



Samstag, 30. September 2023, 15:58 Uhr
~8 Minuten Lesezeit

Essen als politischer Akt

Frauen auf verschiedenen Kontinenten setzen sich zum Teil unter Lebensgefahr gegen die Zerstörung der Natur durch intensive Landwirtschaft ein.

von Elisa Gratias
Foto: AB-7272/Shutterstock.com

Essen ist ein Politikum. Was wir jeden Tag auf unsere Teller legen, was wir essen, zerstört unseren Planeten. Die Agrarindustrie hat ein gefräßiges, giftiges System normalisiert, das aus dem Ruder gelaufen ist und sich nur um seinen eigenen Profit kümmert. Die deutsche Ausgabe des Podcasts „No women, no food“ lässt drei Frauen aus der ganzen Welt zu Wort kommen, die jede auf ihre Weise die Nahrungsmittelsysteme revolutionieren.

Als Bäuerinnen, Aktivistinnen und Hüterinnen eines bedrohten kulinarischen Erbes haben sich Ysabel, Yamina und Caroline dafür entschieden, eine andere Beziehung zur Erde zu pflegen, die sich dem vorherrschenden Modell widersetzt. Sie nehmen uns mit auf eine Reise auf Territorien in Peru, Marokko und Deutschland, um die gekämpft wird.

Die Berichte dieser Frauen im Widerstand auf drei Kontinenten erzählen von der Aneignung indigenen Bauernlandes, der Industrialisierung von Lebensmitteln im Labor, dem Erhalt der Artenvielfalt, dem Kochen als Werkzeug der friedlichen Rebellion und der feministischen Emanzipation. Diese Serie erzählt von einer wünschenswerten, möglichen und erreichbaren Zukunft. Die Frauen kämpfen gegen die Fatalität zerstörerischer Systeme an und erzählen ihre Geschichten. Geschichten über Rebellion, Widerstand, Nahrung und Achtung vor der Natur.

Von Peru über Marokko bis nach Deutschland: Die Stimmen von Ysabel, Yamina und Caroline sind das Echo der vielen Frauen, die die Welt verändern, indem sie das Lebendige bewahren.

