

Dokumentation

Öffentliche Diskussion: „Let`s Grow: Diversität und Empowerment im Berliner Ernährungssystem“ 12.10.2021

Einleitung

Das Berliner Ernährungssystem zeichnet sich durch ein lebendiges Lebensmittelhandwerk der migrantischen Gemeinschaften und einer vielfältigen Lebensmittelversorgung aus, die sehr viele verschiedene Esskulturen anspricht. Diese internationale Prägung bringt neue, bereichernde Perspektiven für eine ökologisch-nachhaltige Ernährung mit. Zugleich sind die verschiedenen migrantischen Gemeinschaften in den Initiativen und Organisationen, die sich für eine Ernährungswende einsetzen, bisher nur wenig repräsentiert. Viele Organisationen, die sich für eine alternative Lebensmittelversorgung in der Stadt einsetzen, wünschen sich diversere Mitgliederstrukturen und mehr kulturelle Vielfalt in den eigenen Reihen.

Ziel der Veranstaltung war es, die Herausforderungen zu erkennen, Zugänge und Wege zu eruieren und gemeinsam Lösungen zu finden, um eine Ernährungswende zu schaffen, die alle Menschen mitnimmt. Hierfür beschrieben Referent*innen in einem Panel ihre Ideen und Vorschläge für mehr Diversifizierung und Empowerment im Berliner Ernährungssystem. In Workshops wurden anschließend Ansätze, Zugänge und Wege eruiert, die eine gemeinsame, kulturell diverse Ernährungswende fördern.

Begrüßung und Einführung

Moderatorin **Samie Blasingame** begrüßt die Teilnehmenden. Außerdem berichtet Sie von Ihrer Arbeit im Berliner Ernährungssystem, z.B. vom Black Earth Kollektiv.

Armin Massing von Berlin Global Village (BGV) erklärt die Idee des BGV, welches einen Raum für Empowerment bieten und entwicklungspolitische sowie diasporische Gemeinschaften zusammenbringen will.

Inka Lange vom Ernährungsrat Berlin berichtet von dem Projekt Alle an einen Tisch und erläutert die Relevanz des Themas Diversität und Empowerment im Berliner Ernährungssystem. Sie betont, dass in den Debatten zur Ernährungssicherheit die kulturelle und soziale Dimension von Ernährung viel stärker berücksichtigt werden müsse. Außerdem müssten die Stimmen migrantischer Gemeinschaften in den ernährungspolitischen Debatten stärker hör- und sichtbar werden.

Samie Blasingame erläutert den Hintergrund und relevante Daten sowie Fakten. Folgende Fragen wirft sie auf: Wie könnte mehr Diversität und Empowerment im Berliner Ernährungssystem gefördert werden? Wer könne behaupten, eine echte Verbraucherbasis zu bedienen? Wie viel Wert wird auf Lebensmittel gelegt? Die Berliner Ernährungsstrategie mit kommunalen und öffentlichen Kantinen im Fokus – Wie können wir sicherstellen, dass sie möglichst inklusiv ist?

Paneldiskussion „Kamingespräch“

Julia Bar-Tal – Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) und 15th Garden Syria; Geschäftsführerin bei AbL Nordost (Brandenburg/Berlin/MV). Über die regionale Agrarpolitik hinaus engagiert Sie sich auch als Mitglied bei la Via Campesina.

Gülcan Nitsch – Yesil Cember (YC); gründete YC vor 15 Jahren mit dem Ziel, migrantische Gemeinschaften für Naturschutz zu mobilisieren. Begonnen haben sie mit der türkischen Community, inzwischen erreichen Sie auch andere migrantische Gemeinschaften.

Abdoul Yacoubou – Move Global (MG); Ist mit MG aktiv in politischen Themen wie Fairer Handel, SDGs, Agenda 2030 und Stärkung der migrantischen Organisationen.

Zu Beginn des Kamingesprächs sprechen die Referent*innen über die aktuelle Diversität sowie die Missstände im Berliner Ernährungssystem. In Berlin gibt es eine große Vielfalt verschiedener Kulturen und Küchen, jedoch könnten mehr Begegnungsräume geschaffen werden, um den Austausch zu fördern.

Außerdem wird Lebensmittelwertschätzung und -verschwendung sowie die Notwendigkeit eines Systemwechsels bei Verpackungen, Transport etc. entlang der Lieferkette thematisiert. Gute und nachhaltige Lebensmittel müssten nicht teuer und könnten erreichbar für alle Menschen sein, aber vieles liegt nicht in der Hand der Verbraucher*innen, sondern bei der Politik. Auch Ernährungssouveränität wird thematisiert. Diese sollten Produktion, Verteilung, Verarbeitung und Verbrauch definieren. Denn global sowie lokal herrschen große Ungerechtigkeiten durch ein Ernährungssystem, welches auf der Ausbeutung von ethnischen Gruppen basiert.

