





### INHALT

Linleitende Worte	<b>J</b> 2
Künstlerische Positionen	12
Theoretische Positionen	<b>32</b>
Projekte in Kooperation	56
Anhang	62

Doppelseite: Kartoffelvielfalt, 2015 © Emilio Santisteban

linke Seite: Kartoffelernte in Cusco, 2015 © Emilio Santisteban

In Mexiko, Lateinamerika und am afrikanische Kontinent wird eine Vielzahl von Menschen von ihrem Land vertrieben, damit landwirtschaftliche Projekte umgesetzt werden können.

### 9,000 KM HÄPPCHEN **WANDERNDES** WISSEN

### Hansel Sato

### Ausstellungskurator

Die Anbaufrüchte der »neuen Welt« haben die regionalen Essgewohnheiten des Abendlandes vollständig verändert. Aber die Mehrheit der EuropäerInnen ist wenig mit der Wissensgeschichte über außereuropäische Kulturen vertraut<sup>1</sup>, etwa mit dem weiten Weg des Mais als der Gottesgabe an die Maya bis zur Verwendung von Mais als genmodifiziertes Futtermittel in der Fleischproduktion. Ebenso sind agrartechnische Methoden und Errungenschaften des globalen Südens kaum bekannt.

Was wäre zum Beispiel die Küche Italiens ohne Paradeiser oder die ungarische Küche ohne Paprika? Nach 1492, dem historischen Jahr der »Entdeckung« Amerikas, sah keine Küche der Welt mehr so aus wie davor: Gemüsesorten wie Erdäpfel, Chili, Paradeiser oder Mais haben sich in Europa erfolgreich durchgesetzt. Bemerkenswert ist aber, dass nicht die Zubereitung von Gerichten gereist ist, sondern nach und nach die Rohprodukte in Europa angepflanzt wurden.

Die westliche Kultur und ihre Schöpfungen ist ein hybrides Produkt, ein »Resultat von kulturellen Überschneidungen, die teilweise aus antagonistischen Denkinhalten und Logiken bestehen« (Homi Bhabha).

Zu diesen sozio-kulturellen und historischen Gegebenheiten nehmen sechs lateinamerikanische KünstlerInnen Bezug und setzen sich mit Agrarprodukten ihres Kontinents auseinander.

Die Installation von Sandra Monterroso wirft einen Blick auf die präkolumbianische Herkunft von Mais und gibt gleichzeitig ein politisches als auch ein ökologisches Vergl. Studie der Friedrich Ebert Stiftung library.fes.de/pdf files/do/07905-20110311.pdf

Statement ab. Hierbei wird die Auseinandersetzung mit kolonialen Machtstrukturen miteinbezogen, denn die Reise der heiligen Pflanze der Maya nach Europa war kein Ergebnis von friedlichen Austauschprozessen.

Mit den Medien Fotografie. Video und Mischtechniken schildert Carla Bobadilla aus eigenen Erfahrungen – sie lebt in der Nähe von Wien – ihre Beobachtungen über die Veränderungen der Landschaft und der Lebensräume von Wildtieren in Niederösterreich durch die monokulturelle Bewirtschaftung von großen, zusammenhängenden Flächen mit Pflanzen wie Mais, der als Tierfutter angebaut wird oder der Produktion von biologischem Treibstoff dient.

Die Künstlerin hat zum Thema »Transkulturalität und Ernährung« vorab ein Kunstvermittlungsprojekt in Kooperation mit zwei Wiener Schulen durchgeführt. Die Ergebnisse werden in der Ausstellung gezeigt.

Am Beispiel der Kartoffel thematisiert Baduc Gibaja in seinen Fotografien die symbiotische Interaktion zwischen Mensch, Nahrung und Kultur. Der menschliche Körper als eine Metapher des nackten Lebens, der bloßen leiblichen Existenz, die von postkolonialen Grenzreaimen bedroht wird.

Der in Lima lebende Künstler Emilio Santisteban zeigt mittels Video, Fotografie und Infografiken die Ergebnisse einer transdisziplinären Forschung, die in Cuzco, Peru stattgefunden hat. Die Recherche folgt den historischen Spuren der Kartoffel aus der Perspektive der Kunstgeschichte, der Ernährungswissenschaft, der Soziologie und Ethnologie.

In ihrer Installation stellt Marija Mojca Pungerčar die lange Reise von lateinamerikanischen Pflanzen ins Abendland dar. Die Installation wird mit Objekten verwirklicht, die bei urbanize! Internationales Festival für urbane Er-

kundungen im Rahmen des Workshops »Socialdress serve & store bags« entstanden sind. Das Hauptthema des Workshops war die affektgeladene Beziehung zwischen dem Menschen und seinen Ernährungsgewohnheiten.

In meiner künstlerischen Arbeit zeige ich Comic, das ironische Kommentare, Pop-Ikonografie, historische Zitate und populäre Wissenschaft vermischt, um Aufklärungsarbeit über das Thema Quinoa-Konsum in Lateinamerika und Europa zu leisten und dabei die vielfältigen postkolonialen Verschränkungen von Politik, Geschichte und Wirtschaft zu beleuchten.

Ernährung war für Menschen immer schon mehr als nur bloße Nahrungsmittelaufnahme. Essen bedeutet auch Lustgewinn oder visualisiert den eigenen Status. Heute ist es ein ökologisches und soziales Statement geworden, die Metapher eines Lebensentwurfes, das Ergebnis ethischer und politischer Überlegungen. Solche Reflexionen und politischen Positionierungen sind zweifellos notwendig in einer Zeit, in der geopolitische Ausgrenzungsmechanismen immer noch aktuell sind und das Wort Migration oft negative Konnotationen hervorruft. Vielleicht kann uns die Kunst daran erinnern, dass die »Einwanderer« (seien sie Menschen oder Agrarprodukte) einen wesentlichen Beitrag zur Entstehung der eigenen kulturellen Identität geleistet haben.

Der Garten gilt als symbolischer Raum, indem eine gute politische Ordnung imaginiert wird - eine Idealvorstellung wie die Gesellschaft auszusehen hätte, wie Menschen mit sich selbst und mit der Natur umgehen sollen.

### SOHO IN OTTAKRING 2015

### Ula Schneider

Leiterin des Festivals Soho in Ottakring

Mit dem Thema »In aller Munde – 1000 Gramm Gedanken und Aktionen zum Netzwerk Ernährung« hat SOHO in Ottakring 2015 ein Programm von vier Werkzeug-Gesprächen, in dem es um essentielle Themen unserer Ernährung ging, angeboten. Die Werkzeug-Gespräche sind, wie auch in vergangenen Jahren (2011 und 2013), im »Zwischenjahr« von SOHO in Ottakring ein ideales Format, auch für das darauffolgende Festivaljahr Themen zu öffnen und vertiefend zu diskutieren.

Das Thema scheint auf den ersten Blick belanglos die Supermarktregale sind voll und die Produkte im Angebot oft sehr günstig - jedoch stehen Gegenwart und Zukunft unseres Ernährungssystems in Bezug auf Nachhaltigkeit in einem sehr komplexen globalen Bezugssystem, das viele Bereiche unseres Lebens betrifft. So war das Anliegen von SOHO in Ottakring 2015, mit den Werkzeug-Gesprächen einige - von unendlich vielen -Aspekten unseres Ernährungsnetzwerkes aufzugreifen und sie einem städtischen Publikum, das oftmals wenig Bezug zu den Vorgängen im ländlichen Raum hat, schmackhaft« zu machen und zur Diskussion zu stellen. Wir luden ExpertInnen aus verschiedenen Themenbereichen ein, in Zusammenhang mit Ernährung Einblick in unser in vielen Bereichen problematisches Gesellschaftsund Wirtschaftssystem zu geben und eine Art Lernprozess einzuleiten.

Die Orte, an denen die Werkzeug-Gespräche stattfanden, wählten wir situativ, in einem thematischen Zusammenhang: ein Gasthaus, einen Bio-Handel, das Volkskundemuseum und den öffentlichen Stadtraum. Die

### Ula Schneider

SOHO IN OTTAKRING 2015 Werkzeug-Gespräche wurden auch mittels Performance (»Granny Smith« von Carla Bobadilla und »Mis tortillas mi amor« von Sandra Monterroso), einer Installation (Würste aus Untersberger Marmor von Taro Meissner), einem Ausstellungsprojekt im Volkskundemuseum (»Klimesch – das Geschäft mit den Dingen«) und einer Show (mit Auto-Entwöhnungshypnose von Maren Rahman) jeweils künstlerisch inszeniert.

Ein weiteres Programm von SOHO in Ottakring 2015 waren sechs Abende mit »Suppengesprächen« in Kombination mit einer spannenden Auswahl an Dokumentarfilmen über Ernährung. Die Filme konnten dank einer Kooperation mit »Ethnocineca – Ethnographic and Documentary Filmfest Vienna« gezeigt werden. Die Suppen wurden von verschiedenen Köchinnen und Köchen aus dem Sandleitenhof zubereitet und vorgestellt, um mit Genuss von Personen aus der Nachbarschaft oder aus anderen Bezirken im ungezwungenen Rahmen der Pro-

jektwerkstatt-SOHO im Sandleitenhof ausgelöffelt zu werden. So wurden die Suppenabende mit einer Filmschau abgerundet – ein erfolgreiches Rezept.

Darüber hinaus entstand im Laufe des Frühjahrs und Sommers der Gemeinschaftsgarten Nietzscheplatz« direkt neben dem Sandleitenhof auf Initiative der Künstlerin Martina Montecuccoli. Eine Handvoll ambitionierter GärtnerInnen aus der Nachbarschaft baute Beete und pflanzte Gemüse, Kräuter und Blumen. Der Ort für die Beete wurde bewusst in einem geschützten, von Sträuchern gesäumten Eck des Nietzscheplatzes gewählt, um mit dem Projekt an einem ansonsten exponierten öffentlichen Ort behutsam beginnen zu können. Die GärtnerInnen sind seither kontinuierlich bemüht, ihren Garten zu pflegen, und durch die Pflege sind Freundschaften entstanden. Verschiedene Ausflüge zu anderen Gartenprojekten konnten den Wissenshorizont der Gartengruppe erweitern.

Bei der Zusammenarbeit mit NachbarInnen sind auch spannende Fragen entstanden: Kollaborative Projekte sollen eine Teilhabe leisten. Wie ist eine Teilhabe strukturiert und wie geht man mit Asymmetrien um? Wer ist der Adressat partizipatorischer Projekte? Worin kann das kritische und transformative Potenzial dieser Praxis liegen? Wie wird die konventionelle« Rolle der Kunst infrage gestellt? Wie funktioniert Kooperation in einer transkulturellen bzw. postmigrantischen Gesellschaft?

Die Ausstellung »9.000 km Häppchen – wanderndes Wissen« bildet den Abschluss des Programms von SOHO in Ottakring 2015 und wird im alten Kino des Sandleitenhofs gezeigt.

