

Koloniale Spuren im globalen Ernährungsregime

von Martina Backes

Der Handel mit Weizen, Reis und Gewürzen ist so alt wie die Migrationsgeschichte der Menschen. Der Kolonialismus hat das globale Ernährungssystem in seiner jetzigen Form stark geprägt. Auch die Hungerbekämpfung basiert oftmals noch auf kolonialem Gedankengut.

Hier in Niumi hat er begonnen, der Export von Arbeitskraft, Salz und Palmöl. Der kleine Küstenort im westafrikanischen Gambia liegt an der Mündung des gleichnamigen Flusses, wo der Handel mit versklavten Menschen im 16. Jahrhundert einen seiner Anfänge nahm und Tauschgeschäfte mit Gold, Salz, Arbeitskraft und Waffen die Globalisierung einleiteten. Als die ersten portugiesischen Sklavenschiffe Afrikaner*innen in die Karibik verschleppten, diente Palmöl als Reiseproviant. Gewonnen wurde es aus der in Westafrika heimischen Ölpalme. Damit begann die globale Reise einer Pflanze, deren kulturgeschichtliche Verbreitung und heutiger agroindustrieller Anbau eng mit der frühen Phase des Kolonialismus verwoben ist.

Auch das Zuckerrohr steht für koloniale (Land-)Wirtschaft und hat eine weite Reise hinter sich: Es stammt aus Neu-Guinea und war bereits vor 8.000 Jahren über den asiatischen Kontinent und die arabische Einflussnahme sowie mit den Kreuzzügen in den Mittelmeerraum gelangt. Christoph Kolumbus nahm auf seiner zweiten Reise Stecklinge mit nach Hispaniola, das heutige Haiti. Die dort lebenden Taínos sollten über ein Tributsystem dazu gebracht werden, Rohrzucker sowie Zitrusfrüchte und Gewürze für die spanischen Siedlungen zu produzieren.

Gleichzeitig kamen Nahrungsprodukte wie Kartoffeln, Tomaten, Kakao und Kürbisse aus der Neuen Welt nach Europa. Da Zucker – damals ein Luxusgut – in Europa begehrt war, waren alle europäischen Kolonialmächte an den Westindischen Inseln interessiert. Bald schon entwickelte sich die Karibik zum Hauptanbaugebiet von Rohrzucker. Nachdem die Taínos-Bevölkerung in Haiti dezimiert worden war, importierten die europäischen Mächte versklavte Afrikaner*innen, um die Plantagenwirtschaft auszubauen. Europäische Sklavenhändler tauschten an der westafrikanischen Küste Waren wie Gewehre, Alkohol und Stoff gegen die versklavten Menschen und »verkauften« deren Arbeitskraft in die Karibik. Vom Erlös erwarben sie im atlantischen Dreieckshandel landwirtschaftliche Produkte wie Zucker, Rum, Melasse und Baumwolle.

Siegeszug des Mais

Eine der heute dominanten Weltwirtschaftspflanzen, die Kolumbus von seiner Reise zurück nach Spanien brachte, ist der Mais. Schnell wurde der Wert des anpassungsfähigen, schnell wachsenden und früh reifenden Getreides erkannt. Mais versorgte gerade die arme Bevölkerung mit Kohlenhydraten, viele Wochen bevor Hirse und Weizen reif für die Ernte waren. Die Eroberung von Mexiko (Herkunft des Kakao) und Peru (Herkunft der Kartoffel und der Tomate) war noch in vollem Gange, als in Andalusien bereits Mais wuchs. In Norditalien wurde die aus Maisgries gekochte Polenta zur Hauptspeise armer Bauernfamilien.

Auch in Afrika gedieh der Anbau. Die Portugiesen brachten die Körnerpflanze über die Insel Sao Tomé an die Goldküste, von dort aus fand sie Eingang in traditionelle Landbausysteme. Die weitere Verbreitung ging mit dem Sklav*innenhandel und der kolonialen Plantagenwirtschaft in Südamerika einher. Die weltweite Maisernte ernährt heute über 900 Millionen Menschen in Afrika und Lateinamerika. Mais liegt damit vor Weizen und Reis auf Platz eins der Weltgetreidesorten.

Corned Beef für die Metropole

Besonders die Speisen der Wohlhabenden wurden durch den Kolonialismus bereichert. Zugleich sind bis heute harte, teils sklavenähnliche Arbeitsbedingungen mit dem Anbau von Genussmitteln bekannt, die sich im Zuge kolonialer Landwirtschaft verbreitet hatten: etwa von Kakao, Palmöl oder Tee. So arbeiteten laut INKOTA 2020 noch immer rund zwei Millionen Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakaoplantagen in Westafrika.

Mit dem Kolonialismus ging zudem ein Wandel in der Ernährung einher, der Kolonisierenden ebenso wie der Kolonisierten. So verschärfte das britisch-imperiale Nahrungsregime den diskriminierenden Zugang zu Nahrung entlang von Klassen- und Geschlechterzugehörigkeit sowie nach ethnischen Kategorien. In Kenia (British East Africa) zum Beispiel wurden vor allem junge Männer auf die Siedlerfarmen in die fruchtbaren *White Highlands* gezwungen. Zuvor hatte sich die britische Kolonialverwaltung das Hochland angeeignet und an Siedler*innen aus ganz Europa verkauft. Die lokale Bevölkerung wurde ihrer fruchtbarsten Gebiete enteignet und in *Native Reserves* zusammengepfert. Zeitgleich mechanisierte die Kolonialverwaltung die lokalen Anbausysteme (zunächst mit Pflug und Ochsen) und propagierte den Anbau von Mais in Monokulturen statt Sorghum im Mix mit vielfältigen proteinhaltigen Nahrungspflanzen. Zweifelsohne waren die traditionellen Agroforstsysteme mit harter Feldarbeit verbunden. Das Leben in Kenia war – insbesondere nach der Heuschreckenplage und der verheerenden Hungersnot 1899 – alles andere als ein Schlaraffenland. Doch die Entscheidungshoheit über das, was produziert, gegessen und gehandelt wurde, hatten die afrikanischen Bauern und Bäuerinnen in der Zeit vor der Siedlerepoche noch selbst inne. Mit der kolonialen Land- und Viehwirtschaft wurde die lokale



Niederländische Zuckerplantage in Indonesien (Anfang 20. Jhd.)

