



SDG 2:

Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern

Kartoffeln einmal anders – *Fünan Poñi* – traditionelle Kartoffelverarbeitung bei den Mapuche in Chile

von Pedro Coña Caniullan

Alle Menschen müssen essen. Sie sind dabei auf das, was die Natur bietet und was der Mensch auf der Grundlage natürlicher Ressourcen produzieren kann, angewiesen, um Grundbedürfnisse und das Grundrecht auf Nahrung zu erfüllen. Obwohl die globale Landwirtschaft heute höhere Pro-Kopf-Ernten erzielt als jemals zuvor, leiden weltweit rund 800 Millionen Menschen an Hunger. Die Mehrheit der Betroffenen lebt in ländlichen Gebieten der Länder des Globalen Südens, darunter Klein- und Subsistenzbäuer*innen, Pastoralist*innen, Fischer*innen und indigene Völker, deren Lebensunterhalt durch die Nutzung der Ressourcen vor Ort gesichert wird. Obwohl sie 80% der Lebensmittel weltweit produzieren, haben sie oft selbst kaum genug, um zu überleben.

SDG 2, das den weltweiten Hunger bis 2030 beenden will, erkennt die grundlegende Verbindung zwischen sicherem Zugang zu fruchtbarem Land und Ernährungssicherheit an. Wenn landwirtschaftliche Strukturen von der kleinbäuerlichen Landwirtschaft zu Agrarunternehmen, mit großflächigem Anbau landwirtschaftlicher Güter in Monokultur und dem Einsatz von Mineraldünger und Pestiziden, übergehen, dann führen sie zu Verarmung, Verschlechterung und letztendlich zum Verlust wertvoller Ackerflächen. Zur Erfüllung der Anforderungen von SDG 2 und einer dauerhaften Ernährungssicherheit, muss Land gerecht verteilt und kleinbäuerliche Strukturen als Voraussetzung für eine nachhaltige Entwicklung, sowohl in Deutschland als auch in Europa und insbesondere im Globalen Süden gefördert werden.¹

In Deutschland weisen die Agrarpolitik, Subventionen mit Schwerpunkt auf Exportorientierung, Zusammenarbeit mit großen Agrarunternehmen und der intensiven Agrarindustrie in die falsche Richtung. Für die Herstellung gesunder Lebensmittel sind Diversifizierung, Unterstützung für Kleinbäuer*innen, Förderung der Agrarökologie sowie eine Reduzierung der Exporte und der Nutzung von Landflächen in Ländern des Globalen Südens zur Herstellung von Waren für Deutschland erforderlich.²

Das Bestreben von SDG2, den Hunger zu beenden, betrifft Menschen überall, aber immer noch sind indigene Gemeinschaften und andere lokale Akteur*innen von diesen zentralen Fragen, die ihr Überleben betreffen, ausgeschlossen. Obwohl indigene Völker auf der Grundlage ihres gesammelten Wissens, ihrer traditionellen Praktiken und Innovationen für eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion wertvolle Beiträge leisten können, kämpfen sie immer noch darum, dass ihre Rechte auf Land und ihre natürlichen Ressourcen, von denen ihr physisches und kulturelles Überleben abhängt, anerkannt und garantiert werden. In SDG 2.3 werden indigene Gemeinschaften ausdrücklich als eine Gruppe erwähnt, deren sicherer und gleichberechtigter Zugang zu Land besonders gewährleistet sein muss. Dieser Zugang bildet die Grundlage für ihre Ernährungssicherheit sowie für die Ernährungssouveränität der indigenen Völker. Das bedeutet, die Möglichkeit und das Recht, ausreichend gesunde und kulturell angemessene Lebensmittel zu produzieren, traditionelle landwirtschaftliche Praktiken auszuüben und zu bewahren und sich an Entscheidungen über die Herstellung, Verteilung und den Verbrauch von Lebensmitteln zu beteiligen.³ Im folgenden Beispiel aus Chile wird eine traditionelle Kartoffelzubereitungsart und ihr Wert in der Kultur und Ernährung der Mapuche beschrieben.