»9.000 km Häppchen – wanderndes Wissen« entwickelte sich aus einer Kooperation zwischen den Künstlern und Ausstellungskuratoren Hansel Sato (Wien) und Emilio Santisteban (Lima), und zeichnet anhand der Produkte

Quinoa, Kartoffeln und Mais eine oftmals in Vergessenheit geratene Entwicklung nach, wie diese Produkte und das Wissen um sie als Folge von Kolonialismus nach Europa gewandert sind und hier allmählich in unsere Esskultur eingebettet wurden. Heute sind sie von unseren Speiseplänen nicht mehr wegzudenken. Quinoa ist insofern eine Ausnahme, weil es noch nicht sehr lange angeboten wird. Quinoa wird als gesundes Edelprodukt verkauft – in Peru galt es als Armenspeise.

Mit Texten, die das Thema »wanderndes Wissen« vertiefen, ist diese Broschüre vor allem der Ausstellung gewidmet. Die Broschüre soll für alle, die sich für das Thema Ernährung interessieren oder sich dem Thema während des kommenden Festivals SOHO in Ottakring (4.–18. Juni 2016) widmen wollen, eine Inspiration sein!

nächste Seite: Würste aus Untersberger Marmor, Installation Taro Meissner, 2015 © Ula Schneider 2013 waren es 7500 offiziell gemeldete ErntehelferInnen. Tatsächlich sind es aber – natürlich nur Spekulationen – wahrscheinlich doppelt so viel.

Das Potential der jungen Frauen wird nicht genutzt.
Dieses patriarchale festgefahrene System ist ein großes Hemmnis.

FDANTISKIIS FORSTE

Werkzeuggespräch 1/2015,
Was hat Gemüse mit Migration zu tun

MADIE VO

Werkzeuggespräch 3/201



# SOLANUM TRADITIO GEDANKEN ZUR KARTOFFEL

Emilio Santisteban

Wissen verbreitet.

,Solanum Traditio' ist ein Projekt, in dem ein multidisziplinäres Team aus Cusco und Lima eng zusammenarbeitet.
In diesem Projekt wird die Kartoffel zu einem zentralen
Symbol, das in Form von Allegorien und Metaphern implizit auch Problemstellungen der globalen Kultur und
Migration reflektiert. Mittels Videoaufnahmen, Artikeln
und einer Infografik wird das aus dem Projekt generierte

## Aus welchem Grund (und aus welcher Perspektive) die Kartoffel?

Die kultivierte Kartoffel (lat. *Solanum L. Sect Petota*) ist ein Biofakt, eine in der Natur vorkommende Ressource, die von der südamerikanischen indigenen Bevölkerung entwickelt wurde. Die Unterarten und die Vielfalt der tausendjährigen *Solanum tuberosum* (hauptsächlich *Steno-* tomum, Andigena, Phureja und Chilotanum) stellen unter dem genetischen, technischen, technologischen und kulturellen Aspekt einen großen Nutzen für die Welt dar. Die Kartoffel ist ein greifbarer Beweis für die Globalisierung des Wissens: Wissen über indigene Kulturen im multikulturellen und interkulturellen globalen Kontext.

Der Wissenstransfer hat lange Wanderstrecken zurückgelegt und zu Beginn fand eine subkontinentale Migration statt. Vor 577 Jahren weitete sich das Wissen durch das Inkareich auf das ganze Andengebiet aus. In weiterer Folge bemächtigte sich der europäische Kolonialismus dieses Wissens. Durch die Optimierung der aus den Anden stammenden Kartoffelpflanze entstanden alle Varietäten, die in Europa und auf der gesamten Welt zu finden sind. Die Kartoffel wurde also zu der nahrhaften.

Diversidad de papa Die Vielfalt der Kartoffel Fotografie 2015

© Emilio Santisteban



Wenn Wien in Zukunft von mehr Menschen und wie es aussieht von mehr Wildtieren bewohnt wird, brauchen wir auch mehr vor Verbauung geschützte Blumenwiesen, Obstwiesen, Wildnis-Gebiete, Freiräume und Flächen für ein nahversorgendes Landwirtschaften und Gärtnern.

PETER KROBATH

Werkzeuggespräch 4 / 2015: Wien wächst Show resistenten, anpassungsfähigen und vielseitigen Knolle, die schließlich in der Ernährung aller fünf Kontinente eine Heimat fand.

In einer von der Globalisierung 2.0 dominierten Welt voller Spannungen zwischen verschiedenen nationalen Machtzentren, dem geringer werdenden Lebensstandard der Mittelklassen in den alten zentralen Ländern und den Auflagen des transnationalen Finanzmarktes, ist es umso bemerkenswerter und sehr aufschlussreich, wie die uralten Technologien der landwirtschaftlichen und indigenen Gemeinschaften gegenüber den wiederholten Misserfolgen durch die Anwendung westlicher Technologien ihre Überlegenheit zeigen. In der Region von Cusco sind 3.094 einheimische Kartoffelsorten wissenschaftlich identifiziert worden. Davon stammen lediglich sechs aus der Zeit nach Ankunft der Europäer in Amerika. Lange vor

Einführung der Landwirtschaft in Europa waren Technologien zur Modifizierung der Kartoffel angewendet worden. Die »verbesserten« modernen Varietäten überleben in Peru üblicherweise nur einige Jahrhunderte.\*

### Was bedeutet also die Kartoffel?

Auslese, tausendjährige südamerikanische Optimierungstechnologie und -methodik, jahrhundertealte Technologien zur Diversifizierung, die der Welt seit ca. 170 Jahren dienen, machte die Kartoffel zu dem, was sie heute ist: sie ist nicht nur eine Zutat für die Zubereitung genussvoller Gerichte, sondern ein grundlegendes und lebensnotwendiges Nahrungsmittel auf der ganzen Welt. Allem voran und genau deshalb ist sie ein Symbol für den Respekt gegenüber globaler Migration, und sie dient auch als Metapher für die interkulturelle Solidarität, die wir heute in Europa und in der Welt so dringend aufbauen müssen.

Quellenangabe:
Forschungsinstitut für
andine Biodiversität
(Centro Regional de
Investigación para la
Biodiversidad Andina
CRIBA), Nationale
Universität San Antonio
Abad, Cusco, Peru.



# DAS LANDLEBEN IST EIN FREMDES LAND

Carla Bobadilla

Ich bin eine Frau der Stadt. Hier bin ich geboren, hier bin ich aufgewachsen. Ich habe immer in einer Stadt gelebt. Meine Gewohnheiten, mein Lebensrhythmus, mein Wortschatz sind die Gewohnheiten, der Rhythmus und das Vokabular einer Frau aus der Stadt. Die Stadt – das ist meine Sache. Ich habe nichts über das Landleben gelernt. Ich habe gehört, dass auf dem Land die Bauern wohnten und dass die Bauern im Rhythmus des Tageslichts aufstanden und schlafen gingen. Ihre Arbeit bestand aus säen, rechen, umgraben und düngen. Die Tätigkeiten, die diese Verben beschreiben, sind für mich viel exotischer, als jeden Morgen meinen Hausbesorger zu grüßen, wenn ich das Haus, in dem ich wohne, verlasse.

Dort befinden sich die großen gelben Felder, von im Licht glänzenden Maschinen durchfurcht, die Weiten voll Gerste oder Mais, gepflanzt in langen Reihen, in denen sich der Blick verliert. Ich verstehe davon nichts. Für die Mehrheit derjenigen, die mir ähnlich sind, ist das Land ein Ort des Rückzugs, dort, wo man am letzten Bahnhof des Vorortzugs aussteigt. Bei der Rückkehr in die Stadt erzählen sie den Rest der Woche von den Vorzügen eines Spaziergangs zwischen den üppigen Feldern. Als Souvenir für die Rückfahrt dient manchmal ein frischer Maiskolben.

CARLA BOBADILLA

Das Landleben ist
ein fremdes Land

Fotografie
2015

# u oscuridad

Cada pueblo con su respectivo idioma

xquiq' uel mi sangre

### XYI RIYAJIL

### Sandra Monterroso

Die Installation Xyi Riyajil / Herkunftszentrum / Ursprungszentrum nimmt Bezug auf das vielfach mit Ignoranz behandelte Thema des postkolonialen europäischen Erbe. In Europa ist die Geschichte des Mais-Anbaus, der Besitzverhältnisse sowie der Zerstörung durch Großkonzerne, welche die Vielfältigkeit der Maissorten, die in Nord-, Mittel- und Südamerika wachsen, gefährden, noch immer relativ unbekannt.

Große Buchstaben in Maya, nämlich XYI RIYAJIL, die aus Maiskörnern gemacht wurden, weisen auf ein Beenden dessen hin, sowie auch auf eine geopolitische Auseinandersetzung mit der Thematik: die Verschiedenartigkeit des Mais' versus der Einheitlichkeit des gelben Mais, der in Europa produziert wird.

Xyi Riyajil wird definiert als »Zentrum der Herkunft« kultivierter Pflanzen einer geographischen Fläche auf der ein Maximum an Vielfalt der Kultur herrscht und wilde verwandte Kulturen koexistieren oder koexistierten. Vavilov zieht insbesondere die verschiedenen Aspekte, über die die Herkunftszentren der Ackerfrüchte bestimmt werden können, in Betracht: 1) geographische Flächen, auf denen sie noch immer angebaut werden, 2) Verbreitung und 3) Dichte an Kulturen/Früchten innerhalb der Gebirgsregionen.

### SANDRA MONTERROSCO

Lix Cua Rahro / Tus Tortillas mi amor / Your tortilla my love 2004 Video, 12:30 min

Die Politik muss anfangen, mehr auf die Menschen zu hören und auch Räume anders zu bewerten als nur nach ihrem monetären Wert.

Werkzeuggespräch 4 /

zusammen mit etwa 49 weiteren Spezies, im Primären Zentrum VII, das vom südlichen Mexiko bis über die Hälfte des Gebietes von Zentralamerika reicht (Serratos, 2009).

Vavilovs Beobachtungen nach liegt der Ursprung des Mais

Der Begriff »Riyajil« bedeutet Samen, Rasse, Herkunft, Abstammung. Das Wort »Xyi« heißt Zentrum. Die Kilometer, auf die sich diese Ausstellung bezieht, sollen meines Erachtens nicht nur die Verbindung von Guatemala nach Europa darstellen, sondern sollen eine Einladung darstellen, das »Xyi Riyajil/das Ursprungszentrum« in Zen-

tralamerika vor Europa zu schützen. Über diese Kilometer bemühe ich mich daher um eine dekolonialisierende Wende. Sie sollen eine Warnung an Europa darstellen, bzw. soll die Gefahr der Monokulturen und der gentechnisch veränderten Lebensmittel sowie deren maßlose Aneignung berücksichtigt werden. Ansonsten wird sich bald herausstellen, dass die Sortenvielfalt und die Lebensmittelsicherheit der indigenen Völker Zentralamerikas verschwinden wird.