Produktion komplett auf den Kopf gestellt: Wer Ernten einfahren und verkaufen wollte, musste Landbesitztitel vorweisen und brauchte Geld für Pflug, Ochsen, Saatgut und Dünger. Viele Männer verdingten sich als Wanderarbeiter in den Highlands oder beim Eisenbahnbau, während Aussaat, Jäten und Ernte in Frauenhände fiel.

Während die Nahrungsvielfalt der kolonisierten Landbevölkerung zurückging und Eiweiß und Gemüse knapper wurden, konnte Großbritannien seine Importe an Weizen und Rindfleisch erhöhen. Die billigen Grundnahrungsmittel für die wachsende Industriearbeiterschaft vermochten deren Protestpotenzial einzudämmen und Lohnkosten gering zu halten. Zugleich entzogen britische Siedler*innen der lokalen Bevölkerung in Kenia die Lebensgrundlage, während Kolonialsoldaten und Siedler*innen im Empire mit Corned-Beef-Konserven versorgt wurden.

Almosen und Gnadentrost

Zum Ende des Zweiten Weltkrieges erklärten die ersten Kolonien ihre Unabhängigkeit, weitere folgten bald. Als aufstrebende Kolonisten privatwirtschaftlicher Machart, die nach Land und Absatzmärkten hungerten, konstituierten sich nun Produzenten von Kunstdünger, Saatgut, Pestiziden und Landmaschinen. 1945 begann Monsanto, Agrarprodukte zu vermarkten. Die BASF fuhr die Düngemittelproduktion hoch. Die Hi-Bred Corn Company (später Pioneer Hi-Bred) propagierte in der ganzen Welt den Einsatz von Hybridmais. Sein Anbau ging mit steigendem Verbrauch an Kunstdüngern, Pflanzenschutzmitteln und dem Einsatz von Maschinen einher. Firmengründer Henry Wallace wurde später zunächst US-Landwirtschafts-, dann Handelsminister und schließlich Vizepräsident, womit sein Einfluss auf die Exportstrategie amerikanischer Agrarprodukte wuchs. Auch das Rockefeller-Programm und die Ford Foundation prägten mit der Förderung von Hohertragsorten die Zukunft der Landwirtschaft: finanzintensive Monokulturen auf Basis käuflichen Saatguts statt agrobiologischer Vielfalt in Mischkultur und Bauernhand. Die staatliche Förderung entsprechender Entwicklungsprogramme, Stiftungsgelder und Privatwirtschaft

agierten mit vereinten Kräften am agroindustriellen Wandel der Landwirtschaft in den ehemaligen Kolonien.

In den Blechschüsseln der Armen

Bis heute hat die koloniale Geschichte des Nahrungsbaus konkreten Einfluss auf agrarpolitische Abkommen und die Nahrungsmittelproduktion. Die Entscheidungen darüber, welche Rezepte gegen den Hunger als wirksam erachtet werden, die Definitionen, was eine angemessene Ernährung ausmacht und die Strategien, wie Ernährungssicherheit zu realisieren ist, basieren historisch auf einer Wissensproduktion, die von kolonialrassistischem Gedankengut mitgeprägt wurde. Lokale Nahrungssysteme wurden darin als »archaisch und unterentwickelt« abgewertet. So wurde neben dem Schwund an biologischer Vielfalt durch die Ausdehnung von Monokulturen, giftigen Pflanzenschutzmitteln und die Dominanz weniger Nahrungspflanzen auch der Reichtum der Wissenssysteme dezimiert. Hinter dieser zerstörerischen Dynamik stehen die treibenden Kräfte der kapitalistischen Verwertungslogik. Womit der zweite wirkmächtige Mechanismus angesprochen ist, der im kolonialen Konkurrenzkampf der Großmächte zur Prägung des heute dominanten Ernährungssystems beigetragen hat: der Kampf um Absatzmärkte. Er brachte den Protektionismus ebenso hervor wie den Freihandel in seiner jetzigen Form. In der jüngeren Vergangenheit hat dieser Konkurrenzkampf die Enteignung von lokalen Nahrungsproduzent*innen nochmals auf ganzer Linie verstärkt, sei es bei Landnahme, Saatgut, Wissen oder Verarbeitung. Die transnationalen Konzerne auf dem Agrarmarkt sowie die von ihnen finanzierten Agrarforschungsinstitute bestimmen weithin, welche Speisen auf den Lifestyle-Gedecken der Reichen landen – und welche in den Blechschüsseln der Armen.

Martina Backes ist Biologin und Mitarbeiterin des iz3w. Eine erheblich längere Fassung findet sich im Themenschwerpunkt Welternährung, iz3w 382: www.iz3w.org/zeitschrift/ausgaben/382_welternahrung

