

**Moderatorin:**

Hallo und herzlich willkommen bei wir sind schon mal los. Der Podcast des Ernährungsrates Berlin der Ernährungsrat Berlin ist der zivilgesellschaftliche Zusammenschluss von Akteur innen, die sich alle für die ökologisch nachhaltige und sozial gerechte Nahrung, Produktion und Verteilung im Raum Berlin einsetzen.

Wir verstehen uns als ein Bündnis, das zivilgesellschaftliche Positionen und Forderungen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem öffentlich vertritt und ihnen zu politischer Geltung verhelfen sollen.

Unser Ziel ist es, den zukunftsfähigen Wandels Ernährungssystem ist in der Region aktiv voranzutreiben vom politischen Konzepte Ernährungssouveränität ausgehend wollen wir ein Klima gerechtes Ernährungssystem für Berlin, dass die planetaren Grenzen wahrt.

In unserer Podcast Reihe „Wir sind schon mal los - Ernährungswende live“ porträtieren wir Menschen und Initiativen, die bereits diese Forderungen durch ihre Arbeit umsetzt.

Mein Name ist Janna Schneider und heute sprechen wir über Ernährung im Kiez.

Dafür habe ich hier Samie Blasingame von dem Projekt "Food in My Kiez". Der Podcast wird heute auf Englisch sein, ihr findet aber auch ein übersetztes Transkript des Podcasts auf Deutsch in den Shownotes.

Um euch zu zeigen, was Samie in ihrem Projekt tut, hier einige Ausschnitte aus ihren Interviews mit Menschen auf der Straße und ihrem Verhältnis zum Essen:

**O-Töne:**

- Es gibt dieses Sprichwort "gutes Essen macht gute Laune" und ich bin zu 100% dieser Comfort-Food-Typ.
- Essen ist Leben. Ich liebe es zu essen.
- Ich glaube an "Du bist, was du isst". Also versuche ich, mich um mich selbst zu kümmern und mir gute Lebensmittel zuzuführen.
- Ich habe eine Mitgliedschaft bei SOLAWI - Solidarische Landwirtschaft - und bekomme jede Woche frisches Gemüse aus Oranienburg. Das hat meine Kochroutine verändert, weil man wirklich regionale und saisonale Lebensmittel bekommt und dann muss man etwas Neues ausprobieren, weil man Gemüse bekommt, das man noch nie gesehen hat.
- Wenn ich einkaufen gehe für zuhause, dann gucke ich immer, wo es herkommt, Deutschland, Spanien, ich achte darauf.
- Essen bedeutet für mich Zufriedenheit, keine Bauchschmerzen und Genuss. Ich genieße es auch, meistens koche ich nur das, was ich gerne esse.
- Für mich ist es diese nährnde Sache, als ob man etwas haben möchte, das einen von innen wärmt und einem etwas Energie zurückgibt.

Samie, vielen Dank, dass du dir die Zeit für ein Gespräch mit uns genommen hast. Möchtest du dich kurz vorstellen?

**Samie:**

Sicher, hallo Janna, und vielen Dank, dass ich hier sein darf. Mein Name ist Samie Blasingame und ich bin Wissenschaftlerin, Moderatorin, Kreative und jetzt auch Podcast-Produzentin mit Sitz in Berlin.

Mein Hintergrund ist die Umweltpolitik. Ich habe meinen Master in diesem Bereich in Berlin gemacht und ein paar Jahre lang international an Projekten für nachhaltige Landwirtschaft gearbeitet.

Und ja, ich nutze meinen Hintergrund in nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelketten und habe nun beschlossen, mich mehr auf das Berliner Lebensmittelsystem zu konzentrieren. Und ja, ich habe letztes Jahr auch dieses Projekt gestartet, um das genauer zu untersuchen.

**Moderatorin:**

Worum geht es bei deinem Projekt genau?

**Samie:**

„Food in my Kiez“ ist ein Projekt, das darauf abzielt, die Diskussion über die Zukunft des Essens in den Städten zu erweitern und darüber, was ein ökologisch resilientes und sozial nachhaltiges Lebensmittelsystem ist. Mit ökologisch belastbar meine ich ein Lebensmittelsystem, das auf Formen der Landwirtschaft basiert, die die natürlichen Ressourcen nicht erschöpfen, sondern im Gleichgewicht mit ihnen arbeiten. Und mit sozial nachhaltig meine ich ein Lebensmittelsystem, das frische, gesunde, erschwingliche und leicht zugängliche Lebensmittel bereitstellt und die Bedürfnisse und Wünsche der Menschen berücksichtigt, die Teil eines solchen Systems sind.

**Moderatorin:**

Warum, würdest du sagen, ist das Projekt besonders wichtig für Berlin?

**Samie:**

Ich denke, Berlin ist eine interessante Fallstudie und ein großartiger Fokus für die erste Staffel von "Food in my Kiez", denn Berlin ist wie eine kleine Insel inmitten all dieser landwirtschaftlichen Flächen in Brandenburg, aber was genau dort wächst und wie es wächst, ist dem Durchschnittsverbraucher mehr oder weniger unbekannt. Ich denke, dass Berlin viel Potenzial hat, um ein starkes und widerstandsfähiges regionales Lebensmittelsystem zu etablieren, in dem lokale Landwirte als Verwalter des Bodens gefördert werden und in dem eine Fülle lokaler Produkte für den Konsum auf kurzen Wegen bevorzugt wird. Es gibt bereits viele Projekte, die darauf abzielen und diese Art von Zielen verfolgen, aber ich denke, dass sie viel mehr Menschen erreichen könnten und sollten, deshalb habe ich beschlossen, mich auf Berlin zu konzentrieren. Auch weil ich hier wohne.

**Moderatorin:**

In deinem Projekt versuchst du also, Geschichten über die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln im Allgemeinen und in verschiedenen Kiezen zu erzählen und darüber, wie das Lebensmittelsystem in Berlin funktioniert, und du versuchst, dies über verschiedene Arten des Geschichtenerzählens zu tun, also du hast eine Instagram-Seite, du hast auch einen Blog und jetzt planst du auch, einen Podcast zu entwickeln. Warum hast du dich für diese verschiedenen Arten des Geschichtenerzählens entschieden?

**Samie:**

Das ist eine wirklich gute Frage, und ich bin froh, dass du das fragst, denn die Idee, einen Podcast zu machen, war wirklich ziemlich spontan. Ich würde sagen, als ich dieses Projekt ins Leben rief, war es für mich eine Möglichkeit, mein Verständnis für das Lebensmittelsystem um mich herum zu vertiefen, und das wollte ich durch visuelle Medien erreichen, also durch Fotos oder kurze Clips, Videoclips von Menschen in der Stadt, die in das Lebensmittelsystem involviert sind, und dann würde ich längere Blogs schreiben, um das zu erklären und zu recherchieren und mehr. Das war der ursprüngliche Plan für das Projekt, aber Anfang dieses Jahres 2021 begann ich, ein richtiges Konzept für das Projekt zu entwerfen und eine Finanzierung zu beantragen. Das brachte mich auf die Idee, mich für eine Podcast-Finanzierung zu bewerben, und so entschied ich mich, das Projekt in Form eines Podcasts durchzuführen.