### **CUERPOS DESCUBIERTOS** DAS NACKTE LEBEN

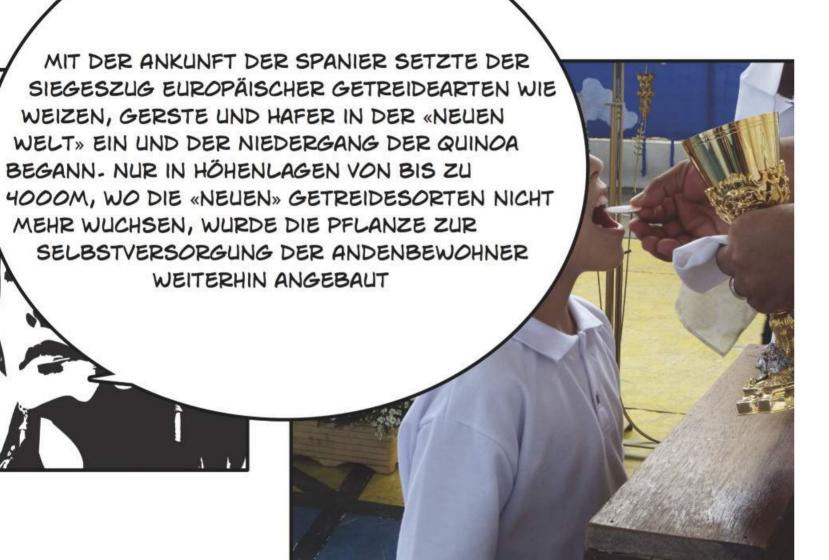
Baduc Gibaja

Die Kartoffel ist Träger von Traditionen, von Musik und einer Mischung variantenreichster Geschmacksempfindungen. Begleitet von neuen Rezepten schafft sie Anekdoten und Geschichten, die um die Welt gehen - mit eigener kultureller Identität.

Die Kartoffel ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern auch eine Medizin, und ein essentieller Beitrag zum sozialen Leben. Von den Schwierigkeiten der Migra-

tion weiß sie hingegen nichts, sie hat keine Ahnung von politischen und sozialen Veränderungen. Ihr einziges Anliegen ist, den Hunger der Menschen zu stillen, sie bei gemeinsamen Festessen zu vereinen, ohne darauf zu achten, ob sie Flüchtlinge, Immigranten, Reisende, Touristen oder Abenteurer sind. Sie kennt weder Pässe noch Grenzen, sie weiß lediglich, dass sie auf dem Tisch des Hauses der ganzen Welt serviert wird.

> BADUC GIBAJA Cuerpos descubiertos Das nackte Leben Fotografie 2015



### KINWA QUINUA QUINOA

Hansel Sato

Es ist Mittag. Ich stehe neben den heiligen Bergen.
Die riesigen Schneeflächen mit gelben Funken
und roten Flecken werfen ihr Licht in den Himmel.
An diesem kalten Land besäe ich die hundert Farben
der Quinoa, die hundert Arten von ihren fruchtbaren
Samen. Die hundert Farben sind auch meine Seele,
meine unermüdlichen Augen.

Aus: José María Arguedas, Llamado a algunos Doctores Dieses Gedicht von José María Arguedas war der Anstoß für mich, eine Comic-Serie über Quinoa zu realisieren. Der peruanische Autor zählt zu den bedeutendsten Schriftstellern des Indigenismus, einer künstlerischen und politischen Strömung in Lateinamerika, zugunsten der Erhaltung und Förderung indigener Traditionen. Arguedas wuchs unter Indios auf und lernte daher Quechua und Spanisch. Er war ein weißes Kind, aber konnte die täglichen Demütigungen der Indigenen aus nächster Nähe beobachten, ebenso wie ihre Bräuche, Feste und Riten.

HANSEL SATO
Kinwa / Quinua / Quinoa
Comicserie
2015



### **SOCIALDRESS**

### Marija Mojca Pungerčar

Die Objekte, die in der Ausstellung zu sehen sind, wurden im Socialdress Workshop, in Kooperation mit urbanize! 2015 produziert. Die Künstlerin thematisiert in ihrer Arbeit die Zusammenhänge und Folgen der Globalisierung auf vielen Ebenen: vom Recht auf Nahrung, von Überfluss und Verschwendung, über das Abwandern der Textilproduktion aus Europa und den Bedingungen, unter denen Textiles in den aktuellen Produktionsländern hergestellt werden, bis zum allmählichen Verschwinden handwerklicher Fähigkeiten in den neuen Wissensökonomien. Ein wichtiger Bestandteil des Workshops ist der ge-

meinsame Austausch von Geschichten, Gedanken und Erfahrungen. Die Nähwerkstatt wurde von der Künstlerin Marija Mojca Pungerčar und zwei Assistentinnen geleitet. Die Stoffe für die Beutel stammen aus einer inzwischen geschlossenen Textilfabrik in Slowenien. Mit Unterstützung des Workshop-Teams wurden individuelle Brot-Beutel produziert, bestickt mit einfachen Worten, schmackhafte und weniger schmackhafte Aussagen über Lebensmittel und Lebensmittelpolitik.

> Arbeit von Othmar Hill im Projekt Socialdress Serve & Store Bags,

In der Agrarproduktion wird jeden Tag ein Äquivalent von 4600 Kilo Kalorien verfüttert. Das ist ein unglaublich hoher Betrag, wenn man weiß, dass der Mensch um einen Tag zu überleben ca. 2000 Kalorien braucht.

Die österreichischen Bauern haben nicht die Spur einer Chance sich gegen den Weltmarkt zu behaupten, wenn die überwiegende Mehrzahl der Bevölkerung das billige Mehl aus Ländern kauft, wo der Tagelohn einer Arbeitskraft bei 1 Dollar ist oder wenn Rindfleisch aus Brasilien unsere Märkte überschwemmt.

GERTRAUD SEISER

Werkzeuggespräch 3/2015,

Das Dilemma der Demeter

MICHAEL KERBLER

Werkzeuggespräch 2/2015, Artgerecht glücklich?



# Quellenangaben:

Interview: Daniel Huamán Masi. Wissenschaftler am Forschungsinstitut für Andine Biodiversität (CRIBA)

# 30.Juli 2015, Kayra, Peru.

Luis Justino Lizárraga Valencia, Institutsvorstand CRIBA, 30.Juli 2015. Kayra, Peru

Asensio, R. und Cavero Castillo, M. El Parque de la Papa de Cusco. Claves y dilemas para el escalamiento de innovaciones rurales en los Andes (1998-2011). Institut für Peruanische Studien, Lima, Peru 2012.

### SOLANUM TRADITIO **WANDERNDES WISSEN**

Vitamin C

Ballaststoffe

Vitamin B3

Proteine

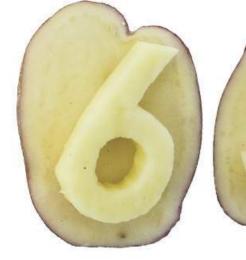
Vitamin B1

TAGESBEDARF IN %

Vitamin B6



Kalium



Phospor



Eisen



BetaKarotin



Die Kartoffel ist heutzutage ein omnipräsentes Lebensmittel, dank der Agrartechniken, die ihren Ursprung in den Ländern des heutigen Lateinamerika haben.

Bei der Kartoffel handelt es sich um eine Knolle, die in sich eine Vielzahl an unterschiedlichen Nährstoffen bindet: eine einzige Kartoffel enthält für eine Person 8% des täglichen Bedarfs an Ballaststoffen (entspricht dem Wert von 6 Zwetschken), 63% des Bedarfs an Vitamin C (entspricht dem Wert von 3 Birnen), 17% des Bedarfs an Vitamin B1 (entspricht dem Wert von einer Tasse Nudeln), 13% des Bedarfs an Vitamin B3 (entspricht dem Wert von 340g Kürbis), 31% des Bedarfs an B6 (entspricht dem Wert von 340g Reis), 5% des Bedarfs an Proteinen (entspricht dem Wert von ½ Tasse Milch), 38% Kalium (entspricht dem Wert von 2 Bananen), 17% Phosphor (entspricht dem Wert von 3 Scheiben Speck), 13% Eisen (entspricht dem Wert von 100g Spinat) und 2% BetaCarotin (entspricht dem Wert von einer ¼ Orange). Dieses Nährstoffwunder ist natürlich im Laufe der Zeit nicht gänzlich unangetastet geblieben: es ist ein modifizierter Keim, ein technisches und technologisches Produkt, eine wilde Sorte, die durch Selektion und Züchtung zu einer Kulturpflanze gemacht wurde.

Die amerikanischen Kulturpflanzen haben ihren Ursprung in einer Erderwärmungsphase vor rund 10.000 bis 14.000 Jahren. Zu den ursprünglichen Kulturpflanzen, die auch heute noch gezüchtet werden, zählt man den Kürbis, die Bohne, der meso-amerikanische Mais, die Yucca aus dem brasilianischen Amazonas und die Kartoffel. Sie wurden vor 7.000 bis 12.500 Jahren aus wilden, nicht essba-

### Emilio Santisteban

### Emilio Santisteban

**SOLANUM** TRADITIO

> Bonifacio, A.: Ramos. P.: Alcon. M.: Gabriel. J. «Solanum x curtilobum Juz et Buk.: papa amarga cultivada con potencial para el mejoramiento genético». Ir Revista Latinoamericana de la Papa. Vol. 17. 2013.

Tablas peruanas de Composición de Alimentos Gesundheitsministerium Peru. 2009.

Morales Garzón, F. «Socie dades precolombinas aso ciadas a la domesticación y cultivo de la papa (Solanum tuberosum) en Sudamérica». In Revista Latinoamericana de la Papa, 2007.

ren Urfrüchten geschaffen, also zwischen 1.000 und 6.500 Jahren vor dem Einzug der asiatischen und afrikanischen Landwirtschaft ins Europa der Jäger und Sammler.

Erste archäologische Spuren der Kartoffel sind 12.500 Jahre alt. Diese wurden an einer Ausgrabungsstelle beim Berg Monte Verde im heutigen Chile entdeckt. Es gibt molekulare Beweise, dass die kultivierte Kartoffel noch älter ist als bisher angenommen – 5.000 bis 10.000 Jahre. Die Knolle Solanum tuberosum stenotomum, wurde aus wilden Kartoffelsorten der nördlichen Region des heute in Peru gelegenen Titicaca-Sees gezüchtet. Es gibt andere archäologische Hinweise, dass diese bereits vorher von der Viscachani-Kultur des südlichen, im heutigen Bolivien gelegenen Titicaca-Sees vor ca. 12.000 Jahren entwickelt worden ist.