Diversifizierung und Empowerment ist nicht einfach. In der deutschen Kultur herrschen bestimmte Vorurteile, die den Zugang zu und von migrantischen Menschen verhindern. Ein großes Problem ist z.B. die Sprachbarriere. Informationen in unterschiedliche Sprachen zu übersetzen wäre ein Anfang. Auch in NGOs und der Bio-Lebensmittelszene ist die multikulturelle Repräsentation schwach. Um hier Diversität zu stärken, müssten mehr Menschen aus verschiedenen Kulturen eingebunden werden.

Workshops

Workshop 1: Gibt es eine kultursensible Sprache? Zugänge & Wege zu den migrantischen Gemeinschaften (mit Gülcan Nitsch)

Workshop 2: Ein praktischer Ernährungsrat in einer vielfältigen Gesellschaft (mit Julia Bar-Tal)

Workshop 3: Open Space - Ein Ernährungssystem für alle schaffen - Building a food system for everyone (mit Samie Blasingame)

Dokumentation der Workshops

Workshop: Gibt es eine kultursensible Sprache? Zugänge & Wege zu migrantischen Gemeinschaften

In diesem Workshop ging es um den Umgang mit kulturellen Unterschieden.

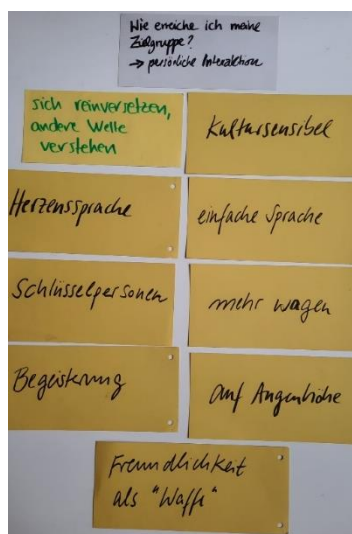
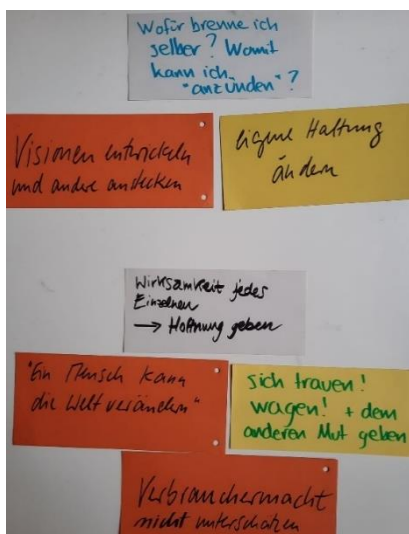
Die Teilnehmenden prüften, ob sie mit dem Merkmal „Herkunft“ zu tun haben, schauten selbstkritisch auf die Bilder, die im Kopf bestehen und analysieren, woher sie kommen.



Anhand von Fallbeispielen und praktischen Übungen setzten sich die Teilnehmenden mit diesen Themen auseinander. Auf Basis eigener Fragestellungen wurden kulturelle Bilder reflektiert und Möglichkeiten zum praktischen Umgang mit kulturellen Irritationen diskutiert. Neben der persönlichen Ebene ging es auch um Wege, wie die „Interkulturelle Öffnung“ als Prozess in der eigenen Organisation oder Gruppe gelingen könnte.

Einige Handlungsoptionen werden hier beispielhaft aufgeführt:

- Zuerst Zielgruppe / Schlüsselperson identifizieren, das sind Multiplikator*innen
- Begeisterung mitbringen: „Selbst das Feuerzeug sein, was andere entzündet“
- „Herzenssprache“: Menschen immer auf Augenhöhe begegnen und sie emotional erreichen
- Einfache Sprache verwenden; nicht nur Übersetzung, sondern auch vereinfachen (Zielgruppenspezifische Ansprache)
- Kultursensibilität: Auf die Menschen eingehen und Rücksicht nehmen, z.B. kein Alkohol und kein Schweinefleisch bei Kochveranstaltungen
- Zugewinn aufzeigen: was sind die eigenen Vorteile, wenn man Teil der Gruppe wird und was ist veränderbar

