

KATHARINA HAGER



Vom Arme-Leute-Essen zum andinen Superfood.

Quinoa in Bolivien im Spannungsfeld zwischen Revitalisierung,
Ernährungssicherung und internationalem Quinuaboom.

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE

Herausgegeben von Michael J. Casimir

Heft 47

2017

KATHARINA HAGER

Vom Arme-Leute-Essen zum andinen Superfood.

Quinoa in Bolivien im Spannungsfeld zwischen Revitalisierung,
Ernährungssicherung und internationalem Quinuaboom.

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE

Herausgegeben von Michael J. Casimir

Heft 47

2017

Vorwort des Herausgebers

Die vergangenen drei Dekaden waren in vielen Teilen der Welt durch eine Revitalisierung traditioneller Ernährungspraktiken, vor allem aber durch die Globalisierung bislang nur regional oder gar lokal genutzter Nahrungsmittel geprägt. Dabei spielte der Reiz der Exotik sicherlich eine Rolle aber auch Erwägungen zu einer gesunden, ausgewogenen Ernährung waren bedeutsam. Exotische „Superfoods“ werden heute in den Regalen unserer Reformhäuser und Bioläden und zunehmend auch in den Auslagen der großen Warenketten zum Verkauf angeboten. Quinoa gehört zu dieser Gruppe von Nahrungsmitteln, die erst in jüngster Zeit für den westlichen Markt entdeckt wurde. Glutenfrei, mit wichtigen Aminosäuren und anderen wichtigen Bestandteilen ausgestattet, wird Quinoa als das einzige Getreide angepriesen, mit dem Menschen überleben können (nur zusätzlich mit Wasser ausgestattet). Zudem wird Quinoa durch andine Staaten (vor allem Bolivien) zunehmend intensiv auf dem Weltmarkt vermarktet. Große Anteile der jährlichen Quinoaernte gehen in den Export, so dass sich intern Preise für das Getreide vervielfacht haben. Zeitgleich wird bei der Vermarktung auf die Verwurzelung des Getreides in der indigenen andinen Kultur abgehoben.

Katharina Hagers MA Arbeit, die von Prof. Dr. Michael Bollig betreut wurde, nimmt diese komplexe Problematik anspruchsvoll und eigenständig auf. Die Arbeit beruht auf einer dreimonatigen Feldforschung in Cochabamba, Bolivien und sehr umfassenden Literaturrecherchen zu der Thematik.

Geschichte und der rezente Aufstieg Quinoas zum „Kaviar der Anden“ werden dargestellt. Das vormalige Arme-Leute Essen wird heute zunehmend in andinen Gourmet-Küchen berücksichtigt.

Michael J. Casimir

Danksagung

Ich möchte mich an dieser Stelle bei all denen bedanken, die diese Arbeit ermöglicht haben:

Ein herzlicher Dank gilt Prof. Dr. Michael Bollig, der sowohl die Feldforschung als auch die Masterarbeit betreut hat.

Diese Arbeit hätte ohne die Personen in Bolivien, die sich die Zeit für Gespräche und Interviews genommen haben, nicht geschrieben werden können. Daher gilt ein großer, großer Dank all den Menschen, die die Studie in Cochabamba so lebendig gemacht haben. Ein Dank gilt auch den Restaurants in Cochabamba, in denen ich Interviews und Fragebögen durchführen durfte. Namentlich erwähnen und bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei: Juan Ernesto Crispín Canaviri von ANAPQUI sowie Verónica Vargas von SEDAG, Diego Pelaez von der Quinoa-Exportfirma *Coronilla*, Felix Puma und Maritza Fernandez von *Lácteosbol*, Frau Aguirre von der Stadt Cochabamba und Javier Fernandez Villalobos von *Andean Valley* – für die spannenden Interviews trotz ihrer knappen Zeit, Rita del Solar – dafür, dass ich bei ihr zu Hause in La Paz für ein Interview Gast sein durfte, Melquiades Veliz Mallcu – für das tolle Interview und die zweistündige Anreise, die er extra für unser Interview auf sich genommen hat, dem INIAF in La Paz – für ihre großzügige Hilfe und Bereitstellung von Informationen und Material, Walter Magne – für den Tag in Oruro und seine Unterstützung, Jorge Soriano Ferrufino – für sein Interview und die Führung durch seine kleine Brauerei *Blumental*, den Mitarbeitern, insbesondere Carolina, von der Genbank in Toralapa – für den Tag in Toralapa, ihre Führung durch die Genbank, den Transport und die Verpflegung und Julia Román – für die Hilfe bei den Transkriptionen.

Ein herzlicher Dank gilt dem Fotografen Patricio Crooker, den ich in La Paz kennenlernen durfte und der mir für diese Arbeit einige seiner tollen Quinoa-Fotos zur Verfügung gestellt hat.

Ein ganz besonderer Dank gilt Familie Calvo/Czerwenka in Cochabamba für ihre Gastfreundschaft und ihre Unterstützung meiner Forschung. Luz Maria Calvo möchte ich für ihre wichtige fachliche Unterstützung und Beratung danken. Besonders bedanke ich mich auch bei Familie Butron, für ihre große Gastfreundschaft, die langjährige Freundschaft und dafür, dass ich Teil der Familie sein darf.

Für die vielfältigen kritischen und bereichernden Kommentare möchte ich mich bei Caterina Reinker, Katrin Sowa und vor allem bei Nina Kett sowie meinen Eltern bedanken.

Ein Herzensdank gilt meinem Freund Valentin Lauther, der mich während meiner Feldforschung begleitet hat.

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis

Einleitung	1
1. Quinoa aus botanischer Perspektive	11
2. Vom marginalisierten Korn zum Superfood – ein historischer Überblick	15
3. Methoden	26
3.1 Zugang zum Feld	26
3.2 Die Auswahl der Informanten	27
3.3 Methoden im Feld	29
4. Diskursfelder – Quinoa im Spannungsfeld zwischen Ernährungs- sicherung, Superfood, Luxusprodukt und indigenem Erbe	34
4.1 Quinoa als strategisches Nahrungsmittel	34
4.1.1 Ernährungssicherung und Ernährungssouveränität in Bolivien	37
4.1.2 Der nationale Quinuplan (Política y Estrategia Nacional de la Quinoa)	39
4.1.3 Wahrnehmung der Quinupolitik bei Informanten	41
4.2 „Nährhaft, natürlich, ökologisch und gesund“ – Quinoa als Superfood	43
4.2.1 Legitimation durch Wissenschaft und ‘commodity-fetishism’	45
4.2.2 Das Konzept vom Nutritionismus	47
4.3 Quinoa als Luxusprodukt oder der „Kaviar der Anden“	51
4.3.1 Quinoa als Marker für Armut und Indigenität.....	53
4.3.2 Der neue „Look“ von Quinoa.....	56
4.3.3 Die neue bolivianische Küche und die Aneignung des „kulinarischen Anderen“	64
4.4 „Quinoa, das sind wir!“ – Quinoa als indigenes Erbe und Symbol der Nation.....	66
4.4.1 Revitalisierung und Schutz des kulinarischen Erbes.....	71
4.4.2 Narrative glorifizierter Vergangenheit und romantisierende Indigenen-Images	76
Fazit	81
Bibliographie	88
Appendix	94

Abkürzungsverzeichnis

ANAPQUI	Asociación Nacional de Productores de Quinoa Bolivia (bolivianische Quinuaproduzentenorganisation)
Cabolqui	<i>Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos</i> (bolivianische Quinoaexportkammer)
FAO	Food and Agricultural Organization of the United Nations
MAS	Movimiento al Socialismo (regierende Partei in Bolivien)
MDRyT	Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung)
MIGA	Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (bolivianische Gastronomiebewegung)
NASA	National Aeronautics and Space Administration
SEDAG	Servicio Departamental Agropecuario (regionale Landwirtschaftsbehörde Cochabamba)
TAMBO	Gastronomiemesse in Bolivien

Einleitung

Als der Papst im Juli 2015 nach Bolivien reiste, wurden ihm in La Paz Hostien aus Quinoa überreicht, die in einer Holzschachtel mit drei bolivianischen Nationalsymbolen verpackt waren. Auf der Schachtel zu sehen, waren die offizielle Flagge und daneben die sogenannte *Wiphala*-Flagge, die die indigene Bevölkerung repräsentiert, und Quinoa.¹ Die bolivianische Regierung wählte Quinoa deswegen aus, weil sie das bolivianische Hochland repräsentiere, charakteristisch für die Nation sei und aufgrund ihres hohen Nährwertgehaltes symbolisch sowohl den Papst als auch die ganze Welt ernähren solle (Hinojosa 2015). Neben diesem Präsent wurde dem Papst in La Paz auch Quinoa in seinem Menü angeboten (o.A., El Colombiano 2015). Diese Begebenheit scheint zunächst belanglos zu sein. Betrachtet man Quinoa jedoch nicht nur als ein kulinarisches Geschenk, sondern in einem größeren historischen und soziopolitischen Kontext, wird die Tatsache, dass Quinoa einem Staatsgast überreicht wird, bemerkenswert. Denn Quinoa (*Chenopodium quinoa*), die aus den Anden stammende und zu der Familie der Fuchsschwanzgewächse gehörende Nahrungspflanze, war in den letzten 500 Jahren in Bolivien keineswegs repräsentativ. Wäre der Papst 30 Jahre früher in Bolivien gewesen, hätte er mit großer Wahrscheinlichkeit kein Quinoa überreicht bekommen. Im Gegenteil: Das Korn aus den Anden galt seit der Kolonialzeit als verpönte Arme-Leute-Essen und wurde abschätzig als ‚indio-Essen‘ bezeichnet.² Es stellt sich also die Frage, warum Quinoa in Bolivien solch einen Bedeutungswandel erfahren hat und welche Faktoren für diesen Wandel verantwortlich waren und sind. In der vorliegenden Arbeit mit dem Titel „Vom Arme-Leute-Essen zum andinen Superfood. Quinoa in Bolivien im Spannungsfeld zwischen Revitalisierung, Ernährungssicherung und internationalem Quinuauboom“ soll der Fokus auf die Bedeutungszuweisungen zur und Bewertungen von Quinoa seitens verschiedener Akteure am Beispiel der bolivianischen Stadt Cochabamba gelegt werden.

¹ Ich verwende bewusst die Schreibweise Quinoa und nicht die ebenfalls gängige Schreibweise Quinoa. Erstere Variante orientiert sich an der spanischen Schreibweise, die sich wiederum aus dem Quechua – *kínua* – ableitet. Letztere Variante leitet sich von der wissenschaftlichen, lateinischen Bezeichnung *Chenopodium quinoa* ab. Die Verwendung von der Schreibweise ‚Quinoa‘ kommt somit der lokalen Bezeichnung näher (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:3; Real Academia Española 2015: <http://dle.rae.es/?id=UvVz2Rw> [2016/02/23]).

² Der Begriff *indio* ist ein Erbe der Kolonialzeit. Die Spanier fassten mit diesem Sammelbegriff die verschiedenen ethnischen Gruppen in Lateinamerika zusammen, auf die sie bei ihrer Eroberung im 16. Jahrhundert stießen (Canessa 2007:6). Besonders seit dem 19. Jahrhundert gilt *indio* als abwertende Bezeichnung und starke Beleidigung für die indigene Bevölkerung (Canessa 2012c:7).

Dabei werden sowohl der politische Kontext in Bolivien als auch die große Beliebtheit von Quinoa in den Ländern des globalen Nordens und der damit verbundene hohe Export bolivianischen Quinuas einbezogen.

In den letzten zehn bis fünfzehn Jahren hat sich Quinoa in Bolivien von einem stigmatisierten und marginalisierten Nahrungsmittel zu einem beliebten und geschätzten Produkt entwickelt. Sie gilt mittlerweile als gesundes und nahrhaftes Produkt der Anden, wird über die Grenzen von Bolivien hinweg als ein solches vermarktet und durch zahlreiche nationale Programme gefördert (MDRyT 2010:22). Auf Antrag der bolivianischen Regierung wurde das Jahr 2013 von der Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO) zum Jahr der Quinoa erklärt (IBCE 2013:10). Auch Restaurants der höheren Preisklasse setzen immer mehr auf die Verwendung des Andenkorns. Im Diskurs um die bolivianische Küche, sei es in Cochabamba oder anderswo im Hochland, bildet Quinoa einen wichtigen Bestandteil. Die in Bolivien bekannte Köchin Rita del Solar (Interview R) beschreibt, dass es im Land eine regelrechte Begeisterungswelle ausgelöst hat:

„Überall wo du jetzt eingeladen wirst, bieten sie dir Quinoa an oder Quinuasushi, Quinuabrot, oder Reis, anstelle von Reis bekommst du einen Quinuasalat. Es werden tolle Sachen mit Quinoa gemacht. Du kannst dir nicht vorstellen, was für Ideen die Leute für die Zubereitung von Quinoa haben. Quinoa ist mit voller Wucht angekommen.“³

Die Betrachtung eines einzelnen Nahrungsmittels schließt kulturelle, ökonomische und politische Aspekte ein, die mit dem Nahrungsmittel selbst und seiner Wertschöpfungskette verbunden sind (Sobal 2000:172). In einem weiteren Kontext zeigt die Auseinandersetzung mit Quinoa, dass ein Nahrungsmittel nicht nur isoliert in seinem regionalen oder nationalen Zusammenhang untersucht werden kann, sondern vielmehr auch in seiner globalen Dimension verstanden werden muss. Quinoa und der Wandel ihrer Bedeutung verdeutlichen beispielhaft die Interaktion von globalen und lokalen Prozessen in einer globalisierten Welt. Das Globale und das Lokale, schreibt Ohnuki-Tierney (1999:260), sind keine “antagonistic forces”, sondern “mutually constituent”. Spätestens seit der Kolonialzeit rückte Quinoa in den Kontext globaler Verflechtung, die Auswirkung auf ihre lokale Bedeutung und ihren lokalen Konsum hatten. Von hier an sollte es für Jahrhunderte als ‚indio-Essen‘ stigmatisiert und durch eingeführte

³ Span. Originalzitat: “En todas las casas que vas ahora te invitan algo de quinua, o sushi de quinua, pancito de quinua, o un arroz en vez del arroz te ponen una ensalada de quinua. Hacen maravillas de quinua, no sabes que imaginación tiene la gente para hacer la quinua. Ha entrado como un furor.”

europäische Nahrungsmittel verdrängt werden. In rezenter Zeit wiederum sind es einerseits global zirkulierende Diskurse und Vorstellungen vom ‚gesunden Essen‘, die Nachfrage im globalen Norden nach exotischen und gesunden Nahrungsmitteln, wissenschaftliches Interesse an Quinoa, ihr Potenzial für die Ernährungssicherung, die Zusammenarbeit der bolivianischen Regierung mit der FAO und das damit verbundene Quinuajahr, die sowohl zu einer Aufwertung des Korns in Bolivien und international beigetragen haben, als auch zu seinem Wandel vom Subsistenzprodukt zum Trendprodukt für ‚bewusste‘ Konsumenten.⁴ Andererseits trägt die bolivianische Regierung dazu bei, Quinoa auf internationaler Ebene als ‚traditionelles‘ Produkt und Erbe der indigenen Andenbevölkerung bekannt zu machen. Die politisch initiierte Revitalisierung von Quinoa als ‚traditionelles‘ bolivianisches Produkt seitens der Regierung Boliviens ist ebenfalls (unter anderem) eine Reaktion auf Globalisierungsprozesse, die im Sinne einer Betonung oder Neudefinition eigener Identität und Partikularität stattfindet (vgl. Hernández Castillo & Nigh 1998; Schlehe 2006:53). Die Annahme, dass homogenisierende Tendenzen der Globalisierung ‚traditionelle‘ oder lokale Nahrungsmittel auslöschen, kann anhand des Beispiels Quinoa widerlegt werden. Allerdings bedingen die steigenden Exporte und die steigenden Quinuapreise, dass sich gerade die ärmeren Bevölkerungsschichten dieses Nahrungsmittel kaum mehr leisten können (FAO 2013:63; Healy 2001:185; Stocker 2013).⁵ Dies hat negative Auswirkungen auf die Ernährungssituation der betroffenen Bevölkerung, da die mit wichtigen Nährstoffen ausgestattete Quinoa durch nährwertärmere und nicht-lokale Produkte wie Weizenbrot, Nudeln und Reis substituiert wird (FAO 2013:64).

Die vorliegende Arbeit baut auf den gewonnenen Daten einer dreimonatigen Feldforschung (04/2015-07/2015) in Cochabamba/Bolivien auf. Cochabamba ist die viertgrößte Stadt Boliviens und liegt auf 2.500 m Höhe. Sie ist Teil der Zone der interandinen Täler. Obwohl im nationalen Vergleich die Quinuaproduktion im *Departamento Cochabamba* nur an vierter Stelle steht und in der Stadt selber keine Quinoa angebaut wird, war sie ein passender Ort für die Bearbeitung des

⁴ Die gendersensible Schreibweise ist mir durchaus bewusst. In der vorliegenden Arbeit werde ich aber der Übersichtlichkeit halber und aus Platzgründen auf die weibliche Form verzichten. Solange keine explizite Differenzierung vorgenommen wird, schließt die männliche Form Frauen aber mit ein.

⁵ Der Verkaufspreis im Inland hatte sich von 2008 bis 2013 verdoppelt (FAO 2013:64).

Forschungsthemas (IBCE 2013:11): Cochabamba (und das dazugehörige *Departamento*) wurde aufgrund seiner kulinarischen Vielfalt und der wichtigen Stellung, die Essen dort einnimmt 2011 per Gesetz zur Gastronomiehauptstadt Boliviens deklariert (Ley N° 217 2011). Dies impliziert eine „staatliche Förderung und Verbreitung [von diversen Nahrungsmitteln; K.H.] zu kulturellen und touristischen Zwecken“ (ebd.:Art.2). Außerdem lag der Fokus dieser Forschung nicht auf Anbau und Produktion von Quinoa im ländlichen Raum der Anden. Vielmehr standen die Marginalisierung und die rezente Aufwertung von Quinoa im Mittelpunkt, die vor allem im urbanen Raum und weniger auf dem Land stattfindet. Für die Erhebung der Daten waren verschiedene Akteursgruppen vor allem in der Stadt relevant. Hierbei handelte es sich zum einen um verschiedene Privatpersonen sowie Besitzer und Köche von Restaurants und staatliche Institutionen in Cochabamba und zum anderen um die bolivianische Regierung.

Die Thematik der soziokulturellen Dimension von Quinoa und ihrer Bedeutung für verschiedene Akteure wurde bislang wissenschaftlich wenig bearbeitet. In Zeiten zunehmender Signifikanz von Quinoa bietet diese Arbeit eine Perspektive, die sich nicht in die Reihe landwirtschaftlicher und ökonomischer Betrachtungen von Quinoa stellt. Die Analyse des empirischen Materials orientiert sich an Forschungsfeldern der Ernährungsethnologie, die für die Arbeit relevant sind und welche dann später mit den empirischen Daten und Ergebnissen verknüpft werden. Der Fokus liegt auf den Themen Ernährung und Identität, Symbolcharakter von Ernährung, Nahrung als Distinktionsmarker und Revitalisierung marginalisierter Lebensmittel, über die im Folgenden ein kurzer Überblick gegeben wird.

In der Literatur wird darauf verwiesen, dass Nahrungsmittel sowohl eine materielle als auch eine symbolische Bedeutung mit sich tragen (Augustynek & Hirschfelder 2010:166; DeSoucey 2010:436; Grosalik 2011:7; Ohnuki-Tierney 1999:244; Weismantel 1988:194f). So bleiben die physischen Eigenschaften, die Zusammensetzung und Form der Quinoa gleich, nicht aber die Bedeutung der Quinoa innerhalb der bolivianischen Gesellschaft oder bestimmter Gruppen. Das heißt, die zugeschriebenen Bedeutungen werden ständig neu konstruiert und rekonstruiert (Locher et al. 2005:276). Dementsprechend sind die Ernährungsbedürfnisse des Menschen nicht nur natürlich und instinktiv, sondern auch abhängig von kulturspezifischen und historischen Werten und Normen sowie von der jeweiligen Gesellschaft und ihren Diskursen, die im Laufe der Zeit variieren. Anderson (2005:293) fasst dies wie folgt zusammen:

“Choices about food consumption are not based merely on rational scientific formulations of energy, fat, vitamins, minerals and protein content, but also in terms of what food symbolizes socially and culturally.”

Deshalb können ein ökonomischer oder politischer Wandel, soziale und kulturelle Transformationsprozesse, die eine bestimmte Gesellschaft oder Gruppe betreffen, zu einer Veränderung der Ernährungsgewohnheiten führen. Gleichzeitig sind Nahrungsmittel wirksame Symbole für die Repräsentation von Gruppen oder Gesellschaften (Ohnuki-Tierney 1999:245). Eine soziale Praktik, wie die Ernährung, stellt Gemeinsamkeiten her oder die Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe und grenzt Menschen, die sich anders ernähren aus (Agustyniek 2010:158; Anderson 2005:125; Wilk 2012:19). Da Identität mittels Differenz konstruiert wird bzw. immer in Beziehung zu anderen Identitäten steht, kann Ernährung oder ein bestimmtes Nahrungsmittel als Distinktions- bzw. Identitätsmarker eines Individuums, einer sozialen Gruppe oder einer bestimmten Region fungieren (Abbotts 2011:210; MacClancy 2004:63; Martin 2005:100). Anderson (2005:136) weist darauf hin, dass sich elitäre Gruppen meist durch den Konsum spezieller Lebensmittel vom Rest der Gesellschaft abgrenzen wollen. Die von ihnen konsumierten Lebensmittel werden infolgedessen zu Prestigeobjekten bzw. haben einen höheren Status als andere. Der entscheidende Unterschied bei der Abgrenzung zu anderen sozialen Gruppen, so Ashley et al. (2004:70), liege nicht darin welche, sondern wie Lebensmittel konsumiert werden. Ähnlich argumentiert Bourdieu (2013:31; Tomlinson & Warde 1993:2), der Ernährung als Form der ‚Klassen‘zugehörigkeit ansieht.⁶ Höhere ‚Klassen‘ grenzten sich von der ‚Arbeiterklasse‘ und ihren Bedürfnissen ab. Demnach sei Konsum ein Schlüsselindikator für ‚Klassen‘unterschiede und markiere soziale Differenzen (Paddock 2011:27). Allerdings wird auch darauf verwiesen, dass soziale Grenzen instabil und Kategorisierungen von Nahrungsmitteln schwanken können (Wilk 2012:21). Ernährung sei zunehmend durch Vielfalt und Nachfrage nach Neuem

⁶ Der Klassenbegriff impliziert eine ausgeprägte Stratifizierung der Gesellschaft. Demnach bezieht sich ‚Klasse‘ auf eine Bevölkerungsgruppe, die „aufgrund ihrer wirtschaftlichen Stellung, ihrer sozialen Lage und ihrer (...) Lebenschancen über gleiche und gemeinsame Interessen verfügt“ (Bundeszentrale für politische Bildung: <http://www.bpb.de/nachschlagen/lexika/politiklexikon/17707/klasse>). ‚Klasse‘ wird in dieser Arbeit erstens in Anlehnung an die verwendete Literatur benutzt und zweitens, weil der Begriff eine „Machtbeziehung zwischen dominierenden und dominierten Gruppen“ (Haller 2005:181) impliziert, die auf die bolivianische Gesellschaft vor allem in der Kolonialzeit und Republik zutrifft. Eine Distanzierung vom Klassenbegriff wird bewusst durch die Anführungsstriche vorgenommen, denn die Annahme, dass es stabile soziale Klassen gibt, wurde in den letzten Jahrzehnten vor dem Hintergrund sich schneller ändernder beruflicher und sozialer Positionen stark hinterfragt und der Klassenbegriff vermehrt durch andere Kategorien ersetzt (Religion, Ethnizität etc.) (ebd.).

gekennzeichnet, weshalb die Grenzen zwischen ‚Klassen‘ oder sozialen Gruppen und ihrem Ernährungsverhalten verschwimmen würden oder sich gar auflösen (Wilk 2012:21). Somit können bestimmte Speisen an Status verlieren oder gewinnen.

Bedingt durch einen schnelleren Austausch von Waren, Kapital, Informationen, Ideen und Menschen mittels neuer Kommunikations- und Transportmittel werden auch Lebensmittel, Gerichte und Rezepte über große Distanzen hinweg in verschiedenen Ländern unterschiedlichen Menschen zugänglich. Ferguson (2010:105) beschreibt die heutige Welt als eine “aggressively modern culinary world with its jet-setting, celebrity chef-entrepreneurs, specialty foods flown over vast distances, and hyper-sophisticated consumers who share information and judgments in an endless stream of journals, newspapers, and blogs.” Gleichzeitig mit einer zunehmenden Globalisierung und Transnationalisierung finden sich vielerorts „Trends zur *Revitalisierung* von lokalen Traditionen, von traditionellen Strukturen, Werten, Bedeutungsinhalten und Rechtssystemen“ (Bräuchler & Widlok 2007:6; Herv. K.H.). Lokale oder nationale Identitäten werden oftmals gestärkt und in einem globalen Kontext neu definiert. In Zusammenhang mit der Internationalisierung und Fusion verschiedener Küchen könne häufig ein Aufleben von ethnischen/regionalen Küchen oder das Erstarren einer “national culinary identity” (Ferguson 2010:105) und das Bestreben nach kulinarischer Abgrenzung beobachtet werden (Ohnuki-Tierney 1999:246). Bestimmte Gerichte und Lebensmittel können sowohl das Selbst einer Gruppe als auch ein Land und seine Geschichte repräsentieren und somit symbolische Grenzen markieren. DeSoucey (2010:433) sieht hierin auch den Grund, warum Ernährung häufig Teil von staatlicher/regionaler Kulturpolitik ist. Diese Form der Identitätspolitik, die sie als “gastronationalism” (ebd.) bezeichnet, definiert sie wie folgt:

“Gastronationalism, in particular, signals the use of food production, distribution, and consumption to demarcate and sustain the emotive power of national attachment, as well as the use of nationalist sentiments to produce and market food.”

Auch Medien mit Diskursen über und Repräsentationen von Essen tragen zur Bedeutungsproduktion von Lebensmitteln oder Gerichten bei und somit mitunter zur Förderung oder Revitalisierung von diesen (Bell & Valentine 1997:203; Grasseni 2012:142). Tschofen (2008:68) sieht die Revitalisierung bestimmter Lebensmittel/Gerichte als identitätssichernde Strategie an. Lebensmittel würden insbesondere dann als Nationalgut in Ländern geschützt, wenn die nationale Identität gestärkt oder neu definiert werden soll (DeSoucey 2010:442; Ohnuki-Tierney 1999:245).

Die Selektion bestimmter traditioneller Elemente aus der Vergangenheit und deren Wiederbelebung dienten dazu „überzeugende kollektive Identitäten und Gemeinschaften zu schaffen“ (Bräuchler & Widlok 2007:11).⁷ Häufig werde dabei Bezug auf eine gemeinsame Geschichte oder auf einen bestimmten zurückliegenden Zeitpunkt genommen, um zum einen kollektive Identität zu produzieren und zu reproduzieren und zum anderen Kontinuität zu gewährleisten (Bräuchler 2007:43).

Die vorliegende Arbeit gliedert sich in 4 Kapitel auf. Zu Beginn soll zunächst ein Überblick über die Pflanze Quinoa aus botanischer Sicht gegeben werden. Dies dient nicht nur der besseren Einordnung von Quinoa, sondern ist auch im Zusammenhang mit ihrem Erfolg als gesundes Nahrungsmittel, das Potenzial für die Ernährungssicherung hat, relevant. Mit dem Bedeutungswandel von Quinoa eng verbunden sind Geschichte, Politik und Machtstrukturen Boliviens und insbesondere der sich verändernde Status der indigenen Bevölkerung des Hochlandes. Ein historischer Rückblick ist für das Verstehen der heutigen Aufwertung und Wertschätzung von Quinoa seitens verschiedener Akteure in Bolivien grundlegend. Deswegen soll in Kapitel 2 aufgezeigt werden, wie sich die Bedeutung von Quinoa von präkolonialer Zeit an, über Kolonialzeit und Republik bis hin in die jüngste Zeit verändert hat. In Kapitel 3 wird auf die Datenerhebung bei der Forschung eingegangen und es werden die dabei verwendeten Methoden vorgestellt. Daran schließt sich in Kapitel 4 die Auswertung der Daten an. Deren Darstellung orientiert sich an den unterschiedlichen Bedeutungen, die Quinoa von verschiedenen Akteuren zugeschrieben und wie diese verhandelt werden. Hierbei lassen sich vier Diskursfelder ausmachen, die jedoch nicht als scharf voneinander getrennt zu betrachten sind, sondern als zusammenhängend und miteinander verwoben.⁸ Das erste Diskursfeld ‚Quinoa als strategisches Nahrungsmittel‘ (Kapitel 4.1) analysiert, warum und auf welche Weise Anbau, Konsum und Vermarktung der Quinoa von der Regierung gefördert werden und inwieweit Quinoa zur Ernährungssicherung in Bolivien beitragen soll. Hieran

⁷ In vielen Fällen können die Meinungen unterschiedlicher Akteure darüber auseinandergehen, „was letztendlich unter Tradition zu verstehen ist, welche Elemente genau revitalisiert werden sollen.“ (Bräuchler & Widlok 2007:11)

⁸ Der Begriff Diskursfelder lehnt sich zwar an den Diskursbegriff von Foucault an, hebt also auf „Verbindungen zwischen Kommunikation, Wissen und gesellschaftlichen Machtverhältnissen“ (Haller 2005:71) ab, impliziert aber im Kontext dieser Arbeit keine vertiefende Auseinandersetzung mit dem Diskursbegriff oder der Diskursanalyse. Vielmehr soll die Aushandlung über Bewertung und Aufwertung von Quinoa im Kontext einer Interaktion zwischen einer individuellen Ebene und einer nationalen sowie internationalen Ebene einerseits und einer historischen und politischen Veränderung andererseits betrachtet werden.

schließt sich thematisch das zweite Diskursfeld ‚Quinoa als Superfood‘ (Kapitel 4.2) an. Es wird dargestellt, wie der Fokus auf die Nährwerteigenschaften von Quinoa zu ihrer Aufwertung in Bolivien (und auf internationaler Ebene) führt und gleichzeitig mit dem Ausblenden ihres historischen und kulturellen Hintergrundes einhergeht. Inwieweit diese Entwicklung einen Imagewandel der Quinoa von einem Arme-Leute-Essen hin zu einem gesunden Produkt für ernährungsbewusste Menschen mit sich zieht, dieser Frage soll hier nachgegangen werden. Berücksichtigt wird dabei auch die Rolle von Kochbüchern, Zeitungen, Fernsehen und anderen Medien, die Quinoa als Superfood präsentieren. Die anhaltende Nachfrage in den Ländern des globalen Nordens und in jüngster Zeit auch in Bolivien sorgt für hohe Exportumsätze bolivianischer Quinoa, aber auch für steigende Preise des einst sehr günstigen Grundnahrungsmittels. Im Diskursfeld ‚Quinoa als Luxusprodukt oder vom „Kaviar der Anden“‘ (Kapitel 4.3) wird analysiert, wieso sich das einst stigmatisierte Nahrungsmittel in ein schickes Mode- und Luxusprodukt gewandelt hat und seine Bedeutung als ‚schmutziges‘, ländliches Essen verliert. Es stellen sich in diesem Kontext die folgenden Fragen: Wie wird Quinoa in teuren Restaurants, großen Supermärkten und in der innovativen Küche präsentiert? Machen neue Quinua produkte und -gerichte aus Quinoa ein ‚elegantes‘, ‚sauberes‘ und ‚modernes‘ Produkt? Weiter, wer hat Zugang zu diesen neuen Quinua produkten und Gerichten und inwieweit spielen finanzielle Ressourcen oder der Zugang zu globalen Diskursen beim Quinua konsum eine Rolle? Gleichzeitig mit der Betonung ihrer gesunden Nährwerte und dem stattfindenden Bedeutungswandel zum Essen der wohlhabenderen Bevölkerung wird Quinoa insbesondere von der bolivianischen Regierung als Teil der Kultur, als Erbe der indigenen Andenbevölkerung und als zu schützendes traditionelles nationales Produkt präsentiert. Auch in der Bevölkerung spiegelt sich dieser Diskurs über ‚Quinoa als indigenes Erbe und Symbol der Nation‘ (Kapitel 4.4) teilweise wider. Es soll hier zum einen untersucht werden, wie Quinoa als nationaler Identitätsmarker fungiert und zum anderen wie die Regierung bei der Revitalisierung dieses ‚traditionellen‘ Nahrungsmittels durch die Verwendung historischer Narrative eine Kontinuität mit der präkolonialen Vergangenheit herstellt. In diesem Zusammenhang spielen auch global zirkulierende Diskurse, Ideen und Images eine Rolle. Differenzen zwischen verschiedenen Bevölkerungsgruppen in Bolivien, zwischen Hoch- und Tiefland werden allerdings häufig ausgeblendet und einer fiktiven nationalen Einheit untergeordnet. Nach der Analyse der Diskursfelder folgt abschließend ein Fazit.