Diese Kartoffel wurde dank der andinen Anbautechniken, dem Terrassenbau, in der Züchtung diversifiziert und resistenter gemacht. Der Terrassenanbau wurde durch die Huarpa-Kultur aus der Region Ayacucho in der zentralen Andenregion ungefähr 2.200 Jahre zuvor eingeführt. Zuerst war das Imperium Tiwanaku Wari (vor 1.300 Jahren) Erbe der Huarpa-Technologien, danach das Imperium Tawantinsuyo der Inka (vor 577 Jahren). Sie haben weitere Techniken auf Basis der Huarpa-Kultur entwickelt und verbreiteten die Kartoffel durch ihre Züchtung, Produktion, Diversifizierung und Anpassung an territoriale und klimatische Verhältnisse im gesamten andinen Territorium von Kolumbien bis Argentinien. Die südliche Andenregion Perus wurde dadurch bis zum heutigen Tag zum Zentrum der Kartoffel und die Region mit der höchsten Konzentration an Kartoffelsorten. Gemäß Untersuchungen und Aufzeichnungen des regionalen Forschungszentrums für andine Biodiversität der Universität San Antonio Abad, Cusco, existieren in Cusco 3.049 verschiedene ursprüngliche und 6 moderne Kartoffelsorten.

Studien zur Genetik haben gezeigt, dass die Kartoffel Solanum tuberosum stenotomum durch Kreuzung von Solanum aianhuiri abstammt. Das sind süße Kartoffeln aus den frostigen Zonen Perus und Boliviens, und es zeigt, dass ein komplexes Netz an Verbindungen gespannt wurde. Durch Anpassung an klimatische Veränderungen, Kreuzung, Klonen und Selektionsprozesse wurden Kartoffeln, die in der Höhe der peruanischen Andenkette in kürzeren Sonnenlichtperioden wuchsen, transformiert und gezüchtet. Sie ergaben die Sorten Solanum tuberosum phureja, die in Kolumbien, Venezuela, Peru und Bolivien beheimatet sind, und Solanum tuberosum andigena, einer hauptsächlich in Peru und Bolivien angebauten Sorte. Gleichermaßen deuten Studien zur Genetik an, dass Solanum tuberosum andigena durch Kreuzung den bitteren Kartoffeln der extremen Höhe der Anden Solanum curtilobum, die in Peru und Bolivien wuchsen, Platz gemacht hat. Die Kartoffeln wurden auch

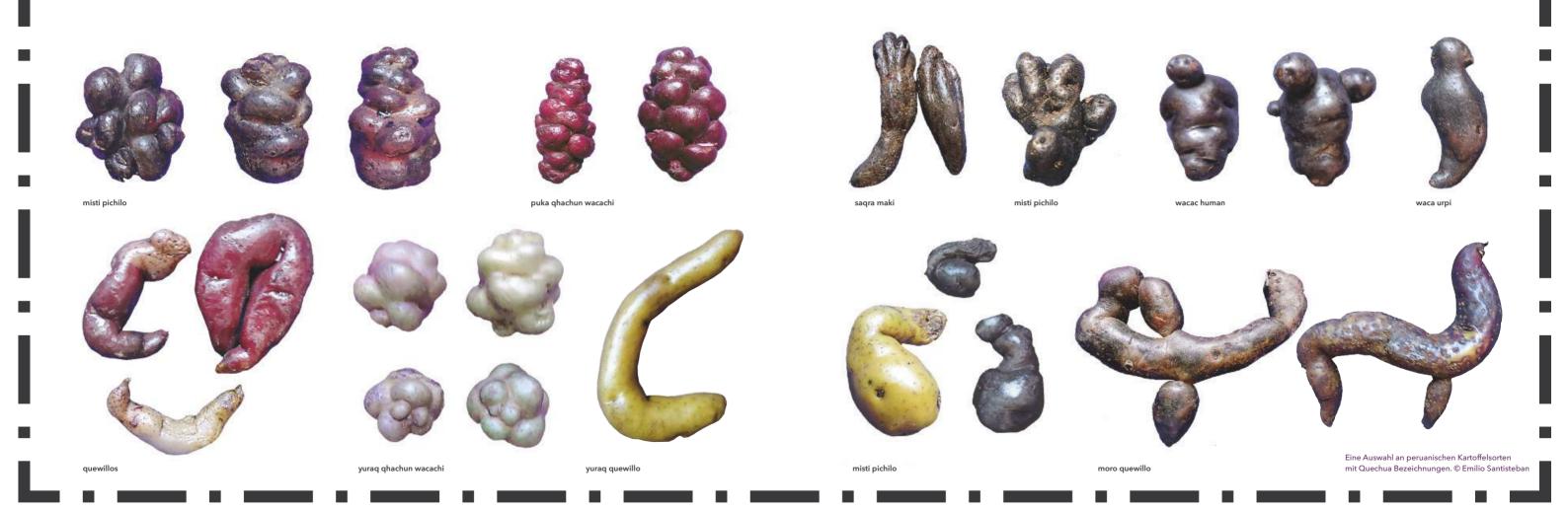
an Regionen mit längeren Tagen adaptiert, woraus die Sorte Solanum tuberosum chilotanum in den tieferen Zonen von Chile enstand, die auch Solanum tuberosum tuberosum genannt wird.

Das koloniale Europa fing in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts – auf den Kanaren im Jahre 1567 und in Sevilla 1573 – mit der Kultivierung der S.t. andigena Kartoffeln an. Die europäische Plage der Kraut-und Knollenfäule (Phytophthora infestans) löschte im Jahr 1840 die Sorte S.t. andigena fast zur Gänze aus. Wieder gekommen ist die Kartoffel durch die Kultivierung der S.t. chilotanum, einer Sorte, die resistenter ist und besser an die europäischen Verhältnisse angepasst war. Es kann aber auch sein, dass sich die Kartoffel durch das Aufkommen der Sorte neo-tuberosum, einer Adaption der S.t. andigena in Europa verbreitet hat.

Rodríguez, L.E. «Teorías sobre la clasificación taxonómica de las papas cultivadas (Solanum L. sect. Petota Dumort.). Una revisión». In Agronomía Colombiana, nº 27, Nationale Universität Kolumbien. Bogotá. 2009.

Rodríauez, L.E. «Oriaen v evolución de la papa cultivada. Una revisión». In Agronomía Colombiana. n° 28. Nationale Universität Kolumbien, Bogotá. 2010.

Vargas C, R.; Santos Rojas, J.; Orena A, S.; Kalazich B, J.; Rodríguez G, F.; Muñoz D. M. «Papas Nativas de Chile: El Futuro Bajo Nuestros Pies». In Revista Tierra Adentro, Chilenisches Institut für Landwirtschaftliche Forschung. 2015.





Urne der Wari Kultur mit Abbildungen der Kartoffelpflanze (56x80cm). in Lords of the ancient Andes Susan Bergh, 2012.

© Daniel Antonia Giannoni Succar

### Lizet Díaz Machuca

Die Kartoffelpflanze hat ihre Wurzeln in den peruanischen Anden. Durch die Züchtung und Optimierung der Pflanze durch die BewohnerInnen der Andentäler, tausende Jahre vor Christus, hat sich die Kartoffelpflanze zu einem Symbol der Lebenskraft und Fruchtbarkeit gewandelt. Sie wurde zu einem der am meisten präsenten pflanzenähnlichen Motive der alltäglichen und spirituellen Objekte der Andengesellschaften.

Die Nutzung der Kartoffel weckt ohne Zweifel das Interesse von diversen Forschungsrichtungen. Ein reges Interesse an der Kartoffel lässt sich beispielsweise bereits in den kolonialen Chroniken wiederfinden. Die Kartoffel hier mehrmals erwähnt, und unter den Anmerkungen zu der peruanischen Knolle finden sich auch Irrtümer zur Benennung und Beschreibung wieder. Aber es gibt auch

### VISUELLE REPRÄSENTATION **UND KULTURELLE BEDEUTUNG DER** KARTOFFEL IN DEN ANDEN

unzählige naturwissenschaftliche Arbeiten, in denen unter anderem die vielen Variationen, die geografische Verbreitung und die außerordentliche Züchtung Erwähnung finden. Gegenwärtig gibt es eine große Vielfalt an kunsthistorischen und anthropologischen Arbeiten, die sich auf die Analyse der visuellen Repräsentation der Kartoffelpflanze konzentrieren und den kulturellen Nutzen, der der Pflanze zugeschrieben wurde, untersuchen.

### Abbild und Kosmovison:

Obgleich die Kultivierung der Kartoffel sieben bis acht Jahrtausende zurückliegt, kann die visuelle Repräsentation der Kartoffel über Fundstücke bis auf 1.500 Jahre zurückgeführt und erforscht werden. Es handelt sich hierbei um realistische Darstellungen der Kartoffel auf Gefäßen der Nazca Kultur (100 v.Chr.-900 n.Chr.) und der Moche

### Quellenangaben:

Cabieses, Fernando; Millones, Luís: La papa tesoro de los Andes: de la agricultura a la cultura. Internationales Zentrum der Kartoffel, Lima, 2000.

Glowaki, Mary: »Shattered ceramics and offerings«. In Bergh, Susan: Wari: Lords of the ancient Andes. Cleveland Museum of Art and Thames and Hudson. New YorK, 2012.

Huizinga, Johan: Homo Ludens, Alianza Editorial, Madrid, 2012.

León, Elmo: 14,000 mil años de alimento en el Perú, USMP, Lima, 2013.

### Lizet Díaz Machuca

VISUELLE REPRÄSEN-TATION Kultur (200 v.Chr.–900 n.Chr.). Sie zeigen eine ursprüngliche Vertrautheit mit der Pflanze, oder illustrieren den speziellen Nutzen der Pflanze für die Bewohner der Anden.

Über diesen Nutzen schreibt der peruanische Anthropologe, Luís Milliones: »[Diese Objekte] wurden weniger zur Befriedigung der ästhetischen Bedürfnisse hergestellt, sondern vielmehr mit der Absicht, eine gute Ernte zu sichern und klar und deutlich zu machen, welche Produkte sie von den Gottheiten gewährt bekommen wollen.« In diesem Sinne, fügt der Autor hinzu, sind die Arbeiten mit einer rituellen Bedeutung ausgestattet und stehen in Verbindung zum *Uku Pacha* (Unterwelt bzw. Welt der Toten in der andinen Weltanschauung).

Diese Verknüpfung der Kartoffel mit dem Übernatürlichen und Nicht-weltlichen ist von dem Anthropologen Luís Milliones ebenso hergestellt worden. Als Beispiel führt er eine Reliefvase der Moche an, die im peruanischen Nationalmuseum für Archäologie, Anthropologie und Geschichte ausgestellt ist: »Es scheint, als ob mensch-

liche Figuren sowie Tierfiguren hervorquellen, wo der Bildhauer die »Kartoffelaugen« inkludiert, um kleine Sekundärbilder entstehen zu lassen, was auch als Geburt der Höhlen- und Lagunenwesen interpretiert werden kann. Höhlen und Lagunen werden als Schlüsselorte für den Kontakt mit der Unterwelt uku pacha angesehen.«

Andere Beispiele des rituellen Nutzens findet man auf Objekten der Wari-Kultur (600–900 n.Chr.). Die Gefäße und Objekte wurden im Ritual zerbrochen und die Fragmente in der Erde vergraben. Diese rituellen Praktiken wurden von Mary Glowaki untersucht, und sie bezeichnet dieses Ritual als »Schlachtung« oder »Tötung der Gefäße«. Diese Zeremonie diente als Symbol für die Kommunikation mit der übernatürlichen Welt. Die Ahnen wurden auf diese Weise bei anhaltender Trockenzeit gebeten, das Überleben zu sichern.