Mapuche-WEG

Die Mapuche in Chile und Argentinien haben wie viele Indigene in Südamerika ihre eigene Kosmvision. Sich als ein Teil der Natur zu verstehen, ist sowohl für ihre Kultur als auch für die Kontrolle über ihr Wissen, von zentraler Bedeutung. Dieses Wissen verschwindet aufgrund des Drucks durch kulturelle Homogenisierung und Modernisierung, der auch durch die internationalen Handelssysteme gefördert wird, die sich auf die kulturellen Lebensstile und Praktiken vieler indigener Völker auswirken.⁴

Die Mapuche-Gemeinde in Rulo lebt seit Jahrhunderten im Bezirk Imperial. Nachdem 1883 die „Befriedung der Araukania“ in einer militärischen Kampagne durchgeführt wurde, wurden die Mapuche in indigene Reduktionsgebiete gedrängt, die sich hauptsächlich in den Küstengebieten und in den Vorkordillern der Anden befanden. Die Mapuche in Rulo konnten trotz der Schwierigkeiten durch das Zusammenleben zweier Kulturen - der Kultur der chilenischen Gesellschaft und der Mapuche - weiterhin nach ihren kulturellen Traditionen leben. Die Mapuche-Kultur blieb in den Gemeinden lebendig, fehlte jedoch in offiziellen Bereichen wie Bildung, Gesundheitswesen und Politik. Die Mapuche-Gemeinde Rulo liegt in einem kleinen Tal, das im Norden vom Fluss Cautin durchquert wird. Dieses Tal ist von Hügeln umgeben, die heute hauptsächlich von Eukalyptus- und Kiefernplantagen privater Landbesitzer*innen und Forstunternehmen bedeckt sind. Die landwirtschaftlichen Aktivitäten der Mapuche werden als Subsistenzlandwirtschaft eingestuft. Ihr Ackerland weist ein akzeptables Fruchtbarkeitsniveau auf, das es Familien ermöglicht, jährliche Ernten von Weizen, Bohnen, Linsen, Kartoffeln und Hülsenfrüchten zu produzieren und zu konsumieren sowie den Bedarf an frischen Produkten auf den lokalen Märkten zu decken. In einigen Fällen halten sie auch Tiere wie Schweine, Hühner und Schafe.

Nach der starken Migration in die großen Städte im Laufe des 20. Jahrhunderts, versuchen die Mapuche-Gemeinden in Chile derzeit sich zu organisieren und auf ihrem Land weiterzuleben. Dies beinhaltet den Erhalt ihrer eigenen Nah-

rungsmittelproduktion und des Konsums ihrer traditionellen Lebensmittel gemäß ihrer kulturellen Werte, Überzeugungen und Praktiken. Eine ihrer traditionellen Praktiken ist die spezielle Zubereitung und der Verzehr von Kartoffeln, *Fünan Poñi*. Einige ältere Menschen in diesen Gemeinden pflegen das Wissen über das traditionelle Gericht *Fünan Poñi*. Wie die Menschen sich erinnern, wurde diese Mahlzeit in der Vergangenheit nicht nur wegen ihrer Nährstoffe genossen, sondern auch, weil die Zubereitung praktisch und bequem für die Familien war.

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*) ist eine der wichtigsten angebauten Pflanzen, die in vielen kulturellen Aktivitäten in den Mapuche Gemeinden verwendet werden, beispielsweise während eines Treffens zum Austausch und Gespräch, bei dem große Kartoffeln in der Asche zubereitet werden (*Ayunto*).⁵ Ihr Anbau und Verzehr spielt eine große Bedeutung im Leben der Mapuche Bäuer*innen, sei es beim *Mingako*, einer gemeinschaftlichen Aktivität zum Pflanzen, Säen, Ernten oder dergleichen, oder beim *Trafkintu*, d.h. dem Austausch von Saatgut oder landwirtschaftlichen Produkten. Die Art und Weise wie Kartoffeln produziert und konsumiert werden, hängt von den lokal verfügbaren Ressourcen und Faktoren wie der Bodenfruchtbarkeit, Umweltbedingungen, Zugang zum Land, kulturellen Vorlieben und anderem ab. Üblicherweise werden Kartoffeln in Hausgärten, sogenannten „*Huertas*“, oder auf kleinen Feldern angebaut, auf denen verschiedene Gemüsesorten für den Familienkonsum und für lokale Märkte hergestellt werden.