Es soll an dieser Stelle darauf eingegangen werden, warum im Titel und in der Arbeit der Begriff ‚Superfood‘ verwendet wird. Als Superfood werden im Allgemeinen solche Lebensmittel bezeichnet, die bestimmte Mengen an ‚guten‘ Nährstoffen (Vitamine, Mineralien, Antioxidantien) aufweisen und denen im Vergleich zu anderen Lebensmitteln ein höherer gesundheitlicher Nutzen zugeschrieben wird (Scrinis 2008:43). Unter anderem wird auch Quinoa aufgrund ihres hohen Proteingehaltes bzw. ihres ausgewogenen Aminosäuregehalts und ihres Mineralgehalts als Superfood deklariert (z.B. Andean Valley 2015; Penner 2015; ZDF 2015).⁹ Obwohl es sich vielmehr um einen Marketingbegriff als um einen fachlich oder rechtlich fest definierten Terminus handelt, ist der Titel „Vom Arme-Leute-Essen zum andinen Superfood“ in doppelter Hinsicht passend (EUFIC 2012).¹⁰ Zum einen spielt die Bewertung von Quinoa als gesundes und nahrhaftes Lebensmittel in Bolivien eine sehr wichtige Rolle. Dies spiegelte sich nicht nur in den Medien und politischen Diskursen wider, sondern auch in den während der Forschung geführten Interviews. Zum anderen bezieht sich ‚super‘ als verstärkendes Präfix auf die verschiedenen Diskursfelder, die mit Quinoa zusammenhängen: Sie wird als ‚super-gesund‘, ‚super-nahrhaft‘, ‚super-bolivianisch‘, ‚Super-Lebensmittel‘ für die Ernährungssicherung, ‚super-teuer‘ und als ‚Super-Gourmetessen‘ wahrgenommen. Die Verwendung des Superfood-Begriffs ergibt sich also induktiv aus den gewonnenen Daten und wird hier nicht im Sinne des Marketings verwendet.

⁹ <http://www.andeanvalley.com/quinoa.php> [2016/02/24]; <http://superfood-gesund.de/quinoa/> [2016/02/24]; <http://www.zdf.de/volle-kanne/superfood-chia-goji-quinoa-&-co.-tipps-von-brigitte-baeuerlein-40195484.html> [2016/02/24].

¹⁰ EUFIC (European Food Information Council): <http://www.eufic.org/article/de/artid/The-science-behind-superfoods/> [2016/03/02].



1. Quinoa aus botanischer Perspektive

Diese Arbeit beschäftigt sich zwar mit den soziokulturellen Aspekten von Quinoa als Nahrungspflanze, trotzdem soll hier zur Orientierung ein kurzer Überblick über Quinoa aus botanischer Perspektive gegeben werden.

Die Art Quinoa, wissenschaftlich *Chenopodium quinoa Willd.*, ist eine einjährige krautähnliche Pflanze, die zur Gattung *Chenopodium* und zur Familie der *Chenopodiaceae* (Gänsefußgewächse) gehört (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:20). *Chenopodium* ist weltweit verbreitet und gliedert sich in 250 verschiedene Arten auf, unter anderem *Chenopodium quinoa*, die im gesamten Andenraum verbreitet ist. Der Ursprung von Quinoa liegt in den bolivianischen und peruanischen Anden, wo sie etwa zwischen 5.000 und 3.000 v. Chr. domestiziert wurde (Laguna 2002:99). Als die Spanier im 16. Jahrhundert n. Chr. den Andenraum eroberten, beobachteten sie den weit verbreiteten Konsum dieser rötlich bis lila gefärbten Pflanze, konnten diese aber nicht richtig zuordnen (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:3). Erst der Botaniker Carl Ludwig Willdenow beschrieb sie 1778 botanisch und ordnete sie systematisch ein, weswegen sie auch in der wissenschaftlichen Bezeichnung seinen Namen enthält (ebd.). Was Quinoa auszeichnet, ist ihre hohe Anpassungs- und Widerstandsfähigkeit, da sie in extremen klimatischen Bedingungen problemlos wachsen kann. So ist sie sowohl an das harsche Klima des Altiplanos, an Frost, extrem geringe Niederschlagsmengen und teilweise salzhaltige Böden, gut angepasst als auch an die interandinen Täler und die feuchttropischen Yungas (ebd.:15). Aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit ist es in den letzten Jahrzehnten auch gelungen, Quinoa in Nordamerika, Afrika, Europa, Asien und Australien anzubauen, allerdings in bislang geringen Mengen (ebd.:43f; FAO 2013:60).¹¹ Ihre geringen Anbaukosten und ihre Resistenz gegenüber dem Klimawandel machen sie für die Landwirtschaft besonders attraktiv. Darüber hinaus weist Quinoa mit mehr als 3.000 Genotypen eine große genetische Variabilität auf. Allein in Bolivien gibt es 22 verschiedene Sorten (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:15). Allerdings weisen Hellin

¹¹ Hauptanbauländer sind Bolivien und Peru mit einem Anteil von 90% an der weltweiten Produktion, Ecuador und Chile (FAO 2013:61). Cabolqui (2015:11) gibt an, dass die USA drittgrößter Quinua Produzent seien, allerdings ist bei dieser Angabe nicht eindeutig, ob es sich tatsächlich um in den USA angebautes Quinoa handelt oder auch um importiertes Quinoa, das von den USA reexportiert wird. Laut FAO (2013:61) exportieren die USA nämlich insgesamt etwa 3.350 Tonnen, wovon 728 Tonnen aus eigenem Anbau sind.

und Higman (2005:166) darauf hin, dass es bedingt durch den Marktdruck und die Nachfrage nach einer geringen Anzahl von Sorten, eine zunehmende Diversitätsabnahme gebe.

Quinoa zeichnet sich durch eine besondere Nährstoffzusammensetzung aus. Als einzige Nahrungspflanze enthält sie alle essentiellen Aminosäuren, unter anderem Lysin und Sulfur, wichtige Minerale, wie Eisen, Magnesium und Zink, und Vitamine, wie Riboflavin (B2) und Folsäure (Cauda et al. 2013:14f; siehe auch Tabelle 2, 3).¹² Im Vergleich mit Getreiden wie Reis oder Weizen weist Quinoa einen höheren Nährstoffanteil auf und bringt den Vorteil mit sich, dass die Nährstoffe im Kern und nicht in der Hülle enthalten sind und somit bei der Verarbeitung nicht verloren gehen (FAO 2013:59, siehe auch Tabelle 1).

Tab. 1: Nährwertangaben von Quinoa im Vergleich mit Weizen, Reis und Mais. Quelle: IBCE 2013:6.

Energy value	Quinoa	Wheat	Rice	Maize
Kcal / 100g	350.00	309.00	353.00	338.00
Protein / 100g	13.81	11.50	7.40	9.20
Fat / 100g	5.01	2.00	2.20	3.80
Carbohydrates / 100g	59.74	59.40	74.60	65.20
Water / 100g	12.65	13.20	13.00	12.50

Tab. 2: Vitamingehalt von Quinoa im Vergleich mit Mais, Reis und Weizen. Quelle: Cauda et al. 2013 (nach Koziol 1992):17.

	Quinoa	Maize	Rice	Wheat
Thiamine	0,2-0,4	0,42	0,06	0,45-0,49
Riboflavin	0,2-0,3	0,1	0,06	0,17
Folic acid	0,0781	0,026	0,020	0,078
Niacin	0,5-0,7	1,8	1,9	5,5

¹² Der Proteingehalt von Quinoa variiert zwischen 13 und 21%, je nach Sorte (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:7). Allerdings spielt vor allem die Zusammensetzung der Proteine die entscheidende Rolle (Cauda et al. 2013:13).

Tab. 3: Mineraliengehalt von Quinoa im Vergleich mit Mais, Reis und Weizen. Quelle: Cauda et al. 2013 (nach Koziol 1992):17.

	Quinoa	Maize	Rice	Wheat
Calcium	148,7	17,1	6,9	50,3
Iron	13,2	2,1	0,7	3,8
Magnesium	249,6	137,1	73,5	169,4
Phosphorus	383,7	292,6	137,8	467,7
Potassium	926,7	377,1	118,3	578,3
Zinc	4,4	2,9	0,6	4,7

Die im südlichen Altiplano wachsenden und unter dem Namen ‚Quinoa Real‘ zusammengefassten Sorten enthalten die höchste und ausgewogenste Menge an Aminosäuren und sind auch wegen ihrer durchschnittlich größeren Körner auf dem Markt am begehrtesten (IBCE 2010:3, 10). Allerdings enthält Quinoa auch Saponine und Oxalate, beides Stoffe, die die Aufnahme der in der Quinoa enthaltenen Nährstoffe reduzieren (Cauda et al. 2013:15). Saponin, das in allen Quinuasorten vorkommt und für einen bitteren Geschmack sorgt, kann jedoch durch mehrmaliges Waschen der Körner reduziert werden (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:34). Von der Pflanze können nicht nur die Körner konsumiert werden, sondern auch die Blätter und der Stängel. Sowohl Körner als auch Blätter und Stängel werden schon seit präkolumbischer Zeit medizinisch genutzt. Die Blätter können z.B. gegen Milzbrand und Herpes eingesetzt werden und die Körner bei Lebererkrankungen, Blasen- und Mandelentzündung (ebd.:14). Durch ihren Anteil an Phytoöstrogenen kann es Osteoporose, Arteriosklerose und Brustkrebs vorbeugen (MDRyT et al.). Da Quinoa im Gegensatz zu den meisten Getreiden kein Gluten enthält, ist sie insbesondere für Menschen mit Zölyakie geeignet und spielt angesichts der internationalen Nachfrage nach glutenfreien Produkten eine wichtige Rolle (MDRyT 2009:11).



2. Vom marginalisierten Korn zum Superfood – ein historischer Überblick

Die Domestizierung von Quinoa fand höchstwahrscheinlich in der Region des Titicaca-Sees statt (FAO 2014:xx; IBCE 2013:6). Von dort aus wurde sie von Aymara und Quechua in der gesamten Hochebene der Anden und bis in die interandinen Täler verbreitet (FAO 2014:xx; MDRyT 2009:10).¹³ Ihre Anbautechniken wurden mit der Zeit verfeinert und ihr Konsum zur Zeit der Inka in deren ganzen Imperium ausgeweitet. Quinoa war zwar Grundnahrungsmittel und wichtige Proteinquelle für die Andenbevölkerung, jedoch zur Zeit der Inka vor allem für die politische und religiöse Elite sowie für das Militär bestimmt und fand daneben als Heilmittel und in Ritualen Verwendung (Cauda et al. 2013:7; Healy 2001:158; Kietz 1992:39f; Laguna 2002:102). Die Ankunft der Spanier und ihre Eroberung des Andenraums (1524-1572) führten zu massiven Veränderungen der sozialen und physischen Umwelt der unterworfenen ethnischen Gruppen (Super 1985:1). Dies bezog auch die Ernährung mit ein. Innerhalb weniger Jahrzehnte wurden neue Lebensmittel, wie europäische Getreide, Früchte, Gemüse und Vieh eingeführt, die nicht nur die Spanier, sondern auch Indigene versorgten.¹⁴ Sehr schnell verbreitete sich Weizen und wurde für immer mehr Menschen zugänglich. Insbesondere in den Städten ersetzte Weizen einheimische Produkte wie Quinoa (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:3). In den für die Spanier eher unzugänglichen, ländlichen Regionen hielt die indigene Bevölkerung größtenteils an ihren vertrauten Lebensmitteln, wie Quinoa, Kartoffeln, Mais und Oka fest (ebd.). Trotzdem rückte Quinoa in der Kolonialzeit (1532-1825) und in der darauffolgenden Zeit der Republik (1825-1952) in den Hintergrund, sie wurde von den eingeführten Getreiden verdrängt und weitestgehend marginalisiert und stigmatisiert (FAO 2014:xx). Ausschlaggebend für den Bedeutungswandel von Quinoa sind zwei

¹³ Quechua und Aymara sind indigene Gruppen des Andenhochlandes und bilden die beiden größten indigenen Gruppen Boliviens (INE 2012:31). Daneben gibt es 34 weitere, anerkannte indigene Gruppen.

¹⁴ Vor Ankunft der Spanier lässt sich nicht von einer ‚indigenen Identität‘ sprechen, da es keine übergreifende Identität oder geteilte Position gab, die die unterschiedlichen ethnischen Gruppen verbunden hätte, auch nicht im Inkareich (Canessa 2012_a:207). Die Ankunft der Spanier kann deshalb als Schlüsselmoment gesehen werden: Alle, die in Bolivien vor der Ankunft der Spanier lebten, wurden als *indio* bzw. werden heute als indigen aufgefasst, spätere Einwanderer aber nicht mehr (Canessa 2007:206; Ministerio de la Presidencia, Constitución 2009:Art.30/1). Allerdings haben sich die Bedeutungen von ‚indigen‘ und die Bezeichnungen für Indigene im Laufe der Geschichte Boliviens immer wieder verändert (Canessa 2007:5f; Canessa 2012_a:202; Postero 2013_b:108).

Faktoren gewesen: Zum einen die von den Kolonialherren hergestellten Status- und Machtunterschiede zwischen Kolonisatoren und Kolonisierten, die durch Rassentheorien des 19. Jahrhunderts verstärkt wurden (Canessa 2012c:6; Miller 2007:106). Zum anderen die katholische Kirche und ihre Ächtung indigener Glaubensvorstellungen (Miller 2007:38).

Mit dem Aufbau eines sich vorrangig auf Hautfarbe begründeten hierarchischen Kastensystems, schufen spanische Kolonialherren und Priester “legal distinctions between people of predominately European ancestry and of indigenous or African ancestry” (Jackson 1999:4).¹⁵ Eingeteilt wurde in die Kategorien *indios*, *mestizos* und *criollos*, wobei an der Spitze die *criollos* bzw. die Spanier/Europäer standen.¹⁶ Die zwischen diesen Kategorien vorgestellten bedeutenden Unterschiede gingen mit verschiedenen Rechten und Pflichten, das heißt mit unterschiedlichem legalen Status und sozialer Stellung einher, und dienten der Aufrechterhaltung von Macht und Differenz zwischen Kolonisierenden und Kolonisierten. So wurden Indigene zur Zwangsarbeit in den Silber- und Zinnminen gezwungen und ganze Gemeinschaften und ihr Land einem Gutsherren und dessen Gutshof (*encomienda*) untergestellt (Healey 2009:87). Die zu einer *encomienda* gehörende indigene Bevölkerung musste das Land bewirtschaften und Abgaben an den Kolonialstaat zahlen. Ziel der spanischen Kolonialherren war es, indigene Bevölkerung als Arbeitskräfte und Steuerzahler auszubeuten, sie zum Katholizismus zu konvertieren und dementsprechend indigene Glaubensvorstellungen und Traditionen zu beseitigen (Jackson 1996:6). In diesem Kontext wurde Quinoa nicht nur von eingeführten Nutzpflanzen und Nutztieren zurückgedrängt, sondern auch von der katholischen Kirche verboten, die einen Zusammenhang zwischen indigenen Glaubensvorstellungen und Quinoa sah und deswegen ihren Konsum als heidnische Praxis deklarierte (Miller 2007:38). Markowitz (2012:5) merkt hierzu an, dass sich die

¹⁵ Nicht nur die Hautfarbe gab den Kolonisatoren Anlass die Genealogien von Individuen zu rekonstruieren, sondern auch “(...) stereotypical assumptions about culture, behavior, and, in the case of rural populations, the place of residence and the form of land tenure or usage.” (Jackson 1999:4) Die Definitionen der Kategorien waren unpräzise und subjektiv, denn stereotype Verhaltensweisen, Kleidung, Sprache usw. konnten geändert werden und somit Identitäten modifiziert und zwischen den Kategorien gewechselt werden (ebd.:6).

¹⁶ *Mestizo* ist wie *indio* ein relationaler Begriff, der ideologisch aufgeladen ist. Ein *mestizo* kann eine Person sein, die nicht indigen ist. Vielfach wird darunter allerdings eine Person ‚gemischter Herkunft‘ verstanden, also jemand, der indigene als auch spanische Vorfahren hat (Canessa 2006:244). Der Begriff Kreole (spanisch: *criollo*) bezeichnet im engeren Sinne, die in den Kolonien geborenen Spanier bzw. die Nachfahren der europäischen Einwanderer und im weiteren Sinne eine Person weißer Hautfarbe (Halbmayer 2011:59).

Machtbeziehungen in der Kolonialzeit deutlich in der Stigmatisierung der indigenen Bevölkerung und ihrer Speisen als ‚*indio*-Essen‘ manifestiert hätten. Das abgewertete ‚*indio*-Essen‘ wurde als nicht verzehrbar und unschicklich für die nicht-indigene Bevölkerung angesehen. Dies galt vor allem für die in den Städten lebende weiße Bevölkerung, bei der es zum guten Ton gehörte, Weizen und andere spanische bzw. europäische Lebensmittel zu bevorzugen. Denn einerseits wurden diese Nahrungsmittel mit sozialem Prestige in Verbindung gebracht und andererseits ermöglichten sie eine Abgrenzung von den sogenannten *indios* (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:6). Ernährung fungierte dabei als Marker für Gruppen- oder ‚Klassen‘identität (Paulson 2006:653; Tomlinson & Warde 1993:2). Das, was man aß, bestimmte mitunter zu welcher Gruppe oder Gesellschaftsschicht man gehörte, bzw. ob man mehr ‚weiß‘ oder mehr ‚indigen‘ war (Paulson 2006:653). Ergo konstruierte Ernährung persönliche und soziale Identität (Scholliers 2001:5). Oder wie es Guy (2001:180) ausdrückt: “(...) food is deeply enmeshed in a collective as well as an individual sense of identity.” Angesichts der Flexibilität der Kategorien *indio*, *mestizo* und *criollo*, die eine soziale Mobilität ermöglichte, konnte man durch die Veränderung seines Konsums und Verhaltens auch seine gesellschaftliche Position ändern, wie Miller (2007:63) im Folgenden beschreibt: “Wheat, wine, and oils, however, were largely rejected except by those Indians and mestizos who sought a place in European society through appropriate displays of consumption.”

Nach der Unabhängigkeit Boliviens 1825 und mit den aufkommenden rassistischen Theorien des 19. Jahrhunderts, die sich von Europa aus auch nach Südamerika verbreiteten, kamen essentialistische Vorstellungen ins Spiel (Jackson 1996:6f). Indigene wurden als biologisch unterlegen wahrgenommen und der Begriff *indio* wandelte sich in eine explizit pejorative Bezeichnung (Luchesi & Taskov-Köhler 1985:105). ‚Der *indio*‘ wurde als ‚arm‘, ‚schmutzig‘, ‚unterentwickelt‘, ‚ungebildet‘, und ‚kulturell zurückgeblieben‘ konstruiert, als Gegenbild zur nicht-indigenen Bevölkerung, die mit Modernisierung, Wohlstand und Fortschritt assoziiert wurde (Canessa 2012c:6).¹⁷ Fortan wurde Quinoa ebenfalls mit Indigenität, Armut und Unterentwicklung konnotiert. Eine ähnliche Entwicklung beschreibt Finnis (2012b:125) in Bezug auf Kleinhirse in Indien: “(...) when millets become associated with economic poverty, underdevelopment, and

¹⁷ Dieses negative Bild des *indio* hat sich teilweise bis heute noch gehalten. Demnach gilt es in Bolivien als starke Beleidigung, jemanden als *indio* zu bezeichnen. (Canessa 2012c:7).

behaviors and lifestyles that are perceived as unsophisticated, the grains themselves become understood as inherently inferior and disadvantageous crops.” Hinzu kommt, dass Landwirtschaft, also auch der Quinuaanbau von Indigenen auf dem Land in teilweise entlegenen und harschen Gebieten des Altiplanos betrieben wurde, also in Gebieten, welche die städtische Bevölkerung als fremd und wild wahrnahm (Markowitz 2012:5). Diese Nähe zur Erde bestätigte im Diskurs um ‚Rassen‘- und ‚Klassen‘unterschiede die vermeintliche “backwardness” (ebd.) der indigenen Bevölkerung und ihr “potential for contamination” (ebd.). Indem sich die Stadtbevölkerung anders ernährte, wahrte sie eine Distanz zum als ‚unterlegen‘ und ‚schmutzig‘ assoziierten ‚Anderen‘. Das Resultat dessen war nicht nur die Abwertung indigener Nahrungsmittel von außen, sondern auch eine zunehmende Verinnerlichung dieser Abwertung/Vorurteile seitens der indigenen Bevölkerung selbst: “Thus, when people perceive their food and eating practices at home as inferior, they can also project their ethnic identity as inferior.” (Utari 2012:63)

Diese Wahrnehmungen hielten sich hartnäckig bis ins späte 20. Jahrhundert. Bis in die 1980er und 1990er Jahre blieb die Nachfrage nach Quinoa in Bolivien eher gering und importierte Produkte wurden wegen ihres ‚modernerer Images‘ bevorzugt (Carimentrand & Ballet 2010:4). Wissenschaftliches Interesse an Quinoa und das Aufkommen der indigenen sozialen Bewegungen in den 1990er Jahren, die sich der erfahrenen ökonomischen, politischen und sozialen Diskriminierung widersetzen und deren Resultat die Gründung der linken Partei MAS (Movimiento al Socialismo) sowie 2005 die Wahl des indigenen Präsidenten Evo Morales war, änderten die Bewertung und Bedeutung sowohl der indigenen Bevölkerung als auch der Quinoa.

Erst in den 1980er Jahren kam es zu einer Art ‚Wiederentdeckung‘ der Quinoa. Ein wachsendes Interesse der Landwirtschaftsministerien von Peru und Bolivien am Nährwertpotenzial der Pflanze zog eine intensive Forschung und Förderung von Quinoa mit sich (Berson 2014:18). Unterstützt wurden diese Forschungen teilweise von Entwicklungsprogrammen der Europäischen Gemeinschaft (EG), der Weltbank und der Vereinten Nationen (UN), die den Quinuaanbau in Bolivien förderten (Healy 2001:183). Dies lag wohl zum einen daran, dass sich zunehmend auch US-amerikanische Agrarwissenschaftler für die Pflanze aus den Anden interessierten und zum anderen, dass die FAO im Jahr 1986 Quinoa zu einem strategischen Nahrungsmittel für die Andenregion erklärt hatte und daraufhin in nationalen sowie internationalen Medien über Quinoa und seine Nährwerteigenschaften berichtet wurde (MDRyT 2009:11). Ein

Jahrzehnt später deklarierte die FAO Quinoa zur vielversprechendsten Nutzpflanze weltweit, da sie zur globalen Ernährungssicherung beitragen könne (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:1; FAO 2013:59). Durch die neue (wissenschaftliche) Aufmerksamkeit, die Quinoa erhielt, wurde sie in den USA und Europa zunehmend bekannt, wo die Nachfrage nach exotischen, gesunden und vegetarischen Produkten wuchs (Carimentrand & Ballet 2010:4). Das Entstehen neuer Märkte für exotische und ökologische Lebensmittel im globalen Norden fiel mit der Wirtschaftskrise der Andenländer in den 1980er Jahren zusammen und einer daraus folgenden Neuausrichtung der bolivianischen Wirtschaft. Vermehrt wurden neue Märkte in den USA und Europa erschlossen. Dies erleichterte es auch, Produkte wie Quinoa zu exportieren (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:3; Winkel 2014:433). Bedingt durch die Wirtschaftskrise und den Zusammenbruch bolivianischer Minen im Hochland migrierten in den 1980er Jahren nicht nur Massen von ehemaligen Minenarbeitern ins Tiefland, sondern es wandten sich auch viele wieder der Landwirtschaft im Hochland zu und begannen Quinoa vor allem für den Export anzubauen (Kerssen 2015:7; Schilling-Vacaflor 2011:6).

Aus der Subsistenzpflanze war eine Pflanze mit Exportpotenzial geworden. Die Anbauflächen dehnten sich von 15.000 ha im Jahr 1980 auf 40.000 ha im Jahr 1990 aus und die Erträge stiegen von 13.000 auf 26.000 Tonnen pro Jahr (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:36; Laguna 2002:103). Mit der steigenden Nachfrage stiegen auch die Preise: Für eine Tonne Quinoa zahlte man in den 1990er Jahren etwa 718 US\$ (Laguna 2002:104). Damit war es zu diesem Zeitpunkt das teuerste Korn auf dem Weltmarkt (Healy 2001:185). Während Quinoa sich also in Orten wie San Francisco oder Paris immer größerer Beliebtheit und Bekanntheit erfreute, spielte es in Bolivien als Nahrungsmittel bis in die 1990er Jahre eine marginale Rolle, in den Städten blieb es nach wie vor ein unbeliebtes Arme-Leute-Essen (Cauda et al. 2013:9). Das Interesse an Quinoa außerhalb Boliviens war und ist einer der entscheidenden Faktoren für den Bedeutungswandel von Quinoa in Bolivien selbst (Winkel 2014:443). Ausschlaggebend sind jedoch auch die politischen Veränderungen im Land, die mit dem Amtsantritt vom indigenen Präsidenten Evo Morales einhergingen.

Der Beginn von Evo Morales' Amtszeit 2005 markierte einen Wandel in der bolivianischen Geschichte und Politik.¹⁸ Indigenität rückte in den Fokus des politischen Geschehens und während Indigene über Jahrhunderte hinweg als rückständig und anachronistisch galten, sollten sie von nun an die Ikonen der Nation werden. Mit dem Ziel, den Staat von Grund auf neu zu gestalten und daran diejenigen zu beteiligen, die vorher vom Staat ausgeschlossen wurden, formuliert Morales ein Regierungsprogramm, das drei Hauptpunkte umfasst: Die Schaffung einer partizipativen Demokratie; die Überwindung des Neoliberalismus, da er Quelle des Leids und sozialer Ungerechtigkeit sei; und nationale Souveränität, das heißt Kontrolle über die eigenen Ressourcen und die Abschaffung von Einschränkungen durch den sogenannten US-Imperialismus oder den Kapitalismus (Postero 2010:24). Das ‚Herz‘ seiner Politik ist jedoch „indigenous empowerment“ (ebd.:19). Diese kann, so Morales, vor allem durch Dekolonisation des Staates herbeigeführt werden: Indem man nämlich Rassismus und diskriminierende ökonomische Strukturen überwinde und Indigene in den Staatsapparat Einzug hielten, könnten die Logik und Praktiken der Unterwerfung der ‚indigenen Völker‘ umgedreht werden (Postero 2013b:108). Daher gäben ‚indigene Völker‘ bei der Schaffung eines gerechteren Boliviens der Nation den Weg vor und sie seien die Grundpfeiler des neuen Staates (Ministerio de la Presidencia, Constitución 2009:4).¹⁹

Vor diesem Hintergrund ist es also nicht verwunderlich, dass Quinoa, das verpönte Essen der Armen und Indigenen, eine Revitalisierung seitens des Staates erfährt. Quinoa soll auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene gefördert werden (IBCE 2013:13). Dementsprechend will die Regierung die Quinuaproduktion erhöhen, nachhaltig gestalten und den nationalen Quinuakonsum anheben. Dies geschieht vor allem im Rahmen der angestrebten Ernährungssouveränität, also dem Anliegen sich selbst versorgen zu können

¹⁸ An dieser Stelle soll darauf verwiesen werden, dass Morales und die regierende Partei MAS eine Zweidrittelmehrheit im Senat und eine fast absolute Mehrheit in der Abgeordnetenkammer haben (Buitrago 2010:1). Die Opposition ist auf nationaler Ebene politisch geschwächt, einige traditionelle Parteien sind verschwunden. Somit ist die MAS zum „dominanten Akteur auf Regierungsebene“ (ebd.:6) geworden und Morales hat mehr oder weniger freie Hand bei der Umsetzung seiner politischen Agenda und seiner Ideen (siehe auch Kapitel 4.4).

