

Eine kulinarische Weltreise

C.9
Thema:
Arbeit global

Schlendert man heute durch eine europäische Stadt, so kann man an vielen Ecken Dönerbuden, Asia-Imbisse, Pizzastände oder Filialen großer Hamburgerbräterketten finden. Immer wieder wird darüber geklagt, dass die „einheimische Küche“ durch „ausländisches Essen“ verdrängt werde. Doch was ist „einheimisches“ Essen? Schaut man zurück in die Geschichte, so stellt sich heraus, dass viele vermeintlich „urdeutsche“ Gerichte auf keine lange Tradition zurückblicken können, sondern hier erst seit der „Entdeckung Amerikas“, also seit rund 500 Jahren, bekannt sind. Wirkliche Verbreitung fanden die meisten „neuen“ Nahrungsmittel sogar erst im 18. Jahrhundert.

Die Kartoffel

So gelangte beispielsweise die Kartoffel im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa, wurde hier jedoch zunächst nur als Zierblume angepflanzt. Erst im Siebenjährigen Krieg (1756–1763), also vor rund 250 Jahren, wurde die Kartoffel als preiswertes Grundnahrungsmittel von den Europäern neu „entdeckt“. Das Misstrauen der Bevölkerung musste jedoch anfangs mit staatlichen Zwangsmaßnahmen abgebaut werden; so erließ der preußische König Friedrich II. im Jahr 1756 eine Anbaupflicht für Kartoffeln für seine Territorien, um ihre Verbreitung durchzusetzen. Die Verbreitung der Kartoffel brachte einschneidende Veränderungen der Essgewohnheiten in Deutschland mit sich. Abgesehen vom Brotverzehr wurde die übrige Getreidekost wie Haferschleim oder Weizengrütze fast vollständig verdrängt. Für das Anwachsen der Bevölkerung und den Prozess der Industrialisierung wurde die Kartoffel zu einem entscheidenden Faktor, indem ein preiswertes Grundnahrungsmittel zur Verfügung stand. So leisteten die EinwohnerInnen Südamerikas mit der Kartoffel einen unfreiwilligen Beitrag der „Entwicklungshilfe“ für die Industrialisierung Europas.

Weltweiter Pflanzenaustausch

Die kolonialen Eroberungen der Europäer haben den Speiseplan Europas gehörig durch-

einandergebracht. Aber auch zwischen Asien, Afrika und Amerika gab es, bedingt und vermittelt durch europäische Kaufleute und Eroberer, rege botanische Austauschbeziehungen, welche die Pflanzenwelt im globalen Maßstab verändert haben. Denn neben dem Handel waren die Europäer daran interessiert, die neu entdeckten Pflanzen im großen Stil selbst anzubauen – entweder in Europa selbst oder auf riesigen Plantagen in eroberten und kontrollierten Regionen der Welt. Gewürze, die heute in Asien angebaut werden, wie etwa die Vanille, kommen ursprünglich aus Amerika. Von dort gelangten auch einige Pflanzen nach Afrika, die heute fester Bestandteil des dortigen Speisezettels sind, wie beispielsweise Maniok oder Kakao. Viele Produkte, die heute wichtige agrarische Exportprodukte Mittel- und Südamerikas darstellen, wie Kaffee, Bananen oder Zucker, sind erst in der Frühen Neuzeit von Asien nach Amerika gelangt.

Der Weg des Kaffees

Der Weg des Kaffees zeigt mustergültig die intensiven, von den Europäern bestimmten Austauschbeziehungen von Nahrungsmitteln: Von holländischen Händlern aus dem afrikanischen Jemen geraubt, wurde er nach Ceylon und Java in Asien gebracht und kultiviert, bevor ihn die Europäer in Amerika einfuhrten, um ihn dort großflächig anbauen zu lassen. Von hier trat er schließlich als „Modegetränk“ seinen Siegeszug in Europa und der restlichen Welt an.



Fragen:

- Was versteht ihr unter „einheimischem Essen“?
- Welche Wege haben die Zutaten eures Frühstücks bereits zurückgelegt? Seit wann werden diese Zutaten wohl hier verwendet?
- Kennt ihr Agrargüter, die heute aus Deutschland exportiert werden? Wie sind sie hierher gekommen?