Und ich habe es genossen, es über dieses Medium zu machen. Ich denke, Audio ist wirklich interessant, und es hat mir Spaß gemacht, damit zu spielen, wie es sein kann, und all die Stimmen, die ich darin zusammenbringen kann, aber das war nie der ursprüngliche Plan. Und da es im Grunde nur um mich geht, habe ich ein paar Leute, die mir bei verschiedenen Aspekten der Erstellung des Podcasts helfen, aber da es im Grunde nur um mich geht, waren die verschiedenen Medienformen nicht so stark, wie ich gehofft hatte, so dass ich mich wirklich darauf konzentriert habe, den Podcast fertigzustellen, und die nächste Phase wird sein, die sozialen Medien so zu gestalten, dass sie das widerspiegeln, was aus dem Podcast entstanden ist.

Und dann hoffe ich, dass ich in zukünftigen Phasen des Projekts wieder zu den kurzen Clips, den kurzen visuellen Medien zurückkehren kann, die ich anfangs machen wollte, und ich denke, wenn die Leute die Podcasts hören, werden sie die verschiedenen Elemente hören, die in zukünftigen Phasen dieses Projekts ausgebaut werden könnten, und ich freue mich auch darauf.

**Moderatorin:**

Ich habe das Gefühl, dass dein Projekt natürlich mit Essen zu tun hat, und Essen hat so viel damit zu tun, wer wir sind, mit Kultur, mit Gemeinschaft, da gibt es viele verschiedene Aspekte, die sich da überschneiden, und deshalb frage ich mich, wie du persönlich zu diesem Projekt stehst? Denn natürlich interviewst du andere Menschen und sie erzählen dir ihre Geschichten, aber natürlich ist Essen auch ein sehr persönliches Thema, also wie würdest du sagen, hast du einen persönlichen Bezug zu diesem Projekt?

**Samie:**

Ähm, ja, ich denke, der Grund, warum ich mich auf Lebensmittel und Nachhaltigkeitsarbeit oder auf die Klimabewegung konzentriere, ist, dass Lebensmittel so ein wesentlicher Bestandteil unseres Lebens sind.

Es ist etwas, das wir alle jeden Tag tun, und die meisten von uns lieben es, und es ist etwas, das die Menschen wirklich zusammenbringt. Ich meine, ich habe immer gesagt, dass es vielleicht nicht das Größte ist, was man für das Klima tun kann, aber es ist ein großer Teil davon und der Gemeinschaftsaspekt ist mir wirklich wichtig.

Abgesehen von den Lebensmitteln, die ich gerade erwähnte, war mein Bildungs- und Berufshintergrund bisher in der Politik angesiedelt, aber im Herzen bin ich ein Community-Organisator. Es macht mir viel Freude, Menschen zusammenzubringen und zu versuchen, so viele Bedürfnisse wie möglich als Grundlage für eine nachhaltige und wirkungsvolle öffentliche Politik zu vereinen.

Und ich glaube wirklich an den kollektiven Dialog und gemeinsam erarbeitete Lösungen. Das ist also der Kern dieses Projekts, bei dem es darum geht, Wege zu finden, wie wir vorankommen und gemeinsam besser leben können, und das in Berlin zu tun, einem Ort, den ich seit über sechs Jahren mein Zuhause nenne, war sehr interessant, denn das Projekt war wirklich ein Liebesdienst, der von mir verlangte, rauszugehen und mit den Menschen in der Stadt in Kontakt zu kommen oder wieder in Kontakt zu kommen, was nicht so einfach ist, wie es vielleicht klingt.

Berlin ist trotz all seiner Magie und Faszination nicht der einfachste Ort, um sich einzuleben. Es dauert eine ganze Weile, bis man sich wohl fühlt. Oder sogar willkommen zu sein. Und ich bin mir ziemlich sicher, dass dieses Gefühl bei vielen Einwanderern verbreitet ist. Ja, zu Beginn des Projekts wurde mir gesagt, dass ich, wenn ich hier im Bereich Ernährung und Landwirtschaft arbeiten wolle, dies auf Deutsch tun müsse, und ich werde nicht lügen, das hat mich ein wenig gebremst.

Mein Deutsch war anständig, aber ich dachte mir: OK, soll ich wirklich mein Deutsch perfektionieren, bevor ich diese Arbeit mache, die ich so sinnvoll finde, und wie ich schon sagte, ist Essen ein so wesentlicher Bestandteil des Lebens. Es fühlte sich seltsam an, dass eine Sprache eine Barriere sein könnte, und dass ich Teil einer so

wichtigen Diskussion sein könnte, besonders in einer zunehmend multikulturellen Stadt wie Berlin. Deshalb habe ich mich entschlossen, diesen Podcast auf Englisch zu machen.

Obwohl mein Deutsch, wie ich schon sagte, im Moment recht gut ist. Ich habe übrigens gerade die B2-Prüfung bestanden, aber es ist auch meine dritte Sprache und so fühle ich mich in meiner ersten Sprache offensichtlich wohler. Und es gibt viele Esser in dieser Stadt, die Englisch bevorzugen würden und von denen ich glaube, dass sie definitiv Teil dieser Gespräche sein müssen, weil sie hier sind, aber weil viele von ihnen auch das finanzielle Kapital haben, um die Entscheidungen zu treffen, die es ermöglichen, das Lebensmittelsystem voranzutreiben.

Darauf und auf die Gerechtigkeitsfragen werden wir noch eingehen. Aber, ja, ich denke, es besteht die Notwendigkeit, dies mehrsprachig zu tun. Natürlich habe ich einige Interviews auf Deutsch geführt und auf der Straße habe ich oft mit Leuten auf Deutsch gesprochen, und ein großer Teil des Projekts bestand darin, dass ich einfach Gespräche führte, die nicht aufgezeichnet wurden. Und ich habe auch einige Interviews geführt oder den Leuten erlaubt, mir zu antworten, wenn ich ihnen Fragen auf Französisch oder Polnisch stellte, weil sie sich in diesen Sprachen wohler fühlten.

Und ich denke, dass dieser mehrsprachige Aspekt für mich und für ein Gemeinschaftsprojekt wie dieses sehr wichtig war.