¹⁹ Es soll an dieser Stelle angemerkt werden, dass im Text der Begriff ‚indigene Völker‘ im bolivianischen Kontext bzw. in Zusammenhang mit Morales' Rhetorik verwendet wird. Denn erstens ist das Konzept ‚indigene Völker‘ in Boliviens Verfassung verankert und Boliviens Definition und Rechte indigener Völker bauen zu großen Teilen auf der ILO Konvention 169, und der UN-Deklaration über die Rechte indigener Völker (UN-Resolution 61/295) auf. Zweitens wird in Bolivien von ‚indigenen Völkern‘ (pueblos indígenas) und ‚Indigenen‘ (indígenas) gesprochen. Im allgemeinen Kontext der Arbeit wird aber von ‚Indigenen‘ oder ‚indigener Bevölkerung‘ gesprochen.

und daher die nationale Lebensmittelproduktion zu stimulieren (IBCE 2010:8). Das Korn soll laut dem Quinuaplan (*Política estrategia nacional de la Quinoa*) des Landwirtschaftsministeriums von 2010 in erster Linie die bolivianische Bevölkerung versorgen, jedoch sollen auch seine Kommerzialisierung sowie seine Vermarktung als indigenes Erbe auf dem internationalen Markt gefördert werden (MDRyT 2010:18, 22). Realisiert wurde Letzteres insbesondere mittels des Internationalen Jahres der Quinoa, das auf Antrag der bolivianischen Regierung im Jahr 2013 von der UN-Generalversammlung ausgerufen wurde (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011; IBCE 2013:3). Anliegen des Internationalen Jahres der Quinoa waren sowohl die Anerkennung und Bekanntmachung der außergewöhnlichen Nährwerteigenschaften des Andenkorns als auch die Anerkennung der indigenen andinen Bevölkerung, die durch ihr ‚traditionelles Wissen‘ und ihre ‚traditionelle Lebensweise‘ Quinoa bis heute bewahrt habe (UN 2012, Resolution 66/221). Aufgrund seines Engagements für Quinoa und seines Bemühens um ein internationales Quinujahr ernannte die UN Evo Morales zum Sonderbotschafter für Quinoa (IBCE 2013:3). Kritische Stimmen in Bolivien, wie z.B. vom Vorsitzenden Juan Carlos von der Produzentenorganisation ANAPQUI, äußern allerdings ihre Bedenken. So stelle sich die Regierung als Initiator des Quinuabooms dar, doch tatsächlich sei dieser vielmehr der Verdienst der Quinuabauern selbst gewesen (Kerssen 2015:16). Weiterhin kümmere sich der Staat zu wenig um die kleinbäuerliche Quinuaproduktion und tendiere eher dazu den Export als die Ernährungssouveränität zu fördern (Cockburn 2013:15).

Das Internationale Jahr der Quinoa spielte sich zwar vor allem auf internationaler Ebene ab und förderte dort den Bekanntheitsgrad. Es machte sich aber zusammen mit der wachsenden Nachfrage im Ausland auch in Bolivien stark bemerkbar. So dehnte sich die Anbaufläche von 64.000 Hektar im Jahr 2010 auf fast das Dreifache mit 176.000 Hektar im Jahr 2014 aus und insgesamt verdoppelte sich die Produktion im Vergleich zu 1990 (eigene Korrespondenz Mejía 2015; FAO Regional Office 2011:37; siehe auch Tabelle 4 und Abbildung 1). Von den jährlich produzierten 44 bis 50 Tonnen Quinoa werden 29.785 Tonnen exportiert (Stand 2014; Cabolqui 2015:2; FAO 2013:60; siehe auch Tabelle 5). Dies bedeutet, dass offiziell etwa 40% der in Bolivien angebauten Quinoa im Land verbleiben. Allerdings verlassen davon ca. 20% das Land als Schmuggelware, so

dass nur etwa 20% der bolivianischen Quinoa tatsächlich in Bolivien verfügbar ist (Kerssen 2015:7).²⁰

Bolivien ist mit einem Anteil von 46% am Weltmarkt Hauptexporteur von Quinoa (Cabolqui 2015:11; FAO 2013:60). Mit der steigenden Nachfrage erhöhte sich auch der Preis für eine Tonne Quinoa von 2.223 US\$ im Jahr 2008 auf 3.055 US\$ im Jahr 2012 und Anfang 2014 kostete eine Tonne sogar 6.602 US\$ (Cabolqui 2015:2; siehe auch Tabelle 5). Anfang 2015 pendelte sich der Tonnenpreis bei 5.500 US\$ ein (Cabolqui 2015:2). Damit ist Quinoa etwa viermal teurer als eine Tonne Weizen, Reis oder Soja (Cauda et al. 2013:10; Fundación Milenio 2014).²¹ Trotz der Massen, die exportiert werden und trotz des Preisanstieges, hat sich der Konsum in Bolivien selbst ebenfalls erhöht. Während der jährliche Pro-Kopf-Konsum aufgrund der steigenden Preise der Quinoa von 4,75 kg (1990) auf 2 kg (1999) und schließlich 0,35 kg (2011) sank, stieg er im Jahr 2012 auf 1,1 kg und ein Jahr darauf sogar auf 2 kg an (FAO 2013:65; Laguna 2002:126).²²

²⁰ Hauptimporteure von bolivianischer Quinoa sind: USA, Frankreich, Niederlande, Kanada, Deutschland, Australien, Spanien, Belgien, Brasilien, Japan, Italien (Cabolqui 2015:3).

²¹ Fundación Milenio 2015: *Coy 266 - Quinoa, del éxito a la incertidumbre*:o.S. Abrufbar unter: <http://www.fundacion-milenio.org/Informe-Nacional-de-Coyuntura/coy-266-quinua-del-exito-a-la-incertidumbre.html> [2015/03/15].

²² Der jährliche Pro-Kopf-Konsum von 2 kg im Jahr 2013 entsprechen 13.500t (eigene Korrespondenz Mejía 2015). Im Zeitraum 2010 bis 2014 ist der Quinua Konsum von 12.591t auf 14.600t gestiegen (ebd.).

Tab. 4: Anbau (ha), Produktion (t) und Ertrag (t/ha) von Quinoa im Zeitraum 1992-2013. Die Anbaufläche hat sich um 149% vergrößert. Quelle: Cabolqui 2015:9.

Año	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Superficie (has)	38.700	38.518	38.196	36.790	37.493	38.680	37.714	35.963	35.907	35.690	37.325
Producción (T.M.)	16.858	19.129	19.465	18.814	23.498	26.366	20.291	22.498	23.157	22.589	23.786
Rendimiento (TM/Has)	0,436	0,497	0,51	0,511	0,627	0,682	0,538	0,626	0,645	0,633	0,637

Año	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009(p)	2010(p)	2011(p)	2012(p)	2013(p)
Superficie (has)	38.941	40.541	43.553	46.316	48.897	50.356	59.924	63.010	64.789	96.544	131.192
Producción (T.M.)	24.595	24.748	26.785	27.739	28.231	28.809	34.156	36.106	38.257	50.566	61.182
Rendimiento (TM/Has)	0,632	0,61	0,615	0,599	0,577	0,572	0,57	0,573	0,59	0,524	0,466

Tab. 5: Quinoaexport von 2006 bis April 2015 in Tonnen. Aufgeführt werden der Preis der jeweils exportierten Menge pro Jahr in US\$ und der Preis in US\$ pro Tonne Quinoa. Quelle: Cabolqui 2015:2.

Año	Toneladas Métricas	Millones (USD)	Precio Promedio (USD/Tn)
2006	7.955	10	1.201
2007	10.520	13	1.249
2008	10.386	23	2.233
2009	14.498	43	2.974
2010	15.583	48	3.111
2011	20.264	60	2.976
2012	25.305	77	3.055
2013	35.108	154	4.388
2014	29.785	197	6.602
2015/Ene	1.705	10	5.640
2015/Feb	3.023	17	5.605
2015/Marzo	5.167	28	5.462
2015/Abril	6.951	37	5.326

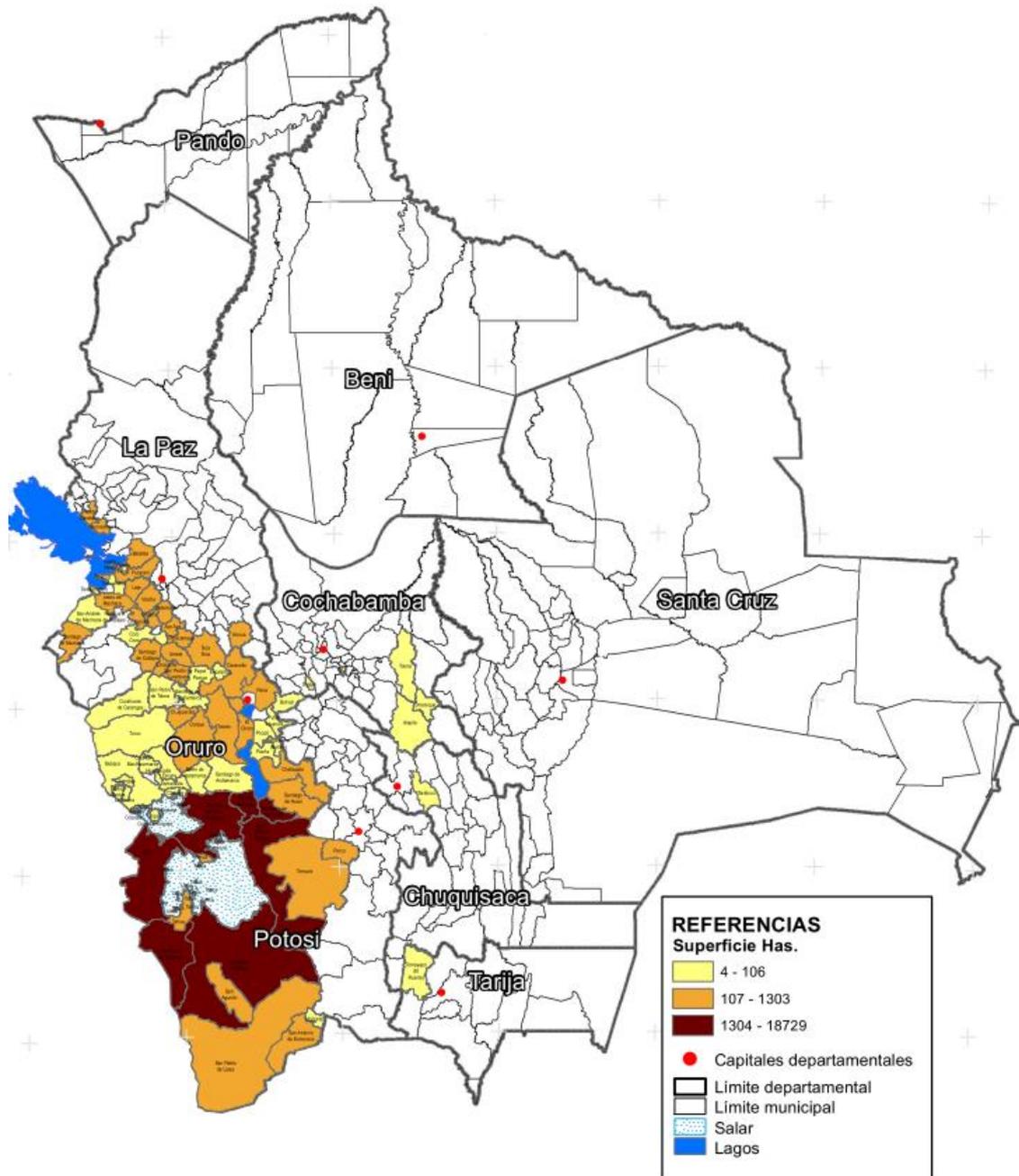


Abb. 1: Quinuaanbauflächen in Bolivien (Stand 2014). Gelbe Flächen: 4-106 ha; orange Flächen: 107-1.303 ha; braune Flächen: 1.304-18.729 ha. Quelle: MDRyT o.J.



3. Methoden

In diesem Kapitel liegt der Fokus auf der Feldforschung und somit der Erhebung der Daten. Dargestellt werden der Aufbau der Feldforschung, die Wahl der Informanten und die angewandten Methoden.

Es wurde eine dreimonatige Feldforschung in der Stadt Cochabamba durchgeführt, die sich an den qualitativen Vorgehensweisen und Methoden der Ethnologie orientierte, bei der die „inhaltliche Interpretation komplexer Informationen“ (Beer 2008:11) in den Vordergrund gestellt wurde. Qualitative Forschung ist dabei als dialogisch zu verstehen, weil sie von einem Interaktionsprozess zwischen Forscher und Subjekt ausgeht. Das heißt zum einen, dass Daten vor allem durch Kommunikationsprozesse gewonnen werden und zum anderen, dass Subjektivität von Forscher und Subjekt Bestandteil der Forschung ist. Dementsprechend erweist sich eine induktive Vorgehensweise als sinnvoll, weil sie an „Äußerungen und Handlungen der Menschen in ihren alltäglichen Kontexten“ (ebd.:37) ansetzt, um konkrete Fälle in ihrer zeitlichen und lokalen Besonderheit zu untersuchen.

3.1 Zugang zum Feld

Die Feldforschung gliederte sich in drei Phasen: Die explorative Phase, die problemorientierte Phase und die Phase der Datenauswertung. In der explorativen Phase knüpfte ich erste Kontakte für Interviews und führte informelle Gespräche über mein Forschungsthema. Über Bekannte, Freunde, Cafés und Restaurants lernte ich neue Personen kennen oder mir wurden Telefonnummern von möglichen Interviewpartnern übermittelt. Bereits in dieser Phase merkte ich, dass mein Vorhaben, gezielt teilnehmend zu beobachten für die Fragestellung wenig sinnvoll war. Schließlich lag der Schwerpunkt auf den Bedeutungszuweisungen zur Quinoa seitens verschiedener Akteure, die sich am besten im Gespräch in Erfahrung bringen ließen. Dennoch waren visuelle Eindrücke, z.B. in Restaurants oder auf Märkten, nicht unbedeutend. So konnte ich mir ein Bild von Ort, Klientel und Speisen verschaffen.

Durch Erkenntnisse und Anregungen der explorativen Phase konnte ich einen Leitfaden für die Interviews erstellen und somit in die problemorientierte Phase der Forschung übergehen. Konkret hieß dies, dass ich mit ersten Informanten Interviews durchführte. Erfreulicherweise bekam ich sehr schnell neue Kontakte und Zusagen für weitere Interviews. Deshalb entschied ich mich dafür, mehr Interviews als ursprünglich geplant durchzuführen.

3.2 Die Auswahl der Informanten

Da die Forschung nach den Bewertungen und den Bedeutungen fragte, die der Quinoa von verschiedenen Akteuren zugeschrieben wird, wurden im Voraus drei verschiedene Akteursgruppen festgelegt: Privatpersonen in Cochabamba (Akteursgruppe A), Restaurants in Cochabamba (Akteursgruppe B) und der bolivianische Staat bzw. die Regierung (Akteursgruppe C). Während der Forschung stellte sich schnell heraus, dass Gruppe A und B viele Überschneidungen aufwiesen und Interviews mit Restaurantbesitzern oder Köchen häufig ähnlich abliefen wie mit Personen der Akteursgruppe A. Daher findet im empirischen Teil der Arbeit keine strikte Trennung zwischen den Akteursgruppen A und B statt, vielmehr werden diese als eine Informantenkategorie gewertet. Spezifisch war bei den Restaurantbesitzern und Köchen jedoch, dass sie meist einen besseren Überblick über die Veränderungen von Angebot und Nachfrage bzw. den Konsum von Quinoa hatten und auch Einschätzungen darüber geben konnten, welche Klientel in ihren Restaurants Quinoa konsumiert. Ergänzt wurden die Perspektiven der verschiedenen Personen in Cochabamba, die gleichsam die Mikroebene darstellen, durch die Makroebene, nämlich die Perspektive der Regierung (Akteursgruppe C), die sich klar von den beiden anderen Akteursgruppen (A und B) trennen lässt. Das Vorgehen der Datenerhebung verlief hierbei insoweit anders, als weniger Interviews und vielmehr Textarbeit und Inhaltsanalyse von sprachlichem Material (Reden, Zeitungsartikel, Interviews, Berichte/Erklärungen der Regierung) im Vordergrund standen.

Die Auswahl der Informanten erfolgte nach dem Schneeballsystem. Hierbei stellte ich ausgehend von einzelnen Personen neue Kontakte her, die mir dann wiederum andere Kontakte vermitteln konnten. Bernard (2006:193f) warnt zwar davor, dass ein Schneeball-Sampling die Gefahr berge, nicht umfassend genug und voreingenommen zu sein. Diesem Risiko war ich mir bewusst, doch lag mein Anspruch weniger darin, von den Fällen auf die gesamte Population zu schließen bzw. eine statistische Repräsentativität anzustreben, als in einer Generalisierbarkeit der Ergebnisse. Dies bedeutet, dass „die Stichprobe den untersuchten Fall inhaltlich repräsentiert“ (Merkens 2007:291) und sie möglichst facettenreich ist. Um das Schneeballsystem so divers wie möglich zu gestalten, ging ich nicht von einer einzigen Person und einem einzigen Bekanntenkreis aus, sondern von verschiedenen Personen aus unterschiedlichem Umfeld. Ich achtete darauf, dass ich in etwa die gleiche Anzahl an Frauen und Männern

interviewte und auch verschiedene Altersklassen mit einbezog. Hierbei half mir z.B. der Zugang zu Institutionen in der Stadt, wie dem Deutsch-Bolivianischen Kulturinstitut – ICBA (*Instituto Cultural Boliviano-Aleman*) oder zu Restaurants und Cafés über die ich neue Interviewpartner gewinnen konnte. Die Auswahl der Restaurants bzw. Restaurantbesitzer oder Köche war wesentlich einfacher als die Auswahl der einzelnen Privatpersonen der Akteursgruppe A, da es sich um öffentliche Räume handelte zu denen der Zugang recht unkompliziert war. Beim Sample achtete ich darauf, dass sowohl populäre Restaurants als auch solche gehobener Klasse einbezogen wurden.²³ Alle in Frage kommenden Restaurantbesitzer oder Köche erklärten sich zu einem Interview bereit.

Das Sample für die Akteursgruppe Privatpersonen umfasste fünfzehn Personen, das Sample der Akteursgruppe Restaurants umfasste sieben Personen. Daneben ergaben sich vier Interviews mit Personen in Cochabamba, die Quinoa/Quinuaprodukte herstellen und/oder verkaufen: eine Reformhausbesitzerin, der Hersteller vom Quinuabier *Blumental*, der Leiter der Quinoa-Exportfirma *Coronilla* und die Besitzerin eines kleinen Quinoaunternehmens.²⁴ Außerdem führte ich sieben Experteninterviews durch.²⁵ Als Experten wurden solche Personen erachtet, die für einen bestimmten Wissensbereich, für bestimmte Probleme oder bestimmte Zusammenhänge kompetent gelten. Um also z.B. spezifisches Wissen über nationale oder regionale Quinupolitik, Förderprogramme und Quinuproduktion, Export und Konsum zu erlangen, wendete ich mich an Personen, die in gewisser Weise als repräsentativ angesehen werden konnten bzw. über ein tiefgehendes Wissen zum Thema verfügten. Dazu gehörten die im Voraus geplanten Interviews mit der in Bolivien bekannten Köchin Rita del Solar und mit dem Vorsitzenden der Vereinigung der Quinubauern ANAPQUI, Juan Crispin Canaviri, in La Paz. Ebenfalls in La Paz ergab sich ein Interview mit Melquiades Veliz Mallcu, einem Quinubauern und ehemaligen Vorsitzenden des Nationalrats der Quinuproduzenten. Des Weiteren sprach ich mit Javier Fernandez Villalobos, dem Leiter von Andean Valley, einem privaten Unternehmen in La Paz, das Quinoa von Kleinbauern produzieren lässt und

²³ Zu den Restaurants gehobener Klasse gehörten das *Paprika*, das *Sumo Salads and Sandwiches*, das *Star Café/Zhou* und zu den populären Restaurants *El Diente*, *La Gaviota*, *Casa de Campo*. Außerdem schloss das Sample das von einer alternativeren Szene und Touristen besuchte Restaurant *Café Hamburg-Süd* mit ein.

²⁴ Angemerkt werden soll an dieser Stelle, dass die Informanten sich selbst nicht als indigen bezeichneten. Das heißt, die genannten Samples umfassten keine indigenen Personen.

²⁵ Liste aller Interviews siehe Appendix.

dieses zu diversen Produkten für den Export weiterverarbeitet. Auch in Cochabamba befragte ich Experten: Zum einen gab mir die Verantwortliche für Getreide und Quinoa vom *Servicio Departamental Agropecuario* (SEDAG) Auskunft über die Quinuaproduktion im *Departamento Cochabamba*.²⁶ Zum anderen hatte ich die Möglichkeit zu einer staatlichen Genbank in Toralapa nahe Cochabamba zu fahren. Neben Einblicken in die Räumlichkeiten und Aktivitäten gab mir dort eine der Mitarbeiterinnen ein ausführliches Interview über die Arbeit in der Genbank, Quinuaproduktion im ruralen Cochabamba, Regierungsprogramme und über Veränderungen in Anbau und Konsum. Fragen nach dem staatlichen Schulfrühstück-Programm (welches mitunter Quinoa integriert) beantwortete mir die Zuständige von der Abteilung Bildung im Bürgermeisteramt Cochabambas.

3.3 Methoden im Feld

In meiner Forschung verwendete ich eine Kombination verschiedener Methoden. Zu diesen Methoden gehörten das Leitfadeninterview, informelle Gespräche sowie kurze Befragungen. Die Methoden-Triangulation war deshalb sinnvoll, weil mit ihr eine „Erweiterung der Erkenntnismöglichkeiten über den untersuchten Lebensbereich“ (Flick 2007:314) erreicht wird. Schließlich konnten Ergebnisse der verschiedenen Perspektiven verglichen, „Stärken und Schwächen der jeweiligen Analysewege“ (Mayring 2002:148) aufgezeigt und die theoretische Generalisierbarkeit erhöht werden. Der Fokus lag auf qualitativen Interviews, bzw. Leitfadeninterviews.²⁷ Das Leitfadeninterview wählte ich einerseits aus, weil es sich für eine theoriegeleitete Forschung eignet und ich mich bereits vor den Interviews mit der Problematik auseinandergesetzt und eine spezifische Fragestellung entwickelt hatte. Laut Mayring (2002:70) ist dies die Voraussetzung für ein Leitfadeninterview, so dass in die Interviews Aspekte vorangegangener Recherche und Auseinandersetzung mit der Theorie Eingang finden. Wie Schlehe (2008:127) es vorschlägt, baute ich die Leitfragen auch aus gewonnenem Wissen aus informellen Interviews und Alltagsgesprächen auf. Die Vorannahmen und Theorien wurden durch

²⁶ Das SEDAG kann als regionale Behörde für Landwirtschaft übersetzt werden. Es untersteht der Verwaltung des Regierungsbezirkes Cochabamba und somit auch der Landesregierung. Ziel des SEDAG ist es, die Landwirtschaft zu fördern und zu verbessern (<http://www.cochabambaproductiva.com/category/index/18> [2016/02/26]).

²⁷ Die in der vorliegenden Arbeit verwendeten Interviewausschnitte der Personen in Cochabamba sind ins Deutsche übersetzt und werden der Anonymität wegen mit Kürzeln versehen. Ausgenommen davon sind Personen des öffentlichen Lebens, die hier nicht anonymisiert werden müssen.

bzw. während des Interviews „mit der sozialen Realität konfrontiert, plausibilisiert oder modifiziert.“ (Lamnek 2005:382) Andererseits entschied ich mich für Leitfadeninterviews, weil sie hinsichtlich der Auswertung die Vergleichbarkeit bei einem größeren Sample erleichtern. Da ich insgesamt 32 Interviews führte, spielte die Vergleichbarkeit in Hinblick auf die Analyse eine wesentliche Rolle. Der von mir mit ausformulierten oder in Stichpunkten festgehaltene Leitfaden war in drei große Themenblöcke mit den je dazugehörigen Fragen gegliedert: 1. Bewertung und Bedeutung von Quinoa. 2. Wissen über und Bewertung von staatlicher Quinuaolitik und 3. Konsum und Konsumwandel. Je nach Situation und Gesprächsverlauf konnte die Reihenfolge der Fragen oder der Themenblöcke geändert, neue Fragen hinzugefügt oder andere weggelassen werden.

In die Leitfadeninterviews reihen sich auch die Experteninterviews, die ebenfalls mit Leitfaden durchgeführt wurden. Hier eignete sich die Nutzung eines Leitfadens besonders, weil er, im Gegensatz zu Leitfäden mit Privatpersonen, „stärker strukturierende, weniger Narrationen erzeugende Fragen“ (Helfferich 2011:164) auflistet.

Beim Durchführen der Interviews wurde die dynamische Beziehung zwischen Interviewerin und Interviewpartnern deutlich. Es gab Situationen, in denen die Fragen an mich gerichtet wurden und mir die Kompetenz für bestimmte Themen zugesprochen wurde. Als schwierig empfand ich es, mit falschen Erwartungen oder Zuschreibungen an mich umzugehen. Mehrmals gab es Äußerungen, die das eigene Land abwerteten, Deutschland oder Europa hingegen aufwerteten. Bewusst wurde mir dabei, dass auch in qualitativen Interviews, trotz Offenheit und angestrebter Gleichberechtigung der Interviewpartner, eine Asymmetrie vorhanden ist. Schlehe (2008:120) spricht von nicht ausgeglichenen Machtverhältnissen, wenn „die Forscherin oder der Forscher aus einer politisch und wirtschaftlich dominanten Gesellschaft kommt“ (ebd.). Allerdings kehrte sich dieses Machtverhältnis auch in einigen Experteninterviews um, z.B. mit den Leitern zweier verschiedener Quinoa-Exportfirmen, da sie sich im Interview in einer hierarchisch übergeordneten Position befanden. Diese Gespräche hatten daher einen weitaus formelleren Verlauf im Vergleich zu den anderen Interviews. Hier wurden mir nicht nur exakte Zeitfenster für das Interview gegeben, sondern ich musste umso mehr auf einen stärker strukturierten Leitfaden und exakt formulierte Fragen zurückgreifen, um mich nicht als inkompetente Gesprächspartnerin darzustellen.

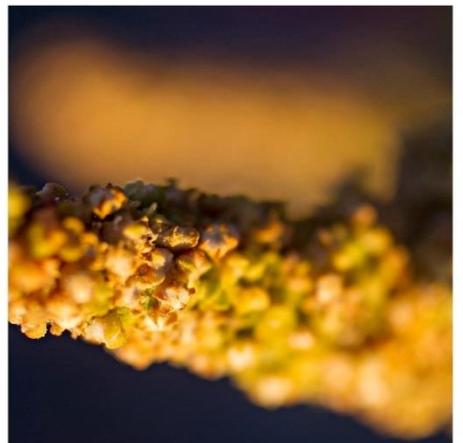
Alle Interviews wurden anschließend transkribiert. Die Transkriptionen lieferten die Grundlage für die Analysemethoden Grobstruktur- und Feinstrukturanalyse (Flick 2007; Lucius-Hoene & Deppermann 2004). Die Grobstrukturanalyse, die sich durch die Zusammenfassung von Textteilen, groben Klassifizierungen und einem Prozess der Abstraktion auszeichnet, dient der Bildung von Kategorisierungen und Codes. Bei der anschließenden Feinstrukturanalyse wurden die Grobsegmente der Grobstrukturanalyse nochmals binnenstrukturiert. Kurze Textausschnitte, die besonders repräsentativ oder aussagekräftig erschienen, wurden analysiert und interpretiert, um auch latente Sinnstrukturen aufzudecken (Lucius-Hoene & Deppermann 2004: 178, 317f).

Neben den Leitfadeninterviews spielten auch informelle Gespräche eine Rolle. Diese sind, wie der Name bereits sagt, weniger formell und haben einen wesentlich natürlicheren Charakter als ein Interview. Es gibt dabei keinen festgelegten Ort oder eine definierte Zeit. Dies hatte auch in meiner Forschung zwei Vorteile. Zum einen waren solche Gespräche nicht wie ein Interview geplant und ergaben sich eher zufällig. Anschließend konnte ich solche Konversationen in einem Gedächtnisprotokoll festhalten. Zum anderen konnten Alltagsgespräche, gerade weil sie im Rahmen einer weniger gestellten Situation abliefen, mitunter andere Informationen liefern. Dabei öffnete sich das Gegenüber auf andere Weise, ohne von einem Fragebogen oder Aufnahmegerät irritiert zu werden.

Des Weiteren setzte ich teilweise kurze halbstandardisierte Befragungen ein, weil sie sich für Situationen eigneten, in denen es eine große zeitliche Limitierung gibt und/oder die sich eher zufällig ergaben. Ich führte diese Kurzbefragungen auf dem Markt mit Quinuaverkäuferinnen durch. In diesem Fall waren die Verkäuferinnen weder auf eine Befragung bzw. ein kurzes Interview vorbereitet noch hatten sie die Zeit für ausführliche Gespräche, da ihre Aufmerksamkeit vor allem der Kundschaft galt. Daher war es ausreichend 4-5 Fragen zusammenzustellen, die mehr einen Abfragecharakter bestimmter Informationen (z.B. Quinupreis, Nachfrage) hatten, als dass sie lange Narrationen generierten.

Die Bedeutung von Quinoa für Akteursgruppe C erschloss ich überwiegend durch recherchiertes schriftliches Material, wie z.B. Reden, Interviews, Gesetze, Beschlüsse und Veröffentlichungen der Regierung, welche ich mithilfe der qualitativen Inhaltsanalyse analysierte. Diese Methode erlaubte es, von sprachlichem Material auf

nicht-sprachliche Phänomene rückzuschließen, das heißt sie diene „der Interpretation symbolisch-kommunikativ vermittelter Interaktion“ (Lamnek 2005:478). Da es nicht möglich war, mit Politikern selbst Interviews durchzuführen, konnte ich auf diese Weise Aufschlüsse über Bedeutungszuweisungen der Regierung/Politiker zur Quinoa gewinnen.