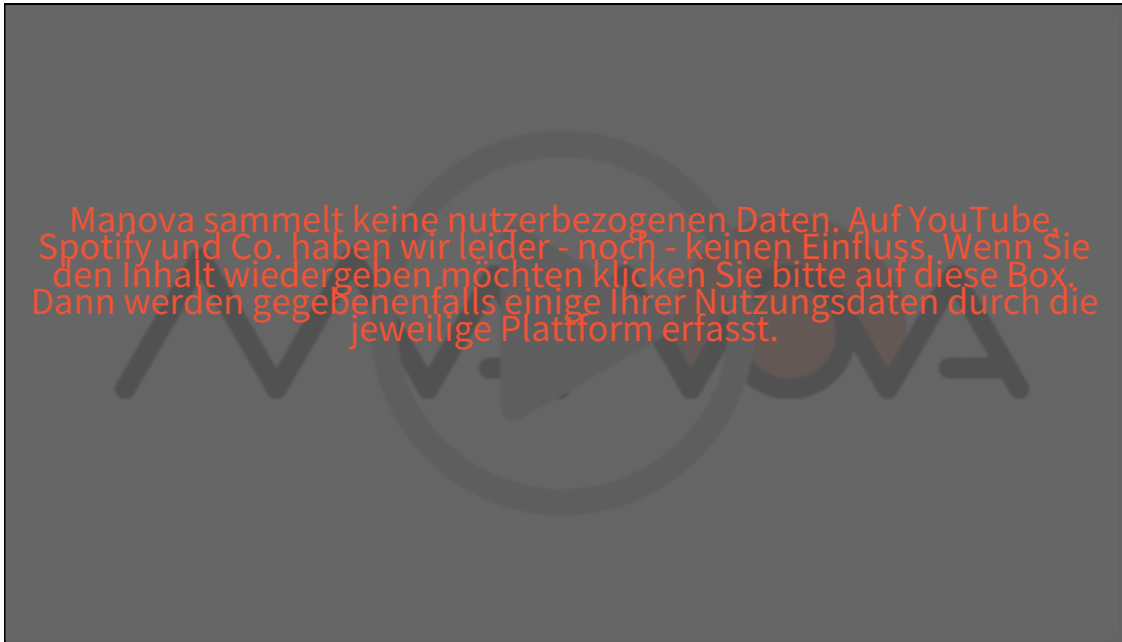
Peru: Honig trotz aller Gefahren

Wer in Lateinamerika für den Erhalt der Artenvielfalt kämpft, riskiert sein Leben. Ysabel Calderon ist eine solche Kämpferin. Die Quechua-Imkerin hat in den peruanischen Anden das Projekt Sumak Kawsay gegründet. Ihre Mission: Sie will Bienen schützen und die illegale Abholzung bekämpfen. Dafür gibt sie den Frauen in ihrer Gemeinde Arbeit.

Ihr gegenüber stehen große multinationale Konzerne: 40 Prozent von Peru sind in den Händen von Bergbau-, Öl-, Gas- und

Forstkonzessionen, die sich einheimisches Land unter den Nagel reißen. Es ist die Geschichte von der tiefen Verbindung mit dem Lebendigen, die Geschichte vom Schutz der Bienen, die ein gefährdetes, aber wesentliches Glied unserer Ernährung sind.

Folge 5 der Dokumentarserie „No women, no food?“ von Vina Hiridjee und Emilie Langlade unter der Regie von Julio Arcala Fanti, übersetzt von Elisa Grati.



Inhalt auf Ursprungswebseite ansehen: **Spotify**
(<https://open.spotify.com/episode/6ConZWMWlsmle4f2X0C5y0>)