© Pedro Coña Caniullan: Feld mit Kartoffeln und Gemüse in Rulo



Fünan Poñi ist ein Gericht, das in der jüngeren Vergangenheit in verschiedenen Gemeinden bekannt war, heutzutage bei den neuen Generationen leider weitgehend in Vergessenheit geraten ist. Um diese köstliche Mahlzeit zu erhalten, ist im Wesentlichen ein natürlicher Fermentationsprozess sowie ein gutes Verständnis der natürlichen Vorgänge für eine erfolgreiche Zubereitung und den Verzehr erforderlich. Dieses Wissen stellt einerseits einen Bestandteil der kulturellen Identität und eine tiefe Verbindung zur Mutter Erde und andererseits das gesammelte Wissen über die natürliche Umwelt und den nachhaltigen Lebensunterhalt dar.⁶

Die Vorbereitung beginnt mit dem Bohren eines Lochs in den Boden nahe einer natürlichen Quelle, die groß genug für ein oder zwei Beutel mit insgesamt rund 80 kg Kartoffeln ist. Alle Kartoffeln müssen 3-4 Wochen lang in Wasser getaucht bleiben, bis der Fermentationsprozess abgeschlossen ist. Danach können die Kartoffeln direkt verzehrt oder alternativ eine Weile gekocht werden, je nach Vorliebe. Diese Zubereitungsmethode scheint sehr einfach zu sein, aber es ist ein ziemlich komplizierter Prozess, der draußen in der Natur stattfindet. Nur wer über Kenntnisse über die Natur und die Identifizierung von Schlüsselementen der Umwelt sowie deren Verwendung verfügt, kann das gewünschte Ergebnis erzielen. Um die Lebensmittelqualität zu verbessern ist daher ein gutes Verständnis der Zusammenhänge zwischen nützlichen Mikroorganismen, Lebensmitteln und der Gesundheit des Menschen erforderlich.⁷

Aufgrund der ökologischen Vielfalt und der kulturellen Vorlieben der Mapuche, von der Küste bis zu den Anden, unterscheiden sich Verarbeitung und Verzehr von Kartoffeln von Ort zu Ort innerhalb der Region. Einerseits variieren die Wasserquellen erheblich und können Bäche, natürliche Quellen, Flüsse oder Seen umfassen. Andererseits unterscheiden sich auch die Menschen hinsichtlich ihrer Vorlieben für bestimmte Kartoffelsorten, basierend auf ihren eigenen Erfahrungen und Traditionen. Derzeit beobachten Älteste, dass einige der Sorten, die zur Herstellung von *Fünan Poñi* verwendet wurden, schwer zu bekommen sind. Heutzutage sind alte Kartoffelsorten viel schwieriger zu erwerben oder teilweise sogar ganz von den lokalen Märkten verschwunden. Diese Situation erhöht eindeutig die Schwierigkeiten bei der Wiederbelebung dieser traditionellen Art der Zubereitung und des Verbrauchs von Kartoffeln, die früher in der Region allgemein verfügbar waren.

Mit der Produktion von *Fünan Poñi* wird ein direkter Beitrag zur Erreichung des Unterziels 2.4 geleistet, denn diese

angepasste Kartoffelproduktionsweise trägt zum Erhalt von Ökosystemen bei, da es die lokal vorhandenen Wasserquellen sowohl zur Lagerung als auch bereits zur Zubereitung nutzt. Sie stellt außerdem eine resiliente landwirtschaftliche Methode dar, die die Fähigkeit der Gemeinden sich an den Klimawandel anzupassen stärkt während sie gleichzeitig vom Vorhandensein sauberer und ausreichender Wasserquellen abhängig ist. Tatsächlich ist *Fünan Poñi* Teil eines Systems, das kulturell und biologisch fein abgestimmt und angepasst ist. Daher ist es wichtig sicherzustellen, dass diese kulturelle Praxis für und durch die neuen Generationen erhalten bleibt und weiterentwickelt wird. Es gibt jedoch immer noch Hindernisse auf dem Weg, auf dem traditionelles Wissen übertragen wird. Einige ältere Menschen in der Gemeinde Rulo erklärten, dass sie sich recht gut an *Fünan Poñi* erinnern, während andere noch nie etwas von dieser Weise Kartoffeln zu nutzen, gehört haben.

Für die Mapuche ist es wichtig ihre Kultur heute und in Zukunft aufrechtzuerhalten und weiterzuentwickeln. Lokales Engagement und einzelne Initiativen finden sich an einigen Universitäten und Organisationen in der Region, die versuchen diese überlieferte Form der Zubereitung und des Verzehrs von Kartoffeln der Mapuche-Gemeinden im südlichen Teil Chiles aufzuzeichnen. In der Grundschule ist es besonders wichtig, das Wissen über die Mapuche-Praktiken der Vorfahren zu bewahren und weiterzugeben, da diese Schulzeit ansonsten mit anderen Wissensformen und Inhalten überlagert wird, und keine Zeit zum Erwerb lokalen Wissens bleibt.