4. Diskursfelder – Quinoa im Spannungsfeld zwischen Ernährungssicherung, Superfood, Luxusprodukt und indigenem Erbe

Bisher wurde deutlich, dass Quinoa in Bolivien nicht mehr den Status des marginalisierten, verpönten Nahrungsmittels innehat und sie vielmehr in den Fokus und ins Interesse von Politik und Bevölkerung gerückt ist. Es stellen sich nun folgende Fragen: Wie genau wird Quinoa bewertet? Welche Rolle spielt sie sowohl für die Regierung als auch für die Informanten in Cochabamba? Wie und von wem werden Bedeutungszuschreibungen beeinflusst? Die folgende Analyse der vier Diskursfelder – Quinoa als strategisches Nahrungsmittel, „Nahrhaft, natürlich, ökologisch und gesund“ – Quinoa als Superfood, Quinoa als Luxusprodukt oder der „Kaviar der Anden“, „Quinoa, das sind wir!“ – Quinoa als indigenes Erbe und Symbol der Nation – untersucht die verschiedenen, aber doch miteinander zusammenhängenden Quinua Diskurse in Cochabamba/Bolivien und die damit einhergehenden Bedeutungszuschreibungen zur Quinoa durch verschiedene Akteure.

4.1 Quinoa als strategisches Nahrungsmittel

„Dieses goldene Korn, Geschenk unserer indigenen Völker, muss als Vorzeignahrungsmittel im Kampf gegen den Hunger in der Welt bewahrt werden.“ (Morales in FAO 2014:xii)²⁸

In diesem Kapitel soll dargestellt werden, dass Quinoa im Rahmen der bolivianischen Politik der Ernährungssicherung und Ernährungssouveränität eine zentrale Rolle als strategisches Nahrungsmittel zukommt (Kapitel 4.1.1). Mittels eines nationalen Quinua Plans werden Maßnahmen zur Förderung des Korns formuliert, die darauf abzielen, den Quinua Konsum im Land zu erhöhen und damit die Ernährungssituation zu verbessern (Kapitel 4.1.2). Integriert wird Quinoa z.B. ins Schulfrühstück und in die Ernährungsunterstützung für Schwangere. Im Mittelpunkt stehen hier der Diskurs der Regierung, der sich teilweise an den Ernährungssicherungs-Diskurs internationaler Organisationen anlehnt, und Gesetzestexte. Wie die Quinua Politik bei den befragten Informanten wahrgenommen wird, soll ebenfalls einbezogen werden (Kapitel 4.1.3).

Mit Morales' Widerstand gegen Kapitalismus und Neoliberalismus geht das Bemühen seiner Regierung nach Revitalisierung von (andinen) Traditionen, Indigenität und

²⁸ Span. Originalzitat: “Hay que preservar este grano de oro, regalo de nuestros pueblos indígenas, como un alimento emblemático para combatir el hambre en el mundo.”

kultureller Identität einher, gleichsam eine Rückkehr zu den Bräuchen und Werten einer von ihm imaginierten ‚Andenkultur‘.²⁹ Zu der von Morales angestrebten Dekolonisation des Staates gehören auch die Abwendung von einer neoliberalen Entwicklungspolitik, vom „übertriebenen Konsumverhalten“ (Morales 2013) des Westens, von konventioneller Ernährung, vom „Junkfoodimperium“ (ebd.) und die Zuwendung zu eigenen, nationalen Nahrungsmitteln, die die bolivianische Bevölkerung versorgen sollen.³⁰ Einerseits kontrastiert er die von ihm als schädlich deklarierten Produkte transnationaler Konzerne mit ökologischen und gesunden Produkten des eigenen Landes, wie die Quinoa aus den Anden. Andererseits stellt er dem Neoliberalismus, welcher allein auf Wirtschaftswachstum und Ressourcenausbeutung fokussiert, das Konzept der Ernährungssouveränität gegenüber, das sich von Lebensmittelimporten unabhängig machen möchte und eine nachhaltige, ökologische Produktion im eigenen Land anstrebt (Canessa 2014:161). Dadurch soll auch das in der Verfassung festgeschriebene *vivir bien* – das gute Leben – erreicht werden.³¹

Vor diesem Hintergrund formuliert die Regierung ihre Politik der Ernährungssicherung. Quinoa wird in diesem Kontext als Vorzeignahrungsmittel und strategisches Produkt im Kampf gegen den Hunger „angesichts der globalen Ernährungskrise“ (Morales 2013; Morales in FAO 2014:xii) und des Klimawandels präsentiert.

Internationale Organisationen wie die FAO/UN und die bolivianische Regierung betonen beide das Potenzial von Quinoa zur Ernährungssicherung. Das Anliegen der FAO, den Quinoaanbau stärker zu fördern, „is part of a broader FAO strategy to encourage the cultivation of traditional or forgotten crops as a means of contributing to food security (...) in support of reaching the Millennium Development Goals.“ (FAO.org)³² Durch die Erhöhung der Produktion von sogenannten „Qualitätsnahrungsmitteln“ (da Silva in FAO 2014:x) soll, laut FAO, der weltweite Hunger reduziert werden. Quinoa gilt aufgrund

²⁹ Morales konstruiert eine ‚andine Kultur‘, die er dem Tiefland gegenüberstellt und deutlich präferiert. Dabei bedient er sich stereotyper Vorstellungen von ‚Tradition‘ und indigener Bevölkerung (Canessa 2012b:15f; Canessa 2014:163).

³⁰ Mit dem Begriff „Junkfoodimperium“ hebt er vor allem auf große transnationale Lebensmittelkonzerne ab, die Lebensmittel mit „wenig Nährwert und voller Chemikalien, die Krankheiten produzieren“ (Morales 2013) herstellen.

³¹ *Vivir bien* beinhaltet Menschenrechte, politische Partizipation, Pluralismus, weniger soziale Ungleichheit und den Übergang von einem anthropozentrischen zu einem holistischen Weltbild. Kurzum, „to live well means to live in harmony with everyone and everything, between humans and our Mother Earth“ (Canessa 2014:157). Die Verfassung sieht das Anstreben von *vivir bien* als Hauptziel an (Schilling-Vacaflor 2011:10).

³² <http://www.fao.org/quinoa/en/> [2016/02/26].

ihrer besonderen Nährwerteigenschaften als qualitativ hochwertiges Nahrungsmittel, aber auch, weil sie im Anbau relativ anspruchslos ist und z.B. nur sehr wenig Wasser braucht. So schrieb das Regionalbüro der FAO für Lateinamerika und die Karibik (2011:1):

“Faced with the global need to identify crops with potential to produce quality food, quinoa has a high potential both for its nutritional benefits and its agricultural versatility to contribute to food security in various regions of the planet, especially in countries which are limited in food production or where the population has no access to protein sources.”

Die Art und Weise wie Boliviens Regierung Quinoa repräsentiert, steht in Wechselwirkung mit internationalen Diskursen zum Thema Ernährungssicherung. Folgt man Hernández Castillo und Nigh (1998:143), führen Kontakte mit der globalen Gemeinschaft und die Partizipation in globalen Informations- und Kommunikationsnetzwerken, die als Plattform für bestimmte Ideen und Images fungieren, oftmals zu einer Aneignung und mitunter Neuinterpretation von bestimmten Elementen in eigene Diskurse (ebd.; Hernández Castillo 2001:169). Parallelen zum Regierungsdiskurs und zum globalen Diskurs um Quinoa und Ernährungssicherung zeigten sich auch bei den geführten Interviews mit verschiedenen Personen in Cochabamba und mit Experten. So wies z.B. der Besitzer eines kleinen Restaurants in Cochabamba darauf hin, dass Quinoa eine gute Lösung für Länder mit Hunger und Mangelernährung sei (Interview DB). Dieser Ansicht war auch ein Quinua Produzent vom Salar de Uyuni, einem der Hauptanbaugebiete für Exportquinoa: Quinoa sei „ein ziemlich gutes Nahrungsmittel für die Welt und für die Menschheit“ (Interview MM).³³ Die in Bolivien bekannte Köchin Rita del Solar (Interview R), die sich für Quinoa einsetzt und mit dazu beigetragen hat, sie in die gehobene Küche zu integrieren, vergleicht Quinoa und ihren Beitrag für die Menschheit sogar mit der Einführung der Kartoffel in Europa:

„Sie [Quinoa; K.H.] ist ein Geschenk, das wir gemacht haben. Schau, wir haben die Kartoffel geschenkt, die die Welt gerettet hat, denn als die Europäer nach Südamerika kamen, haben sie die Kartoffel gefunden und nach Europa gebracht. Die Kartoffel hat die Welt gerettet, weil man in Europa verhungerte, es gab Hungersnöte. Aufgrund der Hungersnöte kam die Kartoffel und deswegen verschwanden auch die Hungersnöte. Wir haben die Kartoffel und Quinoa geschenkt. (...) Diese zwei sind dafür da, die Welt zu retten.“³⁴

³³ Span. Originalzitat: “un alimento bastante bueno para el mundo y para la humanidad”.

³⁴ Span. Originalzitat: “Es un regalo que hemos hecho. Mira nosotros hemos regalado la papa que salvó al mundo, porque cuando llegaron los europeos a Sudamérica encontraron la papa y llevaron a Europa. Y la papa ha sido algo que ha salvado al mundo porque se estaban muriendo de hambre en Europa habían las hambrunas que llevaron la papa. Y gracias a eso ya no hubieron hambrunas. Hemos regalado la papa, la quinoa. (...) Pero esos dos son para salvar al mundo.”

Die Signifikanz von Quinoa für die Bekämpfung von Hunger und Mangelernährung ist, wie hieraus ersichtlich wird, nicht nur bei Personen auf der Regierungsebene bekannt. Es stellt sich nun die Frage, wie Quinoa im Land selber tatsächlich zur Ernährungssicherung beitragen soll bzw. welche Programme es zur Förderung von Quinoa gibt. Um diese Frage zu beantworten, ist es notwendig, sich mit den Regelungen und Gesetzen, die Quinoa betreffen und auch mit dem Konzept der Ernährungssouveränität genauer auseinanderzusetzen.

4.1.1 Ernährungssicherung und Ernährungssouveränität in Bolivien

Die nationale Quinuaolitik findet vor dem Hintergrund einer hohen Unter- und Mangelernährung unter der bolivianischen Bevölkerung statt und basiert auf der in der Verfassung verankerten Politik der Ernährungssicherung und Ernährungssouveränität (Ministerio de la Presidencia, Constitución 2009:Art.16).³⁵ Laut dem Ministerium für ländliche Entwicklung und Landwirtschaft (MDRyT 2009:16) bedeutet Ernährungssouveränität in Bolivien

„(...) das Recht unseres Landes seine eigene Produktions-, Konsum-, und Importpolitik und -strategie von Grundnahrungsmitteln zu definieren, die landwirtschaftliche und kulturelle Diversität unseres Landes zu schützen und wiederzubeleben. Der Zugang zu gesunden, nahrhaften, kulturell angebrachten Lebensmitteln in angemessener Menge und Qualität für die Bevölkerung für das gute Leben.“³⁶

Demnach ist der Staat dazu verpflichtet, Ernährungssicherung zu garantieren, indem er eine gesunde, angemessene und ausreichende Ernährung für die Bevölkerung zur Verfügung stellt (Cockburn 2013:4; Ministerio de Educación 2014:77). Dabei kommen dem Anbau und dem Konsum von landwirtschaftlichen Produkten aus Bolivien Priorität zu (Ministerio de la Presidencia, Constitución 2009:Art. 407/1; MDRyT 2009:86). Eine wichtige Rolle nehmen in diesem Kontext sogenannte strategische Produkte ein, die direkt oder indirekt Teil der täglichen Ernährung sein sollen und dementsprechend vom Staat in ausreichenden Mengen zur Verfügung gestellt werden müssen (Ley N° 144 2011:Art.7/8, Art.26). Hierzu gehört neben Amarant, Sesam und Koka, um nur einige zu

³⁵ Das World Food Programme der UN gibt an, dass in Bolivien 25-34,9% der Bevölkerung unterernährt sind (Stand 2014). Abrufbar unter: <http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/newsroom/wfp271776.pdf> [2016/02/24].

³⁶ Span. Originalzitat: “(...) el derecho de nuestro país a definir sus propias políticas y estrategias de producción, consumo e importación de alimentos básicos, conservando y rescatando la diversidad productiva y cultural de nuestro territorio. Garantizando el acceso oportuno en cantidad y calidad de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados a la población para Vivir Bien.”

nennen, auch Quinoa (MDRyT 2009:89). Der Quinoa kommt eine besondere Bedeutung zu, da sie zum „Universal-Nahrungsmittel“ (ebd.:2) für die bolivianische Bevölkerung erklärt wurde und als solches deren Ernährungsniveau verbessern soll. Die Bevölkerung soll mittels Werbung, Informationsverbreitung und Bildung über nationale Produkte, deren Nährwerte und Zubereitung aufgeklärt werden, um somit die Akzeptanz und Wertschätzung für diese Nahrungsmittel in der Bevölkerung zu erhöhen (Ley N° 144 2011:Art.20/II/5; MDRyT 2009:2). Während Bolivien in den 1970er und 1980er Jahren Ernährungssicherung größtenteils durch (meist aus den USA) importierte und nicht heimische Produkte gewährleistete und dementsprechend den Anbau nationaler Produkte wenig unterstützte, will das aktuelle Konzept der Ernährungssouveränität sich gegen diese Politik stellen und “maintain and develop its own capacity to produce its basic foods respecting cultural and productive diversity” (Claeys 2013:3).

Nach der bolivianischen Verfassung (2009:Art.342, 346) und dem Gesetz 144 von 2011 (Ley N° 144 2011:Art.15/1) umfasst Ernährungssouveränität in Bolivien auch die Bewahrung der Biodiversität, die als Grundlage für die Eigenversorgung mit nationalen Nahrungsmitteln angesehen wird. Dies soll unter anderem durch den Schutz von genetischem Material sichergestellt werden (Ley N° 144 2011:Art.15/1). In der Verfassung (2009:Art.381) heißt es, heimische Pflanzen und Tiere, damit auch Quinoa, werden „zugunsten des Staates“ in ein Registrierungssystem eingetragen, um so „ihre Existenz, und das intellektuelle Eigentum zu schützen“. Auch auf internationaler Ebene soll Quinoa als Rohstoff mit Ursprung im Andenraum eingetragen und geschützt werden (Ley N° 98 2011:Art.4). Für den Schutz des genetischen Materials sorgen vor allem die sechs verschiedenen Quinoa-Genbanken (*bancos de germoplamsa*) in Bolivien, die insgesamt 5.000 verschiedene Quinuagenotypen konservieren. Mit dem Ziel, die Quinuaforschung voranzutreiben, traditionelles Wissen über Quinoa zu revitalisieren und zur Bekämpfung von Hunger und Mangelernährung beizutragen, wurde zusätzlich ein internationales Forschungszentrum für Quinoa (*Centro Internacional de la Quinoa – CIQ*) in Oruro eingerichtet, an dem mehrere Andenländer beteiligt sind (Ley N° 395 2013:Art.1/I; MDRyT 2009:96).



Abb. 2: Blick auf die Regale in der staatlichen Genbank für Nutzpflanzen des Andenhochlandes in Toralapa bei Cochabamba. Hier werden 3.104 verschiedene Quinuasamen (von wilder und domestizierter Quinoa) von unterschiedlichen Orten Boliviens aufbewahrt und charakterisiert. Die Genbank in Toralapa ist die größte Sammlung von Quinua-Genotypen in Bolivien.

4.1.2 Der nationale Quinua-Plan (*Política y Estrategia Nacional de la Quinoa*)

Im Rahmen der Ernährungssicherungs- und Souveränitätspolitik des Ministeriums für ländliche Entwicklung und Landwirtschaft wurde der nationale Quinua-Plan als wichtigstes Instrument der Quinua-Politik im Land formuliert (MDRyT 2010). Er sieht die nachhaltige und fachliche Entwicklung des Quinua-Sektors (der Schwerpunkt liegt auf ökologisch angebauter Quinoa), die Industrialisierung und die Kommerzialisierung (in erster Linie auf dem nationalen und danach auf dem internationalen Markt) vor (MDRyT 2010). Ziel ist es, Quinoa bis zum Jahr 2019 nicht nur zum Hauptagrarprodukt Boliviens zu machen, das die Bevölkerung versorgt und eine ganzheitliche Entwicklung des bolivianischen Hochlandes generiert, sondern auch zu einem der „zehn wichtigsten Nahrungsmittel des Planeten“ (MDRyT 2009:92). Mittels verschiedener Programme („Null-Unterernährung“, gesunde Ernährung für Polizei und Militär, Schulfrühstück und Unterstützung bei der Ernährung von Schwangeren und Stillenden), die die breite Bevölkerung, insbesondere vulnerable Personengruppen erreichen wollen, soll der nationale Quinua-Konsum angehoben werden (MDRyT 2010:22). So muss Quinoa in verschiedenen Zubereitungsformen Bestandteil der Ernährung im Krankenhaus, in Kasernen, bei der Polizei und in Bildungseinrichtungen sein (Ministerio de Educación 2014:79).

Das Programm des Schulfrühstücks wurde vom Bildungsministerium zusammen mit der FAO erarbeitet. Zu dem von der Regierung finanzierten Programm gehören die Ausweitung und die Qualitätsverbesserung der Schulernährung sowie die lokale Lebensmittelproduktion (Ministerio de Educación 2014:7). Laut Frau Aguirre (Interview Ag), Dezernentin für Bildung bei der Stadt Cochabamba und verantwortlich für das Schulfrühstück, müssen Produkte für das Schulfrühstück bolivianischer Herkunft, bevorzugt aus der Region der jeweiligen Schule, sein und zusätzlich mit Mineralien und Vitaminen angereichert werden. Bisher seien Quinoa und Amarant im Schulfrühstück häufig nur als Beimischung im Mehl von Gebäck oder Brötchen zu finden. Frau Aguirre bemängelte im Interview, dass sie gerne Quinuemilch oder Quinuariegel zusätzlich anbieten würden, aber gar nicht so viel Quinoa zur Verfügung stehe, weil ein Großteil exportiert werde und die Preise zu hoch seien. Außerdem könnten manche Firmen die gewünschten Quinua-Produkte, die extra für das Schulfrühstück hergestellt werden, nicht in den entsprechenden Mengen liefern. Abgesehen von Qualitäts- und Logistikproblemen des Schulfrühstücks sei es, so Aguirre (ebd.), zunächst am wichtigsten, dass die Kinder die neu angebotenen Produkte akzeptierten, da sie häufig lieber Pommes, Hamburger und Cola konsumierten. Aus diesem Grund ist neben der Lebensmittelversorgung in den Schulen Ernährungsunterricht in die Lehrpläne integriert worden, um so unausgewogener Ernährung und Mängeln vorzubeugen (Ley N° 144 2011:Art.20/II/1). Die Schüler sollen lernen, welche Lebensmittel aus Bolivien kommen, welche besonders gesund und nahrhaft sind und wie sie sich zu Hause besser ernähren können. Eine Lehrerin aus Cochabamba berichtete im Interview, dass auch Quinoa und ihre Eigenschaften Teil des Unterrichtsstoffs seien (Interview I).

Wie das Schulfrühstück integriert auch das Programm zur Ernährungsunterstützung für schwangere und stillende Frauen Quinoa in seine Lebensmittel-Pakete. Diese Pakete können einmal im Monat abgeholt werden und bestehen aus 50-60 Lebensmitteln, die zusammen immer den gleichen Wert haben, nämlich den eines monatlichen Mindestlohnes.³⁷ Wie beim Schulfrühstück wird zum einen auf Lebensmittel mit besonders hohem Nährwert geachtet, der den Bedarf von Schwangeren und Stillenden

³⁷ Die Pakete werden von staatlichen oder privaten Unternehmen oder Organisationen verteilt. In Cochabamba ist es die staatliche Milchverarbeitungsfirma Lácteosbol. Nur Frauen, die selbst oder über ihren Ehemann bei ihrem Arbeitgeber sozialversichert sind, haben Recht auf die Unterstützung, d.h., dass die Pakete vom Arbeitgeber bezahlt werden und nicht von den Frauen selber (Ministerio de Salud 2011:19). Frauen ohne feste Arbeit und ohne Versicherung bleiben von diesen Ernährungspaketen ausgeschlossen.

abdecken kann und zum anderen auf nationale und gentechnikfreie Produkte wert gelegt (Ministerio de Salud 2011:3).³⁸ Aufgrund ihres hohen Nährwertgehaltes wird Quinoa seit 2012 in das Paket integriert. Im Gegensatz zum Schulfrühstück, wo die Zugabe von Quinoa nach Region und Verfügbarkeit schwankt und die Zusammenstellung des Frühstücks von den einzelnen Landkreisen (*municipio*) selbst erfolgt, wird das Paket zur Ernährungsunterstützung jährlich vom Gesundheitsministerium neu festgelegt. Das Paket ist zwar an die verschiedenen Regionen angepasst, jedoch ist Quinoa landesweit zu gleichen Mengen enthalten (Resolución N° 1386 2014, Interview Lac).



Abb. 3: Quinuaprodukte im Ernährungspaket für Schwangere und stillende Frauen in Cochabamba. Im Bild zu sehen sind Quinuaflöcken (links) und ungemahlene Quinoa (rechts).

4.1.3 Wahrnehmung der Quinuaolitik bei Informanten

Trotz zahlreicher Gesetze und Programme der Regierung, die Quinoa im Rahmen der Ernährungssicherung und -souveränität als strategisches Produkt fördern sollen, scheinen diese in der Bevölkerung nur wenig bekannt zu sein. Dies lässt sich aus den durchgeführten Interviews ableiten. Konkrete Programme konnte keiner der Interviewpartner nennen. Lediglich das Schulfrühstück und die Ernährungsunterstützung für Schwangere und Stillende waren allen bekannt, wurden aber nicht direkt mit Quinoa in Verbindung gebracht. Unter den Informanten herrschten unterschiedliche Meinungen

³⁸ Im Zeitraum 2014-2015 waren in allen Paketen je 535g Quinuaflöcken und 640g ungemahlene Quinoa enthalten (Interview Lac).

darüber, ob die Regierung Quinoa fördert oder nicht. Die Interviewpartner waren entweder der Ansicht, dass die Regierung nichts für die Quinauforschung, die Anbauoptimierung und Ertragssteigerung tue (Interviews E, J, Z) oder, dass die Regierung den Quinubauern mit Darlehen, Saatgut und der Öffnung des Marktes für den Export helfe (Interviews F, PI). Dies könnte einerseits daran liegen, dass Cochabamba keine Stadt ist, die in unmittelbarer Nähe des großflächigen Quinuaanbaus liegt und daher der Anbau, betreffende Programme oder Gesetze weniger Bedeutung haben und andererseits an einer Diskrepanz zwischen politischem Diskurs und tatsächlichem Handeln. Oder wie es ein Restaurantbesitzer aus Cochabamba formulierte: „Das Problem ist, dass die Regierung gute Ideen hat, aber die Dinge nicht umgesetzt werden.“ (Interview FB)³⁹ Einige Informanten (Interview J, G) kritisierten, dass die Regierung mehr bemüht sei Quinoa auf internationaler Bühne bekannt zu machen als im Land selbst oder z.B. im Rahmen des Internationalen Jahres der Quinoa mehr Werbung und Propaganda als konkrete Projekte für Quinoa in Bolivien realisiert habe. Dies spiegelt sich auch in der Aussage von Juan Crispín Canaviri wider, dem Vorsitzenden, der größten Quinua Produzentenorganisation Boliviens, ANAPQUI. Er betonte, dass der Quinua boom und z.B. die Integration von Quinoa in die Lebensmittelpakete für Schwangere und Stillende vor allem der Verdienst der Quinubauern und von ANAPQUI gewesen sei und nicht der Regierung (Interview CC). Ihr ginge es lediglich darum, die Popularität zu steigern, aber spezielle Programme zur Unterstützung des Quinuaanbaus und -konsums gebe es kaum (ebd.). Die Regierung habe lange nichts für Quinoa getan, erst seit Anfang 2015 habe sie begonnen, entsprechende Programme ins Leben zu rufen (ebd.). Zwar rückte das Thema Ernährungssouveränität durch Regierungskampagnen, Medien und Veranstaltungen mehr in die Öffentlichkeit, wie eine Informantin (Interview A) beschrieb:

„(...) mit den neuen Gesetzen nähert er [Evo Morales; K.H.] sich mehr der Geschichte an und sagt deswegen ‚Warum sollten wir exportieren und [Produkte; K.H.] in andere Länder bringen, warum konsumieren wir nicht selbst [die eigenen Produkte; K.H.]?‘ Er schafft den Anreiz dafür, dass die Bolivianer lernen [die eigenen Produkte; K.H.] wertzuschätzen und zu konsumieren.“⁴⁰

³⁹ Span. Originalzitat: “El problema es que el gobierno tiene buenas intenciones pero no se ejecutan cosas.”

⁴⁰ Span. Originalzitat: “No sino que con las nuevas leyes el [Evo Morales] está haciendo... más adentrándose a la historia entonces dice porqué nosotros vamos a exportar, llevar a otros países, porqué nosotros no consumimos. Incentiva a que los bolivianos aprendamos a valorar y a consumir, solo eso.”

Doch aufgrund des hohen Exports verknappte sich Quinoa und eine Interviewpartnerin (Interview I) bemängelte, dass für den Konsum im Land nur wenig übrig bliebe: „Viele von uns haben sich gefragt ‚Und jetzt, wo ist die Quinoa? Es gibt nichts‘. Es gibt nicht viel Quinoa.“⁴¹

Einige Informanten (Interviews E, F, RF, Z) und Autoren (Cockburn 2013; Kerssen 2015) weisen darauf hin, dass die Regierung Ernährungssouveränität oftmals anders auslegt, als es in der Verfassung steht. So wolle sie sich vom Neoliberalismus abwenden, lege aber selbst Priorität auf den Export und die industrielle Landwirtschaft, baue genmanipulierte Nahrungspflanzen an und vernachlässige somit Kleinbauern und deren spezifisches Wissen, indigene Rechte und den Umweltschutz (Cockburn 2013:15ff). Das eigentliche Ziel, eigene Nahrungsmittel für die Sicherung der Ernährung in Bolivien ökologisch und demokratisch anzubauen, wird wirtschaftlichen Zielen untergeordnet. Unter dem Deckmantel dieses alternativen Konzepts wird eine neoliberale Politik betrieben, von der man sich eigentlich loslösen wollte.

Auch wenn mitunter der politische Diskurs von der politischen Praxis abweicht, ist der Diskurs um Quinoa als strategisches Lebensmittel zur Ernährungssicherung bei den Informanten sehr präsent. Es sei geradezu „politisch korrekt heutzutage von Quinoa zu sprechen“ (Interview DP), so der Besitzer der Firma *Coronilla*.⁴² Quinoa scheint in die Mitte der bolivianischen Gesellschaft gerückt zu sein und wird von Vielen als wichtiges und vielversprechendes nationales Produkt eingeschätzt. Eine Informantin (Interview C) brachte dies wie folgt auf den Punkt:

„Wer weiß heutzutage nicht, was Quinoa ist? Alle [wissen es; K.H.]! Sogar die Kinder kannst du fragen, weil es ja sogar Quinuamüsli gibt. Und Quinoa wird mit vielen anderen unserer Produkte kombiniert! (...) Die ganze Welt kennt Quinoa. Das ist, wie die Kartoffel zu kennen.“⁴³

4.2 „Nährhaft, natürlich, ökologisch und gesund“ – Quinoa als Superfood

„Wenn du dir das Nährwertprofil von Quinoa und ihre physikochemischen Eigenschaften anschaust, dann können diese kaum von einem anderen Getreide der Welt übertroffen werden. (...) Wenn du dir ein einziges Lebensmittel aussuchen müsstest, was es dir erlauben würde, so lange wie möglich ohne andere

⁴¹ Span. Originalzitat: “Muchos decíamos ‘Y ahora dónde está la quinoa, no hay’ ... no hay mucha quinoa.”

⁴² Span. Originalzitat: “es políticamente correcto hablar de quinoa hoy en día”.

⁴³ Span. Originalzitat: “Quien no conoce lo que es la quinoa ahora. Todos. Preguntes hasta los niños porque hay hasta cereales quinoa. Y la quinoa están mezclando con muchos otros productos nuestros! (...) Todo el mundo conoce la quinoa. Es como conocer la papa.”

Sachen und nur mit Wasser auszukommen, dann wäre Quinoa wahrscheinlich deine beste Wahl.“ (Interview DP)⁴⁴

In diesem Kapitel wird analysiert, wie Quinoa in den Kontext eines Superfood-Diskurses gestellt wird. Dieser Diskurs wird vor allem von bolivianischen als auch internationalen Medien, Institutionen und von der Werbebranche getragen, spiegelt sich aber auch bei den Informanten deutlich wider. Dabei richtet sich der Fokus fast ausschließlich auf die biochemische Zusammensetzung und Nährwerteigenschaften von Quinoa (Kapitel 4.2.1). Gleichzeitig wird ihr kultureller und historischer Kontext sowie mit Quinoa verbundenes indigenes Wissen ausgeblendet („commodity-fetishism“, Kapitel 4.2.1). Es wird weiterhin argumentiert, dass Quinoa erst durch ‚westliche‘ Wissenschaft in ihrem Wert legitimiert werden konnte und somit euroamerikanisches Wissen im Gegensatz zu lokalem, indigenen Wissen Deutungshoheit zugeschrieben wird.