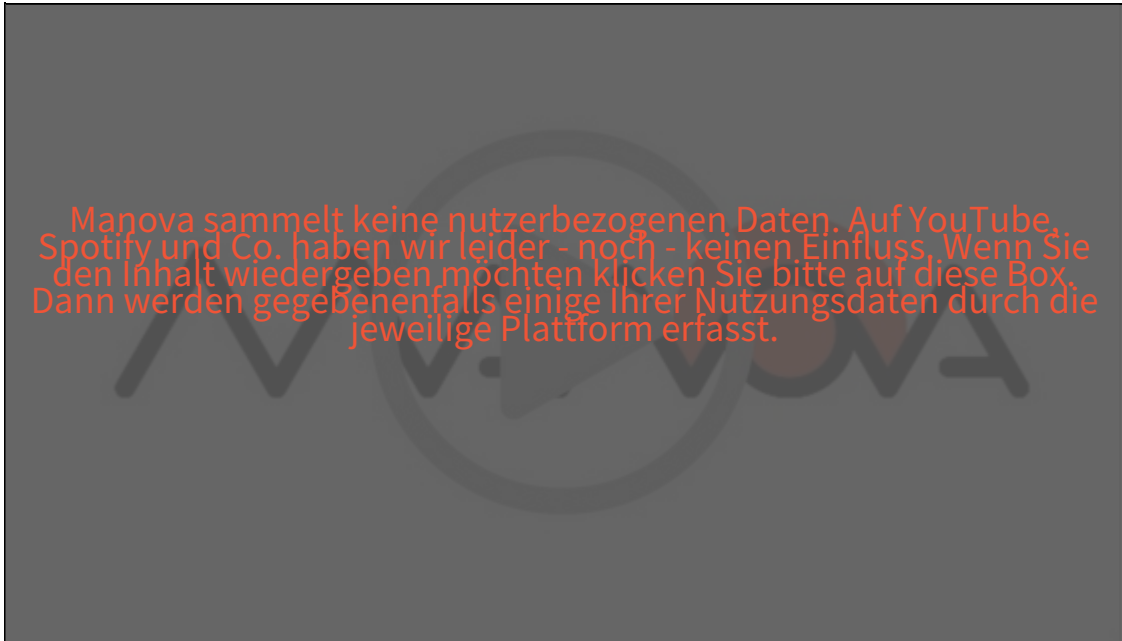
Deutschland: Discosoup und Bundestag

Welche Landwirtschaft wollen wir, um Europa zu ernähren?
Caroline Barth, Aktivistin der „Slow Food Youth“-Bewegung in Deutschland, verkörpert ein regionales Bio-Bauernmodell, das die Menschen, die Böden und die Tiere respektiert. Das ist eine Herausforderung in Deutschland, wo nur 10 Prozent der Betriebe Bioprodukte herstellen.

Mit 29 Jahren und nach einem Universitätsabschluss verließ sie die Hauptstadt, um Käserin zu werden, und nahm an

Klimademonstrationen in Berlin teil. Mit drei Freunden, darunter zwei weitere Frauen, beschloss sie, einen Bauernhof im Nordwesten Deutschlands zu übernehmen und die Saat für eine neue Landwirtschaft in die Hände einer neuen Generation zu legen.

Folge 6 der Dokumentarserie „No women, no food?“ von Vina Hiridjee und Emilie Langlade unter der Regie von Julio Arcala Fanti, übersetzt von Elisa Gratiás.



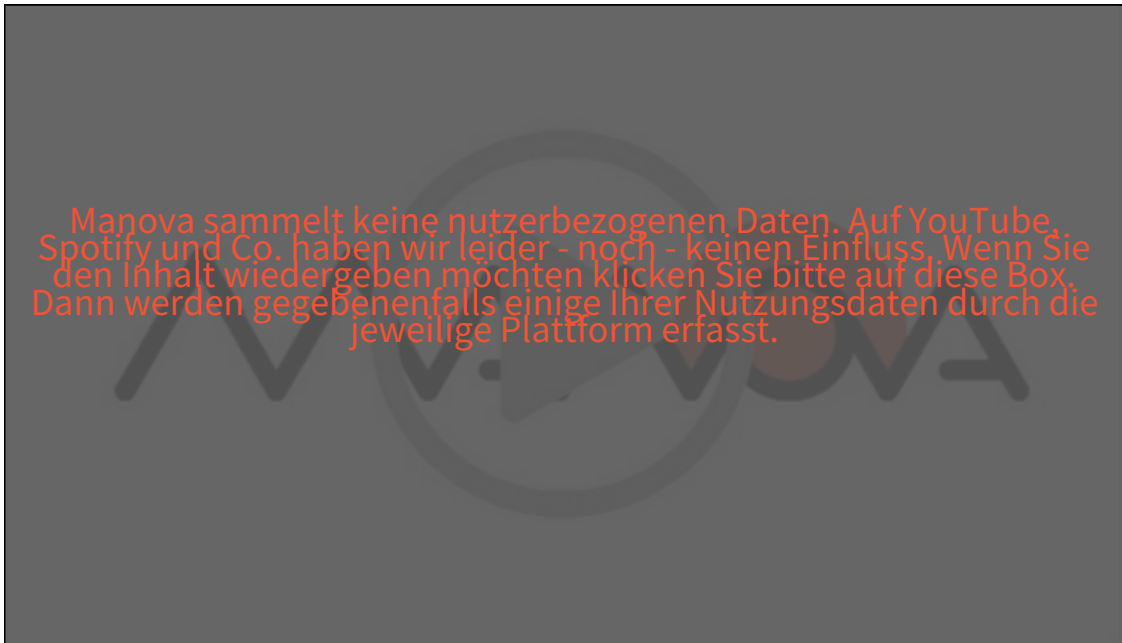
Inhalt auf Ursprungswebseite ansehen: **Spotify**
(<https://open.spotify.com/episode/1qB7auzZAwW1GJGHTeYDIL>)

