateinamerikanischen Wurzeln, aber auch Menschen aus den europäischen DAC-Ländern. Die Projektstelle kooperiert mittlerweile bundesweit mit staatlichen, kirchlichen und privaten Institutionen und dieser Arbeitskreis gilt als Expertenpool für viele Organisationen des Landes und bundesweit.

Welche Wünsche haben Sie für die Zukunft?

Für die Zukunft wünsche ich mir weiterhin ein weltoffenes Deutschland. Die Grundlagen dafür sind bereits gelegt.

Paulino Miguel, 45, ist beim Forum der Kulturen Stuttgart e.V., als Projektleiter tätig. Er setzt sich u. a. für eine gleichwertige Partizipation von Migranten in der Gesellschaft ein. Darüber hinaus engagiert er sich als Fachpromotor für migrantische Vernetzung und Empowerment.



Brasilien auf unserem Teller

Vorsicht: Dieser Film könnte Ihr Essverhalten verändern! Regisseur Marco Keller zeigt in seinem neuen Film „Agrokalyptose“, wie Soja produziert wird, das in deutschen Ställen verfüttert wird. Dafür reiste er in den Regenwald Brasiliens. Er interviewte die Menschen, die dort leben und macht in seinem Film deren Dilemma deutlich: Ihre Lebensweise ist bedroht, denn für die Produktion gentechnisch veränderter Sojabohnen werden jedes Jahr riesige Flächen Regenwald abgeholzt. Keller beschreibt den Weg des Sojas bis in die Futternäpfe der deutschen Fleischin-

dustrie, wo Schweine unter erbärmlichen Bedingungen gemästet werden. Wollen wir das? Der Film klagt an, aber er macht auch Alternativen deutlich.

Derzeit reist Marco Keller, der auch den preisgekrönten Dokumentarfilm „Kahlschlag – der Kampf um Brasiliens letzte Wälder“ drehte, durch Deutschland. Wer ihn einladen oder den Film in Schulen oder Kinos vorführen möchte, findet Informationen sowie den Trailer unter www.agrokalyptose.de



Ich möchte Südzeit abonnieren!

Schicken Sie eine Mail an u.umpfenbach@deab.de oder kreuzen Sie an:

- Normales Abo: Vier Ausgaben für 12 Euro im Jahr
- Unterstützer-Abo: Vier Ausgaben für 25 Euro im Jahr

Name _____

Straße / Hausnummer _____

PLZ / Wohnort _____

E-Mail / Telefon _____

X Datum und Unterschrift _____

Bitte
ausreichend
frankieren,
danke!

Südzeit

Abo-Verwaltung
Uta Umpfenbach
DEAB
Vogelsangstr. 62
70197 Stuttgart

Südzeit für
anregende Kost
— ein Abo für
nur 12 Euro/Jahr