Verbindende Erkenntnisse

Die besondere Form des Kartoffelkonsums der Mapuche zeigt uns, wie das traditionelle Wissen in der Mapuche-Kultur zur Diversifizierung und Verbesserung der Ernährung beiträgt. Es steht auch für spezifisches Wissen und Einblicke in Nachhaltigkeit, Ernährungssicherheit und einen effizienten Einsatz der vor Ort verfügbaren Ressourcen.

Das Beispiel steht außerdem für die Bedeutung der kulturellen Dimension und dafür, wie die Mapuche - wie auch andere indigene Völker - durch ihre traditionellen Praktiken, die in ihrem kulturellen Weltbild verankert sind, ihr gesammeltes Wissen, ihre Interaktionen und Beobachtungen der Umwelt zur nachhaltigen Entwicklung und zu den globalen Nachhaltigkeitszielen auf lokaler Ebene beitragen, wie hier zur Erreichung des SDG2, nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährungspraktiken. Anders herum liegt die Bedeutung von SDG2 für lokale und indigene Gemein-

schaften in der Möglichkeit, landwirtschaftliche Praktiken und angemessene Strategien zu entwickeln bzw. weiter zu entwickeln, um relevante Lösungen für das tägliche Leben lokaler Gemeinschaften zu finden.

Besonders in Krisenzeiten, wie sie aktuell durch die Corona-Pandemie hervorgerufen werden, ist es für Menschen überall auf der Welt wichtig sich ausreichend gesund zu ernähren, um ihr Immunsystem zu stärken. Sie spüren außerdem deutlich, was Ernährungssouveränität und schließlich Ernährungssicherheit bedeuten bzw. wie es sich anfühlt, wenn sie über die Produktion, Verteilung und den Konsum von Nahrungsmitteln nicht mitbestimmen können und der Ernährungspolitik und dem Agieren von Supermärkten ausgeliefert sind. Auch in Deutschland beginnt ein Umdenken und ein (Rück-)Besinnen auf Möglichkeiten der Produktion von Nahrungsmitteln auf Balkonen, in Gärten oder Hochbeeten, auf Selbstversorgung und Praktiken wie Brot backen, Obst einkochen oder Gemüse wie Gurken oder Sauerkraut einlegen. Hier ist insgesamt ein bewussterer Umgang mit Nahrungsmitteln und deren Konsum zu beobachten.

Der Mapuche-Weg ist auch relevant für diese SDGs:



¹ INFOE Fact Sheet zu SDG2
https://www.infoe.de/web/images/infoe/Projektseite_SGD_und_Indigene/Bildungseinheiten/SDG2_sheet_-DE_web.pdf

² Forum Umwelt und Entwicklung: Rundbrief III/2019: Grosse Ziele, aber kein Plan. Wo steht die Agenda für Nachhaltige Entwicklung?
<https://www.forumue.de/rundbrief-iii-2019-grosse-ziele-aber-kein-plan/>

Quellen und weiterführende Informationen

Agrawal, Arun (1995): Dismantling the Divide Between Indigenous and Scientific Knowledge. In *Development and Change* 26 (3), pp. 413–439. DOI: 10.1111/j.1467-7660.1995.tb00560.x.

Altieri, Miguel A.; Rojas, Alejandro (1999): Ecological Impacts of Chile's Neoliberal Policies, with Special Emphasis on Agroecosystems. In *Environment, Development and Sustainability* 1 (1), pp. 55–72. DOI: 10.1023/A:1010063724280.

Swain, Manas Ranjan; Anandharaj, Marimuthu; Ray, Ramesh Chandra; Parveen Rani, Rizwana (2014): Fermented fruits and vegetables of Asia. A potential source of probiotics. In *Biotechnology research international* 2014, p. 250424.

Turner, Nancy J.; Łuczaj, Łukasz Jakub; Migliorini, Paola; Pieroni, Andrea; Dreon, Angelo Leandro; Sacchetti, Linda Enrica; Paoletti, Maurizio G. (2011): Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. In *Critical Reviews in Plant Sciences* 30 (1-2), pp. 198–225. DOI: 10.1080/07352689.2011.554492.

Webseite zum Weltagrarbericht:

<https://www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts/baeuerliche-und-industrielle-landwirtschaft.html>

³ INFOE Fact sheet zu SDG2 ; I.L.A. Kollektiv (2019) S. 32

⁴ Agrawal 1995

⁵ Altieri und Rojas 1999

⁶ Turner et al. 2011

⁷ Swain et al. 2014