Marokko: Geräucherte Muscheln, Surfen und Mondlicht

Für Yamina Agaliyou ist das Muschelfischen die Aufrechterhaltung ihrer Amazigh-Tradition und die Möglichkeit einer emanzipatorischen Zukunft für marokkanische Frauen. Als Leiterin einer Frauenkooperative verteidigt Yamina das Meer und seine mutigen Arbeiterinnen sowie einen nachhaltigen Tourismus, um dem massiven Zustrom von Urlaubern entgegenzuwirken, die von den Surfspots rund um ihr Dorf angezogen werden. Die letzte Folge

der Staffel „No women, no food?“ handelt von der Subsistenzlandwirtschaft durch ihre wertvollen Hüterinnen der Atlantikküste.

Folge 7 der Dokumentarserie „No women, no food?“ von Vina Hiridjee und Emilie Langlade unter der Regie von Julio Arcala Fanti, übersetzt von Elisa Gratiyas.



Inhalt auf Ursprungswebseite ansehen: **Spotify**
(<https://open.spotify.com/episode/3xc0pqwVKUR90hOslXzhQu>)

Quellen und Anmerkungen:

Für die Originalversion des Podcasts auf Französisch wurden 7 Folgen produziert. Nur drei davon wurden bisher auf Deutsch übersetzt. Die bisher nur auf Französisch verfügbaren Folgen präsentieren vier weitere mutige Frauen:

Frankreich: Rettung auf See

Sylvie Leray züchtet in der Bretagne natürliche Austern, die im Meer geboren wurden, als Gegenpol zur intensiven Produktion von

triploiden Austern, die im Labor entwickelt wurden. Angesichts dieser sterilen Austern, die seit den 1990er-Jahren den französischen Markt überschwemmen, widersteht Sylvie den Sirenen des Profits für eine Auster, die Geduld, Arbeit und ein militantes Engagement erfordert.

Eine Auster zu züchten, die in ihrem natürlichen Lebensraum geboren wurde, bedeutet, nur halb so viel zu produzieren wie die Konkurrenz und sich an Preise anzupassen, die in keiner Weise die Stunden ausgleichen, die man mit dem „Halten der Gezeiten“ verbringt. Aber es bedeutet, eine nicht manipulierte Auster zu produzieren, deren Geschmack die Umwelt, die lange Zeit und die Jahreszeiten respektiert. Erzählung eines Widerstands auf See gegen eine Generation von Labornahrung.

Mexiko: Geist des Tamal, bist du da?

Die Küche von Claudia Ruiz Santiz schmeckt nach dem Widerstand und der Resilienz der indigenen Tzotziles-Frauen. Von ihrem Restaurant in den Höhenlagen von Chiapas, Mexiko, aus bietet sie den Frauen ihrer Gemeinschaft die Möglichkeit, groß zu träumen und einer patriarchalischen Tradition zu entfliehen, die ebenso gewalttätig wie versklavend ist.

Claudia kocht traditionelle indigene Gerichte, die ihre Kultur ehren und die Geschichte ihrer Maya-Vorfahren erzählen, ihre Verbindung zur Natur, zur Kosmvision und zum Lebendigen. Eine Küche, die Leben rettet und Seelen nährt. Aufgrund ihres Talents wurde sie als erste indigene Frau in die 50Next aufgenommen, eine internationale Liste, die Köche auszeichnet, die die Zukunft der Weltgastronomie gestalten.

Burkina Faso: Auf der Suche nach dem verlorenen Gonré

Franceline Tranagda, Botschafterin der kurzen Wege, ist eine Köchin im Kampf gegen Junkfood, die sich für eine Revolution des Ernährungssystems ihres Landes einsetzt. Ihr Slogan lautet: „Kaufen, verarbeiten und konsumieren wir, was wir produzieren!“. Denn in Burkina Faso ist der traditionelle Krapfen importierten Lebensmitteln gewichen.

