

Panel: "Dekolonisier deinen Teller! Ernährung selbstbestimmt und gerecht gestalten"

AgriKultur Festival Freiburg, 12. Juli 2026, 14-16 Uhr, Aula

Akteur*innen auf dem Panel:

- Vandria Borari (As Karuana)
- Nilva Borari (As Karuana)
- Dr. Birgit Hoinle (Ernährungsrat Tübingen)
- Patricia Illanes-Wilhelm (DEAB, Projekt Weltacker)
- Wolfgang Hees (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, AbL)

Moderation: Maris Kodweiß (DEAB)

Übersetzung: Valéria Silva Fekete (Kooperation Brasilien)

Was hat unser tägliches Essen mit Kolonialismus, globaler Ungleichheit und Machtverhältnissen zu tun? Viele unserer Essgewohnheiten sind historisch eng mit kolonialer Expansion, Ausbeutung und globalen Handelsstrukturen verbunden. Zucker, Kakao, Kaffee, Tee, Gewürze oder Südfrüchte sind in unseren Mahlzeiten so selbstverständlich als würden sie vor unserer Haustüre wachsen. Die Nachfrage nach „Kolonialwaren“ war ein zentraler Treiber von Kolonialisierung, Versklavung und Ressourcenausbeutung. Koloniale Kontinuitäten bestehen in den globalen Ernährungssystemen fort: Strukturen der Produktions- und Handelssysteme prägen bis heute, wer produziert, wer profitiert und wer die sozialen und ökologischen Kosten trägt. Daher stellt sich die Frage: Wie können wir unser Ernährungssystem dekolonialisieren?

Das Panel „Dekolonisier deinen Teller! Ernährung selbstbestimmt und gerecht gestalten“ beschäftigt sich mit der Frage, wie Ernährung, Konsum und Esskulturen mit kolonialen Strukturen verwoben sind. Im Austausch mit Akteur*innen aus Brasilien und Freiburg aus Zivilgesellschaft, Bildung, Landwirtschaft, Wissenschaft und Aktivismus diskutieren wir alternative Konzepte für eine dekoloniale Ernährungspraxis und konkrete Handlungsansätze.

Wie würde ein dekolonialer Teller aussehen? Was wäre auf deinem Teller zu finden, wenn wir ein gerechtes Ernährungssystem hätten?

- Vandria und Nilva Borari betonen, dass Land für die indigenen Gemeinschaften kein Privatbesitz ist, sondern ein Ort zur kollektiven Nutzung für Jagd, Fischerei, Sammeln von Früchten und Anbau von Lebensmitteln wie Maniok, Yams-Wurzeln oder Kartoffeln. Mit der Kolonialisierung wurden viele Territorien Privatbesitz. Der Anbau in Monokulturen lässt die Böden verarmen und vergiftet die Umwelt durch Pestizide. Die indigenen Gemeinschaften kämpfen für den Erhalt des Regenwaldes als Lebensgrundlage und Basis ihres Ernährungssystems, sie ernähren sich aus der Natur. Für einen dekolonialen Teller darf die Politik nicht die Agrarkonzerne unterstützen, sondern die traditionelle Art der Ernährung und des Anbaus. So hat die Bevölkerung Zugang zu gesunden und günstigen Lebensmitteln. Es gilt zu verstehen, dass Nahrungsmittel divers sind und jede Kultur oder Gemeinschaft ihre eigene Art hat, sich zu ernähren.
- Dr. Birgit Hoinle regt dazu an, den Kontext des Tellers zu betrachten - wo steht er, wer hat gekocht, woher kommen die Zutaten? Ernährungsarmut, Arbeitsbedingungen in der Gastronomie, geleistete Care-Arbeit, Arbeitsbedingungen und Umgang mit natürlichen

Ressourcen beim Anbau der Zutaten müssen berücksichtigt werden. Sie spricht sich für einen Teller mit saisonalen, regionalen, bunten Zutaten mit pflanzlichen Proteinen / Hülsenfrüchten aus. Seltene Sorten sollten wieder mehr auf die Teller kommen, interessant ist hier z.B. das Alblinsen-Projekt. Altes Wissen gegen Lebensmittelverschwendung wie Semmelknödel oder das Haltbar Machen für den Winter können Grundlagen eines dekolonialen Tellers sein.

- Patricia Illanes-Wilhelm möchte Essen wieder im Zusammenhang mit seiner Geschichte betrachtet sehen - welche Geschichte hat das Lebensmittel, welchen Weg hat es hinter sich? Die Kartoffel kommt z.B. aus den Anden, ist nicht ursprünglich "typisch deutsch"; Quinoa ist in Bolivien ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Im Falle von Bolivien wurden z.B. wichtige Grundnahrungsmittel wie Quinoa exportiert, nach einem kurzen Boom sind die Preise wieder gefallen - traditionelle Formen des Anbaus wurden auf Kosten des intensiven Anbaus vernachlässigt. Für den dekolonialen Teller müssen wir uns fragen, ob er gerecht ist - wer hat entschieden, dass das Lebensmittel auf meinen Teller kommt?
- Für Wolfgang Hees sind drei Dokumente die Basis für den dekolonialen - saisonalen, regionalen, ökologischen - Teller: die Deklaration der Bauernrechte der UN, das alte deutsche Lieferkettengesetz und das Manifest der Ernährungssouveränität von Nyéléni.

