

consumption moral local|global slow food markets responsibility class governance sustainable policies local artisan class infrastructures nutrition authenticity green revolution media ecology body memory eating value practices innovation resources waste gender cook label global gourmet



## Food lokal|global in Bewegung: Politiken und Praktiken



Workshop

28.-29.03.2019

Ort: Freie Universität Berlin, Boltzmannstr. 1

Ernährung ist eines der zentralen Felder, in denen sich Sozialität und kulturelle Selbstverortungen von Gesellschaften beobachten lassen. Nahrungsmittel sind alltägliche Notwendigkeiten, Waren und gleichzeitig Distinktionsmittel. Nahrungsmittel und ihre Zubereitung sind eng verwoben mit Lebensstilen, Konsumgewohnheiten sowie mit Definitionen von gesundem und ungesundem Leben. Ernährungskulturen sind gebunden an Traditionen und gleichzeitig Produkt vielfältiger Einflüsse: Es gibt kein Rezept, das nicht in seiner Zutatenliste, in Zubereitungstechniken und -utensilien Beiträge verschiedener lokaler, regionaler und nationaler Küchen beinhaltet. Neue Produkte werden importiert, in den Verbrauch aufgenommen und oft zu einem späteren Zeitpunkt an die Landwirtschaft angepasst. Gleichzeitig birgt der Umgang mit Nahrungsmitteln, ihre Produktion, Vermarktung und Verarbeitung erhebliches politisches Konfliktpotenzial.

*Food policies* (Essens-, Lebensmittel- oder Nahrungsmittelpolitiken) beinhalten Aushandlungen und Regelungen, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, vertrieben und verkauft werden. Dies umfasst die Entscheidungsfindung in Bezug auf Produktions- und Verarbeitungstechniken, Marketing, Verfügbarkeit, Nutzung und den Verbrauch von Lebensmitteln. *Food policies* sind auf unterschiedlichen Ebenen wirksam: beobachtbar sind Aktivitäten von lokalen Produzent/innen, nationalen Regierungen und transnationalen Industrien bis hin zu internationalen Organisationen. Sie umfassen u. a. die Regulierung von Lebensmittelindustrien, die Festlegung von Förderkriterien für Nahrungsmittelhilfsprogramme, die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit, die Kennzeichnung von Lebensmitteln und sogar die Qualifikation eines Produkts, das als ökologisch angesehen werden kann.

*Food practices* (Essens-, Lebensmittel- oder Nahrungsmittelpraktiken) beziehen sich auf unsere Beziehung zum Essen: was wir essen, wie wir essen und wie wir über Essen interagieren. Essenziell für *food practices* sind die vorhandenen Zutaten/Lebensmittel: Welche Nahrungsmittel werden angebaut, welche importiert, woher stammen sie? Praktiken von Ernährung und Essgewohnheiten in verschiedenen Kontexten sind komplex. Die Wahl der Nahrungsmittel wird durch kulturelle Werte und Gewohnheiten beeinflusst und ist ein wichtiger Teil der Konstruktion und Aufrechterhaltung von kulturellen Identitäten. Essen ist aber nicht nur eine private, lebenserhaltende Praktik und ein kultureller Lebensstil, sondern auch mit *food policies* und gesellschaftlichen Machtprozessen verbunden.

## **Donnerstag, 28.03.2019**

**15:00-16:30 Uhr Mitgliederversammlung der GfE**

Moderation: Beate Binder, Karoline Noack

**16:30-17:00 Uhr Kaffeepause**

**17:00-18:00 Uhr Eröffnungsvortrag**

Moderation: Karoline Noack, Stephanie Schütze

*The Politics of the Everyday: Changing the Global Food Regime Through Local Food Practices*

Gülay Caglar (Freie Universität Berlin)

**18:00-19:00 Panel 1: Food Policies and Body Policies**

Moderation: Leonore Scholze-Irrlitz

*Food Quality Labels and Agri-Environmental Governance: The Emergence of Heterogeneous Policy Assemblages*

Gisela Welz (Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt am Main)

*Food Practices as Body-Politics in Globalising Vietnam*

Judith Ehlert (Universität Wien)

**19:00 Uhr Empfang**

## Freitag, 29.03.2019

### 10:00-11:30 Uhr Panel 2: Food Safety: Policies and Practices

Moderation: Karoline Noack

*Ernährungssouveränität auf dem Teller: Praktiken der Mahlzeit in Kenia*

Meike Brückner (Humboldt-Universität zu Berlin)

*Der Slogan der Ernährungssouveränität in der brasilianischen Frauenbewegung  
Marcha das Margaridas*

Renata Motta (Freie Universität Berlin)

*„It's Safe, Fresh and Delicious“: The Promotion of Local Food in Contemporary  
Japan*

Cornelia Reiher (Freie Universität Berlin)

### 11:30-12:00 Kaffeepause

### 12:00-13:00 Uhr Panel 3: Food Production and Global Entanglements

Moderation: Beate Binder

*Assembling Rice Production Systems Across Burkina Faso & Uruguay. An Ethno-  
graphic Collage*

Janine Hauer und Ruzana Liburkina (Humboldt-Universität zu Berlin)

*Essen als Arzneimittel? Gates bessere Bananen für Afrika*

Sandra Calkins (Freie Universität Berlin)

### 13:00-14:00 Uhr Mittagessen

### 14:00-15:30 Uhr Panel 4: Local Food Practices

Moderation: Beatrix Hoffmann

*Relating Through Food - Emotions, Empathy, and Foodways in Papua New  
Guinea*

Anita von Poser (Freie Universität Berlin)

*Exquisit, exklusiv, fremd? Diplomaten, Medizintouristen und die Esskulturen in  
Bad Godesberg*

Clemens Albrecht (Universität Bonn)

*Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru*

(Raúl Matta, Taylor's University, Malaysia)

### 15:30 Uhr-16:00 Uhr Abschlussworte

Moderation: Karoline Noack, Stephanie Schütze