Indem die öffentliche Politik die Unterstützung der Familienlandwirtschaft aufgegeben hat, hat sie fette, süße Lebensmittel begünstigt, die Pestizide enthalten, die in Europa verboten sind, aber in Länder mit weniger strengen Vorschriften weiterverkauft werden.

In ihrem Restaurant in Ouagadougou interpretiert Franceline typische Gerichte, die von der Mittelschicht vernachlässigt werden, mit Einfallsreichtum neu und weckt sowohl die Geschmacksknospen als auch den Willen, lokal zu handeln.

Taiwan: Kung, eine Reisbäuerin im Stamm

Kung Lien, die zwischen den Wolkenkratzern von Taipeh aufgewachsen ist und Marketing studiert hat, war nicht unbedingt dazu berufen, auf den Boden der Tatsachen zurückzukehren. Dennoch entschied sie sich dafür, Bäuerin zu werden, um das Erbe ihrer Vorfahren zu schützen.

Von den Alten lernte sie, in den Wäldern zu sammeln und den lokalen Reis anzubauen – nicht den von den Japanern während der Besetzung aufgezwungenen, sondern den ihres Ureinwohnervolkes,

der Amis. Als Aktivistin der Bewegung Slow Food International entschied sie sich dafür, sich gegen die Aneignung des Familienlandes zu wehren und sich wieder einer uralten Kultur zuzuwenden. Eine sanfte Revolution, bei der es nicht nur um Geschmack geht, sondern auch um die Zukunft ihrer Gemeinschaft.

Der Podcast ist auf **Acast** (<https://shows.acast.com/food-revolution-no-women-no-food>), **Spotify** (<https://open.spotify.com/show/2amvVdNFHHwIIw2xxekSbj>) und **Youtube** (<https://www.youtube.com/@podcastfoodrevolution2023>) verfügbar.

Die Episoden 5, 6 und 7 wurden ins Deutsche übersetzt und schon produziert. Emilie und Vina suchen nach finanzieller Unterstützung, um die anderen Episoden ins Deutsche und Spanische übersetzen und produzieren zu können und sie weiter zu verbreiten. Pro Episode kostet die Übersetzung in eine Sprache und die Postproduktion 800 Euro.

Emilie Langlade ist seit 20 Jahren eine optimistische, nomadische Journalistin und Autorin, die gerne Schlüssel zum Verständnis der Welt vermittelt. Sie ist spezialisiert auf wissenschaftliche Verbreitung (8 Jahre lang Moderatorin von Xenius, Arte), mit einer starken Sensibilität für klimabezogene Themen (Autorin von „Climate solutions explained“ für „We don't have time“), Agrarökologie (Mitbegründerin mit Vina des Festivals „Un autre rapport à la terre“, deutsch: „Eine andere Beziehung zur Erde“) und Ökofeminismus (Autorin und Produzentin der Podcast-Reihe Rêves écoféministes).

Vina Hiridjee ist Produzentin und Journalistin. Nach 15 Jahren Reportagen aus der ganzen Welt bewegt sich Vina heute zwischen Frankreich und Deutschland. Sie ist Spezialistin für internationale Herausforderungen im Zusammenhang mit nachhaltiger Landwirtschaft und Mitbegründerin des Festivals „Un autre rapport à la terre“ im Luberon.



Elisa Gratias, Jahrgang 1983, studierte Übersetzen und Journalismus. 2005 wanderte sie nach Frankreich aus. 2014 zog sie nach Mallorca und arbeitet dort seitdem als freiberufliche Autorin, Übersetzerin und Künstlerin. Von 2018 bis 2023 leitete sie als freie Mitarbeiterin die Rubikon-Mutmach-Redaktion. Zum Thema Glück, Erfüllung und Gesellschaft schreibt sie auf ihrem Blog **flohbair.com** (<http://www.flohbair.com>). Ihre Kunst zeigt sie auf **elisagratiass.com** (<https://elisagratiass.com/>).