Was gilt es zu verteidigen?

- Für Nilva und Vandria Borari ist es wichtig, aktiv zu werden für den Erhalt des Ernährungssystems. Auch wenn der Einkauf im Supermarkt bei den indigenen Gemeinschaften angekommen ist, sind traditionelle Ernährungssysteme die Basis für ihre Ernährung. Es geht nicht nur darum, satt zu werden, sondern um eine spirituelle Beziehung zum Umfeld. Großkonzerne und die Regierung, die diese unterstützt, bedrohen diese Ernährungsweise. Oft sind die indigenen Gemeinschaften bei wichtigen Diskussionen, wie z.B. über Klimawandel, ausgeschlossen. Erfolgreiches Beispiel ihres Widerstandes ist die Besetzung des US-Unternehmens Cargill gegen die Privatisierung des Tapajos-Flusses. Nach 33 Tagen wurde das Dekret wieder zurückgenommen. Ein anderes Beispiel ihres Widerstandes ist gegen ein Gesetz, auf Grundlage dessen Großkonzerne Lizenzen für den Abbau von Bodenschätzen auf ihrem Territorium erhalten, ohne vorab Studien zu Umweltfolgen durchzuführen und ohne öffentliche Konsultation.

Wo sind Möglichkeiten in Baden-Württemberg bei Engagement und Bildungsarbeit?

- Dr. Birgit Hoinle macht auf die große Abhängigkeit von globalen Lieferketten aufmerksam, in Freiburg liegt der Selbstversorgungsgrad bei nur 20%. Ein resilienteres und gerechteres Ernährungssystem ist nötig. Beim Ernährungsrat wird die Außer-Haus-Verpflegung als Hebel genutzt. Hier ist politische Einflussnahme wichtig. Bildungsarbeit machen sie z.B. zum Thema Hülsenfrüchte. Als wichtig erachtet sie, die koloniale Geschichte von Produkten bei der Bildungsarbeit aufzuzeigen, positive Beispiele zu nennen (z.B. Verarbeitung in den Anbauländern wie bei der Schokolade von Kallari aus Ecuador) und von politischen Ansätzen im Globalen Süden zu lernen, z.B. von Brasilien im Fall der Schulverpflegung (45% aus regionaler Landwirtschaft, max. 10% hochverarbeitete Lebensmittel). Sie betont, dass Ernährungspolitik als wichtiges Politikfeld gesehen werden muss.
- Wolfgang Hees ist mit der Arbeit im Ernährungsrat und zur Ernährungsstrategie in Freiburg zufrieden. Das erste Modell der Schulverpflegung war aufgrund der notwendigen EU-weiten Ausschreibungen zwar zunächst schwierig in der Umsetzung, das bio-Zeichen

Baden-Württemberg kann jedoch als "Schlupfloch" genutzt werden. Oft verstecken sich Landes- oder Bundesregierung hinter EU-Gesetzen, auch wenn oft - wie in anderen Bereichen - andere Verfahren genutzt werden könnten. Nyéléni / La Via Campesina sind für ihn wichtige Akteur*innen. Bäuer*innen, Verarbeitende, Handel, Politik, Konsument*innen sollen ins Gespräch kommen - wie können Interessenskonflikte überwunden werden? Er unterstreicht, dass sich Konzentrationsprozesse verstärken, auch im bio-Bereich.

- Patricia Illanes-Wilhelm unterstreicht die Wichtigkeit globaler Gerechtigkeit. In Bolivien sind 98% Kleinbäuer*innenfamilien, der Sojaanbau macht nur 2% aus. Das Modell der Kleinbäuer*innenfamilie wird jedoch abgewertet, da vor allem der Export zählt. Auch gibt es eine Verbindung mit der Rohstoffwende, Bolivien ist Teil des Mercosur und als Lithiumquelle interessant. Hier fehlt dann Wasser für den Quinoa-Anbau als Grundnahrungsmittel - so ist alles miteinander verbunden. Außerdem gibt es einen Rechtsruck auch in Lateinamerika, infolgedessen ökologische Standards aufgeweicht oder abgeschafft werden. Mercosur schadet nicht nur Bäuer*innen in Deutschland, wie hierzulande befürchtet wird, sondern auch den Ländern des Globalen Südens. In all diesen Zusammenhängen ist Bildungsarbeit essentiell.
- Wolfgang Hees ergänzt, dass vom Mercosur nur die Agroindustrie (z.B. in Brasilien) profitiert, nicht die kleinen bäuerlichen Betriebe. Europa exportiert Milchprodukte und schadet den Bauern dort, Bauern in Deutschland leiden unter Konkurrenz in der Fleischproduktion.