Im Imperium der Inka (1470–1533 n.Chr.) erklärt Milliones: »Wenn es ein anomales Exemplar einer Kartoffel gab, war dies ein Segen, es galt als Fruchtbarkeitssymbol

und wurde in Ehrfurcht aufbewahrt«. Um die Weiterführung dieser Funktion bis zum heutigen Tag zu betonen, zeigt der Sozialwissenschafter, dass kleine Skulpturen der Inka mit pflanzlichen oder tierischen Motiven, genannt Illas, die für Opfergaben eingesetzt worden sind, auch heute noch von bolivianischen Bauern zur »Sicherung der Ernte« (siehe L. Milliones) geopfert werden. Man kann sich demnach vorstellen, dass das prähispanische Objekt genauso wie der Umgang der andinen Bevölkerung heutzutage, unweigerlich eine Kontinuität der Verstrickung der Kartoffelpflanze in der andinen Kosmovision aufweist.

### Wirksamkeit in Riten und Mythos

Ein sinnbildlicher Mythos, der die Verknüpfung der Kartoffelpflanze mit der Welt der Ahnen verdeutlicht, findet sich in 'Riten und Traditionen der Huarochiri' (1600) einer Sammlung an Mythen und rituellen Praktiken von Francisco de Avila. In dem Text findet man die Geschichte von Huaticuri (dem Sohn von Paricaca), »der Personifizierung der Kartoffel», der sich nur von in der Erde gegrillten Kar-

toffeln ernährt und »einen ins Staunen versetzen kann«, trotz seines miserablen Aussehens. Es kommt nicht von irgendwo, dass sein Name mit einer antiken andinen Kochmethode assoziiert wird: der Huatia.

Während der Periode des Vizekönigreichs Peru hat die Repräsentation der Kartoffel verschiedene Konnotationen und unterschiedliche Unterstützung bekommen. Dennoch, die Kraft des Rituellen, welche die Auslöschung der Idolatrie überdauern konnte, wurde beibehalten. Sie findet sich getarnt als synkretistisches Element auch in katholischen Festen wieder und steht meistens im Kontext mit der Bitte für eine üppige Ernte (Fernando Cabieses). In der Welt der andinen Bauern wird angenommen, dass »die Zeremonie die Nahrung der Götter ist und dass eine rechtmäßige Abhaltung des Rituals der Kontrolle des Übernatürlichen gleichkommt.« (J. Huizinga, Homo Ludens)

Taylor, Gerald: Ritos y tradiciones de Huarochirí. Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima, 2011

### Towle Margaret:

La etnobotánica precolombina. Una reconstrucción de la relación entre el hombre y plantas del mundo en las culturas prehistóricas de los Andes Centrales. Andine Publishing Company, Chicago, 1961.

Yacovleff, E. y Herrera, F. «El mundo vegetal de los antiguos peruanos». In Revista del Museo Nacional. Tomo 3, número 3, Lima, 1934.

UYWAY:

### Tania Castro Gonzales

### Allgemeine Definition:

Uyway wird aus dem Quechua verkürzt als »meine Schöpfung« übersetzt. Hierbei wird Schöpfung mit dem Suffix »y« (possessives Adjektiv »mein«) versehen oder auch als das Verb »aufziehen« verwendet. Jedoch, mehr als um ein Substantiv, Possessivadjektiv oder ein Verb, handelt es sich um ein fundamentales andines Prinzip des Zusammenlebens, ein ganzheitliches Prinzip.

Das Leben hat uns durch seine vielen Offenbarungen erschaffen, und auch wir erschaffen das Leben in gleicher Weise – all das, was unsere Augen um uns wahrnehmen, genauso wie das, was wir mit bloßem Auge nicht wahrnehmen können: die Menschheit, Lebende und Tote, die Pflanzen, die Tiere, den Himmel, die göttliche Sphäre und die Naturmacht

Für die BewohnerInnen der peruanischen Anden bedeutet die Tatsache, dass wir etwas nicht sehen, nicht berühren, nicht beweisen können und wir die Existenz von all dem, was uns umgibt, nicht erklären können, nicht, dass etwas nicht existiert. So sagt Máximo Huaracca, landwirtschaftlicher Führer und Musiker der Kamawara Community aus dem Bezirk San Salvador des Bundesstaats Cusco:

Wir kennen nicht alles, aber es existiert. Nicht alles ist greifbar, aber es besteht. Nicht alles spricht, aber sagt etwas aus...; Sing! Am Ende ist alles Musik.... ¡Chrrr!... Wie wenn die Flügel der Fliegen surren... Alles haben wir erschaffen. Alles hat uns geschaffen... Du kannst nichts erschaffen, ohne zu lieben was du hervorbringst.... Auch wenn ein Wurm deinen Mais befällt, die Kartoffel dir verfault oder auch wenn sie

Wir müssen wieder lernen, dass uns Orte nur treuhänderisch zu Verfügung gestellt werden, und es ist unser Aufgabe, sie nicht maximal auszubeuten.

MARCO CLAUSEN

Werkzeuggespräch 4 / 2015: Wien wächst Show gut wächst, dich aber nicht ernährt, und dir nicht nützt, und du schneller erkrankst...1

Auf dieses Prinzip bezieht sich José Luis Castro García, Intellektueller aus Cusco und Sohn einer Quechua-sprachigen Mutter aus der Provinz Paucartambo im Bundesstaat Cusco:

Man verschwendet nicht, was man erschaffen hat oder das dich geschaffen hat. Man hortet nichts, das mit einem in Verbindung steht, weil du es nicht erschaffen hast. Es bleibt dir nur, zu schaffen und aufhören zu schaffen und das Tun zu genießen, den Akt der gegenseitigen Schöpfung zu respektieren und alles zu vermeiden, was die Beziehung mit allem und allen Wesen, die mit uns in Kontakt stehen, verletzen kann. Wenn du hortest oder verschwendest, bringst du dich selbst aus dem Gleichgewicht und zugleich auch alles in deiner Umgebung.<sup>2</sup>

Das *Uyway* Prinzip hat in den hunderten, vielleicht auch tausenden Jahren seines Bestehens, Rituale wie das *T'inkasqa* hervorgebracht. Es basiert darauf, daß man die Erde lieben und achten muss, bevor man sie besäen kann. Man muss Mutter Erde wie auch die Berggottheiten und das Leben in all seinen subtilen Formen um Erlaubnis fragen, man bittet um Nahrung, die allen Kreaturen dieser Welt zugute kommen.

Das *Uyway* Prinzip bringt Techniken mit sich, die auch heute noch in der Aussaat, der Ernte und der Verarbeitung der Kartoffel, beispielsweise zu *Moraya*, *Chuño* oder anderen Formen der Konservierung und besseren Aufbewahrung, angewandt werden.

»Man verschwende nichts, damit die Not nicht über einen kommt... Man muss für schwere und knappe Zeiten aufbewahren«, erklärt Máximo Huaraca. Im Sinne des *Uy*way Prinzips wird auch der Himmel in den Anden genau beobachtet und mit dem Anbau, der Ernte und der Verarbeitung der Kartoffel in Verbindung gesetzt. Der Stern Sirius oder für uns auf Quechua Willka Wara (ehrwürdiger Orden)<sup>3</sup> erscheint auf dem Andenhimmel zu Beginn der Saatzeit und verschwindet wieder, wenn die Kartoffelernte, die Auslese und der Austausch, sowie die Lagerung der besten Samen der verschiedenen Sorten (gemäß der ökologischen Zonen, in denen er gepflanzt wurde) beendet sind und die Ernte zum Prozess der Dehydrierung bereit ist.

### Uyway: Dankbarkeit für das was wir erschaffen können, Dankbarkeit für das, was uns geschaffen hat

Nach unserem Kalender ist August der Monat, in dem wir verpflichtet sind, Mutter Erde Dank zu sagen. Während dieses Monats werden Opfergaben dargebracht, bei denen wir Coca-Blätter verwenden, sogenannte k'intus. Hierbei werden die Coca-Blätter zu Bündeln von jeweils

drei oder fünf Blättern zusammengelegt. Jedes Bündel wird angehaucht mit »Samay«, unserem Atem, unserer Lebensenergie. Wir bedanken uns für das, was wir bereits haben und drücken damit aus, was wir uns für die Zukunft erhoffen. Zu den k'intus legen wir rote und weiße Nelken. Weiße Nelken sind ein Symbol für die Erde, und rote Nelken symbolisieren die Berge. Wir fügen auch noch handverlesene Samen der Coca-Pflanze und der Quinoa-Pflanze und aromatische Kräuter hinzu. Auch gekochte Lebensmittel werden der Opfergabe hinzugefügt.

Es ist erforderlich, dass das, was wir darbieten, auch von Herzen kommt. Pralinen, Bonbons und Kekse bringen dies zum Ausdruck. Wir verwenden auch Baumwolle als Symbol für die Wolken und den Regen, den wir erbitten; Stofffäden als Symbol für den Regenbogen, Gold- und Silberfäden sowie Mais, die den monetären Reichtum symbolisieren; Süßigkeiten in Form von Häusern, kleine

Interview vom 7. Juni 2015 während einer Opfergabe zur Geburt eines Neffen, drei Tage nach seiner Geburt.

2

Interview mit meinem Vater José Luis Castro, am Morgen des 21. Juni 2015 während einer Zeremonie zur Sonnwende.

### 3

Astronomía Inka , Erwin Salazar, Wissenschaftlicher Leiter des Planetarium, Cusco, Peru.

Anerkennung geht.

SABINE TRAXLER

Werkzeuggespräch 3/2015,

Figuren und Autos, um ganz klar unsere Wünsche auszudrücken. Die Opfergabe wird im Zuge des Rituals nur von einem *kanaquq*, dem Zeremonienmeister und Ritualleiter, verbrannt.

### Die Zeit der chakarunas: der Mensch als Medium zwischen den Welten

Die Notwendigkeit, die Stärke und die Bedeutung für die andine Gesellschaft haben dieses Prinzips über Jahrhunderte bestehen lassen.