Lebensmittelkonsum wird zunehmend mit Gesundheit in Verbindung gebracht (Madden & Chamberlain 2010:292). Daher wird Nahrungsmitteln mit besonderen Eigenschaften, wie z.B. einem hohen Anteil an bestimmten Mineralien oder Vitaminen, sogenannten Superfoods, eine wichtige Rolle im Kontext gesunder Ernährung zugeschrieben. Dass Quinoa in den Medien, im Lebensmittelhandel und in der Werbebranche zu den Superfoods gezählt wird, liegt insbesondere an ihrem hohen Proteingehalt und verschiedenen Mineralien: Eigenschaften, die sonst bei keiner anderen Nahrungspflanze gefunden wurden und weswegen Quinoa von keinem Getreide „übertroffen“ (Interview DP) werden kann. Wissenschaftliche Studien, wie z.B. der FAO (MDRyT 2009:11) und der NASA (Schlick & Bubenheim:1993) haben Quinoa auf ihre biochemische Zusammensetzung untersucht, ihren hohen Nährwert öffentlich gemacht und somit das Interesse weltweit für Quinoa geweckt. Von der NASA wurde sie sogar aufgrund ihrer „desirable food qualities“ (ebd.:5) für ihre „long-term human space mission“ (ebd.:1) ausgewählt. Wenn der Besitzer der bolivianischen Quinuaverarbeitungs- und Exportfirma *Coronilla*, Diego Pelaez, davon spricht, dass Quinoa als einzige Nutzpflanze einem Menschen zusammen mit Wasser das Überleben sichern könnte, dann orientiert er sich hier an einem Diskurs über Quinoa, der auf ernährungswissenschaftlichen Kategorien und einem funktionalen Verständnis von Ernährung beruht. Ob Quinoa als ‚goldenes Korn‘ der Anden oder als Superfood deklariert wird, immer stehen ihre Nährwerte und ihre

⁴⁴ Span. Originalzitat: “Si tu miras el perfil nutricional de la quinua y sus atributos fisicoquímicos son difícilmente igualados por ningún otro cereal en el mundo. (...) Si tu tendrías que elegir un alimento único que te permitía vivir la mayor cantidad del tiempo posible sin comer ningún otra cosa más que agua y eso, probablemente sería la quinua tu mejor elección.”

biochemische Zusammensetzung im Fokus. Dieser Superfood-Diskurs beschränkt sich nicht nur auf Institutionen wie die NASA, sondern hat sich “from the margins to the center of the public’s understanding of food and health” (Scrinis 2008:39) bewegt und ist somit zu einem globalen Phänomen geworden, das auch in Bolivien sehr präsent ist. Der Quinua-Diskurs der Regierung und der befragten Informanten konstituiert sich folglich durch eine dialogische Interaktion mit dem globalen Superfood-Diskurs und durch die Aneignung von darin enthaltenen ernährungswissenschaftlichen Fakten. So wurde Quinua von den Informanten in den Interviews an erster Stelle mit Attributen wie „gesund“ (Interviews C, C2, F, L, T) „super gesund“ (Interviews C2, FY), „nahrhaft“ (Interviews E, L2, M), „proteinreich“, (Interviews A, E) „natürlich“ (Interviews F, L) und „ökologisch“ (Interviews H, L) assoziiert und nicht etwa mit Vorstellungen vom Arme-Leute-Essen oder Essen der *indios*.⁴⁵ Ein Informant brachte die Eigenschaften von Quinua in vier Worten auf den Punkt: „nahrhaft, natürlich, ökologisch, gesund“.⁴⁶

4.2.1 Legitimation durch Wissenschaft und ‘commodity-fetishism’

Wissenschaftliche Erkenntnisse, die den hohen Protein-, Mineralien- und Vitamingehalt von Quinua sowie ihren Status als glutenfreies Nahrungsmittel hervorheben, haben in Bolivien das Bewusstsein für Quinua und ihre positiven Eigenschaften für Körper und Gesundheit erhöht. Quinua ist auch bei solchen Bevölkerungsteilen beliebt geworden, bei denen sie vor ca. fünfzehn Jahren lediglich als ein billiges Subsistenznahrungsmittel vom Land galt. Einige Informanten wiesen darauf hin, dass Quinua in Bolivien bedingt durch die verschiedenen Studien „mehr wertgeschätzt“ (Interview J) werde und es einen zunehmenden Konsum sowie „eine ziemlich große Akzeptanz“ (Interview F) gebe.⁴⁷ Eine Studentin der Ernährungswissenschaft in Cochabamba erfuhr erst durch ihr Studium von den positiven Eigenschaften dieses Nahrungsmittels: „Also, als ich diese Informationen gelesen hatte, wurde mir klar, dass ich sie [Quinua, K.H.] viel öfter in meine Ernährung integrieren sollte.“ (Interview L2)⁴⁸ Der Zusammenhang zwischen Nährstoffen und Gesundheit wird hier als nicht anzweifelbarer Fakt angesehen, gleichsam einer

⁴⁵ Span. Originalzitate: gesund – “saludable”/ “sana”; super gesund – “super nutritivo”/“bien saludable”; nahrhaft – “nutritivo”; proteinreich – “tiene todos los aminoácidos”/rico en aminoácidos”; natürlich – “natural”; ökologisch – “orgánico”.

⁴⁶ Span. Originalzitat: “nutritivo, natural, orgánico, saludable”.

⁴⁷ Span. Originalzitate: “se la valora más”; “una aceptación bastante grande”.

⁴⁸ Span. Originalzitat: “Entonces cuando leí esa información yo me di cuenta que tenía que incluirlo más seguido en mi dieta.”

Anweisung, die man befolgen sollte. Dies zeigt sich auch an folgender Aussage einer anderen Informantin:

„Jetzt wissen wir mehr, wir wissen, dass uns dieses Nahrungsmittel hilft, wie es uns in unserer Ernährung hilft. Also versuchen wir es jetzt, in diesem Lebensabschnitt, so kann ich dir sagen, sie zu konsumieren und sie in verschiedenen Formen zu konsumieren.“
(Interview C)⁴⁹

Relevant für die Informantin scheinen nur die wissenschaftlichen Erkenntnisse der letzten Jahrzehnte zu sein, weswegen sie auch erst „jetzt“ Quinoa in die eigene Ernährung integriert. Die Tatsache, dass Quinoa bereits seit mehreren tausend Jahren von der Andenbevölkerung konsumiert, zu medizinischen Zwecken benutzt wurde und ein wesentlicher Energielieferant für das Leben in großen Höhen ist, bleibt sowohl bei dieser Informantin als auch bei anderen Informanten größtenteils unbeachtet. Dieses Abwerten des bereits vorhandenen indigenen Wissens kritisierte der Vorsitzende von ANAPQUI, Juan Crispín Canaviri (Interview CC), der von Kind an mit Quinoa aufgewachsen ist:

„(...) spät ist ihnen [den Bolivianern; K.H.] klar geworden, dass all jene, die Quinoa konsumierten sehr alt wurden, 110, 120 Jahre, mit gesunden Zähnen, und (...) starken Knochen. (...) Und jetzt also, mit dem Internationalen Jahr der Quinoa sind diese ganzen Nachrichten gekommen, und jetzt seit Kurzem wollen die Leute anfangen es zu konsumieren.“⁵⁰

Die hohe Nachfrage nach gesunden, exotischen Bioprodukten vor allem in Europa und den USA hat dazu beigetragen, dass das Interesse an Quinoa in Bolivien geweckt wurde (FAO 2014:xxii; Laguna 2002:147). Der Besitzer des Restaurants *Sumo* (Interview DB) war der Meinung, dass die Bolivianer erst durch die internationale Popularität von Quinoa angefangen hätten, dieses Nahrungsmittel als ein gutes Produkt wahrzunehmen:

„Vor allem glaube ich, dass sich der Konsum in Bolivien aufgrund der internationalen Nachfrage verbreitet hat. Das hat, sagen wir mal, hat die Wahrnehmung, die der Bolivianer über Quinoa hat, beeinflusst. Also, wenn es so viel Nachfrage im Ausland gibt, muss es ein gutes Produkt sein. Und viele Male funktioniert es hier umgekehrt, nicht wahr? Zuerst wird das Produkt im Ausland nachgefragt und dann erst fängt der Bolivianer an, darüber nachzudenken es auch zu konsumieren.“⁵¹

⁴⁹ Span. Originalzitat: “Ahora ya conocemos más, conocemos que nos ayude este alimento, como ayuda en nuestra alimentación. Entonces tratamos de incursionar ahora en esta, nuestra etapa, te puedo decir, de consumirla y de consumirla en diferentes formas.”

⁵⁰ Span. Originalzitat: “(...) tarde también se han dado cuenta de que todos los que consumíamos quinua vivíamos muchos años 110, 120 años, y los dientes completos y (...) huesos fuertes (...). Y pues recién está llegando con el año internacional todas estas noticias, y ahora recién quiere la gente que quiere motivar para consumir.”

⁵¹ Span. Originalzitat: “Sobre todo la, creo que se ha generalizado el consumo en Bolivia por el hecho que hay mucha demanda internacional, no. Eso ha influido digamos en el, en la percepción que tiene el boliviano sobre la quinua. Bueno si hay tanta demanda afuera debe ser un producto bueno y muchas veces acá funciona así al revés, no. Como primero el producto es demandado afuera y recién el boliviano piensa a consumir.”

Deutlich wird auch in diesem Zitat eine bestehende Asymmetrie zwischen als legitimiert angesehenem euroamerikanischen Wissen sowie nicht legitimiertem lokalem, indigenem Wissen „des Bolivianers“ (Interview DB). Europa und die USA werden in Kontrast mit Bolivien gestellt, wobei das ‚wissende‘ Europa/die ‚wissenden‘ USA die Trends setzen und nicht Bolivien. Anders gesagt wird Europa und den USA die Deutungshoheit bei der Beurteilung von Lebensmitteln zugesprochen, denn “some tastes are seen as more legitimate than others” (Ashley et al. 2004:62). Quinoa als gesundes Nahrungsmittel wird zwar aufgewertet aber nicht in seinem ursprünglichen soziokulturellen Kontext, sondern in einem neuen Kontext außerhalb Boliviens.

Lokales Wissen reichte also nicht aus, um Quinoa den Status eines wertvollen Nahrungsmittels zu geben. Es bedurfte vielmehr erst einer wissenschaftlichen bzw. quantitativen Beweisführung (teilweise außerhalb Boliviens) und eines gesteigerten Interesses an Quinoa im Ausland, um aus der ‚bedeutungslosen‘ Quinoa ein vielversprechendes und anerkanntes Superfood zu machen. Die rein quantitative Betrachtung von Quinoa, die “broader cultural, geographical, and ecological contexts” (Ashley et al. 2004:61; Scrinis 2008:44) ausblendet und verschleiern, trägt ebenso dazu bei, dass die Quinoa ihr Image des Arme-Leute-Essens, des Essen der *indios* verliert und nunmehr im Gewand des nahrhaften Superfoods neu kontextualisiert wird. Treffend passt deswegen der Begriff des “commodity-fetishism” (Ashley et al. 2004:101), das heißt, “the disguising or masking of commodities whereby the appearance of goods hides the story of those who made them and how they made them.” (Lury 1996:41) Aus genau diesem Grund ist Diego Pelaez von *Coronilla* der Meinung, dass das „Konzept vom andinen Quinoa“ (Interview DP) unter dem das Korn international bekannt geworden ist, mehr und mehr verdrängt werde und nur noch das „Konzept Quinoa“ (ebd.) bestehen bleibe, bei dem weniger die Herkunft als vielmehr ihr Nährwertprofil eine Rolle spiele.⁵²

4.2.2 Das Konzept vom Nutritionismus

Die Konzentration auf gesunde Ernährung, die Verbindung zwischen bestimmten Nährstoffen und körperlicher Gesundheit und generell die Reduzierung von Lebensmitteln auf ihre Inhaltsstoffe bezeichnet Scrinis (2008:39) als Nutritionismus

⁵² Span. Originalzitat: “Pero si me preguntas si es la quinua andina la que ha llegado para quedarse yo te diría que no. Ese concepto es el concepto bajo que ha nacido la quinua, es el concepto que el mundo ha conocido en principio pero lo que el mundo busca es un grano que pueda pagar. Y se ve alejando más y más y más del concepto andino para quedarse con el concepto quinua y todo lo que implica el grano desde su perfil nutricional y el mundo vino olvidando poco a poco que es un grano andino.”

(*nutritionism*). Es handelt sich dabei um ein inzwischen globales Phänomen, das erst in den 1980er und 1990er Jahren aufgekommen ist (Warde 1997:80). Folgt man Lupton (1996:72), ließe sich eine “increasing tendency towards the rationalization, surveillance and regulation of the diet of the masses, supported by ‘scientific’ claims” feststellen. Seither konzentrieren sich Artikel übers Essen und Rezepte immer mehr auf Kalorien, Kohlenhydrate und Fette (Warde:1997:80). Produkte, die vorgeben ‚light‘ zu sein oder wenig Zucker und Fett zu enthalten, verkaufen sich besonders gut. Nutritionismus schaffe auf der einen Seite eine Abhängigkeit von wissenschaftlichen Erkenntnissen und folglich auch eine gewisse Angst darüber, was man essen darf und was besser nicht. Auf der anderen Seite schaffe der Nutritionismus eine Empfänglichkeit für das Marketing der Lebensmittelindustrie (Scrinis 2008:46). Hierzu schreibt Warde (1997:84) treffend:

“The growing concern with healthy eating has generated new obsessions and new anxieties, as well as new commercial products which promise to alleviate such concern. Articles in the magazines, even entire books, are devoted to micro-properties of foods, to minerals and extra vitamins, usually considered good, and to additives, preservatives and chemicals, usually bad.”

Lupton (1996:78) betont in diesem Zusammenhang die Rolle der Medien, die erheblich zur Konstruktion von ‚gesunden‘ oder ‚ungesunden‘ Produkten beitragen würden:

“The news media, in conjunction with nutritional science, medicine and public health, have been central in constructing food as a pathogen, acting as mediators between medico-scientific and lay knowledges. News reports have vacillated confusingly from supporting health promotional orthodoxy in warning individuals to monitor carefully their intake of certain substances such as fats, salt, cholesterol, to questioning the validity of such dietary control.”

Dementsprechend geht es vor allem darum, die ‚richtigen‘ oder die ‚guten‘ Lebensmittel auszuwählen, um eine ausgewogene und gesunde Ernährung umzusetzen (Lupton 1996:80; Warde 1997:80). Denn die Einteilung in vermeintlich ‚gute‘ und ‚schlechte‘ Nährstoffe impliziert, dass diese allein ausschlaggebend für die körperliche Gesundheit sind. Allerdings merkt Scrinis (2008:41) kritisch an, dass einzelne Nährstoffe immer im Zusammenspiel mit der restlichen Nahrung stehen und deswegen ggf. neutralisiert und in ihrer Wirkung gemindert werden können. Für die befragten Informanten spielte jedoch Quinoa als ‚gutes‘ und ‚gesundes‘ Lebensmittel für ihre Ernährung eine Rolle. So sagte ein Informant auf die Frage hin, warum er Quinoa konsumiere, er glaube, „dass man heutzutage die Lebensmittel ins Gleichgewicht bringen muss“ und Quinoa sei ein „sehr guter Ersatz für Fleisch, z.B., weil sie, sagen wir mal, all die Proteine hat, die Fleisch

hat.“ (Interview L)⁵³ Hier wird Quinoa als frei von ‚schlechten‘ Eigenschaften und als äquivalenter Fleischersatz betrachtet und gleichzeitig als Nahrungsmittel, das zur angestrebten ausgewogenen Ernährung beiträgt. Quinoa kann jedoch nicht nur als Fleischersatz ‚genutzt‘ werden, sondern auch zum Abnehmen, wie vor allem Informantinnen betonten. Quinoa sei ein Produkt, das einen nicht zunehmen ließe, weil es länger satt mache und das Hungergefühl nehme (Interview C2). Zu diesen Wahrnehmungen hat sicherlich auch die bolivianische Regierung beigetragen, die das „gesunde Nahrungsmittel“ (MDRyT 2009:89) nicht nur zu einem Schlüsselprodukt in der Bekämpfung von Hunger und Mangelernährung erklärt und deswegen in staatlichen Versorgungsprogrammen einsetzt, sondern mit ihrem Diskurs auch eine Sensibilisierung der Bevölkerung für Quinoa generiert hat. Es sei ein Bewusstsein dafür geschaffen worden, dass z.B. Mütter ihre Kinder auf jeden Fall mit Quinoa versorgen sollten, sagt eine Informantin (Interview A).

Ernährungsdiskurse, die von Ernährungswissenschaft, Lebensmittelindustrie und Regierungskampagnen geprägt sind, generieren “certain social practices of eating and produce specific understandings of food, health and identity” (Madden & Chamberlain 2010:295). Weniger als das ‚gut schmecken‘ stehen folglich der Nutzen und die Funktion von Quinoa beim Konsum im Vordergrund (Lupton 1996:80). Vielmehr führt der Superfood-Diskurs dazu, dass Personen Quinoa mit bestimmten ‚Fakten‘ besetzen und Konsumenten in der Regel gut über ihr Produkt informiert sind, wie Diego Pelaez von *Coronilla* (Interview DP) betont:

„Alle Quinuaconsumenten sind normalerweise Konsumenten, die sehr gut über das Korn informiert sind. Es ist nicht wie mit dem Reis, wo du Leute triffst, die Reis kaufen und keinen blassen Schimmer davon haben, dass es ein Kohlenhydrat ist. Die Leute essen Reis, weil es ihren Hunger stillt. Keiner kauft Quinoa, um seinen Hunger zu stillen. Der Quinuaconsument ist ein gebildeter Konsument, der ganz genau weiß, was er kauft und warum er es kauft.“⁵⁴

Wissen über Ernährung und Nährstoffe ist zumindest im urbanen Raum Boliviens ein entscheidender Punkt bei der Auswahl von Lebensmitteln und bei der Gestaltung der

⁵³ Span. Originalzitat: “Porque yo creo que hay que balancear los alimentos hoy en día. Y la quinua es un muy buen reemplazo de la carne por ejemplo, porque tiene toda la proteína que tiene la carne, digamos.”

⁵⁴ Span. Originalzitat: “Todos los consumidores de quinua son consumidores normalmente muy bien informados sobre el grano. No es como el arroz que tu puedes encontrar gente comprando arroz y no tienen idea siquiera que es un carbohidrato. La gente come arroz porque sacia su hambre. Nadie compra quinua para saciar su hambre. El consumidor de quinua es un consumidor educado que sabe exactamente que es lo que esta comprando y porque lo esta comprando.”

eigenen Ernährung. Informationen über Quinoa erhalten Konsumenten nicht nur durch Medien wie das Internet, Fernsehen und Zeitung, sondern auch mittels Quinuaverpackungen, Produktbeschreibungen oder -beilagen und Kochbüchern. Eine Produktbeilage vom Anbieter *Saite SRL* (Saite S.R.L.) erläutert z.B., dass die Quinoa Real für die menschliche Ernährung deswegen so wichtig sei, weil sie einen hohen Proteingehalt habe und zahlreiche Mineralien und Vitamine enthalte; diese werden ausführlich aufgelistet.⁵⁵ Eine der größten Quinoaexportfirmen Boliviens, *Andean Valley*, beschreibt in einem Flyer mit dem Titel “Superfood your Life. The Quinoa World” (Andean Valley Corporation o.J.) in sechs Stichpunkten, was man heutzutage alles über Quinoa Real wissen müsse.⁵⁶

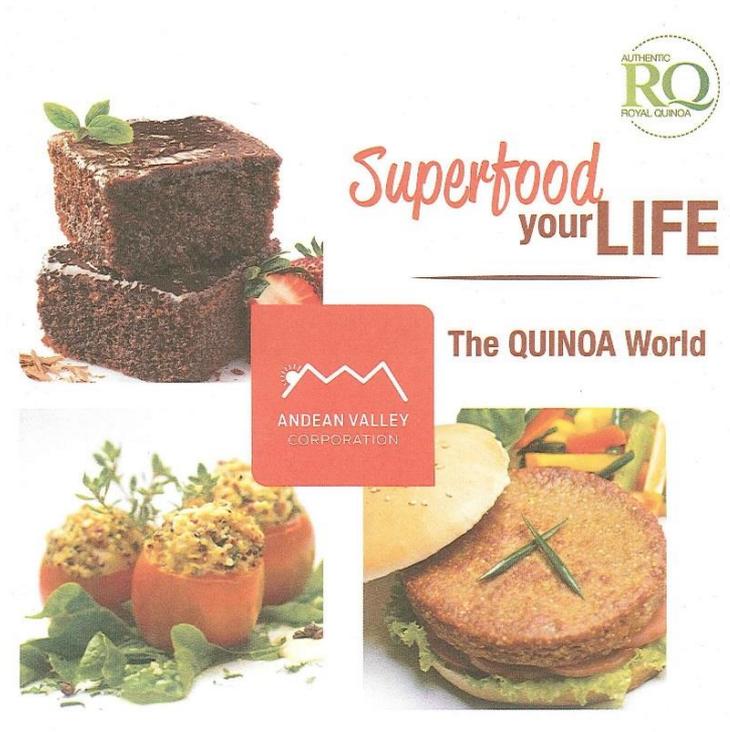


Abb. 4: “Superfood your Life. The Quinoa World” Frontseite der Informationsbroschüre der Quinoa-Exportfirma Andean Valley.

Unter anderem gehört dazu die Information, dass es “the most nutritious and healthy” (Andean Valley Corporation o.J.) Quinoa sei und darüber hinaus 3-4-mal größere Körner habe als “any other Quinoa in the world” (ebd.), also von den gesunden Inhaltsstoffen noch mehr in sich trage als jede andere Quinoasorte. Indem ernährungswissenschaftliche

⁵⁵ Saite S.R.L. (Sociedad Agropecuaria Industrial y Técnica) o.J.: *Productos Naturales – Los Andes*.

⁵⁶ Andean Valley Corporation o.J.: *Superfood your Life. The Quinoa World*. El Alto.

Begriffe verwendet werden, erscheinen diese Informationen und das Produkt an sich nicht nur seriöser, sondern zugleich auch wissenschaftlich legitimiert. Betont wird generell in Medien, Broschüren und Kochbüchern, welche ‚guten‘ Eigenschaften Quinoa auszeichnen oder es werden diese mit ‚schlechten‘ Inhaltsstoffen kontrastiert, die Quinoa eben nicht aufweist. Gerade deswegen ist das Andenkorn so erfolgreich, weil es nämlich für fast jede Ernährungsweise passend ist und die jeweils ‚richtigen‘ Nährstoffe bereithält; für Menschen mit Diabetes oder Herz-Kreislaufproblemen, für figurbewusste Menschen und solche die sich vegan ernähren:

“(…) it does NOT contain cholesterol, it does NOT form fat in the body due to the fact that the presence of oligidic, non-saturated acids in REAL Quinoa is practically null, it does NOT fatten, is easily digested and is highly recommended for celiac persons that cannot ingest gluten; as well it has been demonstrated that this grain possesses anti-inflammatory and wound healing properties.” (Consortio López 2006:3; Herv. i.O.)

In dieser Hinsicht kann Quinoa nur ein durch und durch ‚gutes‘ Lebensmittel und gar nichts anderes als ein Superfood sein oder wie in einem Kochbuch (ebd.:2) formuliert wird, „das vollständigste Nahrungsmittel, das die Natur dem Menschen geschenkt hat“.⁵⁷

4.3 Quinoa als Luxusprodukt oder der „Kaviar der Anden“

„Sie [Quinoa, K.H.] ist Gold heute! Früher nicht, früher, das sage ich dir, haben sie sie dir geschenkt, wenn du aufs Land gefahren bist, haben sie dir gesagt, ‚nimm dir‘ und du konntest dir Quinoa über Quinoa abschneiden und keiner hat was gesagt. Heute hingegen, oh, ist sie Goldstaub.“ (Interview E)⁵⁸

In diesem Kapitel soll dargestellt werden, wie aus Quinoa, die einst mit Armut und Indigenität assoziiert wurde, ein neues, modisches und begehrtes Produkt der wohlhabenden urbanen Bevölkerung Boliviens geworden ist. Argumentiert wird erstens, dass Quinoa einen Statuswandel erfahren hat, das heißt, sich ihre Nachfrage von der ärmeren Bevölkerung hin zur wohlhabenderen Bevölkerung in den Städten verschoben hat (Kapitel 4.3.1). Zweitens äußert sich dieser Statuswandel vor allem in neuen Repräsentationsformen von Quinoa, nämlich als Gourmet- und Modenahrungsmittel in einer international orientierten, neuen bolivianischen Küche (Kapitel 4.3.2). Drittens wird gezeigt, dass anhand von QuinuaKonsum nach wie vor Zugehörigkeit zu oder Ausschluss von bestimmten sozialen Gruppen signalisiert wird bzw. die Art und Weise des

⁵⁷ Span. Originalzitat: “En síntesis se trata del alimento más completo que la naturaleza le ha regalado al hombre y hoy la humanidad entera tiene la posibilidad de encontrar y disfrutar.”

⁵⁸ Span. Originalzitat: “¡Es oro ahora! Antes no, antes yo te digo te la regalaban...tu ibas ibas a la campo y te decían sácate, te podías cortar plantas y plantas de quinoa y nadie te decía nada. En cambio, uy, ahora es oro en polvo.”

Quinuakonsums symbolische Grenzen zwischen verschiedenen sozialen Gruppen zieht (Kapitel 4.3.3). Der Fokus liegt im Folgenden auf einem Diskurs, der vor allem von Privatpersonen in Cochabamba, unter anderem auch Köchen oder Besitzern von Restaurants und Quinoaexporteuren geführt wird.

Quinoa ist ein begehrtes Produkt geworden und aufgrund der hohen Mengen, die exportiert werden, bleiben nur etwa 20% im Land, die entsprechend teuer sind (FAO 2013:63; Kerrsen 2015:7; Stocker 2013). Fast alle Informanten wiesen darauf hin, dass Quinoa in den letzten Jahren teurer, ein wahres „Luxusessen“ (Interview F) geworden sei und aus dem einstigen Grundnahrungsmittel eine rare „Delikatesse“ (ebd.), da der lokale Markt nicht mehr ausreichend gedeckt werde.⁵⁹ Durch den steigenden Export habe Quinoa das Land und die Märkte „verlassen“ (Interview C) und es sei nur „sehr wenig geblieben“ (Interview C).⁶⁰ Eine Informantin merkte deswegen an, dass man z.B. bei Einladungen nur noch sehr kleine Portionen von Quinoa angeboten bekäme. Denn aufgrund ihres Preises „kann man sie nicht mehr einfach so verschenken“ (Interview I).⁶¹ Vor ungefähr zehn Jahren habe ein halbes Kilogramm Quinoa 5 Bolivianos (etwa 50 Eurocent) gekostet, während 2015 dieselbe Menge 15-18 Bolivianos (etwa 2-2,50 Euro) kosteten (Interview C2). Das ist ein Preisanstieg von 400%. Da ein Kilogramm Reis das Gleiche wie ein halbes Kilogramm Quinoa kosten (Stand 2015), liegt es auf der Hand, dass gerade Menschen mit eingeschränkten finanziellen Mitteln statt Quinoa lieber Reis oder Nudeln kaufen (Interviews FB, I).⁶² Es ist daher nicht verwunderlich, wenn Quinoa mit Gold verglichen wird – Gold, dem aber erst spät der Wert von Gold zugeschrieben wurde. Mit etwas Bedauern stellte eine Informantin fest, dass Quinoa erst jetzt, nachdem so viele Jahre vergangen seien und wo das Korn so teuer wurde, mehr nachgefragt werde: „Erst seit Kurzem ist uns klar geworden, was wir da haben! Es ist jammerschade.“ (Interview E)⁶³ Die Aussage des Eingangszitats, „Sie ist Gold heute“ (ebd.) lässt sich daher nicht nur in finanzieller Hinsicht verstehen, sondern auch als Verweis auf ihren neuen Status und ihre neu erfahrene Wertschätzung. Denn obwohl der Preis für Quinoa

⁵⁹ Span. Originalzitate: “comida de lujo”; “una delicadeza”.

⁶⁰ Span. Originalzitate: “desaparecer del mercado”/“ha salido a exportarse”; “para Bolivia ha quedado muy poco”.

⁶¹ Span. Originalzitat: “esa quinua cuesta caro y no te puede regalar así”.

⁶² Winkel (2014:442) macht jedoch darauf aufmerksam, dass ein quantitativer Vergleich von Quinoa und Reis wenig sinnvoll ist, weil Quinoa erstens die Eigenschaft hat, länger satt zu machen und man deshalb weniger Mengen braucht, um satt zu werden als bei Reis oder Nudeln und zweitens Reis und Quinoa nicht die gleichen Nährwerte haben.

⁶³ Span. Originalzitat: “¡Qué pena, cuántos años han pasado y recién ahora nos damos cuenta de lo que tenemos! Es una pena.”

gestiegen ist und Quinuaerichte in Restaurants oft die teuersten sind, gibt es eine große Nachfrage.

4.3.1 Quinoa als Marker für Armut und Indigenität

Quinoa wurde bis vor einigen Jahren vor allem in ihrer ‚traditionellen‘ Form konsumiert, als Suppe (*lawa de quinoa*) oder zusammen mit Lauchzwiebeln und Käse (*phisara*) zu Hause oder in kleinen Garküchen. Ein Quinuasalat wäre vor 10-15 Jahren mit großer Wahrscheinlichkeit weder ein Topprodukt gewesen noch in einem Restaurant angeboten worden, was hauptsächlich von der Mittel- oder Oberschicht frequentiert wird. Noch Mitte der 1990er Jahre, so erinnert sich Diego Pelaez von *Coronilla* (Interview DP), hätte praktisch niemand von der urbanen Bevölkerung bzw. der „Mittelklasse“ (ebd.) oder der „Oberschicht“ (Interview DP) Quinoa konsumiert, da es als billiges „Bauernkorn“ (ebd.) angesehen wurde.⁶⁴



Abb. 5: Die Köchin des Restaurants *La Gaviota* in Cochabamba bei der Zubereitung der *phisara* in einem Lehmtopf auf dem Lehmofen.

⁶⁴ Span. Originalzitate: “clase media”; “clase alta”; “grano del campesino”.