**Moderatorin:**

Ich glaube, du hast da einen sehr guten Punkt getroffen. Ich denke, das gilt besonders in einer Stadt wie Berlin, die so viele Essenskulturen in einer Stadt vereint. Von daher frage ich mich eigentlich: Wir haben ein Lebensmittelsystem. Jeder ist an diesem Ernährungssystem beteiligt. Aber wie stellen wir sicher, dass nicht nur eine sehr kleine und elitäre Gruppe von Menschen an der Gestaltung dieses Lebensmittelsystems beteiligt ist? Und eine Folgefrage: Deshalb finde ich es sehr interessant, dass du dein Projekt nicht "Food in Berlin" oder so ähnlich genannt hast. Vielmehr hast du das Wort Kiez gewählt, das der kleinste Bezirk Berlins ist und in der Stadt liegt. Auf Deutsch heißt es "Stadtteil". Und du hast diesen geografischen Bereich für dein Projekt gewählt. Wie hängen diese beiden Punkte zusammen? Aber auch, inwiefern sind sie wichtig? Warum hast du dich für den Kiez entschieden und nicht für einen größeren geografischen Bereich?

**Samie:**

Ja, danke für diese Frage. Die Entscheidung für den Kiez fiel eigentlich nur deshalb, weil ich eine Verbindung zu meinem Wohnort hatte. Aber auch, wenn man über das Konzept des Projekts nachdenkt, geht es bei der Erkundung des Kiez wirklich darum, sich mit dem zu verbinden, was einen umgibt. Jede Episode des Projekts versucht, die Menschen dazu zu inspirieren, rauszugehen, mit ihren Nachbarn zu sprechen und eine Gemeinschaft aufzubauen, was meiner Meinung nach die Grundlage für jede Art von nachhaltigem Unterfangen ist.

Der Kiez als Schwerpunkt ist also deine kleine Gemeinschaft. Was ich an Berlin so liebe, ist, dass ich in meinen kleinen Laden an der Ecke gehen kann, um mir eine Hafermilch oder was auch immer ich brauche zu holen und dann in meine Wohnung zu laufen.

Ich gehe also ziemlich oft in den Laden und sehe diese Leute fast jeden Tag, und ich denke, es ist wichtig, dass wir mehr darüber nachdenken, wer diese Leute sind und was sie tun und was um uns herum ist.

Die Idee, die Kieze zu erforschen, ist also wirklich, sie gemeinschaftlicher und nachbarschaftlicher zu machen.

**Moderatorin:**

In diesem Zusammenhang sprichst du von Tante-Emma-Läden und kleineren Orten, an denen sich Menschen treffen, die sehr wichtig für die Kiez-Gemeinschaft sind, und während dies in Berlin bis zu einem gewissen Grad immer noch der Fall ist, geht der Trend natürlich in eine andere Richtung, oder?

Der Trend geht zu einer Zentralisierung des Zugangs zu Lebensmitteln und nicht mehr zum Tante-Emma-Laden oder zu einem kleinen Bioladen, der einer Einzelperson gehört, sondern die meisten Lebensmittel werden in Berlin von großen Supermärkten, eigentlich Konglomeraten, geliefert.

Sie importieren die Lebensmittel oft aus anderen Gebieten in Deutschland oder sogar aus dem Ausland, aus der EU oder oft sogar von außerhalb der EU.

Was glaubst du, welche Rolle spielt das für das Berliner Lebensmittelsystem? Wo siehst du die Entwicklung in Bezug auf den Zugang zu Lebensmitteln in Berlin, aber auch in Bezug auf die Verfügbarkeit von bestimmten Lebensmitteln? Was ist tatsächlich verfügbar, da nur eine Handvoll großer Ketten die Entscheidung trifft, was man in Berlin kaufen kann.

**Samie:**

Also wenn ich von Tante-Emma-Läden spreche, habe ich ehrlich gesagt an meinen Tante-Emma-Laden gedacht, in dem ich in Moabit wohne. Er ist eine EDEKA-Filiale, weißt du, und er ist unabhängig, also gibt es dort einzigartige Produkte, aber es ist eine EDEKA-Filiale, weißt du, und so dachte ich, dass ich das sagte und mir vorstellte, dass das wie mein Laden vor Ort ist. Aber nein, das ist nicht der Laden vor Ort, den ich idealerweise gerne hätte, aber ich denke, es ist wichtig, diese Orte zu identifizieren und mit den Menschen dort zu sprechen. Im Rahmen dieses Projekts habe ich schließlich gefragt, was es damit auf sich hat.

Wem gehört dieser Ort oder wer leitet ihn, weißt du? Und ja, das ist ein Teil des industriellen Lebensmittelsystems, aber es ist ein Teil des Lebensmittelsystems, das es hier gibt.

Das Gespräch mit den Menschen, die dort arbeiten oder den Laden leiten, ist also auch ein Teil der Veränderung des Lebensmittelsystems.

Also ja, das ist es. Und ja, wir werden definitiv von diesen Großkonzernen beeinflusst, die einen Großteil der Lebensmittel in einer Stadt kontrollieren. Aber in Berlin gibt es auch noch so viele kleine Läden, die kleine handwerkliche Produkte anbieten oder Lebensmittelgeschäfte, die fertige Lebensmittel herstellen, aber auch kleine Dinge, die man dort kaufen kann. Und die sind überall in der Stadt zu finden.

Ich habe auch im Projekt festgestellt, dass die Leute diese Läden genauso häufig aufsuchen wie die Supermärkte, und so wird es zu einem strukturellen Problem, das Angebot in der Stadt zu verändern, denn es gibt zwar viele Dinge, aber es gibt immer noch industrielle Lebensmittel, wisst ihr.

Wenn wir das verhindern wollen, wäre es also eher eine strukturelle Angelegenheit - eine Änderung der Politik - als dass wir die Menschen auffordern, eine Wahl zu treffen, denke ich.

**Moderatorin:**

Damit verbunden ist das Konzept der Lebensmittelapartheid, das vor allem in den USA zu einem größeren Problem geworden ist, wo es in ländlichen Gebieten oder in Gebieten, in denen die Mehrheit der Menschen einen niedrigeren sozioökonomischen Status hat, für die Menschen immer schwieriger wird, an gesunde Lebensmittel heranzukommen, wobei es nicht einmal um den Aspekt der Nachhaltigkeit geht, sondern einfach um gesunde Lebensmittel.

Du hast das schon ein wenig angesprochen, aber hast du das Gefühl, dass wir uns in Berlin auch in diese Richtung bewegen?

Ich wohne zum Beispiel in Lichtenberg und das ist gar nicht mal so weit draußen, aber außerhalb des Stadtzentrums gibt es zum Beispiel immer weniger Bio-Supermärkte im Vergleich zum Zentrum.

Hast du das Gefühl oder hast du in deinem Projekt im Gespräch mit Menschen festgestellt, dass dies etwas sein könnte, auf das wir uns auch zubewegen, oder hast du das Gefühl, dass dies ein Trend ist, der in Berlin nicht wirklich stattfindet?

**Samie:**

Ich glaube nicht, dass ich genug weiß, um sagen zu können, ob das ein Trend ist oder nicht. Es ist nicht etwas, auf das ich mich bei meinen Fragen an die Leute besonders konzentriert habe, aber ich habe meine Sichtweise gelockert, das Essen in diesen Konglomeraten als besonders schlecht zu bezeichnen. Ich denke, es gibt wichtige Gründe dafür, warum diese Orte existieren, bis wir in der Lage sind, die Dinge zu verändern, und ich musste gerade an die Frische von Gurken oder Tomaten in einem Restaurant denken, die ihre Produkte sofort vom Großmarkt beziehen, und dann werden dieselben Produkte verlassen und dann auf einen Lastwagen verladen und landen schließlich in einem Supermarkt. Und dann bekommen wir sie. Und die sind dann nicht mehr so schön.