Gegenwärtig werden in Peru »Kosmovision« und ursprüngliche Methoden im offiziellen staatlichen Bildungssystem jedoch nicht als Teil der offiziellen Lehrpläne berücksichtigt. Vielmehr werden im Sinne von »Erde ist Ressource«, Methoden und wissenschaftliche Techniken derer, die eine anthropozentrischen Weltanschauung haben, gelehrt. Dies entspricht der marktwirtschaftlichen Vision, in der es als notwendig erachtet wird, die Produk-

tivität der Ressourcen für den eigenen wirtschaftlichen Nutzen zu steigern. Die Folgen sind Bedeutungsverlust von Methoden und Bräuchen, die – abgesehen von dem soziokulturellen Wert für die peruanische Gesellschaft – eine Alternative darstellen, um die ethischen und operativen Probleme unserer Welternährungsnetzwerke zu überkommen.

Schon vor langer Zeit haben unsere Großeltern vorhergesagt: dies ist die Zeit der Medien, der *chakarunas*, die auf der Welt verteilen, was gebraucht wird, und nur das von der Welt nehmen, was geerntet werden soll, um das Gleichgewicht zu erhalten. Es wird Zeit, ein Bewusstsein für nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken zu schaffen, die Diversität generieren, und die das Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur sichern (wo auch immer sie ihren Ursprung nehmen...)! Das ist unsere Hoffnung.

### Marco A. Chevarría Lazo

GERECHTIGKEIT UND GLEICH-STELLUNG Unter den essbaren domestizierten Pflanzen in der Andenregion zeichnen sich auch andere aus.

Knollen: Ollucos (Ullucus tuberosus) aus der Familie der Basellgewächse,

Ocas (Oxalis tuberosa) ein peruanischer Sauerklee oder Mashua (Tropaeolum tuberosum)

eine knollige Kapuzinerkresse

Hülsenfrüchte: Leguminosas Tarwi oder Anden-Lupine (Lupinus mutabilis)

und die Limabohne (phaseolus lunatus)

Getreidesorten: Quinoa (Chenopodium quinua): das Amaranthgewächs Kiwicha

(Amaranthus caudatus) oder Qañihua, ähnlich der Quinua Pflanze (Chenopodium pallidicaule)

Essbaren Wurzeln: der Korbblütler Yacon (Smallanthus sonchifolius), der Doldenblütler Arracacha, ähnlich der Sellerieknolle (Arracacia xanthorrhiza) und Maniok (Manihot esculenta)

Früchte: die Tomate (Solanum lycopersicum), die Physalis (physalis peruvianum)

oder der Holunder (Sambucus peruvianum)

### Marco A. Chevarría Lazo

Seit Anbeginn der Landwirtschaft, vor ungefähr 10.000 Jahren, haben die Agrargesellschaften auf dieser Welt die genetischen Ressourcen der wesentlichen Kulturen für die landwirtschaftliche Produktion und der weltweiten Nahrungssicherheit in den »Zentren des Ursprungs« geschaffen und entwickelt. Unter diesen Zentren heben sich einige besonders hervor. So steht der mittlere Osten für die Züchtung von Weizen und Gerste; Asien für den Reisanbau, Afrika für die Kultivierung der Hirse, Zentralamerika für den Maisanbau, und Südamerika unter anderem für die Kultivierung der Kartoffel und von Quinoa (Bazile, 2012).

Die Gebirgskette der Anden, beherbergt eine Vielzahl essbarer Pflanzen. Dieser Reichtum hat sich durch die viele Arbeit und der Züchtung durch die andinen Bauern vergrößert. Unter den wichtigsten Knollen, die

### Behüter und Züchter des genetischen Ursprungs der Kartoffel

GLEICHSTELLUNG FÜR DIE

GERECHTIGKEIT UND

BAUERN DER ANDEN

gezüchtet wurden, sticht die Kartoffel (Solanum tuberosum sp) hervor. Aus einer großen Anzahl an wildem Bestand haben es die Bauern der Andenregion geschafft, eine Auswahl zu treffen und die ersten Exemplare der Kartoffelpflanze zu optimieren, die zu dem Ergebnis einer immensen Artenvielfalt der Kartoffeln, wie wir sie heute kennen, geführt hat. Man spricht heute von mehr als 4000 Sorten, die in den Anden identifiziert wurden.

Dem internationalen Forschungszentrum zur Kartoffel, Centro Internacional de la Papa (CIP), zufolge, geht die Kultivierung der Kartoffel in den Andenregionen zumindest auf 7.000 vor Christus zurück. Auf Basis seiner jüngsten Forschungsergebnisse, hat David Spooner (2005) Beweise über die Region nördlich des Titicaca-Sees als Ursprungsort der Kartoffel geliefert (www.cipotato.org).

### Marco A. Chevarría Lazo

**GERECHTIGKEIT** UND GLEICH-STELLUNG

> Alary P., DE Bélizal E. et Al. 2009. »Nourrir les hommes: Un dictionnaire« Neuilly, Atlande - Geographie Thématique. 765p.

faostat3.fao.org

Die Kartoffel (Solanum tuberosum sp) ist eine Sorte, die in zwei Untersorten zu unterscheiden ist. Erstens die Sorte »Andigena«, die an eine Sonnenlichtphase von 12 Stunden angepasst ist, und zweitens »Tuberosum«, die ihren Ursprung in Europa und dem dortigen Anbau und der darauffolgenden Anpassung von »Andigena« hat. Diese Sorte wurde zunehmend an den Zyklus der nördlichen Hemisphäre mit ihren längeren Tagesrhythmen adaptiert (David Spooner, 2005). Die neuen Kartoffelvariationen wurden vor allem in Europa und Asien angebaut. Diese Sorten machen heute 80% der weltweiten Produktion aus (Alary et al, 2009). Bereits im Jahr 2009 wurden die Europäer weltweit mit 85 Kilo pro Kopf/pro Jahr als Hauptkonsumenten der Kartoffel angesehen (FA-OSTAT) 2

Die Länder der europäischen Union verfügen über mehr als 1.600 Varianten der Kartoffel, eingetragen im europäischen Sortenverzeichnis, und 16.481 Pflanzenzüchtungszertifikate (COV), eingetragen im internationalen Verband zum Schutz von Pflanzenzüchtungen (UPOV), dessen Sitz in Genf ist (Chevarría, Bazile, 2014)3. Und das, ohne die Patente, Pflanzenzüchtungszertifikate und anderen industriellen Eigentumsrechten von genetischen Ressourcen der Kartoffel in Nordamerika und Asien, u.a. aufzuzählen.

Seit dem 16. Jahrhundert wurde die Kartoffel Dank der weltweiten Verbreitung von Gemüsesorten, die von andinen Bauern über Jahrtausende gezüchtet und selektiert worden sind. Teil der Ernährungsstrategie und -sicherheit vieler Länder außerhalb des Zentrums der Züchtung. Trotzdem haben die Bauern aus den Andenregionen bis heute leider keine signifikante Anerkennung oder Gewinn erhalten, dass sie die Welt mit der Zucht und Kultivierung einer Sortenvielfalt an Kartoffeln unterstützt haben. Seit 1992 erkennen nunmehr die internationalen Vertretungen (Abkommen über Biodiversität und der Vertretung der Organisation der Vereinten Nationen für Ernährung und Landwirtschaft, FAO) die Souveränität

auch den Anteil der lokalen Gemeinschaften an der Erhaltung der Sortenvielfalt. Sie erkennen die »Rechte der Landwirte« und den großen Beitrag, den lokale Gemeinschaften, Indigene und Landwirte weltweit, insbesondere an den Ursprungsorten der kultivierten Pflanzen geleistet haben, an. Ebenso die Konservierung und die Entwicklung der genetischen Ressourcen der Pflanzen, welche die Basis der landwirtschaftlichen – und Nahrungsproduktion weltweit darstellt. Sie haben auch verpflichtende Grundsatzregelungen aufgestellt, um eine faire und gerechte Verteilung der 'Benefits' zu fördern, die aus der Verwendung dieser genetischen Ressourcen hervorgehen, diese werden weltweit allen Ländern zu Verfügung gestellt.

der Staaten über ihre genetischen Ressourcen an, wie

Im 21. Jahrhundert werden angesichts der aktuellen Entwicklungen der Biotechnologie eine Vielzahl an Patenten und Pflanzenzüchtungszertifikaten (COV) für die genetische Verbesserung der Diversität der Nahrungspflanzen hinterlegt. Darunter befindet sich auch das Kartoffel-Gen und wilde Sorten. In diesem Verfahren wird ein Ursprungszeugnis der genetischen Ressourcen der Kartoffel verwendet. Dies ist eine Forderung, die seit über 20 Jahren von Bauern aus den Andenländern und Bauern weltweit für alle landwirtschaftlichen genetischen Ressourcen besteht.

Ein Ursprungszertifikat einer genetischen Ressource bietet den rechtlichen Rahmen, eine gerechte und faire Verteilung der ökonomischen Leistungen auf Basis der Verwendung dieser Mittel einzufordern. Auf diese Weise würden weltweit die »Rechte der Landwirte« umgesetzt und anerkannt werden; die Erhaltung der Vielfalt unserer Nahrungspflanzen gesichert werden, und in Folge würde die Ernährung der Weltbevölkerung ermöglicht werden. Die Anden-Bauern könnten dadurch die Armut und Unsicherheit, in der sie paradoxerweise trotz ihrer Großzügigkeit gegenüber der Welt leben, überwinden!

Chevarría, M., Bazile, D., et Al. (2014) »Rechtssysteme, die den Austausch genetischer Ressourcen reaulieren: Relevant für den Zugang, die Zirkulation und Innovation im Fall der Quinoa« in »El estado del arte de la Quinua en el Mundo« BAZILE, D., et Al. Edition: FAO Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen; Montpellier. Francia.





### DIE KARTOFFEL IN DER GESCHICHTE DER PERUANISCHEN KÜCHE

Ronald Romero

In der Geschichte der Menschheit hat der Mensch immer versucht, seine biologischen Bedürfnisse zu befriedigen, seine Umwelt zu schützen, Kommunikationsmöglichkeiten und Ernährung zu gewährleisten. Unter all diesen Aspekten war die Optimierung und Spezialisierung der Landwirtschaft stets notwendig. Dies war auch im antiken Peru nicht anders. Eine Vielzahl an Lebensmitteln war wichtig, aber anhand der Kartoffel sieht man am besten wie vormals wilde Pflanzen für den Konsum des Menschen aufbereitet wurden

In Hinblick auf die unterschiedlichen Etappen der Geschichte Perus, den verschiedensten Kulturen und den diversen Einflüssen von Außen, hat sich die Kartoffel stets als Lebensmittel und Opfergabe für die Apus (Quechua für Berggottheiten) bewährt. Die Kartoffel ist ein Nahrungsmittel, das jenseits der sozialen Klassen für alle und jeden kultiviert und von allen konsumiert wurde. Es gab keine Unterscheidung nach Glaubensrichtungen oder Kultur, im Gegenteil unterstützte die Kultivierung und der Artenschutz der Kartoffel die Basis von Kulturen, die uns heute noch ihr kulinarisches Vermächtnis weitergeben.