Abb. 6: *Phisara*, traditionelles Quinuagericht aus Quinoa, Lauchzwiebeln und Käse

Daran wird deutlich, dass sich auch über die Kolonialzeit hinaus rassistische Strukturen, Machtverhältnisse und Diskriminierungen hielten. García (2013:507) spricht von internem Kolonialismus, da “regional, racial, and ethnic inequalities” immer noch bestünden. Mit der in der Kolonialzeit beginnenden Diskriminierung und Exklusion der indigenen Bevölkerung, begann die Stigmatisierung von Quinoa als Essen der *indios*. Die Oberschicht zog durch bestimmtes Verhalten und Praktiken symbolische Grenzen zwischen sich und der Unterschicht, zu der auch die indigene Bevölkerung gehörte (Canessa 2012c:6; FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:6). Europäische Nahrungsmittel wie Weizen galten jahrhundertlang als Statussymbole der reichen, meist spanischstämmigen Bevölkerung und Quinoa als Marker für Armut und Indigenität (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:3; Miller 2007:63).

Allein der Geruch von Quinoa oder bestimmten Quinuaerichten, der an Personen oder Kleidung haftete, habe verraten, dass man wenig Geld hatte, so erzählte eine Informantin (Interview C3). Dieser Geruch sei etwas ‚unfeines‘ und Zeichen für geringe finanzielle Mittel einer Person gewesen. In der Schule beispielsweise seien Kinder wegen ihres Quinuakonsums gehänselt worden: „(...) man sagt, die Kinder schämten sich, weil sie untereinander sagten ‚Du isst nur Quinoa, warum kannst du denn kein Brot wie ich essen oder Nudeln?‘ Und deswegen wollten die Kinder keine Quinoa mehr essen.“ (Interview

C3)⁶⁵ Die Verbindung zwischen Quinoa und Armut hing auch damit zusammen, wo Quinoa konsumiert wurde und vor allem auf welche Art und Weise. Bis vor ein paar Jahren habe es *phisara* (herzhaftes Quinuagericht) nicht in Restaurants, sondern nur an kleinen Straßenständen gegeben, wo die Verkäuferinnen meist auf dem Boden sitzend das fertige Gericht an die Kunden verkauften, welche es häufig direkt daneben verzehrten. Eine 22-jährige Informantin, die in ihrer Familie regelmäßig Quinoa konsumierte, erzählte, dass sie in ihrer Schulzeit zwar gerne diese Gerichte aß, aber „wenn meine Freundinnen mich dort gebückt essen sahen, in einer Ecke bei den Frauen, die auf dem Boden sitzend verkauften, dann machte mir das Angst.“ (Interview C2).^{66 67} Oft habe sie Lust gehabt, sich dort etwas zu kaufen, aber sie habe sich dafür geschämt und nicht gewollt, dass ihre Freundinnen sie so sahen (Interview C2). Hieran wird deutlich, dass der Kauf von diesen Quinuaerichten bei informellen (häufig indigenen) Verkäuferinnen als beschämend und peinlich und als Zeichen von geringem Status gewertet wurde. Indigene und ihre Nahrungsmittel wurden oftmals als ‚minderwertig‘ und ‚schmutzig‘ wahrgenommen. Die Nähe zum Boden bei Verkauf und Konsum von Quinoa trugen dazu bei diese Vorurteile zu bestätigen (Markowitz 2012:5). Eine Informantin (Interview R) betonte, dass die Abwertung von Quinoa dazu geführt habe, dass die ärmere Bevölkerung sowohl in der Stadt als auch auf dem Land bis heute teilweise Nudeln, Reis und Kartoffeln bevorzuge, um nicht als arm oder indigen zu gelten. Trotz dieser Abwertung von Quinoa, hieß es nicht unbedingt, dass der Konsum dieses Kornes bei wohlhabenderen Familien völlig ausgeschlossen war. Vermutlich wurde Quinoa in verschiedenen Bevölkerungsschichten gegessen, in den ökonomisch besser gestellten urbanen Familien aber eher selten und wenn, dann im Privaten und keinesfalls öffentlich in einer Garküche.⁶⁸ So merkte eine Informantin an, dass sie sich auch heute nur schwer jemanden

⁶⁵ Span. Originalzitat: “(...) dice que los niños se avergonzaban porque dice que entre ello se decían -tú sólo comes quinoa, porque no puedes comer pan como yo, pan especial, o porque no puedes comer fideo- entonces dice que los niños ya no querían comer por eso.”

⁶⁶ Spanisches Originalzitat: “(...) digamos mis amigas me veían comiendo agachada en una esquina donde las señoras que venden sentadas en el piso. Entonces, eso me daba miedo.”

⁶⁷ Quinoa spielte in der Familie der Informantin eine Rolle, weil beide Eltern Bezug dazu hatten. Der Vater der Informantin kommt aus dem ländlichen Raum nahe Cochabamba und wuchs mit Quinoa auf. Die Mutter kommt ursprünglich aus Oruro, einer Stadt in der Hauptanbauzone von Quinoa.

⁶⁸ In Hinblick auf Quinua konsum und Unterschiede zwischen Land und Stadt, zwischen bestimmten Regionen oder Städten gibt es keine Zahlen oder Statistiken. Deshalb können hier nur Tendenzen anhand der erhobenen Daten und weniger historischer Belege nachgezeichnet werden. Auch über den Konsum bis vor wenigen Jahren gibt es keine Zahlen (ALADI & FAO 2013:19).

von einer Privatuniversität vorstellen könne, der bei einem Quinuastand an der Straße *phisara* auf dem Boden sitzend essen würde (Interview C2). Diese Annahme bestätigt sich auch in der Aussage der in Bolivien bekannten Köchin, Rita del Solar (Interview R): „Man hat hier immer Quinoa gegessen. In allen Schichten, aber sie war nicht für Einladungen. Sie war nicht elegant.“⁶⁹

4.3.2 Der neue „Look“ von Quinoa

Heutzutage allerdings hat sich die Situation verändert. Aus dem ‚uneleganten‘, billigen Nahrungsmittel ist eine beliebte Delikatesse geworden und seine Konsumenten sind vielmehr wohlhabend als arm. Quinoa erlebt eine Aufwertung im neuen Gewand eines supergesunden und modischen Nahrungsmittels, das wie selbstverständlich und ohne verheimlicht werden zu müssen, Einzug in die Restaurants gehobener Klasse und in die Küchen wohlhabender Familien findet (Cauda et al. 2013:10). Der Besitzer von der Quinuaverarbeitungs- und Exportfabrik *Coronilla* (Interview DP) ist sich deshalb sicher, dass es heutzutage „ein Korn ist, dessen Hauptabnehmer Menschen mit mittleren und hohen finanziellen Mitteln sind“ und es ein „Gourmetnahrungsmittel“ geworden sei, das für einen „hohen Lebensstandard“ stehe.⁷⁰ Quinoa ist kein Marker mehr für Indigenität, sondern im Gegenteil eher ein Statussymbol geworden. Ein Blick ins kleine Restaurant *Sumo Salads and Sandwiches* in Cochabamba bestätigt diese These.

Das *Sumo* ist klein, sauber und hell und ähnelt dem Aufbau nach einem Fast-Food-Restaurant, nur mit dem Unterschied, dass hier, laut Betreiber des *Sumo*, nur hochwertige und gesunde Lebensmittel verarbeitet und verkauft werden. Es gibt Salate, Sandwiches und Säfte, die frisch zubereitet werden und die man nach ihren jeweiligen Funktionen für den Körper aussuchen kann: energispendend, Anti-Aging-Effekt, gut für die Fitness, gut für die Sinnesorgane. Man muss sich nicht lange im *Sumo* aufhalten, um zu sehen, dass hierher eine finanzstarke Klientel kommt. Dafür sprechen die großen Geländewagen mit denen die meisten Kunden vorfahren und der Kleidungsstil (meist Designerware). Auffällig viele Frauen kommen hier nach ihrem Besuch im Fitnessstudio vorbei und wollen sich etwas Gesundes ‚gönnen‘, das lässt sich aus den Gesprächen heraushören. Auch die Preise für die angebotenen Gerichte sind im Vergleich zu populären Restaurants oder Garküchen auf dem Markt eher gehoben. Einer der angebotenen Salate enthält

⁶⁹ Span. Originalzitat: “Siempre se ha comido quinua acá. En todas las esferas, pero no era para invitar. No era elegante.”

⁷⁰ Span. Originalzitate: “(...) un grano cuyo principal segmento del mercado es la gente de capacidad económica media y alta.”; “alimento gourmet”; “un alto estándar de la vida”.

schwarze und weiße Quinoa. Der Salat wird entweder in bunten Schälchen, die optisch zum Inhalt passen, auf einem Tablett serviert oder kann, wie die anderen Gerichte auch, nach Hause geliefert werden. Laut dem Besitzer vom *Sumo* ist der Quinuasalat eines der Gerichte, das sich am meisten verkauft. Aus diesem Grund überlegt er, weitere Gerichte mit Quinoa anzubieten (Interview DB).



Abb. 7: Im Restaurant *Sumo Salads and Sandwiches* in Cochabamba. Verschiedene Salate, unter anderem mit Quinoa, Säfte und Sandwiches werden hier angeboten.

Folgt man Paola Mejía, der Geschäftsführerin von der bolivianischen Quinoaexportkammer (Cabolqui), werde die meiste Quinoa inzwischen in den Städten Boliviens konsumiert und zwar von der Mittel- und Oberschicht, Zahlen konnte sie allerdings keine nennen (eigene Korrespondenz Mejía; Los Tiempos 2014). Neben den traditionellen Zentren des Quinuaconsums im Hochland, La Paz, Oruro, Potosí, seien neue Absatzmärkte auf nationaler Ebene hinzugekommen, nämlich Städte wie Cochabamba, Tarija und Santa Cruz, wo es vor sechs Jahren nur wenig Nachfrage gegeben habe. Laut Juan Crispín Canaviri (Interview CC), dem Vorsitzenden der Quinua Bauernvereinigung ANAPQUI, würden die größten Quinua mengen in den Städten Cochabamba und Santa Cruz konsumiert. Quinoa ist ein Produkt für Personen „mit größerer Kaufkraft geworden und weniger für die armen Leute“, das heißt, sie ist nicht mehr „populär in dem Sinne, dass sie für die breite Masse, für die armen Leute ist, jetzt

ist sie auf einem anderen Konsumniveau“ (Interview L), fasste ein Informant aus Cochabamba zusammen.⁷¹ Den Grund dafür sieht er vor allem im hohen Preis. Aber der Preis ist für den Statuswandel der Quinoa nicht allein verantwortlich, wie im Folgenden aufgezeigt werden soll.

Dass aus Quinoa ein Gourmet- und Luxusnahrungsmittel geworden ist, liegt vor allem an ihrer rezenten Repräsentation und Kontextualisierung. In den Restaurants gehobener Klasse in Cochabamba wird Quinoa nur selten auf klassische oder traditionelle Weise zubereitet. Wie beim Quinuasalat im *Sumo Salads and Sandwiches* werden nationale Produkte neu interpretiert und meist in internationale oder ‚exotische‘ Gerichte integriert. So bietet z.B. das Restaurant *Novecento* eine Paella mit Quinoa anstatt mit Reis an, im Restaurant *Zhou* wird japanisches Sushi mit schwarzer und roter Quinoa verfeinert und im *Cayenna* wird indische und Thai-Küche mit Quinoa und dem bolivianischen Baumchili Locoto kombiniert. Gleich zwei typische Produkte des bolivianischen Hochlands, nämlich Lamafleisch und Quinoa werden zusammen im *Paprika* angeboten, aber hier mit einer Soße aus rotem Pfeffer verfeinert.



Abb. 8: Sushi mit roter Quinoa im Restaurant *Zhou* in Cochabamba.

⁷¹ Span. Originalzitate: “la han vuelto un producto ya de, para gente de mayor poder adquisitivo y no tanto ya para la gente pobre”; “por ende ya no es popular en el sentido de la, para la gente popular, para la gente pobre, ya es, ya esta a otro nivel de consumo la quinoa.”

Daneben bietet dieses Restaurant auch ein Taboulé auf Quinuabasis als vegetarische Variante an. Dies zeigt zum einen, dass nationale Produkte wie Quinoa in Restaurants revitalisiert werden und zum anderen geschieht diese Aufwertung, indem Quinoa durch die Fusion mit internationalen Speisen ein ganz neues ‚Gesicht‘ bekommt und so von ihrem hergebrachten Kontext losgelöst wird. Die neue Küche macht aus dem kulinarischen Erbe “an exportable and sophisticated version of what was previously regarded as local and backward.” (García 2013:511) Anders formuliert werden eigentlich heute die gleichen Produkte konsumiert, nur ist der entscheidende Unterschied, wie bzw. auf welche Weise und vor allem mit welchen Zuschreibungen das jeweilige Produkt assoziiert wird. So antwortete ein Informant auf die Frage hin, ob er früher mehr Quinoa als heute konsumiert habe: „(...) ich glaube, heute esse ich mehr als früher, weil es neue Formen gibt, Quinoa einen neuen ‚Look‘ zu geben, im Gegensatz zum traditionellen, nur das kannte man hier in Bolivien und das war gekocht, geröstet, gekocht und Punkt aus.“ (Interview L)⁷² Erst durch die Neukontextualisierung von Quinoa wird sie für die wohlhabenderen Bevölkerungsschichten attraktiv, die sie vorher gar nicht oder kaum konsumiert haben. So hat sich das Konsumverhalten umgekehrt. Früher grenzte sich die wohlhabendere Bevölkerung von der armen, indigenen Bevölkerung ab, indem sie Quinoa mied, heute grenzt sie sich ab, indem sie Quinoa in neuartigen Zubereitungsweisen isst. Auch anderswo wird dieses Phänomen beschrieben. So gilt es, laut García (2013:511), in Peru heutzutage als schick, das einst verpönte Meerschwein (*cuy*) zu essen, wenn es innovativ zubereitet wird. In Großbritannien wandelte eine dort bekannte Köchin das traditionelle britische Gericht Kutteln, was lange Zeit mit der ‚Arbeiterklasse‘ verbunden wurde, zu einem Gericht mit internationalem Anklang – und somit auch für die Mittelschicht attraktiver – indem sie es als Gratin zubereitete (Ashley et al. 2004:70). Paddock (2011:192) äußert sich hierzu treffend: “‘Simple’ foods, then, when combined in particular ways may thus undergo a seamless transition into a distinctive dish.” Mit dem internationalen Quinuboom und dem steigenden Export ist das Interesse an Quinoa in Bolivien gewachsen (Interviews DP, C2). Eindeutig lässt sich ein Zuwachs von neuen Quinuprodukten und -gerichten in den letzten 5-10 Jahren

⁷² Span. Originalzitat: “(...) creo que ahora como más que antes porque hay nuevas formas de darle un nuevo look a la quinua que el tradicional que solamente se conocía aquí en Bolivia que era hervido, retostado y hervida, la quinua. Y punto.”

feststellen (FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011:33; MDRyT 2010:22; Interviews C, C2, R).

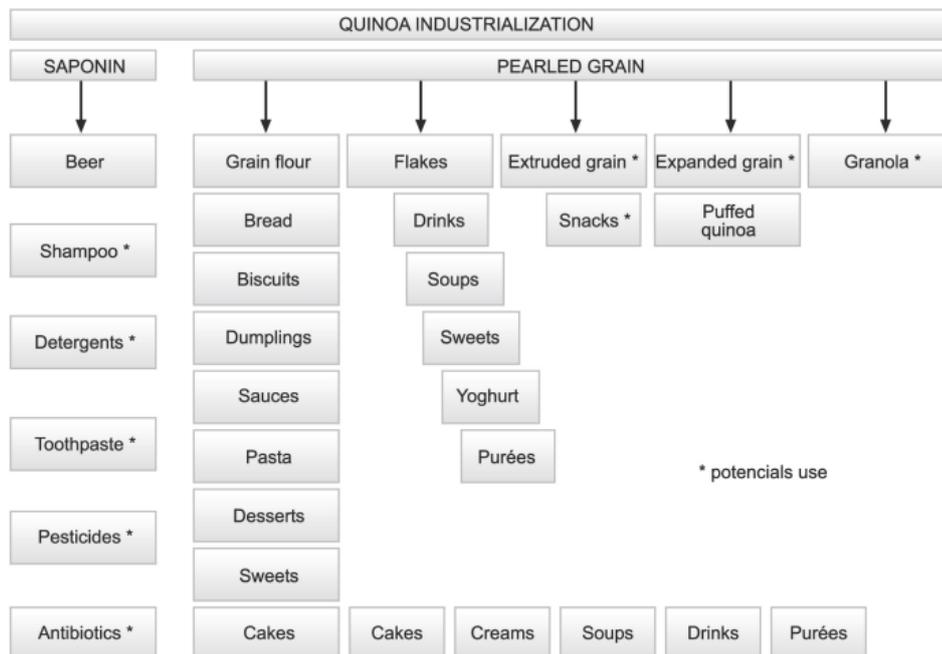


Abb. 9: Übersicht über die verschiedenen Produkte, die aus Quinoa hergestellt werden können. Knuspermüsli, Snacks, Shampoo, Zahnpasta, die 2005 noch als potenzielle Nutzungsmöglichkeiten vorgeschlagen wurden, gibt es inzwischen auf dem Markt. Quelle: Regional Office for Latin America and the Caribbean/FAO 2011 (nach Montoya Restrepo et al. 2005):33.



Abb. 10: Produkte von Andean Valley. Quelle: Andean Valley o.J.



Abb. 11, 12: Zwei verschiedene Sorten Quinua-Bier (links). Das Blumental-Bier wird in Cochabamba hergestellt, das Lipeña-Bier in Potosí. Quinuaschokolade (rechts).

Diese neue Vielfalt ist auch der Grund dafür, dass sich gerade solche Personen Quinoa zuwenden, die sie davor in ihren herkömmlichen Zubereitungsweisen weniger mochten. „Jetzt ist sie lecker“ (Interview E) meinte eine Informantin, aber in ihrer Kindheit hätte sie ihr nicht geschmeckt, „du konntest sie nicht essen“ (ebd.).⁷³ Damals habe man nicht gewusst, wie man sie zubereiten muss und sie habe sich davor geekelt, weil die Quinoa in der Suppe kleinen Würmchen geglichen habe (ebd.). Bestimmte Nahrungsmittel können bis weit über die Kindheit hinaus mit einzelnen Erinnerungen und Emotionen verbunden sein und somit den Geschmack eines Menschen nachhaltig prägen (Locher et al. 2005:280). Erst durch eine neue Haltung gegenüber dem Nahrungsmittel oder ein neues Geschmackserlebnis kann sich das ändern. Hinzu kommt, dass Quinoa erstens häufig als ein wenig abwechslungsreiches bzw. ‚unspektakuläres‘ Alltagsgericht betrachtet wurde, das man wie Reis oder Nudeln aß und zweitens negativ konnotiert war. „Sie war ein Produkt in deiner Vorratskammer“ aber „es wurde ihr nicht der gleiche Wert zugeschrieben wie heute“, äußerte sich eine Informantin (Interview C).⁷⁴ Heute verwendet man Quinoa durchaus vielfältiger als früher, z.B. für Brot, Kuchen, Desserts, Nudeln, Müsli und Snacks (FAO 2011:33; Interview E). Einige Köche in Bolivien haben

⁷³ Span. Originalzitat: “ahora la quinua es deliciosa pero en esa época no la podías comer”.

⁷⁴ Span. Originalzitate: “Era un producto más que había en tu despensa”; “no se le daba el valor que tiene ahora”.

begonnen Quinoa mit neuen Methoden zuzubereiten. Es gebe in vielen Restaurants nicht mehr Quinuasuppe, sondern z.B. „Quinuasofe mit Kaninchen à la XY“ (Interview C2), also „ganz anders als es früher war“ (ebd.), merkte eine Informantin an, die als Köchin in einem populären Restaurant arbeitet.⁷⁵ Die hier deutlich anklingende Wahrnehmung einer übertrieben feinen, neuen Zubereitungsweise wird in Gegensatz zu einer herkömmlichen Zubereitung von Quinoa gestellt, die damit als schlicht und bescheiden dargestellt wird. Ein anderer Informant (Interview L) bewertete die neuen Repräsentationsformen von Quinoa weitaus positiver. Er war der Ansicht, dass in den „stylisheren Restaurants“ (ebd.) Quinoa von Köchen zubereitet werde, die wüssten, wie man sie mit anderen Geschmäckern kombinieren kann und es gebe immer mehr Orte in Bolivien, wo man Quinoa nicht in ihrer „natürlichen“ (ebd.) bzw. ihrer traditionellen Form, sondern als „stylisches Gericht“ (ebd.) serviert bekomme.⁷⁶ Als ‚stylisher‘ oder ‚moderner‘ werden von einigen Informanten auch solche Quinuaeverpackungen im Supermarkt oder in Reformhäusern wahrgenommen, die in Exportqualität angeboten werden, also nicht wie auf dem Markt in einem durchsichtigen, dünnen Plastikbeutel oder gar nicht abgepackt.



Abb. 13: Verkauf von Getreide, Nudeln und anderen Lebensmitteln, u.a. Quinoa auf der *Cancha*, dem Markt in Cochabamba.

⁷⁵ Span. Originalzitat: “salsa de quinoa con conejo a la tal (...) muy distinto a lo que era antigua”.

⁷⁶ Span. Originalzitate: “los restaurantes con un toque más, se podría decir, ehh, estilizado”; “la quinoa natural”; “un plato estilizado”.



Abb. 14, 15: Diverse Produkte aus Quinoa im Supermarkt (links) und in einem Quinualaden (rechts).

Diese Quinoa ist in „schöne Verpackungen“ (Interview DB) gefüllt, die mit „sehr guten Bildern“ (ebd.) versehen sind und beides zusammen „steigert den Wert des Produkts“ (ebd.).⁷⁷ Quinoa wird hier nicht wie auf dem Markt aus großen Säcken heraus, sondern bereits gereinigt und abgepackt verkauft, was den Eindruck weckt, dass es sich um ein sorgfältig ausgewähltes, ein sauberes und hochwertiges Nahrungsmittel handelt und zwar für “people who wish to develop or further a taste for specialized foods“ (Finnis 2012b:127). Auch hier kann von „commodity fetishism“ (Ashley et al. 2004:101) gesprochen werden (siehe Kapitel 4.2.1). Denn der Fokus wird auf ein gestyltes Produkt gelegt, das in einer sauberen und ‚ansprechenden‘ Umgebung wie selbstverständlich zwischen anderen Produkten angeboten wird, wobei Herkunft, Historizität und Assoziationen mit Indigenität oder Bäuerlichkeit keine Rolle spielen. Hinzu kommt, dass diese Quinoa schon kochfertig ist, somit an einen Haushalt angepasst, in dem weniger Zeit für die Zubereitung der Mahlzeiten zur Verfügung steht, und nicht wie die Quinoa vom Markt aufwändig gereinigt und gewässert werden muss, um die Saponine (Bitterstoffe), kleine Steinchen oder Ästchen zu entfernen. Die „Moderne“ (Interview C), so eine Informantin, lasse kaum Zeit für die langwierige Zubereitung von naturbelassener

⁷⁷ Span. Originalzitate: “muy buena imagen; “un lindo empaque”; “eso le suma el valor al producto”.

Quinoa.⁷⁸ Daher kann bereits vorbehandelte Quinoa besser in den Alltag integriert werden. Für die Informantin haben sich die Zeiten geändert: „Wir sind nicht mehr wie unsere Mütter, die waschen, kochen, trocknen konnten, das geht nicht mehr. Jetzt wollen wir all das haben, was schon fertig ist.“ (Interview C)⁷⁹

4.3.3 Die neue bolivianische Küche und die Aneignung des ‚kulinarischen Anderen‘

Die neue Fusionsküche oder die Gerichte mit einem neuen „Look“ (Interview L) stehen im Kontrast zur herkömmlicheren Quinuazubereitung, wie sie früher und heute vor allem bei der ärmeren Bevölkerung praktiziert wird.⁸⁰ Während Viele die neue, international inspirierte Küche feiern, löst sie bei dem ein oder anderen auch Skepsis aus. So äußerte sich eine Informantin (Interview M) aus bescheidenen Verhältnissen mehr distanziert als begeistert über die heutige Küche:

„(...) so wie alles sich heutzutage modernisiert hat, (...) z.B. in einem Restaurant, da wirst du keine Quinuasuppe sehen, bzw. sie nennen es nicht mehr ‚Suppe‘, sie nennen es jetzt, wie soll ich’s nennen, ein Püree, ein Consommé aus Quinoa, aber sie kochen es nicht mehr wie es, sagen wir mal, früher unsere Eltern gekocht haben. Mit viel Gemüse und diesen Sachen, z.B. Quinuauchen, diese Sachen gab es nicht, nur Suppe und *phiri* kochten wir (...) nicht diese modernen Sachen, die es jetzt gibt.“⁸¹

Deutlich wird hier eine Dichotomie zwischen der Zeit ihrer Eltern und den heutigen, modernen Zeiten, die gleichzeitig eine Differenz zwischen ‚traditionellem‘ und ‚modernem‘ Essen impliziert. Daneben scheint die Tendenz, alten Gerichten einen neuen Anstrich zu geben, indem man ihnen Namen aus der französischen Küche gibt oder sie mit Gemüse serviert eine gewisse Befremdung auszulösen. Offensichtlich zählt sich die Informantin nicht zur Gruppe derer, die diesen Trend mittragen und die Deutungshoheit über alte und neue Quinuaerichte und diese „modernen Sachen“ (ebd.) innehaben. Vielmehr grenzt sie sich und „unsere Eltern“ (ebd.) zusammen mit den traditionellen Quinuaerichten von ‚denen‘ ab, die Quinuasuppe jetzt als Consommé bezeichnen und die nicht mehr so kochen, wie es ihr vertraut ist. Der Trend dieser neuen bolivianischen Küche, so ließ sich aus den Interviews und eigenen Beobachtungen vor Ort feststellen,

⁷⁸ Span. Originalzitat: “la modernidad”.

⁷⁹ Span. Originalzitat: “Y ahora con el tiempo que uno tiene, la modernidad de la época, ya no estamos como nuestros mamás podían lavar, hacer secar, ya no. Ahora queremos todo lo listo.”

⁸⁰ Span. Originalzitat: “nuevo look”.

⁸¹ Spanisches Originalzitat: “(...) como todo ahora se ha modernizado, es más... digamos lo tratan de hacer... por ejemplo en un restaurant no vas a ver una lawa, lawa de quinua, digamos un... ya no lo llaman lawa, lo llaman digamos... qué te digo... un puré, un consomé de quinua, pero ya no lo cocinan como digamos antes lo cocinaban nuestros papás... Con mucha verdura y esas cosas, eh por ejemplo queque de quinua, esas cosas no habían, solamente la lawa y un phiri de quinua que antes hacíamos (...) no esas cosas modernas que hay ahora.”

spielt sich vor allem in den teureren Restaurants der großen Städte ab und unter solchen Personen, die mit entsprechendem ökonomischen und kulturellen Kapital ausgestattet sind und somit Zugang zu dieser Küche und den damit verbundenen Diskursen haben. Elizabeth Aliendre Herbas (Interview ED), Besitzerin vom Restaurant El Diente, verwies mit Nachdruck darauf, dass es vermehrt die „Oberschicht“ sei, die Quinoa konsumiere und zwar deswegen, weil sie genügend Kenntnisse über Quinoa und ihre Nährstoffe habe.⁸² Die „Unterschicht“ (ebd.) hingegen habe dieses Wissen nicht, wisse nicht „wie man sie lecker zubereiten kann“ und konsumiere sie daher weniger.⁸³ Die Informantin räumte auch ein, dass es aber nicht allein am Wissen liegt, ob man Quinoa konsumiere oder nicht, sondern insbesondere finanzielle Ressourcen determinierend seien. Viele greifen auf günstigere Nahrungsmittel wie Reis und Nudeln zurück, die „überhaupt nicht mit dem Nährstoffgehalt von Quinoa zu vergleichen sind“ (ebd.).⁸⁴ Allerdings sind Reis, Nudeln und Kartoffeln in populären Garküchen und Restaurants häufig schlichtweg beliebter als Quinuaerichte. Dies spiegelt sich bei den Garküchen auf der Cancha wider, dem Großmarkt von Cochabamba. In diesen werden sehr preisgünstige und herkömmlich zubereitete Gerichte angeboten, die auf Nudeln, Reis und Kartoffeln basieren. Quinuaerichte jedoch sucht man hier vergeblich. Die Köchinnen bestätigten, dass das am hohen Preis und an der geringen Verfügbarkeit von Quinoa liege, aber auch an einer geringen Nachfrage ihrer Kunden.

Die Hauptakteure der neuen bolivianischen Küche und Ernährungstrends sind weder indigen noch arm. Es ist vermehrt eine Elite, die sich Quinoa als neues und fast schon ‚exotisches‘ Produkt aneignet, um damit ihre Öffnung hin zu einer globalen Küche, ihre Kenntnis über “global customs and culinary manners” (Appadurai 1988:4; Groszlik 2011:2) sowie “connoisseurship concerning the vast array of world objects that are accessible to them” (ebd.) zu demonstrieren. Denn, wie Lupton (1996:127) beschreibt: “Trying new foods and cuisine is also a sign of sophistication and distinction, of a willingness to be innovative and different from the masses.” Quinoa spielt in diesem Kontext die Rolle einer Ware, die nicht mehr mit Armut, Indigenität und Rückständigkeit verbunden wird, sondern die in ein globales Netzwerk eingebettet ist und somit auch ihre Konsumenten auf einer imaginierten Ebene verbindet. Gleichsam wird sie in einer neuen Umgebung verortet, nämlich dem urbanen, wohlhabenden Haushalt, dem großen

⁸² Span. Originalzitat: “la clase alta”.

⁸³ Span. Originalzitat: “la clase baja como no lo sabe preparar tan agradable”.

⁸⁴ Span. Originalzitat: “arroz y fideo que son nada comparables en los nutrientes a la quinua”.

modernen Supermarkt oder dem schicken Restaurant und als modisch, modern und kosmopolitisch wahrgenommen.