Weißt du, das ist das Problem, dass da einfach keine Frische drin ist, nicht, dass das System, durch das sie gekommen sind, sie ungesund macht oder nicht gut für die Menschen.

Auch in Moabit gibt es nicht viel, wie frische Bauernmärkte, aber wir haben einen riesigen EDEKA mit tonnenweise Zeug drin.

Also ja, ich bin mir nicht sicher, ob ich sagen würde, dass es sich in diese Richtung bewegt, weil Berlin, ich meine, Deutschland und Berlin kümmern sich immer noch mehr um ihre Leute als ein Ort wie die Vereinigten Staaten. Ich meine, ich bin gerade erst hergekommen. Long Beach ist mit Sicherheit eine Essenswüste.

Ich würde nicht sagen, dass wir uns auf diesen Trend zubewegen. Ich würde mich unwohl fühlen, wenn ich sagen würde, dass wir uns in diese Richtung bewegen, aber wir sollten vorsichtig sein, und dass es Orte gibt, an denen die Leute jetzt auch verdrängt werden, weil die Mieten in Berlin sehr hoch sind und die Leute nicht mehr im Zentrum bleiben können.

Sie werden dorthin gedrängt, wo die gleichen Strukturen, die sie gewohnt waren, wo Bauernmärkte so weit verbreitet sind und Alternativen zu industriellen Lebensmitteln und diesen Supermärkten vorhanden sind, diese Strukturen sind in diesen weiter entfernten Orten außerhalb des Rings noch nicht vorhanden. Und selbst in ländlichen Gegenden in Brandenburg gibt es Landwirte, die nicht unbedingt Lebensmittel von ihren Nachbarn kaufen, die Gemüse anbauen, wenn sie das tun, sondern die auch in die Supermärkte gehen. Das könnte man auch als Lebensmittelwüste bezeichnen, also ja, das ist auf jeden Fall etwas, wo man vorsichtig sein muss, aber ich bin mir nicht sicher, ob wir das schon mit der Lebensmittel-Apartheid in den USA vergleichen können.

**Moderatorin:**

Wenn ich an den Kampf um den Zugang zu Lebensmitteln in Berlin und dann auch in ländlicheren Gegenden in Brandenburg denke, wäre meine Frage im Moment auch Berlin. Ich habe irgendwo gelesen, dass Berlin sich eigentlich nur drei Tage lang von den Lebensmitteln ernähren kann, die in der Stadt verfügbar sind, wenn alle Versorgungsketten zusammenbrechen würden.

Wenn man darüber nachdenkt, was sagt das über die Ernährungssouveränität Berlins aus, und wo wir eigentlich stehen, wenn es darum geht, uns aus der Region zu ernähren, sei es in Berlin, sei es in der städtischen Landwirtschaft oder außerhalb von Berlin, wo wir Brandenburg haben, das eigentlich viele landwirtschaftliche Betriebe hat.

**Samie:**

Ernährungssouveränität ist also ein Konzept, bei dem die Menschen, die Lebensmittel produzieren, verteilen und konsumieren, auch die Mechanismen und die Politik der Lebensmittelproduktion und -verteilung bestimmen. Das ist eine gängige Definition.

Für mich bedeutet das, dass jeder Akteur entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette eine gewisse Autonomie darüber hat, wie Lebensmittel produziert, verteilt und konsumiert werden.

Und es bedeutet, dass viele verschiedene Bedürfnisse und Perspektiven zusammengebracht werden müssen. Lösungen müssen ausgehandelt werden, es handelt sich also um einen Prozess der Ko-Kreation. Wie ich bereits sagte, lege ich großen Wert auf die gemeinsame Erarbeitung solcher Lösungen, und ich glaube, dass sie auf Empathie und Gemeinschaft beruhen müssen, denn jeder versucht letztendlich nur zu überleben, vor allem in einer Stadt, und deshalb muss man Verständnis dafür haben, wo jeder auf seinem Weg zu einem nachhaltigeren Lebensstil steht. Wenn das überhaupt das Ziel ist.

Ich denke, Ernährungssouveränität ist ein interessantes Konzept für eine Stadt, die ja bekanntlich ein sehr individueller Ort ist.

Denn es ist extrem wichtig, dass wir wieder zu kollektiveren Strukturen für unsere Gesellschaften zurückkehren, während wir uns vorwärts bewegen und Gespräche leiten, und Ernährungssouveränität ist, denke ich, ein Weg, das zu tun, und ich denke, ein Weg, das auch in Berlin zu tun, ich denke, die Gespräche, die ich im Moment über Agrarpolitik führe, konzentrieren sich sehr auf Landwirte und deren Bedürfnisse und Landrechte und solche Dinge. Und wenn wir uns mit Aktivisten zusammenschließen, die daran arbeiten, und ihre Kämpfe verstehen, können wir in der Stadt wirklich dazu beitragen, einen souveräneren Ansatz für die Veränderung des Lebensmittelsystems voranzutreiben und zu fördern.

**Moderatorin:**

Was sind deiner Meinung nach derzeit die drei größten Herausforderungen, um Berlin zu einer nachhaltigen Ernährungssouveränität zu führen?

**Samie:**

Ja, ich bin mir sicher, dass es noch viele andere großartige Köpfe gibt, die diese Frage detaillierter beantworten könnten, aber die Dinge, die mir zu den größten Herausforderungen einfielen, waren die stagnierende Politik. So sind Berlin und Brandenburg immer noch an die europäische Agrarpolitik gebunden, die immer noch mehr Subventionen für die Flächengröße als für die Art der Landwirtschaft, die produziert wird, gewährt.

Berlin und Brandenburg sind also immer noch an die GAP-Verordnungen der EU gebunden, die immer noch einen viel größeren Anteil der Subventionen an Landwirte oder Leute, nicht einmal nur an Landwirte, sondern an Leute mit großen Flächen vergeben, anstatt an Landbewirtschaftler, die sich tatsächlich um ihr Land kümmern und eine Form der Landwirtschaft betreiben, die ökologisch vertretbar ist, und das ist ein riesiges Problem, besonders für Landwirte, die auf ökologischere Produktionsmethoden umsteigen wollen.

Sie stecken in einem System fest, von dem sie glaubten, dass es sich so entwickeln und weiterentwickeln sollte. Und jetzt verlangen wir von ihnen, dass sie sich plötzlich ändern, und dafür brauchen sie die finanzielle und systemische Unterstützung, die sie brauchen.