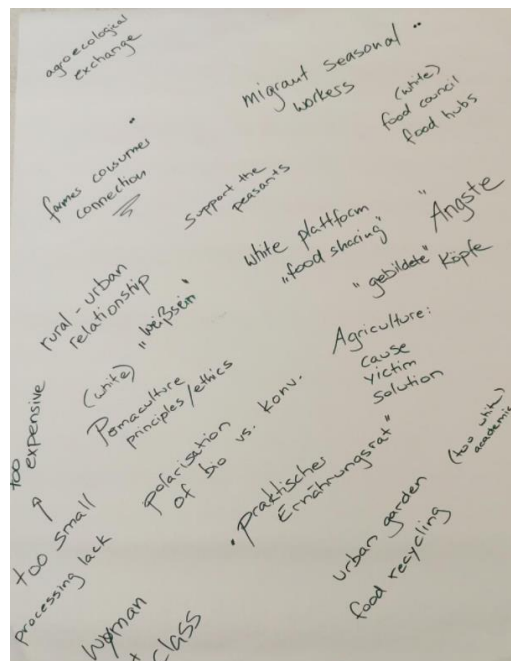
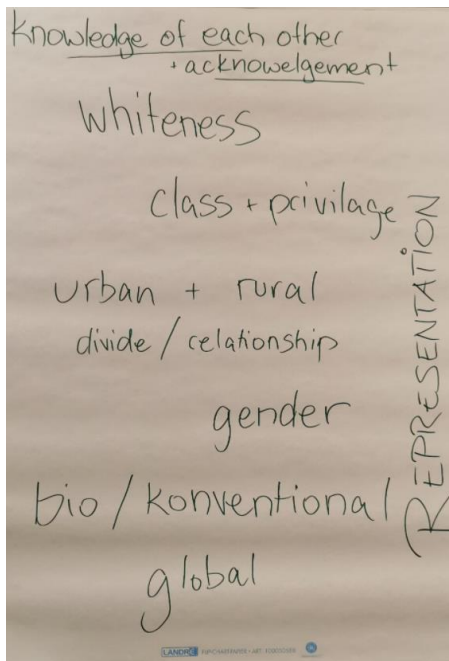


Workshop: Ein praktischer Ernährungsrat in einer vielfältigen Gesellschaft

Ziel des Workshops war es, sich mit den Herausforderungen auseinanderzusetzen, regionale Produkte auf den Markt zu bringen, aber auch die Menschen mit Migrationsgeschichte in diese Lieferkette einzubeziehen, die oft nicht an Dialogen teilnehmen, obwohl sie ein großes Fachwissen besitzen.



Wenn man sieht, dass es einerseits in diesen Gemeinschaften so viele Menschen mit Fähigkeiten vom Handwerk bis hin zum Einzelhandel gibt, die kaum Zugang zu regionalen Produkten und regionale Landwirt*innen, sowie andererseits Landwirt*innen selbst, die nur schwer lokale Märkte erreichen, wird einem klar, dass sich da eine große Chance birgt! In dem Workshop wurden die verschiedenen Herausforderungen beleuchtet und aufgezeigt, wo und mit welchen Produkten etwas verändert werden kann und wo es praktisch unmöglich ist.



Workshop: Open Space - Ein Ernährungssystem für alle schaffen - Building a food system for everyone

Im Open Space wurden Gedanken, Ideen und Konzepte ausgetauscht, um mehr Diversität und Empowerment im Berliner Ernährungssystem zu etablieren:

Was bedeutet Diversität im Ernährungssystem? Und welche Veränderungen sind auf sozialer sowie politischer Ebene erforderlich für eine strukturelle Diversifizierung und Empowerment im Berliner Ernährungssystem?



Diversität im Kontext Ernährung bedeutet für die Teilnehmenden die Daseinsberechtigung und Wertschätzung unterschiedlicher Esskulturen, d.h. verschiedene Lebensmittel sowie Gerichte unterschiedlich zubereiten und an den eigenen Geschmack und die regionale Verfügbarkeit anpassen. Einige Veränderungsvorschläge werden hier beispielhaft aufgezeigt:

Mehr Aufklärung über Lebensmittel, die andere Kulturen verwenden. Dadurch könnte die Nachfrage nach diesen Lebensmitteln erhöht werden, wodurch die Vielfalt des Angebots gestärkt werden würde. Das würde mehr Diversität auf den Berliner Markt bringen. Die Aufklärung könnte in Schulen anfangen, aber auch durch Kochkurse und Veranstaltungen erzielt werden. Auch Kantinen und Mensen könnten Veränderungen herbeiführen, um diversere Konsument*innen anzusprechen (z.B. eine Beziehung zu Köch*innen schaffen, die Atmosphäre verändern, mehr Gerichte in das Spektrum aufnehmen).