### Kultivierung und Züchtung der Kartoffel

In der Küche des antiken Perus hatte die Kartoffel nicht nur als alltägliches Nahrungsmittel stets einen hohen Stellenwert, auch in der spirituellen Welt hatte die Pflanze einen symbolträchtigen Nutzen. Aufgrund der Selektion der Produkte und der Anpassung an die unterschiedlichen ökologischen Gegebenheiten in Peru, können wir heute von mehr als 5000 Variationen der Kartoffel sprechen, die fundamentaler Bestandteil der peruani-

Kochprozesses Huatia © Emilio Santisteban

### Ronald Romero

**PERUANISCHE** KÜCHE schen Küche sind. Unter den bekanntesten und meist konsumierten Sorten in Peru sind Puma Magui, Loga, Laran Ogoguri, Huayro und Peruanita. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der Sorten, ergibt sich auch eine Diversität in der Kulinarik.

Der unterschiedliche Stärkegrad beeinflusst die Textur in der Präsentation und dadurch in der Verwendung der jeweiligen Sorte. So kommt es dazu, dass eine mehlige Kartoffel (zb. Kartoffel Huayro) nicht für die nahrhafte Papa Rellena (Gefüllte Kartoffel, peruanisches Kartoffelgericht) genommen werden kann, sondern eine weniger mehligere Sorte, wie beispielsweise die Canchan.

### Techniken der Konservierung und Verarbeitung der Kartoffel

Einer der grundliegenden Charakteristika der prähispanischen Kulturen ist ihre Verbindung zur Mutter Erde, die ihre Früchte, wie beispielsweise die Kartoffel, den antiken Zivilisationen zur Verfügung gestellt hat. Die grundlegenden Kochmethoden waren Huatia und Pachamanca Huatia ist eine Kochmethode, bei der die Kartoffeln in einem Lehmofen und Pachamanca, eine Kochmethode, bei der die Kartoffel in einem Erdloch gekocht wird. Fleisch oder Gemüse wird dabei in der Erde mittels heißer Steine zubereitet. Obwohl die zweite Methode aus der Kolonialzeit stammt, ist sie der ersten Methode sehr ähnlich. Hier ist es auch notwendig zu erwähnen, dass man in den Tälern der peruanischen Anden unterschiedliche Methoden der Konservierung der Kartoffel finden kann. Eine Praxis, die auch auf die prähispanische Zeit zurückgeht.

Hier ein kleiner Überblick über diese prähispanische Methoden der Konservierung der Kartoffel.

### Die Chuño

Das Wort Chuño wird aus dem Quechua Ch'uñu abgleitet. Es handelt sich hierbei um einen Trocknungsprozess durch Gefriertrocknung bestimmter Kartoffelsorten (papas amargas piñaza, logía, etc.). Dieser Prozess ist seit

Prä-Inka Zeit bekannt und wird seit jeher angewandt. Die Kartoffeln werden im Frost der Monate Juni. Juli und August leicht angefroren, danach werden sie der starken Sonne ausgesetzt. Schließlich werden sie mit bloßen Fü-Ben zerstampft, um die letzte enthaltene Feuchtigkeit auszupressen. Mit diesem Lebensmittel werden prähispanische Gerichte zubereitet, die auch heute noch in der Region um Cusco gegessen werden. So wie Chuño Lawa, eine Cremesuppe auf Basis von aufgeweichten und zerstampften Chuños, die mit Kräutern der Region vor allem in den kalten Monaten serviert wird.

### Die weiße Chuño

Bei der weißen Chuño (Chuño Blanco, oder auch Moraya oder Tunta genannt) wird im Prozess der Dehydrierung, im Unterschied zu der oben beschriebenen Chuño, die Kartoffel nicht der Sonne ausgesetzt, sondern nur in den kalten Nächten des Juni, Juli und Augusts in den Bergen des peruanischen Altiplanos verarbeitet. Am Tag werden sie mit einer dicken Schicht Punagras (Quechua Ichu) abgedeckt, damit sie die reinweiße Farbe der Kartoffel nicht beeinflusst. Dieser Prozess dauert zwischen fünf und acht Tagen. Danach werden sie in Jute oder Plastiksäcken eingesammelt und für 30 Tage in eiskaltem Wasser gelagert. Danach werden sie herausgenommen und mit den Fü-Ben zerstampft, der Sonne ausgesetzt und schlussendlich wird die Schale mit der Hand abgerieben.

### Ttamuso – getrocknete Kartoffel

Ttamuso ist eine weitere Technik der Konservierung, die bereits seit Jahrhunderten angewandt wird. Der präkoloniale Ursprung dieser Methode ist jedoch nicht bewiesen. Die Aufzeichnungen seit der Kolonialisierung beschreiben eine Methode, bei der die Kartoffeln in einem Erdloch gekocht werden. Heutzutage findet die Dehydrierung direkt statt, ohne vorangegangenen Kochprozess. In dem berühmten Gericht Carapulcra aus der Hauptstadt Lima ist *Ttamuso* die Hauptzutat. Es ist ein Eintopf aus getrockneten, angebratenen und aufgeweichten Kartoffeln, der mit Huhn oder Schweinefleisch



serviert wird. In der Zeit der Sklaverei wurde dieses Gericht häufig von Sklaven gegessen, und durch sie wurde der Charakter des Gerichtes über die Zeit geformt.

### Tocosh

Tocosh wurde auch das Penizillin des antiken Perus genannt und basiert auf einem Fermentierungsprozess der Kartoffel, bei der eine hohe Dosis an Alkaloiden, Aminosäuren und antimikrobiellen Stoffen erhalten bleiben. Zur Herstellung von Tocosh wird ein Loch von ca. 1 oder 1,5 m Durchmesser und Tiefe in der unmittelbaren Nähe eines Baches gegraben. Der Boden und die Seiten der Grube werden mit Gras verkleidet und danach werden die Kartoffeln in 20 cm dicken Schichten hineingelegt. Dazwischen wird immer wieder Gras gegeben und bei der letzten Schicht werden Gras und Steine hineingelegt. Danach wird das Loch über einen Zeitraum, der von vier Monaten bis zu zwei Jahren andauern kann, immer wieder mit Wasser gefüllt. Wenn das Wasser schaumig wird, ist es der richtige Zeitpunkt für die Ernte der Tocosh.

Auch heutzutage wird in dem prähispanischen Gericht Api Tocosh verarbeitet. Es besteht aus einem warmen Eintopf auf Basis von Tocosh-Mehl und hat einen süßlichen Geschmack. Andere Süßspeisen aus Tocosh, die man heute in der peruanischen Küche findet, wurden erst im 20. Jahrhundert erfunden.

Der neoliberale Kapitalismus braucht eines: das ist derabsolute Schutz des Privateigentums. Es besteht kein politisches Interesse an der Entwicklung von kollektiven Strukturen und kollektiven Rechtsnormen, die Individuen auch hinreichend schützen.

GERTRAUD SEISER

**AUSBEUTUNG UND WIDERSTAND** IN DER INDUSTRIELLEN LANDWIRTSCHAFT EUROPAS **UND DIE ROLLE DER** SUPERMÄRKTE UND DISCOUNTER

### Dieter Alexander Behr

Woher kommen die Tomaten, die tagtäglich im Supermarkt um die Ecke verkauft werden? Welche Produktionsbedingungen waren beim Anbau, bei der Ernte, bei der Verpackung, beim Transport und beim Verkauf ausschlaggebend, und was war alles dafür notwendig, dass solch eine banale Ware wie eine Tomate nun hier vor uns im Regal liegt? Solche und ähnliche Fragen wurden innerhalb des letzten Jahrzehnts vermehrt gestellt – sei es von kritischen KonsumentInnen, JournalistInnen, NGOs, Gewerkschaften, WissensarbeiterInnen an Universitäten und in Schulen. Die Führung durch die Ausstellung setzt sich zum Ziel, genau diesen Themenkomplex zu behandeln und zwar aus der Perspektive der Konflikte und vielfältigen Widerstände gegen Ausbeutung und ökologische Zerstörung, die die industrielle Landwirtschaft, der globalisierte Warentransport und das moderne System der Vermarktung mittels Supermärkten und Discounter-Läden mit sich bringt.

Von speziellem Interesse wird die Analyse von Ausbeutung und Widerstand entlang der Wertschöpfungskette von Obst und Gemüse sein sowie die Handlungsspielräume für Gewerkschaften und soziale Bewegungen, die den Agrarkapitalismus und die Marktmacht der Supermärkte und Discounter infrage stellen und sich zum Ziel setzen, Alternativen zu entwickeln.

Ein Ausgangspunkt der gemeinsamen Diskussion wird die industrielle Gemüseproduktion in der Region von Almería in Südspanien sein, wo auf einer Fläche von über 40.000ha Gemüsewaren für den europäischen Markt

Mehr Informationen siehe Seite xx

Dieter Alexander Behr

AUSBEUTUNG UND WIDERSTAND produziert werden. Diese Produktion wäre nicht vorstellbar ohne die Verfügbarkeit von einer Vielzahl migrantischer Arbeitskräfte aus afrikanischen, lateinamerikanischen und osteuropäischen Ländern, die oft unter Bedingungen extremer Überausbeutung in den Gewächshäusern und Abpackbetrieben der Region arbeiten. Doch überall auf der Welt ist das Verhältnis zwischen industrieller Landwirtschaft und den Rechten von LandarbeiterInnen problematisch:

Der geringe Grad an Maschinisierung bei einer Vielzahl von Kulturen, die Unregelmäßigkeit der Produktion, die Verderblichkeit der Produkte sowie die Tatsache, dass die Gebiete intensiver landwirtschaftlicher Produktion meist abseits der Städte mit ihrer sozialen Infrastruktur (MigrantInnen-Communities, Gewerkschaften, NGOs, Hilfsorganisationen etc.) liegen, begünstigen seit jeher Bedingungen der Überausbeutung. Nahezu sprichwört-

lich ist in diesem Zusammenhang das »kalifornische Modell« geworden, das Jean-Pierre Berlan in der Publikation »Bittere Ernte« beschreibt, die bei der Führung vorgestellt werden wird. Berlan expliziert dort die Strukturmerkmale der kalifornischen Landwirtschaft in den 30er Jahren, wo während dieser Frühphase des Fordismus die verschiedenen Merkmale der Überausbeutung zum Tragen kamen, die heute auch noch viele landwirtschaftliche Intensivregionen kennzeichnen. Vielen wird das »kalifornische Modell« auch von den Romanen von John Steinbeck bekannt sein.

Doch auch die Umstände der landwirtschaftlichen Produktion in Almería oder in Süditalien sind mittlerweile vielen Menschen bekannt. Es geht nun darum, deutlich zu machen, dass prekäre Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelproduktion wie auch im Handel weder auf einen Produktionsabschnitt beschränkt sind noch einen zu-

fälliger Fehler im System darstellen; dass sie vielmehr im derzeitigen Agrar- und Lebensmittelsystem zur Norm geworden sind.