Eine stagnierende Politik ist also das eine. Ein weiteres Problem ist meiner Meinung nach die mangelnde Zusammenarbeit in der Politik. Es gibt immer noch so viele Bereiche, wie z.B. die Lebensmittel-, die Klima- oder die Stadtpolitik, die nicht unbedingt so viel zusammenarbeiten. Und das ist nicht nur ein Berliner Problem. Das ist ein globales Problem, bei dem die Leute in ihren Silos sind und nicht auf diese sehr notwendige intersektionale Weise zusammenarbeiten.

Und der dritte Punkt ist für mich die immer noch sehr preissensible Kultur, vor allem in Bezug auf Lebensmittel. Ich meine, es gibt viele Berichte darüber, dass Deutschland das Land ist, in dem Lebensmittel am wenigsten wertgeschätzt werden, und so bekommt Deutschland in einem globalen Lebensmittelsystem die minderwertigsten Lebensmittel hierher geschickt, weil sie wissen, dass die Leute nicht mehr dafür bezahlen werden. Wir sind also bereits im Nachteil. Die Lebensmittel, die über unsere Grenzen zu uns gelangen, sind minderwertiger, weil wir Lebensmittel nicht so sehr wertschätzen. Ich sage wir, weil ich schon so lange hier lebe.

Ja, das ist ein Problem der preissensiblen Kultur, vor allem, was den Wert von Lebensmitteln angeht. Die Leute wollen nicht mehr für ihr Essen bezahlen. Und ich glaube, da gibt es eine Menge Probleme. Aber ich denke, an einem Ort wie Berlin, der auch für Mietobergrenzen und eine gerechtere Wohnsituation kämpft, müssen wir das alles in Verbindung miteinander sehen, denn wenn wir so viel für die Miete zahlen, haben wir natürlich weniger für Lebensmittel übrig. Aber wenn wir die Prioritäten anders setzen, können wir das. Wir können bessere Gesellschaften aufbauen, wir müssen uns nur dafür entscheiden.

**Moderatorin:**

Und ich denke, gerade in Berlin hat das auch viel mit unserem Sozialsystem zu tun, das definitiv in vielen Aspekten mangelhaft ist, gerade in einer Stadt, in der, glaube ich, jeder Sechste in irgendeiner Form Sozialhilfe bekommt, oft Hartz IV, wobei ich jetzt keine genauen Zahlen nennen kann, aber ich glaube, es sind so 200 bis 300 Euro für Kinder, die sie für Lebensmittel ausgeben, und das lässt einem natürlich nicht viel Auswahl an Lebensmitteln, die man tatsächlich kaufen kann, und das ist natürlich auch ein Teil davon, wie man Mitglied eines Lebensmittelsystems sein kann und tatsächlich in gleichem Maße teilhaben kann wie andere Menschen, und deshalb denke ich, dass das ein sehr, sehr guter Punkt ist.

Was denkst du, vielleicht hast du das auch in deinen Interviews in deinem Projekt aufgegriffen - denkst du, wir brauchen ein dezentraleres Lebensmittelsystem in Berlin, wir haben schon viele große Akteure angesprochen, nicht nur wenn es um Supermärkte geht, sondern auch wenn es um Landwirte geht.

So habe ich zum Beispiel gelesen, dass ALDI eine große Menge Land in Brandenburg besitzt, wo sie auch Mittel aus der europäischen GAP-Politik erhalten, die Sie gerade erwähnt haben. ALDI ist natürlich ein großer Akteur. Glaubst du also, dass wir mehr regionale, kleinere Initiativen und Akteure in unserem Lebensmittelsystem brauchen?

**Samie:**

Meine klare Antwort lautet also: Ja. Ich denke, dass alle Systeme, die stärker dezentralisiert sind, in Zukunft besser für uns sein werden, aber das erfordert auch, dass sich mehr Menschen engagieren und an einem Lebensmittelsystem teilnehmen. Es gibt also Projekte, die versuchen, mehr Menschen dazu zu bringen, Landwirte zu werden, auch wenn es nur Teilzeitlandwirte sind. Zum Beispiel das Projekt der Kleinbauern. Wenn wir bessere landwirtschaftliche Systeme haben wollen, brauchen wir mehr Arbeitskräfte, und das erfordert, dass wir ein bisschen mehr von uns selbst in Systeme und Strukturen und Projekte und Ideen einbringen, die wir nützlich oder interessant finden oder die besser für uns sind, und deshalb denke ich, dass die Dezentralisierung nicht nur im Lebensmittelsystem ein sehr guter Weg nach vorne ist.

Ja, auf jeden Fall Dezentralisierung von Land. Viele Investitionen und Konglomerate, die nicht die Menschen oder den Planeten als oberste Priorität haben, und auch Produktionsstrukturen wie Mühlen sind blockiert. Ich habe viel über Mühlen gelernt und darüber, dass wir sehr zentralisierte Mühlen haben, aber wenn wir diese mehr dezentralisieren würden, könnten wir eine viel größere Vielfalt an Getreide und Lebensmitteln in der Stadt haben. Ich würde also sagen, ja, wir sollten dezentralisieren.

**Moderatorin:**



Ein Konzept, das immer populärer wird, ich denke, wahrscheinlich deutschlandweit, aber ich kann nur für Berlin sprechen, ist das Konzept der "Solidarischen Landwirtschaft", was offensichtlich ein sehr interessantes Konzept ist. Die Verbraucher sind Teil des Hofes, sie sind Mitglieder des Hofes, zahlen einen monatlichen Preis und bekommen dafür die Ernte des Hofes. Glaubst du, dass dies einer der Wege in die Zukunft ist? Oder hast du vielleicht auch mit einer der SOLAWIs in deinem Projekt gesprochen? Denkst du, dass das ein nachhaltiger Ansatz ist, um ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem in Berlin zu erreichen?

**Samie:**

Also ja, ich denke, die SOLAWI-Projekte sind super nützlich und wahrscheinlich eine der besten Möglichkeiten, ein besseres Lebensmittelsystem zu unterstützen. Auf jeden Fall unterstützen sie lokale Bauern. Das Projekt, an dem ich teilgenommen habe, ist "Speisegut".

Und als ich von all diesen Projekten erfuhr, stellte ich auch fest, dass es ihnen an Depots mangelt. Es ist ja nicht so, dass sie nicht mehr Leute beliefern könnten, aber es fehlte ihnen an Leuten, die eine Abholstelle einrichten könnten, d. h. ein Depot, in dem jemand einen Ort verwaltet, an den der Bauernhof jede Woche eine bestimmte Menge an Kisten bringt.

Also beschloss ich, eine solche Stelle einzurichten und versuchte, eine Gemeinschaft zu gründen. Dann habe ich erfahren, dass ich umziehen muss, und das hat mir einen Strich durch die Rechnung gemacht. Aber ja, im Grunde brauchen sie mehr Leute, um ein Depot zu gründen, und ja, wenn sich das Land verändert und die Leute mehr Farmen gründen können, wird es mehr Möglichkeiten geben, mehr SOLAWIs zu haben, und ich glaube, im Moment sind die Leute, die daran beteiligt sind, ziemlich homogen, und ich glaube, es gibt eine große Lücke, wer Teil davon sein kann, und ich glaube, es gibt einen schlechten Ruf, dass sie teuer sind.