Wo gibt es Möglichkeiten, diese Kämpfe zu verbinden?

- Vandria Borari erläutert, dass ihnen Social Media sehr geholfen hat, sich mit anderen im Widerstand zu verbinden, z.B. bei der Besetzung des Cargill-Geländes. Dort hat der Kampf klein angefangen, durch Social Media wurde er in ganz Brasilien und darüber hinaus sichtbar. Mit vielen Menschen und Unterstützer*innen war es möglich, diesen zuerst scheinbar aussichtslosen Widerstand zum Erfolg zu führen.
- Dr. Birgit Hoinle unterstreicht die Bedeutung von Austausch sowie der Bildungs- und Kampagnenarbeit. Ein Austausch im Rahmen einer Exkursion in Brasilien war es, der sie persönlich zu ihrem Engagement motiviert hat. Wichtig ist es, den Kämpfen z.B. durch Social Media eine Sichtbarkeit zu geben - wie auch der kritischen Rolle von Unternehmen wie Bayer/Monsanto bei EU-Mercosur: Pestizide, die in der EU verboten sind, werden u.a. nach Brasilien exportiert.
- Wolfgang Hees sieht positive Ergebnisse langjähriger Arbeit in Netzwerken wie z.B. bei KoBra e.V. Es sind kleine Erfolge gegenüber großen Mächten (Politik und Konzerne), hinter denen viele Interessen stehen.
- Patricia Illanes-Wilhelm stellt die Rolle der Zivilgesellschaft in den Fokus. Auch hier sind die Bedingungen in Bolivien schwierig, da die Zivilgesellschaft dort unter Druck steht. Als wichtig erachtet sie es, in Bewegung zu bleiben, ebenso die Rolle von Social Media sowie die gegenseitige Fürsorge indigener Gemeinschaften.

Abschlussstatements: Wie geht ihr weiter in eurem Engagement für Ernährungsgerechtigkeit?

- Wolfgang Hees möchte aktiv bleiben als Ernährungsrat und Bauer; Austausch und Solidarität bei Via Campesina und Nyéléni sind seine große Hoffnung.
- Patricia Illanes-Wilhelm ruft dazu auf, auch migrantische Perspektiven einzubinden und möchte das Thema aus einer Vielfalt an Perspektiven beleuchten.

- Dr. Birgit Hoinle möchte viele kleine Beispiele multiplizieren, damit diese ein größeres Gewicht im Ernährungssystem haben, ebenso positive Beispiele weitergeben und informieren.
- Nilva Borari weiß, ihr anti-kolonialer Kampf geht weiter, mit mehr formellem Wissen als früher darüber, wie sie sich für ihre Rechte einsetzen können. Traditionelle Stimmen müssen gehört werden, wir müssen uns verbinden, da es ein Kampf für alle ist.
- Für Vandria Borari geht es bei Ernährungsgerechtigkeit um Selbstbestimmung in ihrem Territorium, für den Erhalt des Regenwaldes zu kämpfen. Sie möchte sich gemeinsam mit anderen dafür einsetzen, dass (junge) Frauen in Machtpositionen im Nationalkongress kommen, damit diese wichtige Entscheidungen mit beeinflussen können.

Informationen zum Kollektiv As Karuana

(Entnommen von der Webseite der Spore Initiative, <https://spore-initiative.org/de/programm-in-berlin/besuchen-und-mitmachen/as-karuanas-echologien-aus-den-tapajos>)

Die Karuana ist ein Kollektiv Indigener Frauen, eine musikalische Gruppe von Künstlerinnen und Aktivistinnen aus den Bevölkerungsgruppen der Borari, Kumaruara, Tupinambá, Munduruku und Tapajó in der Baixo-Tapajós-Region des Amazonas.

Als Protagonisten im Kampf für Klimagerechtigkeit in dem Gebiet durch Kunst, entstand das Kollektiv 2018 mit der Mission, die Stimme Indigener Frauen in der Welt widerhallen zu lassen, um Flüsse, Wälder und die Rechte Indigener Völker zu verteidigen, sowie den kulturellen Widerstand und den Kampf für ein gutes Leben. Der Name Karuana ist eine Hommage an die Beschützerinnen der Flüsse und Wälder, die Verzauberten vom Grund der Flüsse und aus dem Inneren der Wälder. Der Wald ist unsere Kunstschule, die uns zu unseren musikalischen Kompositionen inspiriert, die wir in unserer Indigenen Sprache Nheengatu und im Rhythmus des Carimbó, einer Musikrichtung afro-Indigenen Ursprungs, singen. Neben der Gesangspraxis fördern die Karuana die Schaffung von Diskussions- und Erfahrungsräumen, mit viel Wissen, Austausch, Zuhören und Respekt, mit pluralen Themen zu Territorium, Indigenen Rechten, Spiritualität, zeitgenössischer indigener Kunst und Gender.