Eine Abgrenzung der wohlhabenderen von der ärmeren und/oder indigenen Bevölkerung findet heute nicht durch den Verzicht auf Quinoa statt, sondern durch ihren Konsum auf nicht-traditionelle Weise. Aus dem Arme-Leute-Essen ist ein Luxusessen geworden oder wie es Francisco Yama (Interview FY), der Besitzer des *Zhou* und *Star Café*, ausdrückt, der „Kaviar der Anden“.⁸⁵ Allerdings geht die Aufwertung von Quinoa nicht unbedingt mit einer Aufwertung der (indigenen) Bevölkerung einher, die Quinoa über Jahrtausende hinweg angebaut und konsumiert hat. Wilk (2012:30) verweist auf diese Problematik, indem er schreibt: „Marginal groups may indeed be the sources of foods that become ‘mainstream’, but that does not mean that the groups’ position changes.” Indem also ärmere Bevölkerungsgruppen, für die Quinoa eigentlich ein wichtiges Grundnahrungsmittel gewesen ist, zur Quinoa kaum Zugang haben, sei es wegen des hohen Preises oder weil sie nicht Teil einer urbanen, global vernetzten Elite sind, bleibt die Problematik von Diskriminierung und mangelnder sozialer Partizipation als Erbe der Kolonialzeit bestehen. Anstelle einer Verbindung und einem Austausch mit dem „kulinarischen Anderen“ (Appadurai 1988:9) findet lediglich eine Aneignung des „kulinarischen Anderen“ aus einer dominanten Position heraus statt. Nach wie vor ist es die Elite, die sich die Deutungshoheit über Quinoa vorbehält.

4.4 „Quinoa, das sind wir!“ – Quinoa als indigenes Erbe und Symbol der Nation

„Wir wollen unseren Vorfahren danken, die uns unser Erbe vor 7.000 Jahren hinterlassen haben. Quinoa ist unsere Identität. Quinoa ist unsere Kultur. Quinoa ist unser Nahrungsmittel.“ (Victor Hugo Vásquez, Vizeminister für ländliche Entwicklung und Landwirtschaft in Cabolqui 2013)⁸⁶

In diesem Kapitel soll dargestellt werden, wie Quinoa im Kontext der Identitäts- und Indigenitätspolitik von Morales’ Regierung revitalisiert wird. Gezeigt werden soll erstens, dass Quinoa als Identitätsmarker der Nation fungiert, das heißt mittels Quinoa ein kollektives ‚Wir‘ entworfen wird, bei dem Indigenität im Vordergrund steht und Quinoa in diesem Rahmen als nationales Gut geschützt wird (Kapitel 4.4.1). Zweitens soll gezeigt werden, dass die Revitalisierung von Traditionen und Werten der

⁸⁵ Span. Originalzitat: „caviar andino“.

⁸⁶ Span. Originalzitat: „Queremos agradecer a nuestros antepasados que nos han dejado esta herencia de 7.000 años atrás. La quinua es nuestra identidad. La quinua es nuestra cultura. La quinua es nuestro alimento. La quinua es conocimiento.“ Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=xuJBOOEbAeY> [2016/02/24].

vorspanischen (indigenen) Andenkultur, eine Revitalisierung von Quinoa als indigenem Erbe mit sich zieht und Quinoa dabei zum Symbol für eine glorifizierte Vergangenheit wird (Kapitel 4.4.2). Das Andenkorn verkörpert somit auch Lokalisierungstendenzen im Kontext der Globalisierung, bei denen das ‚Eigene‘ dem ‚Anderen‘ gegenübergestellt wird und “people arguably show a greater awareness of cultural diversity and perhaps attachment to their own locality” (Warde 1997:67). Der Fokus liegt im Folgenden auf dem Diskurs der Regierung, insbesondere von Evo Morales, der sich aber auch in der Gastronomiebranche Cochabambas sowie in geringerem Maße bei Privatpersonen in der Stadt widerfindet.

Quinoa ist nicht nur Superfood und strategisches Nahrungsmittel, sondern wie es der Vizeminister für ländliche Entwicklung und Landwirtschaft ausdrückt, „Erbe“ der Vorfahren, „Identität“ und „Kultur“. Es ist dabei nicht irrelevant, wessen Identität oder wessen Kultur gemeint ist, im Gegenteil, es ist Erbe, Identität und Kultur von „uns“ – den Bolivianern. Die hier verwendete Anapher („Quinoa ist unsere...“, „Quinoa ist unsere...“) betont umso mehr, dass Quinoa als Teil eines ‚Wir‘, einer kollektiven Gemeinschaft gedacht wird, die sich in Kontinuität mit einer vorkolonialen Vergangenheit als homogene Einheit fortsetzt und gleichzeitig als Nahrungsmittel diese hier beschworene Gemeinschaft konstituiert. Kurzum wird Quinoa von Vizeminister Vásquez als essentieller Bestandteil der Nation deklariert, wenn nicht sogar zum Emblem der Nation erhoben. Die imaginierte Kontinuität mit der vorkolonialen Vergangenheit und den Vorfahren beschränkt sich allerdings auf den Andenraum und die „indigenen Völker der Anden“ (Morales 2013). Dieser hier anklingende Andenzentrismus wird zum einen dadurch deutlich, dass der Vizeminister Quinoa so darstellt als sei sie für alle Bolivianer gleichermaßen wichtig, obwohl Quinoa bis vor wenigen Jahrzehnten fast nur im Hochland konsumiert wurde und im Tiefland Boliviens keine Rolle spielte. Zum anderen zeigt sich in Morales’ Diskurs eine Stilisierung der indigenen Andenbevölkerung zu Bewahrern und Hütern der Quinoa. Der Fokus auf die ‚indigenen Völker‘ und die Hervorhebung ihres Verdienstes für die Nation – sie kultivierten Quinoa und erhielten sie für heutige und zukünftige Generationen – im Regierungsdiskurs ist nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, dass sich die Regierung mit einem indigenen Präsidenten an der Spitze dadurch legitimiert, dass sie Boliviens Indigene repräsentiert und bolivianische Indigenität artikuliert (Canessa 2012_a:218).

Morales will darüber hinaus eine homogene Nationalkultur schaffen, die auf indigenen Prinzipien, vornehmlich des Hochlandes, beruht (Canessa 2012_b:30; Postero 2013_a:89).⁸⁷ Problematisch ist bei der Idee einer auf indigenen Prinzipien basierenden Nationalkultur, dass die Regierung sich die Deutungshoheit darüber vorbehält, was als ‚national‘, als bolivianische Identität und Kultur gelten kann. Dabei geht sie von einer Einheit der indigenen Bevölkerung Boliviens aus, denen sie bestimmte Eigenschaften oder eine bestimmte politische Perspektive zuschreibt. Doch diese Einheit ist rein fiktiv und ein wirksames rhetorisches Mittel, das die politische Agenda legitimiert. Die Konstruktion einer indigenen Nationalkultur, die sich vielmehr als eine Andenkultur entpuppt, beruht auf stereotypen Bildern der Vergangenheit und auf teilweise neuerfundenen Traditionen sowie medienwirksamen Symbolen und Ritualen. Dies wurde von Anfang an von Morales' Regierung deutlich gemacht. Besonders bei den inoffiziellen Einführungsfeiern von Morales in den präkolumbischen Ruinen von Tiwanaku zeigte sich, dass ein sich neu formierender Staat, der nun von den bis dahin marginalisierten Gruppen getragen wird, seine neue Identität erst konstruieren und wirkmächtig repräsentieren muss.⁸⁸



Abb. 16: Inoffizielle Amtseinführung von Evo Morales in Tiwanaku zu Beginn seiner zweiten Amtsperiode. Quelle: https://c1.staticflickr.com/5/4044/4385154446_787a585f0c_b.jpg [2015/03/18].

Neben der offiziellen Amtseinführung zu Beginn jeder Amtsperiode zelebrierte Morales auch eine historisch-symbolische indigene Zeremonie an der Tausende von Besuchern

⁸⁷ Morales fasst bolivianische Indigene zu einem kohärenten Subjekt zusammen, das von ihm in idealisierter Weise konzipiert wird und folglich handelt es sich bei ‚den Indigenen‘ um eine homogene Kategorie, die dieselbe politische Position, Glauben und Tradition zu teilen scheinen (Canessa 2012_b:16). Demnach ist der stereotype Indigene für Morales andin und um ihn herum konstruiert Morales eine ‚andine Kultur‘, die er dem Tiefland gegenüberstellt und deutlich präferiert.

⁸⁸ Tiwanaku liegt südlich des Titicaca-Sees im Hochland Boliviens. Die Ruinen sind die Überreste der Hauptstadt des Tiwanaku-Reiches (500-900 n. Chr.), die sowohl politisches als auch religiöses Zentrum war. Die verbliebenen Steinmonumente sind Teile eines zeremoniellen Zentrums der einst florierenden Stadt. Tiwanaku ist seit 2000 UNESCO-Weltkulturerbe.

teilnahmen (Postero 2007:2f).⁸⁹ Gezielt setzte der Präsident seine Kleidung (Tuniken, die an Kleidung der Inka erinnerten) und die Ritualhandlungen in Tiwanaku ein, um damit eine präkolumbische Vergangenheit herauf zu beschwören, eine “new sociopolitical order” (Howard 2010:185) zu signalisieren und auch seine eigene Identität als Aymara und im weiteren Sinne seine Zugehörigkeit zur indigenen Bevölkerung der Anden zu betonen. Bei seiner ersten Einführung im Dezember 2005 erklärte Morales, dass der Kolonialstaat nun sterbe und die Unterdrückung der ‚indigenen Völker‘ sowie die Zeit des indigenen Widerstandes ein Ende fänden (Canessa 2012b:14). Ferner verkündete er:

“From resistance, we pass to taking power. Today (...) begins the new year for the originary peoples of this world, a new life in which we search for equality and justice, a new millennium.” (Morales 2006 zitiert in Postero 2007:2)

Zum einen bedeutet dieses neue Millennium für Morales das Erstarren der indigenen Bevölkerung Boliviens, als deren Repräsentant und Fürsprecher er sich versteht. Spricht er von Indigenen, dann meist in der ersten Person Plural, von „uns“ oder „wir“ (Morales 2013). Zum anderen findet im Sinne einer “new sociopolitical order” (Howard 2010:185) eine Dekolonisationspolitik statt, zu der die Aufwertung von indigenen (meist andinen) Praktiken und Werten sowie die Förderung von „lokalem traditionellen Wissen“ (MDRyT 2010:18) gehören. Da Quinoa für Morales „essentieller Bestandteil der andinen Kultur“ (FAO 2014:xii) ist, sie aber in Folge der Kolonialzeit stigmatisiert wurde, liegt es auf der Hand, dass er sie nun im Zuge einer politischen Wende ebenfalls aufwerten und fördern will (MDRyT 2009:2). Quinoa erfährt dabei nicht nur eine Revitalisierung als strategisches Lebensmittel im Kontext der Ernährungssicherung (siehe Kapitel 4.1), sondern auch als kulturelles Erbe und Teil oder Ausdruck einer „bolivianischen kulturellen Identität“ (MDRyT 2009:92). Daher ist es wenig verwunderlich, dass der Papst bei seinem Staatsbesuch im Juli 2015 Quinoa überreicht bekam. Sie fungierte als Symbol für ein neues Zeitalter in Bolivien und für eine erstarkte indigene Identität.

Wie Finnis (2012a:7) schreibt, können Politiker oder Aktivisten Nahrungsmittel einsetzen, um “locality or ethnic identity, as markers of inclusion and exclusion” geltend zu machen. Genau dies trifft auch bei Morales zu. Auf den ersten Seiten des nationalen Quinuplans wird offenbart, warum er es als seine Aufgabe ansieht, dem Andenkorn „seinen Wert wiederzugeben“ (Radio Nederland Internacional 2012). Hier schreibt er, an alle Bolivianer gerichtet:

„Brüder und Schwestern: Ich identifiziere mich voll und ganz mit dem Quinuaanbau und ihrem Konsum. Ich mag den Geschmack von Quinoa. Ich bin in einer Zone des Quinuaanbaus

⁸⁹ Evo Morales und seine Partei MAS (Movimiento al Socialismo) sind seit 2006 an der Macht.

geboren. Und ich verpflichte mich, alle Politik und Projekte der Anbauer zu unterstützen, um aus Quinoa einen wichtigen Bestandteil der Ernährungssicherheit zu machen.“⁹⁰ (MDRyT 2009:1)

Unverkennbar präsentiert er sich seinen „Brüdern und Schwestern“ (ebd.) als volksnah, bodenständig und als einer von ihnen, also als zugehörig zu der bäuerlichen (und indigenen) Bevölkerung. Jemand, der Quinoa mag, mit dem Quinuaanbau seit Kindestagen vertraut ist, so lautet seine Botschaft, der kann gar nicht anders als Quinoa und ihre Anbauer zu unterstützen. Diese Botschaft scheint auch in der Bevölkerung anzukommen, bei der er als Präsident aus bescheidenen Verhältnissen mit Wurzeln im Hochland wahrgenommen wird. Weil er „seine Vorfahren dort [im Hochland; K.H.] hat“ (Interview E), habe Evo Morales einem die Möglichkeit gegeben, Quinoa „kennenzulernen“ (ebd.), äußerte sich eine Informantin.⁹¹ Ihrer Meinung nach hätten sich die Vorgänger von Morales überhaupt nicht um die einheimischen Nahrungsmittel gekümmert: „Wann sprachen sie von Quinoa, wann sprachen sie von Bohnen, wann von Amarant? Nie! Niemand, niemand schenkte Quinoa Beachtung.“ (ebd.) Im Gegensatz zu den anderen Präsidenten präsentiert sich Morales als Teil einer bäuerlichen (Quinoa-) Gemeinschaft und nicht einer politischen Elite, weil er „in einer Zone des Quinuaanbaus geboren ist“ (MDRyT 2009:1). Nun aber, in der Rolle des Präsidenten, kann er ein Exempel setzen, indem er konsumiert, was so lange verpönt war (ALADI & FAO 2013:19). Bewusst inszeniert er seinen Quinuaakonsum bei bestimmten Ereignissen öffentlich und stellt sich als Präsident dar, der der Bevölkerung auf Augenhöhe begegnet. So konnte man Morales z.B. im Fernsehen sehen, wie er in seinem Heimatdorf die Quinuaaussaat eröffnete und selbst auf dem Traktor Hand anlegte oder wie er zusammen mit den Dorfbewohnern Quinoa aus rustikal getöpferten Schalen aß (teleSURtv 2012).⁹² Das Motiv derartiger Auftritte analysiert Utari (2012:61) treffend: “As a cultural activity, the practice of eating conveys different meanings that are often used as a cultural performance that functions to deliver certain messages for particular purposes, such as gaining sympathy and support.” Mit diesen Auftritten betont Morales seine indigene Identität und seine Nähe zur Bevölkerung und versucht gleichzeitig Zuspruch von der

⁹⁰ Span. Originalzitat: “Hermanos y hermanas: Estoy plenamente identificado con la producción y consumo de la quinua. Me gusta saborear quinua. Yo he nacido en una zona productora de quinua. Y me comprometo apoyar en todas las políticas y proyectos de los productores para constituir a la quinua como parte de la Seguridad Alimentaria”.

⁹¹ Span. Originalzitate: “porque él tiene sus ancestros allí”; “conocer”.

⁹² teleSURtv 2012: *Inicia siembra de quinua en Bolivia*. Abrufbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=2W3W4_0vPUw [2016/03/05].

Bevölkerung zu bekommen und Stimmen für sich zu gewinnen. Die gemeinsam mit den Dorfbewohnern eingenommene Mahlzeit fungiert dabei als wirkmächtiges Symbol für Zugehörigkeit, Gleichheit und Gemeinschaft (Barlösius 1999:166). Bei der Bevölkerung scheint Morales mit solchen Auftritten und seiner Revitalisierungspolitik auf Anerkennung zu stoßen, zumindest äußerten sich viele der Informanten in Cochabamba positiv darüber. Seit Morales an der Macht sei, belebe er das „Traditionelle“ (Interview A) und mache es bekannt, äußerte z.B. eine Informantin.⁹³ Eine andere Informantin sprach mit sichtlicher Begeisterung darüber, dass Bolivien dank Morales‘ Initiative nun endlich etwas habe, das man der Welt zeigen und anbieten könne (Interview C). Auch auf internationaler Ebene nutzt Morales seine Position des indigenen Präsidenten, um Quinoa zum einen glaubwürdig als traditionelles, indigenes Nahrungsmittel und als ein Geschenk für die Welt anzupreisen und um Anerkennung für die ‚indigenen Völker‘ und ihre „Anstrengungen“ (Radio Nederland Internacional 2012) für den Erhalt dieser Pflanzen zu gewinnen (Morales 2013). Zum anderen stellt er bolivianische Quinoa als einzigartig und herausragend dar, als wichtiges Nationalgut, das er in Boliviens Anden verortet (Morales 2013; teleSURtv 2012).⁹⁴ Damit kreiert er sowohl eine Differenz zu anderen, nicht-bolivianischen Nahrungsmitteln, gleichzeitig macht er die nationale Identität nach außen hin geltend. Denn “claims of locality can be applied in attempts to fix specific national identity in an international forum, or to both local and global audiences” (Finnis 2012a:7).

4.4.1 Revitalisierung und Schutz des kulinarischen Erbes

Bestimmte Nahrungsmittel, Ernährung und Nation sind eng miteinander verwoben (Bell & Valentine 1997:169). Allerdings gibt es an sich kein “essential national food” (ebd.), genauso wie auch eine Nation nichts naturgegebenes, sondern ein Konstrukt ist. Im Sinne einer ‘imagined community’ wie sie Anderson (2006) beschreibt, muss auch die nationale Küche als “feast of imagined commensality” (Bell & Valentine 1997:169) verstanden werden. Insbesondere im Zuge der Globalisierung bzw. Internationalisierung der Küchen scheint diese “imagined commensality” häufig betont zu werden. Ohnuki-Tierney (1999:245) verweist darauf, dass in Situationen, in denen nationale Identität bestärkt oder neu definiert werden soll, nationale Küchen oder bestimmte Produkte wiederbelebt

⁹³ Span. Originalzitat: “lo ancestral”.

⁹⁴ teleSURtv 2012: *Inicia siembra de quinua en Bolivia*. Abrufbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=2W3W4_0vPUw [2016/03/05].

werden. Trotz der komplexen, globalen Vernetzungen zwischen Ökonomien, Politik und Gesellschaften, kommt dem Lokalen mehr Bedeutung zu (Bell & Valentine 1997:161). Ebendies ist in Bolivien der Fall, wie sich sowohl auf der Ebene der Regierung zeigt als auch auf der Ebene der Gastronomie und der befragten Privatpersonen in Cochabamba.

Die Regierung unter Morales will den Staat von Grund auf neu gestalten. Quinoa wird dabei als Symbol für die neue Nation und für die überwundene Unterdrückung der Indigenen konstruiert. Obwohl sich das Land mittels Quinoa kulinarisch abgrenzen möchte, exportiert es Quinoa in großen Mengen und verbreitet sie international. Der von DeSoucey (2010:433) geprägte Begriff des ‚Gastronationalismus‘ ist hier passend. Denn Quinoa wirkt identitätsstiftend und gleichzeitig fungiert sie als Identitätsmarker, weil sie als typisch bolivianisches Produkt vermarktet wird. Um bolivianischer Quinoa auf dem Weltmarkt die Position eines repräsentativen und authentischen Produktes zu verleihen und es als solches zu schützen, gibt es seit 2012 eine Ursprungsbezeichnung für Quinoa Real aus dem südlichen Altiplano Boliviens (*Denominación de Origen nacional QUINUA REAL DEL ALTIPLANO SUR DE BOLIVIA*), also für die Quinoa, die am meisten exportiert und am meisten auf dem Weltmarkt nachgefragt wird (SENAPI 2013:4). Das bedeutet, dass nur Quinoa aus dieser Region aufgrund der besonderen Bedingungen des Anbaugebiets (Boden, Klima, lokales Wissen) und ihrer Qualität dieses Zertifikat tragen darf.

Die Bedeutung der Umwelt bzw. des Anbauorts von Quinoa in Hinblick auf ihre Qualität spiegelt sich in damit verbundenen Narrativen wider: Narrative einer intakten und ursprünglichen Landwirtschaft und einer Vergangenheit im Einklang mit der Natur kommen hier zum Tragen. Häufig wurde Quinoa von Informanten in Cochabamba deswegen als gesund angesehen, weil die Umwelt in der sie angebaut wird, als frei von Schadstoffen und Chemikalien, also als gesund, wahrgenommen wird. Die „beste Quinoa“ (Interview SEDAG) komme aus dem bolivianischen Hochland. Davon war eine Mitarbeiterin der regionalen Landwirtschaftsbehörde in Cochabamba überzeugt. Viele Länder bauten Quinoa mittlerweile an, jedoch entwickelten die Pflanzen außerhalb des Andenhochlandes nicht die „gleiche Nährstoffkonzentration wie die bolivianische Quinoa“ (ebd.).⁹⁵ Ähnlich wie Morales bei seiner Rede zur Eröffnung des Internationalen

⁹⁵ Span. Originalzitat: “(...) la mejor quinua que se produce es de Bolivia, del altiplano boliviano, y que han sacado muchos países a sus climas y que sí da quinua pero no con ese nivel de nutrientes que tiene la quinua boliviana.”

Jahres der Quinoa, stellt die Informantin hier die eigene, gesunde und ökologische Quinoa in Kontrast zur weniger nahrhaften Quinoa aus anderen Ländern. So ist es möglich, das ‚Eigene‘ bzw. die nationale Quinoa als etwas speziell und authentisch Bolivianisches darzustellen und sich als Land von anderen abzugrenzen. Erwähnt wurde von einigen Informanten auch, dass ökologisch angebaute Quinoa all ihre Inhaltsstoffe behalte und stark und gesund mache, im Unterschied zu den heutzutage meist mit Chemikalien behandelten und genetisch veränderten Lebensmitteln, die an Qualität verlieren und krank machen würden (Interviews H, M). Deshalb seien die Menschen früher auf dem Land, als man dort mehr Quinoa gegessen habe, sehr alt geworden, die Kinder gut genährt auf die Welt gekommen und man sei kaum krank gewesen (Interview FP, G). Eine intakte Landwirtschaft ohne Chemikalien wird zum Symbol für Gesundheit und Stärke und einer idealisierten ‚ursprünglichen‘ Vergangenheit, die der industrialisierten ‚modernen‘ Landwirtschaft gegenübergestellt wird. Diesem Diskurs zugrunde liegen die gegensätzlich gedachten Konzepte ‚Natur‘ versus ‚Kultur‘ und ‚Tradition‘ versus ‚Moderne‘ und es zeigt sich deutlich, dass in diesem Kontext die ‚Natur‘, das ‚Traditionelle‘ und das Landleben präferiert werden. Dabei ist ‚Natur‘ “emotively connected to notions of ‘purity’ and ‘goodness’, relating to a nostalgic discourse around the healthiness and wholesomeness of rural life” (Lupton 1996:86). Der Verzehr von Quinoa, die in ‚gesunder‘, bolivianischer Umwelt angebaut wurde, verspricht den Aussagen nach, diese positiven Qualitäten auf das Individuum zu übertragen. Das Nahrungsmittel und seine aus der bolivianischen Umwelt aufgenommenen Eigenschaften werden Teil der Person, Teil des Selbst und tragen somit zur Konstituierung ‚bolivianischer Identität‘ bei. Denn “food becomes *embodied* in each individual” (Ohnuki-Tierney 1999:244; Herv. i.O.). Nicht verwunderlich ist es also, wenn auch Morales (FAO 2014:xii) davon spricht, er sei „ein Beispiel dafür, wie Quinoa die Armut überwinden kann und uns stark macht“, da er von Kind an das Korn konsumiert habe und daraus „Energie und Gesundheit“ gezogen habe. Damit macht er nicht nur seine Zugehörigkeit zur Nation und Verbundenheit zur ‚traditionellen‘ Quinoa deutlich, sondern stellt sich gleichzeitig als starkes, gesundes Staatsoberhaupt und Vorbild dar.

In der Gastronomie in Bolivien lässt sich ebenfalls ein Trend zur Revitalisierung von einheimischen, nationalen Produkten feststellen. In Gesprächen mit Köchen und Restaurantbesitzern in Cochabamba wurde mehrfach darauf verwiesen, dass es eine gastronomische Bewegung gibt, die das kulinarische Erbe bewahren und neu aufleben

lassen möchte. Der Vorsitzende der Restaurantkammer in Cochabamba und Besitzer vom Restaurant *Casa de Campo*, Fernando Barrientos (Interview FB), fasste die Situation so zusammen:

„Aber in den letzten Jahren gab es einen Trend dahingehend wieder typische Produkte der nationalen Gastronomie zu verwenden. Es gibt in Bolivien bereits das Vorhaben zu einer Gastronomiekultur zurückzukehren. Es gibt eine sehr starke Kampagne, die sich in verschiedenen Ereignissen und Programmen äußert, die das Ziel hat, dem allgemeinen Konsum einheimische Produkte, wovon einige endemisch sind, wie im Fall von Quinoa, nahe zu bringen.“⁹⁶

Das heißt, es geht um eine Rückkehr zu „klassischen, typischen, traditionellen“ (Interview FB) Produkten, die teilweise neu interpretiert (siehe Kapitel 4.3) oder in herkömmlicher Weise zubereitet werden. Der hier genannte Trend wurde vor allem von der Organisation MIGA (Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano), der Bewegung für gastronomische Integration Boliviens, angestoßen. Diese Organisation setzt sich aus verschiedenen Akteuren zusammen, die von Restaurantkammern und -vereinigungen, über landwirtschaftliche Organisationen bis hin zur Stadt La Paz und der dänischen Botschaft reichen (miga.org).⁹⁷ Ihr Ziel ist, regionale Küchen und das dazugehörige lokale Wissen zu revitalisieren, um damit auch zur regionalen Entwicklung beizutragen und regionale Identitäten zu stärken. Alle regionalen Küchen zusammen ergeben, laut MIGA das kulinarische Erbe Boliviens, das zugleich auch Kulturerbe sei, da es „das Leben der Gemeinden, ihrer Geschichte und Identität widerspiegelt“ (ebd.) und die Bewahrung und Aufwertung dieses Erbes zur „Wiederherstellung der bolivianischen Identität“ (ebd.) diene. Darüber hinaus stelle das kulinarische Erbe eine Verbindung sowohl zwischen Gegenwart, Zukunft und Vergangenheit her als auch zwischen weit voneinander entfernten Regionen des Landes. Auf der jährlich von MIGA veranstalteten Gastronomiemesse, TAMBO, sollen Besucher die Möglichkeit erhalten, diese verschiedenen Geschmäcker zu entdecken und zu erfahren (tambo.com).⁹⁸ Ganz offensichtlich zeigt sich, dass die nationale Küche oder die vielen regionalen Küchen Boliviens als wichtiger Teil der Nation gesehen werden und somit als Identitätsmarker

⁹⁶ Span. Originalzitat: “Pero en los últimos años ha habido una tendencia a comenzar a utilizar nuevamente productos típicos de la gastronomía nacional. Hay un intento hacia un retorno hacia la cultura gastronómica, ya, en Bolivia. Ehh, hay una campaña muy fuerte que se ha traducido en distintos eventos e incluso en programas que tienden a retomar o volver a traer hacia la, al consumo popular productos que son originarios, algunos de ellos endémicos como es el caso de la quinua.”

⁹⁷ <http://www.miga.org.bo/home/miembros-miga/> und <http://www.miga.org.bo/home/quienes-somos/> [2016/02/25].

⁹⁸ <http://tambo.com.bo/quienes-somos/> [2016/02/25].

fungieren, besonders in Abgrenzung zu anderen Küchen Lateinamerikas. In diesem Kontext spielt auch Quinoa eine wichtige Rolle. Bei Betrachtung der Internetseite von MIGA wird man schnell auf eine Übersicht der „Geschmackspalette“ (miga.org) Boliviens aufmerksam, eine Zusammenschau der wichtigsten bolivianischen Produkte mit Foto und kurzer Erklärung. Quinoa wird hier als gesundes Superfood präsentiert und mit dem Verweis auf die Sorte Quinoa Real, die nur in Bolivien wächst, als einzigartig herausgestellt. Nahrungsmittel fungieren also als “material vehicle of national identity” (DeSoucey 2010:448). Deutlich wird der Zusammenhang zwischen Quinoa und Identität auch bei Fernando Barrientos (Interview FB), der sagte, Quinoa sei „Teil unserer Kultur, unserer Wurzeln“. Die Verwendung von ‚uns‘ bzw. ‚unser‘, mit der er sich auf Bolivien als kollektive Einheit mit einer Kultur und den gleichen historischen Wurzeln bezieht, lässt darauf schließen, dass mittels Quinoa nationale Identität konstruiert wird oder zumindest ein Zugehörigkeitsgefühl zur imaginierten Gemeinschaft und ihren Vorfahren. Auch ein Informant, der nicht zur Gastronomieszene gehörte, bezog sich auf die historischen Wurzeln von Quinoa und Bolivianern, denn Quinoa sei ein Erbe, das die Inka an „uns“ (Interview FP) weitergegeben hätten.⁹⁹ Somit wird Quinoa eine Kontinuität zugeschrieben, die sowohl Vergangenheit und Gegenwart als auch Vorfahren mit heutigen Bolivianern verbindet. Außerdem impliziert das „uns“ eine kollektive Identität und Gemeinschaft, die aus präkolonialen Gesellschaften hervorgegangen ist. Der Koch des Restaurants *Paprika* in Cochabamba war wohl aus diesen Gründen der Meinung, dass man nicht nur als Restaurant die „Pflicht“ (Interview P) habe, Produkte wie Quinoa zu fördern, damit die Besucher sie kennen und schätzen lernen, sondern auch als Bolivianer.¹⁰⁰ Hieraus lässt sich ableiten, dass Quinoa heute einerseits zum Bolivianisch-Sein dazugehört, andererseits die Nation repräsentiert. Am eindrücklichsten brachte dies eine Informantin (Interview T) aus Cochabamba zur Sprache. Sie erzählte von einer Dienstreise nach Ouagadougou, wo sie in einem Restaurant Quinuasalat angeboten bekommen hätte. Da habe sie gedacht: „Wow, jetzt sind wir überall!“ Denn, so fügte sie hinzu, „zum Quinoa sagen wir mit viel Stolz, dass sie unser Erbe ist, das sind wir.“¹⁰¹ (ebd.)

⁹⁹ Span. Originalzitat: “nos ha dejado a nosotros como una herencia”.

¹⁰⁰ Span. Originalzitat: “la obligación”.

¹⁰¹ Span. Originalzitat: “Y al quinoa pues con mucho orgullo decimos es nuestra herencia, es es somos nosotros.”