Das ist nicht so sehr der Fall, wenn man bedenkt, was man im Laufe der Zeit bekommt. Ich meine, im Laufe des Monats muss sich die Wahrnehmung der Verbraucher dahingehend ändern, dass sie keinen Zugang dazu haben, und ich denke, einige der besten SOLAWI-Projekte sind in Depots verwurzelt, die eine Gemeinschaft haben, die wirklich miteinander redet und Rezepte und Experimente miteinander austauscht. Man bekommt einen Haufen Gemüse, das man vielleicht noch nie gesehen hat, und da ist es wichtig, ein paar Leute um sich zu haben, denen man Fragen stellen und mit denen man Spaß haben kann.

**Moderatorin:**

Und ich glaube, Sie sprechen da einen sehr wichtigen Punkt an. Wir haben ihn am Anfang nur ganz kurz angesprochen. Das Problem ist, dass viele der Akteure innerhalb des Lebensmittelsystems, sogar die Verbraucher oder die Leute, die versuchen, Depots mit all diesen Dingen einzurichten, sehr homogene Gruppen sind.

Und ich frage mich, ob Sie mit den Leuten im Kiez sprechen. Ich glaube, Sie haben einen anderen Zugang zu den Menschen, mit denen Sie sprechen, und ich denke, das ist definitiv einer der Werte Ihres Projekts.

Es ist eher ein Bottom-up-Ansatz als ein Elfenbeinturm, in dem man über Lösungen für ein Problem nachdenkt.

Aber du sprichst wirklich mit den Menschen. Wie können wir deiner Meinung nach sicherstellen, dass alle Menschen in der Stadt an der Gestaltung des zukünftigen Lebensmittelsystems in Berlin beteiligt sind und nicht nur eine kleine Gruppe von Menschen, die oft einen sehr homogenen Hintergrund haben.

**Samie:**

Ich denke, ein Weg, um sicherzustellen, dass mehr Menschen Teil dieses Gesprächs sind, ist, sie dort abzuholen, wo sie sich befinden. Ich meine, genau das habe ich mit diesem Projekt auch versucht.

Ich bin nicht mit dem Anspruch angetreten, dass die Dinge so sein sollten und dass man hierher kommen sollte.

Es ging darum, wo du stehst? Was machst du so? Was isst du gerne? Was willst du essen? Wo kaufst du dein Essen?

Ich habe versucht, ein Gespräch zu eröffnen, und nicht jeder war offen für dieses Gespräch, und das ist auch in Ordnung.

Ich habe an vielen Projekten teilgenommen, bei denen man dachte, man müsse nur einen Raum schaffen, und die Leute würden schon kommen, aber in Wirklichkeit muss man oft zu den Leuten gehen, von denen man nicht erwarten kann, dass sie kommen.

Man muss auf die Menschen zugehen, die man in den Projekten sehen möchte, und mit ihnen reden. Man muss eine Beziehung zu ihnen aufbauen, und das geht nur langsam. Es ist intersektional. Organisieren ist langsam, weil man sich die Zeit nehmen muss oder sollte, die Menschen und ihre Bedürfnisse wirklich zu verstehen.

Es ist also nicht etwas, das über Nacht passiert, und es ist etwas, das eine Menge Versuch und Irrtum erfordert, und das an einem Ort, der mehrheitlich weiß ist wie Berlin. Es wird wahrscheinlich viele antirassistische Trainings und Lernprozesse geben, die stattfinden müssen, bevor man mit einigen der Gemeinschaften, die man wahrscheinlich ansprechen will, richtig in Kontakt kommt, aber man sollte das einfach anerkennen und wissen, dass es ein Lernprozess ist.

Und man muss die Arbeit machen und das ist eine sehr unbezahlte Arbeit. Du hast Recht, dass sich dieses Projekt auf die Menschen im Kiez konzentriert hat und wirklich versucht hat, mit den Menschen zu sprechen. Aber weißt du, das hat dazu geführt, dass ich viel Zeit damit verbracht habe, einfach nur mit den Leuten zu reden und sie nicht unbedingt aufzuzeichnen, und deshalb frage ich mich, ob ich all diese Inhalte noch einmal durchgehen muss, um zu sehen, wie viel ich tatsächlich festhalten konnte, oder ob ich diese Geschichten selbst nacherzählen muss, denn ich hatte viele tolle Gespräche, aber manchmal saß ich nur mit den Leuten am Kanal.

**Moderatorin:**

Ich denke, das ist ein gutes Beispiel, denn oft wird vergessen, dass die eigentliche Aufgabe eines Lebensmittelsystems nicht darin besteht, nur nachhaltige oder regionale Lebensmittel zu produzieren.

Und ich habe das Gefühl, dass es in dieser lokalen Bewegung, in der man seine Lebensmittel lokal, regional, nachhaltig usw. kauft, oft eine kleine Diskrepanz gibt. Und dann, besonders in einer multikulturellen Stadt, wollen viele Menschen natürlich ihre Kultur durch Essen leben, und das kann auch bedeuten, dass sie importierte Mangos kaufen. Was denkst du über dieses Spannungsfeld zwischen diesen beiden Polen?

Beide sind wichtig, und beide haben natürlich ihre Daseinsberechtigung.

**Samie:**

Ich denke also, dass dies eine interessante Frage ist, über die ich im Rahmen des Projekts auch viel nachgedacht habe.

Denn Nachhaltigkeit und Gleichberechtigung. Einfach ausgedrückt, gibt es hier definitiv ein Spannungsverhältnis, denn eine ausschließlich lokale, saisonale Ernährung, die in vielen Fällen nachhaltiger ist, ist einfach teurer.

Also hat nicht jeder einen gleichberechtigten Zugang dazu.

Aber dann hast du mich nach dem Beispiel des Kaufs von Lebensmitteln gefragt, mit denen man aufgewachsen ist, oder von Lebensmitteln, die für die Kultur traditionell sind, und das wirft in meinen Augen ein ganz anderes

Problem auf, denn zunächst einmal bin ich mir ziemlich sicher, dass die Idee des Zugangs zu kulturell relevanten Lebensmitteln mit dem Konzept der Ernährungssouveränität zusammenhängt.

Damit sollte eine Aussage gegen die Kapitalisierung unseres Lebensmittelsystems in Fällen getroffen werden, in denen lokale Gemeinschaften ihrer traditionellen Nahrungsquellen beraubt werden, weil z. B. Land für den Anbau zu Geld gemacht wird. Das ist die eine Sache. Und offensichtlich etwas, gegen das wir kämpfen müssen, aber das schließt nicht unbedingt jemanden wie mich ein. Zum Beispiel, wenn ich nach Berlin ziehe und mir, ich weiß nicht, kalifornisches mexikanisches Essen wünsche.