Die gemeinsamen Diskussionen während der Führung durch die Ausstellungen verfolgen das Ziel, »fuller stories of social reproduction« zu erzählen. Die Bedingungen, unter denen all die Waren erzeugt werden, die tagtäglich zum Verkauf stehen, diese Bedingungen, die verschleiert und verheimlicht, oder aber durch Werbung und Verpackung, durch Sozial- und Ökolabels geschönt werden, sollen ans Tageslicht gezerrt werden. Besonderes Augenmerk wird auf die Rolle der Supermarktketten und Discounter gelegt, auf die Auswirkungen ihrer Einkaufspolitik auf den landwirtschaftlichen Sektor, auf ihre mittlerweile schwindelerregende Marktmacht und die damit einhergehenden Konzentrationsprozesse im Lebensmitteleinzelhandel.

Hier sei die These vorangestellt, dass Supermärkte und Discounter samt der Waren, die darin verkauft werden, wie unter einem Brennglas die Antagonismen offenlegen, die der globalen Warenproduktion und der internationalen Arbeitsteilung innewohnen. Auch wenn die »Trauben im Supermarkt stumm« sind (David Harvey), ist es möglich, durch Recherche und Bewusstseinsarbeit, durch gegenhegemoniale Bewegungen und Protest die globalen Widersprüche der kapitalistischen Lebensmittelproduktion herauszuarbeiten und zu kritisieren. Der lebensweltliche Charakter von Supermärkten und Discountern – fast alle Menschen, die in der westlichen Welt leben, sind mit ihnen mehr oder weniger vertraut – kann bei der Politisierung dieser Widersprüche helfen.

Das Konsumverhalten hat sich in eine Richtung orientiert, dass das Tier einfach nur noch eine Sache ist.

Wenn wir uns die derzeitige Agrarpolitik anschauen, dann ist sie zentral darauf ausgerichtet, dass man möglichst billige Rohstoffe produziert. Lebensmittel werden zu Rohstoffen degradiert. Das ist immer eine entwürdigende Erfahrung für Bauern und Bäuerinnen.

FRANZISKUS FORSTER

### Hörstation von Radio Orange

### Esskultour

Radiosendung von Antonia Bernkopf und Nora Laufer

Im Rahmen der Radiosendereihe ESSKULTOUR über den Ursprung regionaler Lebensmittel, folgen Antonia Bernkopf und Nora Laufer einem Erdapfel vom Ladentisch in Wien zurück bis zum Feld in Frauenkirchen im Burgenland. Dort sprechen sie mit dem Bauern über seine "Grundbirn", EU-Verordnungen, Bio-Label und nicht zuletzt über die Zubereitung der Knolle – geröstet, gekocht, zerstampft - es gibt viele Kartoffel-Lieblingsgerichte. ESSKULTOUR setzt sich zum Ziel Informationen über regionale Produkte und nachhaltigen Konsum in Österreich zu sammeln und gespickt mit Charme, Geräuschen und Musik zu verbreiten.

### Film in Kooperation mit Ethnocineca

### Die Stimme der Samen

Rodrigo Otero Heraud | Peru 2011 | 30 Min. | OmdU Der Kurzfilm wird in der Ausstellung im Loop gezeigt.

Samen haben ein ewiges Leben. Wir säen sie für Nahrung Jahr um Jahr, aber wir behalten auch welche zurück, damit das Leben ewig weitergehen kann. Genetisch modifizierte Pflanzen sind wie ein Genozid. sie bedeuten Tod, denn sie können nur einmal und nie wieder leben!

### Bewohner aus Cusco

In dieser Dokumentation teilen Bauern und Bäuerinnen ihr Gefühle zu den Samen, die sie seit mehreren tausend Jahren pflegen. Sie sprechen auch über genetisch modifizierte Pflanzen, die beinahe in das Andengebiet, einer Region mit immenser Biodiversität, Einzug fanden.

SABINE HARTMANN

Carla Bobadilla, geb. 1976 in Valparaiso. Studium der Bildenden Kunst an der Universität Playa Ancha, Valparaiso, Chile. Abschluss 2000 mit Auszeichnung. Seit 2000 freischaffende bildende Künstlerin, lebt seit 2002 in Wien. Der Schwerpunkt von Bobadillas künstlerischer Arbeit liegt auf postkolonialen, migrationspolitischen und feministischen Fragestellungen. Ihre Arbeit ist durch antirassistische und partizipative Praxen gekennzeichnet. Zahlreiche Ausstellungen in Österreich und im Ausland. Seit 2009 Kunstvermittlerin an Schulen in Österreich und an Kunst- und Kulturinstitutionen. Atelier-Stipendium (Paris) des BMUKK. 2006. Theodor-Körner-Preis 2008 für die Arbeit »Industriefotografie«; Mitherausgeberin des Buches »Migrationsskizzen/postkoloniale Verstrickungen/antirassistische Baustellen«, erschienen 2010 im Löcker Verlag, Wien. Frauen-Award des BMUKK (Preis der Jury) für »Migrationsskizzen« 2011; Lehrt seit 2012 an der Universität für angewandte Kunst Wien. www.carlabobadilla.at

Sandra Monterroso, geb. in Guatemala, absolvierte einen Master-Lehrgang in »Design Process« an der Universität UPAEP (Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla) in Puebla, Mexico und studiert aktuell im »PhD in Practice«-Programm an der Akademie der bildenden Künste in Wien. Bisher acht Einzelausstellungen, Beteiligung an über 30 internationalen Gruppenausstellungen, darunter heuer auf der 56. Biennale von Venedig und auf der Havanna Biennale. Diverse Preise und Stipendien.

Baduc Gibaja ist Peruaner und lebt seit 2002 in Osterreich. Seine Kunst umfasst ein breites Spektrum angefangen von Malerei, Siebdruck, Fotografie über Produktdesign und 3-D-Druck bis hin zu Underground-Projekten. Im Berufsorientierungsprogramm »Space-Lab« in Wien arbeitet Baduc im Kreativbereich auch viel mit Jugendlichen mit Migrationshintergrund zusammen. Ausgehend von den dort gesammelten Erfahrungen und seiner eigenen Geschichte hat er sich insbesondere mit den Themen Migration, Rassismus und kultureller Diversität auseinandergesetz

Marija Mojca Pungerčar, geb. in Novo Mesto, Slowenien, arbeitete in den 1980er Jahren zunächst als Modedesignerin, bevor sie ihre Kunststudien an der Akademie der Bildenden Künste in Ljubljana 1989 und am San Francisco Art Institute 2001 abschloss. Seit 1991 ist sie freischaffende Künstlerin (Video, Fotografie, Performance und Installation) und Kostümausstatterin am Theater. 2004 war sie Gründungsmitglied von Trivia Art (KUD Trivia). Pungerčars Arbeiten kennzeichnet ein großes soziales Engagement, das sich in kritischer Weise auf Konsumkultur bezieht und sich für lokale Gemeinschaften einsetzt.

www.3via.org/html.php?htm=mojca

### Tour

### 24.10.2015 16.00 Uhr

Geführte Tour mit Dieter Alexander Behr durch die Ausstellungen »Bitter Oranges« (Laudongasse 15–19, 1080) und durch die Ausstellung »9.000 km Häppchen– Wanderndes Wissen« (Liebknechtg. 32,1160).

Treffpunkt: 16.00 Uhr Volkskundemuseum, anschließend ca. 20 Minuten Fahrt nach Sandleiten mit Linie 44/ Station Liebknechtgasse. Die Tour ist kostenlos. Anmeldung zur Tour bis 20.10. 2015 erbeten: contact@sohoinottakring.at

# Ausstellungsführungen 22.10.2015 18:00 Uhr

(Liebknechtgasse 32,1160) Durch die Ausstellung führt Künstlerin Carla Bobadilla.

### 25.10.2015 15:30 Uhr

(Liebknechtgasse 32,1160)
Durch die Ausstellung führt
Kurator Hansel Sato
Dauer jeweils ca. eine
Stunde.
Die Führung ist kostenlos.

### Artist Talk 22.10.2015 19.00 Uhr

(Liebknechtgasse 32,1160)
Im Anschluss an die
Führung findet ein Künstlergespräch und Diskussion
mit Kurator Hansel Sato
und KünstlerInnen zu den
Inhalten der Ausstellung
statt. Dazu werden
lateinamerikanische
Gerichte aus Mais gereicht.

Emilio Santisteban, geb. in Lima, Peru, seit 1990 Performancekünstler. Beteiligungen: Lugar Común, Quito 2014; IV. Biennale Deformes, Chile 2012 (Ko-Kurator); Eurolatin Performance Tour, Zürich-Basel-Hannover-Berlin 2010 (Ko-Kurator); Blind Date, Cusco 2009 (Leiter); IV. Biennale Tijuana; VIII. Biennale Havanna; III. Biennale Porto Alegre; VI.I Biennale von Kairo.

Hansel Sato, geb. in Trujillo, Peru, kam 1998 mit dem UNESCO-Aschberg Stipendium für Künstler nach Wien, wo er seither lebt und arbeitet. Abschluss in Malerei und Grafik an der Universidad Catolica in Lima und Akademie der Bildenden Künste in Wien, wo er auch Lehrbeauftragter ist. Er hat sein Land bei verschiedenen Biennalen und internationalen Events vertreten. Sein künstlerischer Schwerpunkt ist Grafik und Kunsttheorie.

64 I 65



Unter dem Titel HEUSCHNITT beginnt eine neue Veranstaltungsreihe, die durch die Aktivitäten von SOHO in Ottakring im Gebiet Sandleiten inspiriert wurde. Drei engagierten, kunstaffinen BewohnerInnen aus dem Sandleitenhof, Elisabeth Drucker, Stefan Peter und Andi Pianka, wurde bewusst, was bislang hier fehlte. Ein Ort, ein Lokal, wo kultureller Austausch regelmäßig stattfindet. Da die Rahmenbedingungen in Form der Projektwerkstatt "vor der Tür liegen", möchten sie diese Struktur nutzen, damit lokale KünstlerInnen ihr Schaffen / ihre Werke zeigen können. So soll mit HEUSCHNITT ein kultureller Treffpunkt ermöglicht werden, an dem Kulturschaffende und Kulturinteressierte inspiriert werden.

# OPEN CALL

FESTIVAL SOHO IN OTTAKRING

Deadline: 27.10.2015



BUNDESKANZLERAMT OSTERREICH









KUNST | KULTUR













VELEPOSLANIŠTVO REPUBLIKE SLOVENIJE BOTSCHAFT DER REPUBLIK SLOWENIEN











### Impressum

Herausgeber: Soho in Ottakring

Brunnengasse 68/9, 1160 Wien, Österreich

www.sohoinottakring.at

Kontakt: contact@sohoinottakring.at

Ausstellungskurator: Hansel Sato

Koordination: Marie-Christine Hartig, Ula Schneider

Übersetzung: María Celeste Gómez, Marie-Christine Hartig, Sonja Schön

Lektorat: Walther Mathes

Grafik: Cati Krüger

Cover & Rückseite: © Hansel Sato

© 2015