Oder irgendein anderes Diaspora-Essen, was das betrifft.

Denn jetzt bin ich an diesem neuen Ort, und das, was hier traditionell angebaut wird, ist anders, und so ist es definitiv etwas, das mich beschäftigt, wenn wir über diese Bedürfnisse und Wünsche nachdenken, wie die Wünsche von Diaspora-Gemeinschaften in ihrer neuen Heimat.

Ich denke, das wirft ein weiteres Problem für die Menschen in Berlin auf, denn lokal oder regional zu kaufen und zu essen ist nicht die ultimative Lösung zur Bekämpfung des Klimawandels im Lebensmittelsystem.

Weniger Fleisch zu essen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden, sind die beiden wichtigsten Maßnahmen. Die Unterstützung lokaler und regionaler Lebensmittelsysteme hat viele Vorteile, vor allem die Stärkung der lokalen Wirtschaft und der Lebensgrundlage der Landwirte vor Ort.

Aber die Emissionen aus dem Verkehr und unserem Lebensmittelsystem sind so minimal. Was wirklich wichtig ist, ist die Art der Landwirtschaft und das Land, das für diese Art der Landwirtschaft umgewandelt wurde, und nicht, woher die Lebensmittel kommen.

Ich denke also, dass wir versuchen sollten, so viel wie möglich lokal zu kaufen und zu essen.

Das hindert uns aber nicht daran, fair und ökologisch produzierte Lebensmittel und Produkte aus anderen Teilen der Welt zu kaufen und zu beziehen.

Es geht wirklich darum, eine globale Landwirtschaft zu unterstützen, die ökologisch widerstandsfähig und sozial nachhaltig ist, und das kann man durch fairen Handel erreichen.

Und durch direkten Handel und das Bewusstsein, wer die Bauern in den verschiedenen Teilen der Welt sind. Darauf müssen wir uns konzentrieren, und das ist bei den Mangos, die man in Berlin sieht, nicht immer der Fall, also sollte man sich dessen trotzdem bewusst sein.

### **Moderatorin:**

Mir scheint das auch ein fragwürdiges Argument zu sein. Tatsächlich verlagert es die Probleme auf einzelne Menschen, anstatt die großen Herausforderungen wie die Industrie oder auch fossile Brennstoffe anzugehen.

Ich denke, wir haben schon viel über das Berliner Lebensmittelsystem, die Probleme und Herausforderungen gehört. Aber auch, wohin es sich hoffentlich entwickeln könnte.

Um noch einmal auf Ihre Interviews zurückzukommen und auf die Menschen, mit denen du gesprochen hast, auf die Initiativen, mit denen du gesprochen hast. Was würdest du sagen, ist die eine Geschichte, die du bei deiner Arbeit erlebt hast, die dir am meisten im Gedächtnis geblieben ist, oder auch die größte Lektion, die du in deinen Interviews gelernt hast.

**Samie:**

Also, mir fallen da zwei Dinge ein. Die erste Geschichte, die bei mir hängengeblieben ist und die ich immer noch verarbeite, handelt davon, wie sich das Essensangebot im Laufe der Zeit verändert hat, insbesondere was die Diaspora-Lebensmittel in der Stadt angeht.

In Berlin gibt es zum Beispiel so viele vietnamesische Lokale, die sich alle ziemlich ähnlich sind, und ich habe das Gefühl, dass viele der Diaspora-Gerichte, also die typischen stereotypen Diaspora-Gerichte, in der ganzen Stadt ziemlich ähnlich sind, und ich habe viele Gespräche darüber geführt, warum das so ist und wie es sich im Laufe der Zeit verändert hat, und es ist keine schöne Geschichte, dass das Essen oft von den Paletten der Menschen diktiert wird, die in Berlin heimisch sind, und nicht von den Menschen, die dieses Essen für ihre kulturellen Zwecke wollen und brauchen und genießen, und das ist in gewisser Weise problematisch.

Und das hat sich erst geändert, als diese Leute das Privileg hatten, auf Reisen zu gehen und dann zurückzukommen und anderes Essen zu verlangen. Und ich habe das noch nicht ganz verarbeitet, denn ich denke, dass die Menschen, die diese Lebensmittel herstellen, gerne bessere Lebensmittel herstellen würden, aber wird die Berliner Wirtschaft den Wert unterstützen, den diese Lebensmittel dann bieten? Werden die Leute bereit sein, mehr dafür zu bezahlen, weil wir, wie ich schon sagte, eine preissensible Kultur in Bezug auf Lebensmittel und eine Abwertung von Diaspora-Lebensmitteln haben. Die Leute scheinen zu denken, dass diese Art von Lebensmitteln billig und leicht erhältlich sein sollte.

Und das war's dann. Es war eine interessante Geschichte, auf die ich gestoßen bin, und ich habe versucht, herauszufinden, wie ich sie erzählen kann. Denn jetzt sehen wir auch, dass viele neuere Generationen von Deutsch-Vietnamesen Lokale schaffen, die wirklich authentisch sind, so wie sie aufgewachsen sind und wie sie immer gegessen haben, und die Leute wissen das zu schätzen und sind bereit, dafür zu bezahlen. Was wollen wir also mit den anderen Lebensmitteln sagen? Ich weiß es nicht. Aber diese Art von Wert bedeutet, dass der Wert, der Diaspora-Lebensmitteln beigemessen wird, und die Frage, wer sie als authentisch bezeichnen kann, etwas ist, das wir meiner Meinung nach auf jeden Fall mehr erforschen und bewusster machen müssen. Das war also eine interessante Geschichte.

**Moderatorin:**

Das erinnert mich eigentlich auch an den materiellen Wert, der mit Lebensmitteln verbunden ist. Zum Beispiel sind die Preise in asiatischen Restaurants ziemlich niedrig, um die 8,00 €, vielleicht neun Jahre für ein Hauptgericht, während Hauptgerichte in deutschen Restaurants, insbesondere Schnitzel, bis zu 20 € kosten können.

**Samie:**

Die Leute gehen davon aus, dass Essen aus bestimmten Kulturen billiger sein sollte als andere, aber es geht meiner Meinung nach nicht um die Kultur, sondern um das Handwerk, und es geht darum, wie die Leute das Essen zubereiten, und oft haben diese Diaspora-Gerichte so viel mehr Schichten und Nuancen und Aromen und Handwerk dahinter, und deshalb sollte das ehrlich gesagt mehr geschätzt werden, aber ja, ich denke, es ändert sich. Es ist definitiv nicht mehr so, wie es vor zehn Jahren war. Und sogar in den letzten fünf Jahren. Die Idee dahinter.

Lebensmittel und der Wert von Lebensmitteln in der Stadt ändern sich ständig, also glaube ich nicht, dass er bei 0 oder so liegt.

Ich denke, dass es viele Menschen gibt, die sich dessen in der Stadt bewusst sind, aber die Art und Weise, wie sich das Essen in den letzten Jahrzehnten verändert hat, hat oft diesen Hintergrund, ja, man kann es auch Rassismus nennen, der dahinter steckt.

**Moderatorin:**

Zum Beispiel das Gerücht, dass MSG (Geschmacksverstärker) in vor allem asiatische Lebensmittel Krebs verursachen oder in irgendeiner Weise gesundheitsschädlich sind, was eigentlich widerlegt wurde, aber in den Köpfen vieler Menschen immer noch sehr präsent ist.

**Samie:**

Ich hatte für den Podcast ein wirklich gutes Gespräch mit jemandem über MSG und die schrecklichen rassistischen Stereotypen, die die ganze Welt dafür übernommen hat und die immer noch fortbestehen. Man sieht das auch in Berlin. Wenn man in Restaurants "ohne MSG" draufschreiben muss, sollte man wissen, dass das ein Überbleibsel eines sehr rassistischen Gerüchts ist, das um die ganze Welt geschickt wurde.

**Moderatorin:**

Vielen Dank für diese Geschichte und gab es eine wichtige Lektion, die du auf diese Weise gelernt hast, die für dich besonders wertvoll war?

**Samie:**

Ich bin immer noch dabei, mich durch viele der Inhalte zu hören, die ich bekommen habe, aber eine der größten Lektionen, die ich bisher im Kopf habe, stammt aus der letzten Folge. In der letzten Folge ging es um Kollaborationen. Wir können uns davon inspirieren lassen, und so habe ich versucht, in jeder Folge Gemeinschaftsfragen zu stellen, in denen ich versuche, die Leute auf der Straße irgendwie zum Thema zu befragen, und ich finde, Berlin ist ein Ort voller Gemeinschaftsprojekte und Gemeinschaftsdinge, "Gemeinschaft" ist überall zu finden.

Aber als ich die Leute auf der Straße nach Gemeinschaftsprojekten fragte, die ihnen wirklich gefallen, musste es sich nicht einmal um Lebensmittel handeln, sondern einfach um irgendeine Art von Gemeinschaftsprojekt, das ihrer Meinung nach wirklich gut funktioniert.

Darauf gab es nur sehr wenige Antworten, wie auch sehr wenig kollektive Vorstellungskraft. Ich fand es unwahrscheinlich, wie wir zusammenarbeiten und Systeme schaffen können, die kollektiver sind, und ich fand das wirklich interessant für eine Stadt, die ich immer als irgendwie verwurzelt empfunden habe, dass die Menschen, die ich auf der Straße ansprach, diese Verbindung nicht hatten, und ich denke, das ist etwas, das wir in Betracht ziehen sollten, wenn wir versuchen, diese nachhaltigeren Systeme aufzubauen, mit denen die Menschen nicht unbedingt verbunden sind. Wir sollten also darüber nachdenken, wie wir besser kommunizieren können und welche Arbeit die Menschen leisten, die sich damit befassen.

Ich denke, das war eine wichtige Lektion für mich.

**Moderatorin:**

Was denkst du, was wir als Berliner und unsere Zuhörer tun können, um zu einem nachhaltigeren und gerechteren Lebensmittelsystem beizutragen?

**Samie:**

Ja, ich denke, in erster Linie sollten wir uns gegenseitig ermutigen, die Lebensmittelproduktion und alle ihre Formen viel mehr wertzuschätzen, als wir es derzeit tun.

Das bedeutet für mich, mit Landwirten in Kontakt zu treten, lokale Bauern anzusprechen, Zeit auf Bauernhöfen zu verbringen, mit der Zubereitung von saisonalem Gemüse zu experimentieren.

Und die Wertschätzung für das Handwerk, das hinter der Herstellung guter Lebensmittel steht. Und das gilt nicht nur für die gehobenen Restaurants. Sprecht also mit den Menschen, die euer Essen zubereiten.

Fragt nach der Geschichte hinter eurem Lieblingsgericht. Lernt, wie man ein Gericht von Grund auf zubereitet, damit ihr sehen könnt, wie viel Arbeit dahinter steckt.

Und kocht Sie mit euren Freunden.

Experimentiert, habt Spaß und lernt einfach, echtes Essen wieder zu lieben.

Ich hoffe, dass dies den Menschen helfen wird, zu einem nachhaltigeren und gerechteren Lebensmittelsystem beizutragen. Es ist, ja, eine Verbindung mit dem Essen. Connected euch mit den Menschen.

**Moderatorin:**

Heute haben wir über Möglichkeiten diskutiert, wie wir die Diskussion über Lebensmittel und über Lebensmittelsysteme, die sowohl ökologisch als auch sozial nachhaltig sind, erweitern können.

Wir haben uns auch mit der Bedeutung des Kiezes als kleinem Stadtteil für Gemeinschaften und Kulturen in Berlin befasst und damit, wie diese Gemeinschaften durch wirtschaftliche Prozesse, wie zum Beispiel die zunehmende Monopolisierung von Lebensmittelgeschäften, geformt und verändert werden. Wir haben auch darüber nachgedacht, wie wir mehr Menschen in die Gestaltung des Berliner Lebensmittelsystems einbeziehen können und was die mächtigen Akteure im Lebensmittelsystem tun müssen, um einen Teil dieser Macht zu teilen, zum Beispiel durch die Durchführung von Anti-Rassismus-Trainings.

Wir haben uns auch mit der Frage beschäftigt, ob Berlin ein dezentraleres, kleineres Lebensmittelsystem braucht, und wir haben uns das Beispiel der solidarischen Landwirtschaft angesehen.

Vielen Dank für deine einzigartigen Perspektiven und deine Einsichten, vor allem in Bezug auf Lebensmittel im Kiez und einen gerechteren Zugang zum Lebensmittelsystem. Ich danke dir vielmals.

**Samie:**

Es war mir ein Vergnügen. Vielen Dank, dass Sie mich eingeladen haben. Es war sehr schön, und ich hoffe, dass die Zuhörer etwas davon mitnehmen konnten.

Wenn ihr Interesse habt, Essen in meinem Kiez zu hören, könnt ihr mich auf Instagram unter @FoodInMyKiez oder auf meiner Website [foodinmykiez.com](http://foodinmykiez.com) finden und mir eine Nachricht schicken. Ich würde mich freuen, von dir zu hören.

**Moderatorin:**

Und natürlich haben wir alles auch in den Show Notes verlinkt und auch auf der Website des Ernährungsrates.

So, und jetzt noch einmal kurz zurück zu Deutsch. Vielen Dank fürs Zuhören und wir hoffen, dass ihr etwas mitnehmen konntet! Wie immer, abonniert gerne unseren Podcast, ihr findet alle Infos zu diesem Podcast in den Shownotes und auf der Webseite. Wir haben Samies Instagram-Page verlinkt, wir haben auch ihren Blog verlinkt. Solltet ihr irgendwelche Fragen oder Vorschläge haben, emailt uns gerne an [Podcast@Ernaehrungsrat-Berlin.de](mailto:Podcast@Ernaehrungsrat-Berlin.de).