Kritisch zu sehen ist jedoch, inwieweit Quinoa tatsächlich die ganze Nation repräsentieren oder als Teil „unserer Kultur“ (Interview FB) betrachtet werden kann.¹⁰² Ob Quinoa im Tiefland auch zum Bolivianisch-Sein dazugehört und Informanten in Cochabamba die Tiefland-Bevölkerung als Teil der imaginierten Gemeinschaft betrachten, ist fraglich. Historisch und kulturell gab und gibt es starke Kontraste zwischen Hoch- und Tiefland, auch in kulinarischer Hinsicht. Indem von einer homogenen Kultur Boliviens ausgegangen wird, die sich aber eigentlich auf eine vorgestellte ‚andine Kultur‘ bezieht, werden zum einen Differenzen zwischen verschiedenen Bevölkerungsgruppen sowie heterogene Praktiken nivelliert und zum anderen wird die ‚andine Kultur‘ einer ‚Kultur des Tieflandes‘ vorgezogen. Dieser Andenzentrismus hat das Potenzial weite Teile der Bevölkerung des Landes auszuschließen und es ist davon auszugehen, dass im Tiefland eine geringere Identifikation mit Quinoa, wie auch bei einigen der Informanten in Cochabamba, stattfindet.

4.4.2 Narrative glorifizierter Vergangenheit und romantisierende Indigenen-Images

In Bezug auf die Revitalisierungspolitik von Morales bestätigt sich die These von Bräuchler und Widlok (2007:11):

„In Gegenreaktion auf eine spezifische soziopolitische Veränderung werden bestimmte traditionelle Elemente und Institutionen selektiert und wiederbelebt, um so überzeugende kollektive Identitäten und Gemeinschaften zu schaffen. Diesen wird durch die (zumindest vorgegebene) Anknüpfung an Vergangenes Authentizität verliehen.“

Denn der Amtsantritt von Morales und das von ihm neu angekündigte Jahrtausend (soziopolitische Veränderung) bedeuten für ihn, wie bereits angedeutet, auch die Rückkehr der von ihm vorgestellten ‚Andenkultur‘ (traditionelle Elemente), gleichsam eine Kontinuität mit der vorspanischen Vergangenheit des Hochlands. Eine solche Vergangenheit wird von ihm stark mystifiziert und er arbeitet oftmals mit stereotypen Symbolen und “simplistic versions of customs, values, and ceremonial practices” (Postero 2007:16), die ein positives Gegenbild zur Gegenwart bzw. zum Imperialismus, Kolonialismus und Kapitalismus zeichnen sollen. Bewusst bedient sich Morales des Narrativs einer glorifizierten Vergangenheit und romantisierender Indigenen-Images. Die präkoloniale Vergangenheit wird als Referenzpunkt benutzt, um einen Gegensatz zu bestehenden Missständen oder von ihm kritisierten Machtverhältnissen zu schaffen. Eine harmonische Gesellschaft, in der indigene Werte und Bräuche wieder die Grundlage einer Nationalkultur (kollektive Identität + Gemeinschaft) bilden, ist das Ziel von Morales.

¹⁰² Span. Originalzitat: “nuestra cultura”.

So spricht er z.B. von ‚den‘ Indigenen, die mit ihren „traditionellen Praktiken“ (Morales 2013) im Einklang mit der Natur lebten. Bei seiner Rede zur Eröffnung des Internationalen Jahres der Quinoa 2013 vor der UN entwarf er folgendes Bild:

„Das Internationale Jahr der Quinoa ist eine Anerkennung der traditionellen Kenntnisse und Praktiken der indigenen Völker der Anden, die in Einklang mit der Natur Quinoa in ihrem natürlichen Zustand als Nahrungsmittel für die jetzigen und kommenden Generationen erhalten, kontrolliert und geschützt haben.“¹⁰³

Quinoa wird als traditionelles Nahrungsmittel dargestellt, das über Jahrtausende hinweg von den ‚indigenen Völkern‘ angebaut wurde und wird. Etwas als traditionell zu deklarieren, „is to deem it continuous over time and to accord it some legitimacy because of its moral or aesthetic value.“ (Warde 1997:64) Kontinuität wird auch hergestellt, indem Morales sich des Image einer unberührten, ländlichen Vergangenheit bedient, das mit den in Einklang mit der Natur lebenden Indigenen, ihren landwirtschaftlichen Praktiken und ihrem Wissen verbunden wird. Zum einen verleiht er der Quinoa somit den Status eines authentischen Nahrungsmittels. Zum anderen entlarvt sich hier, wie Morales romantisierende Vorstellungen von Indigenität nutzt, die letztendlich auf dem europäischen Konstrukt des ‚Edlen Wilden‘ basieren, der sich als Folge von Umweltbewegungen und Biodiversitätsschutz seit den 1980er und 1990er Jahren nunmehr im neuen Gewand eines „Grünen Edlen Wilden“ (Conklin & Graham 1995:696) zeigt.¹⁰⁴ In diesem Kontext werden Indigene zu Wächtern der Biodiversität erklärt und zu Symbolen der letzten Paradiese der Erde und alternativer Lebensweisen (Borgerhoff Mulder & Coppelillo 2005:81). Auch Morales ist davon überzeugt, dass der wichtigste Beitrag ‚indigener Völker‘ das Leben in Einklang mit der ‚Mutter Erde‘ sei (Ministerio de la Presidencia, Constitución 2009:4; Goodman 2007). So präsentiert er Indigene als Hüter der Quinoa, die diese Pflanze, ein „Geschenk der Mutter Erde“ (Morales 2013), in ihrem „natürlichen Zustand“ (ebd.) erhalten hätten. Darüber hinaus schreibt er ihnen eine Vorbildfunktion zu, denn die Lösung für die globale Ernährungskrise und den globalen

¹⁰³ Span. Originalzitat: “El Año Internacional de la Quinoa es un reconocimiento al conocimiento y las prácticas tradicionales de los pueblos indígenas de los Andes, que en armonía con la naturaleza han mantenido, controlado, preservado la quinoa en su estado natural como alimento para las generaciones actuales y venideras.”

¹⁰⁴ Der ‚Edle Wilde‘ ist ein europäisches Konstrukt des 18. Jahrhunderts. Diese Zeit stand einerseits im Zeichen der Aufklärung und andererseits war sie geprägt von der Strömung der Empfindsamkeit. Der ‚Edle Wilde‘ wurde zur Verkörperung europäischer Werte und Tugenden, einem in Einklang mit der Natur lebenden Geschöpf. Besonders Rousseau trug mit seiner Antithese von Naturmensch und Zivilisationsgeschöpf zu diesem Bild wesentlich bei (Bitterli 1985:283). Der „Grüne Edle Wilde“ hebt auf die Idee von Indigenen als geborenen Naturschützern ab.

Klimawandel sieht er nicht nur in der Quinua pflanze selbst, sondern vor allem im Ende des Kapitalismus und in der Übernahme einer “more harmonious, indigenous relation to the earth” (Postero 2010:25). In diesem Diskurs werden vermeintlich kommunitäre, indigene Werte sowie Harmonie zwischen Menschen und Natur bewusst einer kapitalistischen Ressourcenakkumulation, Wachstumsstreben und Umweltzerstörung gegenübergestellt (Canessa 2012_b:14).

Das Problem solcher stilisierter Repräsentationen von Indigenität und einer vermeintlich friedlichen präkolonialen Vergangenheit ist, dass sie erstens vorgeben authentisch zu sein und zweitens innere Differenzen und Konflikte nivellieren (Postero 2007:16). Hybridität und Flexibilität von Identität und Kultur werden ausgeblendet und mitunter könne dies, laut Postero (ebd.:20), zu einem reversen Rassismus führen, der alles Nichtindigene abwerte. Es offenbart sich hier, wie auch sonst in Morales’ Rhetorik, ein sehr essentialisierendes und homogenisierendes Indigenitätskonzept, das davon ausgeht, dass bestimmte Werte und Charaktereigenschaften allen Indigenen in Bolivien inhärent wären. Morales’ Bild von solidarischen und reinen Indigenen ist Teil einer symbolischen Dichotomie, bei der die kapitalistische Welt mit ihrem “asocial materialism” (Conklin 2010:132) den indigenen Gesellschaften mit ihren sozialen und nichtmateriellen Werten gegenübergestellt wird. Seine Vorstellung einer indigenen Gemeinschaft ist die einer ländlichen Idylle, in der Reziprozität und ein solidarisches Gemeinschaftsleben stattfinden (Canessa 2006:257). So behauptete er z.B. in einem Interview mit dem amerikanischen Politmagazin *Democracy Now* (Goodman 2007), dass es unter ‘indigenen Völkern’ keine individualistische oder egoistische Mentalität gebe und sie deswegen nicht versuchten, Ressourcen an sich zu reißen und diese für sich allein zu nutzen. Deshalb positioniert er sie immer wieder als Moralwächter der Nation oder gar der ganzen Menschheit (ebd.). In dieser Hinsicht ist es eine logische Konsequenz, dass Morales Quinua nicht nur als ‘Vorschlag’ der ‘indigenen Völker’ (ALADI & FAO 2013:19; Morales 2013) zur Lösung der ‘weltweiten Ernährungskrise’ (ebd.) präsentiert. Denn schließlich hätten sie seit 7.000 Jahren dieses Korn gezüchtet und seine Nutzungsweisen perfektioniert (Morales 2013). Vielmehr erklärt er Quinua zu einem ‘Geschenk’ (teleSURtv 2013) der Andenbevölkerung an die Welt.¹⁰⁵

¹⁰⁵ teleSURtv 2013: *Evo Morales opens International Year of Quinoa*. Abrufbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=KxKlqsxFWO0> [2016/03/05].

Ungeachtet der Realität und des Alltags werden in solchen Visionen oder Narrativen gängige Stereotype und Vorurteile der Kolonialzeit und der Republik, die Indigene und Quinoa als rural und zeitlos konstruieren, reproduziert und Indigene zu passiven Opfern degradiert, unfähig jeglicher Eigendynamik, Entwicklung und Historizität. Quinoa wird zu einem zeitlosen Nahrungsmittel stilisiert, das nun nach einer Zeit der Marginalisierung wieder an die alte präkoloniale Zeit anzuknüpfen scheint. Das sich aber Quinoa und ihre Bedeutungen, ihre verschiedenen Zubereitungsformen, ihre Nutzungsweisen gerade aus ihrer wechselhaften Geschichte heraus gewandelt haben, wird in diesem Diskurs übergangen. Doch wie Ohnuki-Tierney (1999:245) schreibt, bringt die Revitalisierung von Küchen oder Nahrungsmitteln, meist eine *reinvention of tradition*, also eine Neuinterpretation oder Modifizierung bestehender kultureller Praxen mit sich. Diese geht, so zeigt sich in Bolivien, mit kulturellen Stereotypen und mit der Schaffung von Narrativen einher, die kollektive Identität produzieren und reproduzieren.



Fazit

In der vorliegenden Arbeit, die auf einer Studie in der bolivianischen Stadt Cochabamba aufbaute, wurde der Frage nachgegangen, auf welche Weise Quinoa in Bolivien einen Bedeutungswandel erfahren hat und welche Faktoren für diesen Wandel verantwortlich waren bzw. sind. Lokale sowie politische Diskurse um Quinoa wurden in den Mittelpunkt gestellt. Dabei konnten zwei verschiedene und doch miteinander verwobene Dimensionen ausgemacht werden: eine zeitliche und eine räumliche. Auf der einen Seite spielt die Geschichte der Quinoa sowie die Geschichte und Politik Boliviens eine ausschlaggebende Rolle für ihre heutige Position und Bewertung, sei es in Bolivien selbst oder auch auf internationaler Ebene. Auf der anderen Seite haben Faktoren an verschiedenen Orten oder auch in verschiedenen sozialen Räumen Boliviens als auch außerhalb des Landes und letztlich deren Zusammenspiel zu einem Wandel ihrer Bedeutung beigetragen. Diese zeitlichen und räumlichen Prozesse und Verflechtungen finden sich im historischen Überblick dieser Arbeit und in den vorgestellten vier Diskursfeldern wieder.

Quinoa zählte zu den Subsistenznahrungsmitteln im Andenraum. Mit der Ankunft der Spanier veränderte sich ihre Bedeutung dahingehend, dass sie verpönt, verdrängt und abgewertet wurde. Hierzu trugen nicht nur die katholische Kirche, sondern vor allem Rassentheorien des 19. Jahrhunderts bei und von den Kolonialherren hergestellte Status- und Machtunterschiede, die sich in einer konstruierten, stark hierarchisierten und stratifizierten Gesellschaftsordnung manifestierten. Symbolische Trennlinien zwischen verschiedenen sozialen Schichten, zwischen indigener und nicht-indigener Bevölkerung wurden unter anderem durch den Konsum bestimmter Nahrungsmittel gezogen. Quinua konsumierte, ob man Teil der vornehmlich urbanen Elite war oder nicht. Der Verzehr von eingeführten, europäischen Konsumgütern ging mit sozialem Prestige einher und einer Abgrenzung zur ländlichen, indigenen Bevölkerung. Distanz zum als ‚unterlegen‘, ‚arm‘ und ‚schmutzig‘ konstruierten indigenen ‚Anderen‘ und somit auch zur Quinoa konnte durch eine andere Ernährungsweise gewahrt werden. Hieran zeigt sich, dass die Deutungshoheit über Quinoa größtenteils bei den einflussreichen und wohlhabenden Akteuren des Landes lag und nicht bei den Menschen, die Quinoa anbauten und konsumierten. Dieses Machtverhältnis, so wurde aufgezeigt, hat sich bis heute gehalten. Denn einer der entscheidenden Faktoren, der in rezenter Zeit zu einer breiteren Aufwertung der Quinoa und einem zunehmenden Interesse an der Pflanze

geführt hat, waren wissenschaftliche Studien, die sich besonders mit ihren Nährwertigenschaften beschäftigten. Diese Studien wurden vornehmlich außerhalb Boliviens durchgeführt und waren an ernährungswissenschaftlicher Herangehensweise orientiert. In diesem Kontext wurde bereits vorhandenes Wissen der Andenbevölkerung übergegangen und die Eigenschaften der Quinoa als eine Art Neuentdeckung gewertet. Dies hat dazu beigetragen, dass sich viele Personen in Bolivien nun Quinoa zuwenden, weil sie als wissenschaftlich legitimiert wahrgenommen wird. Auch die Beliebtheit im Ausland führt zu wachsendem Interesse bei den Bevölkerungsteilen Cochabambas, die vorher keine Quinoa konsumierten. Der Amtseintritt eines indigenen Präsidenten legte die Vermutung nahe, dass Quinoa wieder als ein wichtiges Grundnahrungsmittel für die breite Bevölkerung im Hochland etabliert werden könnte und vor allem die Deutungshoheit über Quinoa wieder an die indigene Andenbevölkerung übertragen werden würde. Dies ist jedoch nur teilweise der Fall. Zwar hat die Regierung unter Morales erheblich zu einer Aufwertung der Quinoa beigetragen und im Kontext eines indigenen Empowerments auch Quinoa als indigene Tradition und nationales Erbe hervorgehoben. Doch wieder sind es die armen Bevölkerungsschichten in den Anden und die Quinuabauern, deren Sichtweise und Geschichten über Quinoa nicht erzählt werden oder kein Gehör finden. Stattdessen sind es die bolivianische Regierung, die Eliten des Landes, aber auch Konsumenten des globalen Nordens die sich die Diskurse um Quinoa aneignen und gestalten.

Von der Regierung wird Quinoa zum strategischen Nahrungsmittel deklariert, das zur Ernährungssicherung in Bolivien beitragen soll. Ziel ist es, den Quinuakonsum im Land anzuheben, insbesondere unter vulnerablen Personengruppen. Daher wurde Quinoa z.B. in die staatlichen Programme Schulfrühstück und Ernährungsunterstützung für Schwangere und Stillende integriert. Dies ist zwar als positiv zu bewerten, aber bisher mangelt es im Schulfrühstück noch an Quinuaprodukten, so dass hier noch Verbesserungsbedarf besteht. Neben den Ernährungsprogrammen sollen Werbe- und Informationskampagnen über Quinoa und ihre besonderen Eigenschaften aufklären und zur Steigerung ihrer Popularität beitragen. Informations- und Bildungskampagnen über nationale Lebensmittel, bzw. Quinoa sind den Informanten nach unzureichend, und erreichen vor allem ländliche Gebiete, die am meisten von Mangelernährung betroffen sind, zu wenig. Generell äußerten viele Informanten, dass sie das Gefühl hätten, die Regierung sei vielmehr darum bemüht Quinoa außerhalb des Landes bekannt zu machen

und sie dort zu repräsentieren als in Bolivien selbst. Dargestellt wurde, dass die Bemühungen um die Förderung des bolivianischen Quinuasektors und der Revitalisierung von Quinoa sich in zwei Anliegen der Regierung begründen.

Zum einen will sie im Rahmen ihrer Politik der Ernährungssouveränität die Produktion von bolivianischen Nahrungsmitteln im Land stimulieren und sich so von Importabhängigkeiten befreien. In diesem Kontext wird auch genetisches Material der Quinoa geschützt und ihr Anbau gefördert. Widersprüchlich erscheint allerdings, dass die Regierung einerseits Industrialisierung und Kommerzialisierung von Quinoa vorantreiben will und andererseits auch nachhaltigen und kleinbäuerlichen Anbau begünstigen möchte. Folgt man einigen Informanten und vergleicht die Menge von Quinoa, die exportiert wird, mit der, die im Land bleibt, kann geschlossen werden, dass es vornehmlich die Industrialisierung und der Export von Quinoa sind, die zu Ungunsten einer nachhaltigen Landwirtschaft tatsächlich angestrebt werden. Organisationen von Quinuabauern, wie ANAPQUI, kritisieren, dass die Regierung viel zu wenig mit ihnen zusammenarbeite. Somit wird letztlich auch die intendierte Ernährungssouveränität des Landes unterhöhlt. Die Tatsache, dass Quinoa bis 2019 zum Hauptagrарprodukt Boliviens avancieren soll, scheint diese Beobachtung zu bestätigen. Denn es stellt sich die Frage, ob ein nachhaltiger Anbau von Quinoa (wie im Quinuplan vorgesehen) mit einer zunehmenden Intensivierung der Produktion überhaupt vereinbar ist. Darüber hinaus ist diese Initiative beispielhaft für den Andenzentrismus der Regierung und angesichts der Diskrepanzen zwischen Hoch- und Tiefland ist es nicht selbstverständlich, dass Quinoa als Grundnahrungsmittel von der Bevölkerung im Hochland wie im Tiefland gleichermaßen akzeptiert wird. Letztlich läuft die Regierung damit Gefahr, koloniale Muster zu reproduzieren, von denen sie sich eigentlich abwenden will. Um tatsächlich einen Beitrag zur Ernährungssicherung zu leisten, müsste die Regierung in erster Linie Maßnahmen schaffen, die Quinoa wieder für die breite Bevölkerung zugänglich machen. Quinoa sollte nur in solchen Maßen exportiert werden, dass es nicht zu einer Verknappung und Verteuerung auf dem nationalen Markt kommt.

Zum anderen wird Quinoa im Rahmen einer Dekolonisationspolitik und der Schaffung einer homogenen, auf indigenen Prinzipien beruhenden Nationalpolitik revitalisiert. Zum essentiellen Bestandteil andiner Kultur erklärt, ist es Morales Ziel das Andenkorn wieder aufzuwerten. Die Revitalisierung von Quinoa kann dabei als *reinvention of tradition* verstanden werden. Denn Morales konstruiert Quinoa nicht nur zum identitätsstiftenden

Symbol der Nation, sondern verknüpft sie auch mit Narrativen einer stark mystifizierten und idealisierten (präkolonialen) Vergangenheit, um somit Bezug auf eine vermeintliche gemeinsame Geschichte zu nehmen und kollektive Identität zu schaffen. Die indigene Andenbevölkerung wird in diesem Kontext zu Wächtern der Biodiversität und Hütern der Quinoa verklärt. Damit bekommt Quinoa insbesondere im Ausland das Image eines exotischen und authentisch bolivianischen Produktes verliehen. Durch die Ursprungsbezeichnung für Quinoa Real aus dem südlichen Altiplano kann das Produkt nicht nur auf dem internationalen Markt geschützt, sondern auch besser als Besonderheit vermarktet werden. Allerdings reproduzieren die von der Regierung verwendeten Narrative gängige Stereotype und Vorurteile der Kolonialzeit (Indigene und Quinoa als zeitlos und rural), nur dass sie sie jetzt ins Positive verkehren. Sowohl Quinoa als auch Indigene werden stilisiert: erstere zu einem ursprünglichen und traditionellen Nahrungsmittel, letztere zu solidarischen und in Einklang mit der Natur lebenden ‚Völkern‘, die Quinoa seit Jahrtausenden anbauen. Bewusst inszeniert Morales sich als volksnah, Quinualiebhaber und Teil der indigenen Anden-Community, um so seiner Quinupolitik Glaubwürdigkeit zu verleihen. Damit hat er Erfolg, da viele Informanten ihn als Politiker wahrnehmen, der im Gegensatz zu vorherigen Präsidenten darum bemüht ist, das ‚Eigene‘, Traditionen und eben Quinoa aufzuwerten. Doch wird bei seiner Vorstellung von Traditionen nur der Andenraum in den Fokus genommen, nicht aber das Tiefland Boliviens. So werden weite Teile der Bevölkerung von seinen Utopien ausgeschlossen.

Auch in der Gastronomie Cochabambas lässt sich ein Trend hin zur Revitalisierung von regionalen bzw. bolivianischen Produkten feststellen. Die Pflege und Präsentation des gastronomischen Erbes, in diesem Fall Quinoa, wird von Gastronomen teilweise als wichtige Aufgabe verstanden, weil Quinoa zum Bolivianisch-Sein dazu gehöre und Geschichte und Identität des Landes widerspiegele. Die hier hergestellte Verbindung von Quinoa, einer gemeinsamen Vergangenheit und Kultur konstruiert eine nationale Identität bzw. das Zugehörigkeitsgefühl zu einer vorgestellten Gemeinschaft und ihren Vorfahren.

Im Gegensatz zu der Darstellung der Quinoa als indigenes Erbe und Symbol der Nation stehen Quinudiskurse, die das Korn aus seinem historischen und nationalen Kontext herauslösen, seine Historizität ausblenden und es neu verorten. So wird Quinoa als Superfood angesehen und der Fokus auf ihre Nährstoffe und deren Eigenschaften für Körper und Gesundheit gelegt. Durch die Hervorhebung ihrer Proteine und Mineralien

verliert das einstige Image des Arme-Leute-Essens, zumindest im urbanen Raum an Bedeutung. Die Wahrnehmung von Quinoa als Superfood liegt einerseits in der bolivianischen Regierung begründet, die sie als gesundes Nahrungsmittel insbesondere im Kontext der Ernährungssicherung propagiert, andererseits in global zirkulierenden Diskursen um gesunde Ernährung, die Lebensmittel auf ihre Inhaltsstoffe reduzieren und eine Verbindung zwischen bestimmten Nährstoffen und körperlicher Gesundheit herstellen. Die befragten Informanten konsumierten Quinoa in erster Linie, weil sie es als gesund erachteten oder sie sich bestimmte Effekte auf ihren Körper durch den Quinua Konsum erhofften. Auch diejenigen, die Quinoa gewohnheitsmäßig schon seit langer Zeit konsumierten, betonten, dass sie versuchten, Quinoa öfter in ihre Ernährung zu integrieren, nachdem sie gehört hatten, es sei gesund. Ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse werden als Fakt verstanden und können bestimmte Produkte und ihren Konsum somit legitimieren. Bereits vorhandenes lokales Wissen über die Quinoa verhalf ihr nicht zu einer breiteren Anerkennung. Erst quantitative ‚westliche‘ Wissenschaft verursachte ein zunehmendes Interesse an Quinoa. Aufgezeigt werden konnte, dass zum einen eine Asymmetrie zwischen euroamerikanischem Wissen und lokalem, indigenem Wissen vorherrscht und zum anderen, dass die Quinoa im Gewand des Superfoods den Status des Arme-Leute-Essens abgelegt hat und Einzug in schicke Restaurants hält, wo sie zu einem modischen und begehrten Produkt geworden ist. Zu dieser Neukontextualisierung tragen neben ihrem Ruf als Superfood vor allem neue Repräsentationsformen bei. Während Quinoa in der Stadt auf dem Markt oder in kleinen Garküchen auf der offenen Straße meist von indigenen Frauen verkauft wird, hat sich gleichzeitig eine Art parallele ‚Quinuawelt‘ entwickelt, in der Quinoa vor allem im Supermarkt in schönen und gestylten Verpackungen zu teureren Preisen als auf dem Markt verkauft wird, es neue Produktkreationen gibt und sich die Zubereitung von Quinoa nicht an herkömmlicher bolivianischer, sondern an internationaler Küche orientiert. Hier hat Quinoa wenig mit dem ‚traditionellen‘ Essen zu tun und wird nicht mehr mit Attributen wie ‚schmutzig‘, ‚indigen‘ oder ‚Arme-Leute-Essen‘ besetzt. Vielmehr ist sie ein elegantes und modisches Nahrungsmittel geworden, das losgelöst von seiner Herkunft und seiner Produktion konsumiert wird. Die Zunahme von neuen Quinua Produkten hat sowohl ein steigendes Interesse an Quinoa als auch zu einem Konsumanstieg geführt, da Quinoa in neuen Zubereitungsformen vielen Personen abwechslungsreicher erscheint und ihnen deswegen besser schmeckt. Aufgrund der exorbitant gestiegenen Preise für Quinoa, bedingt durch die hohen Exportmengen, hat

sich das Korn auch zu einem neuen Prestige- und Luxusprodukt gewandelt, das für die ärmere Bevölkerung ohne Kontakt zur Landwirtschaft und dem Quinuaanbau größtenteils unerschwinglich geworden ist. Allerdings wurde auch darauf verwiesen, dass das Konsumverhalten der ärmeren und/oder indigenen Bevölkerung nicht nur durch finanzielle Faktoren determiniert wird. Vielmehr scheint es in diesen Bevölkerungsschichten eine deutliche Präferenz für Nahrungsmittel wie Reis und Nudeln zu geben. Quinuakonsum ist somit nicht nur eine Frage des Geldes geworden, sondern auch Ausdruck von Zugehörigkeit zu solchen sozialen Gruppen, die über finanzielles Kapital und Zugang zu globalen Ernährungs- und Quinua Diskursen verfügen. Die Elite eignet sich Quinoa an und interpretiert sie auf eine neue Art und Weise, gleichzeitig grenzt sie sich durch ihren Konsum von denjenigen ab, die Quinoa kaum bzw. auf ‚traditionelle‘ Weise konsumieren. Letztlich bleiben so hierarchische Strukturen und Diskriminierung in der Gesellschaft bestehen und die Deutungshoheit über Quinoa bleibt nur einigen wenigen vorbehalten.

Betrachtet man Quinoa allein von seiner materiellen Seite ist sie über die Jahre hinweg eine Pflanze geblieben, die als Nahrungsmittel genutzt werden kann. Nimmt man jedoch auch den soziokulturellen Aspekt und die Geschichte der Quinoa in den Blick, lässt sich feststellen, dass ihre symbolische und gesellschaftliche Bedeutung bzw. das, was Menschen Quinoa zuschreiben, sich stark verändert hat. Die Bedeutung von Quinoa ist abhängig von gesellschaftsspezifischen, historischen und politischen Werten und Normen sowie von sich wandelnden gesellschaftlichen Diskursen. Heute steht Quinoa im Spannungsfeld zwischen Revitalisierung, Ernährungssicherung und internationalem Quinua boom. Wohin Quinoa sich in den kommenden Jahren entwickelt und welche Bedeutungen ihr zugeschrieben werden, darüber kann hier nur spekuliert werden. Dennoch ist zu vermuten, dass Quinoa sich mehr und mehr auf internationaler Ebene etablieren wird. Dabei wird ihre Herkunft wahrscheinlich immer weniger Bedeutung haben und der Fokus auf ihre Eigenschaften gerichtet bleiben. Dass Quinoa sich auch in Europa wie die Kartoffel etablieren wird, ist vorerst nicht zu erwarten, da Quinoa nach wie vor auf bestimmte Klimate und Böden zum Wachsen angewiesen ist. Somit wird Quinoa höchstwahrscheinlich ein eher exotisches und teures Produkt bleiben. Dies aber auch nur solange wie Quinoa in den Anden von Kleinbauern und nicht im industriellen Stil angebaut wird. Boliviens Kleinbauern bekommen jedoch bereits jetzt durch die Erschließung neuer Anbaugebiete für Quinoa auf anderen Kontinenten Konkurrenz. Ein

Quinuabauer blieb im Gespräch optimistisch: „Sie ist traditionell und aktuell, wir werden immer damit weitermachen, Quinoa anzubauen. (...) Also mach dir keine Sorgen, es wird weiterhin Quinoa geben und auch für deine Kinder wird sie vorhanden sein.“ (Interview MM)¹⁰⁶ In Bolivien selbst hat Quinoa das Potenzial weite Teile der Bevölkerung zu versorgen und tatsächlich zur Ernährungssicherung beizutragen, vorausgesetzt die Regierung findet einen Weg Quinoa wieder zu einem Grundnahrungsmittel zu machen, das besonders für ärmere Bevölkerungsschichten zugänglich ist. Es ist zwar positiv, dass Quinoa nun auch mehr in den Städten konsumiert wird, aber dies hat nicht unbedingt zu einer größeren Akzeptanz der indigenen Bevölkerung oder einer Lockerung sozialer Hierarchien geführt. So bleibt offen, ob Quinoa sich in Zukunft zu einem Luxusessen der Eliten und einer Delikatesse entwickelt oder allen zugänglich wird und somit auch tatsächlich als Symbol für Bolivien oder zumindest für das Hochland fungieren könnte. Vielleicht wird sie im letzteren Fall dann auch ganz selbstverständlich anderen Staatsgästen überreicht werden.

¹⁰⁶ Span. Originalzitat: “Eso es ancestral y actual, vamos a seguir siempre durando sembrando quinua. (...) Entonces no te preocupes va haber quinua, va existir para tus hijos también, va haber.”

Bibliographie

- Abbots, Emma-Jayne 2011: "It Doesn't Taste as Good from the Pet Shop" GUINEA PIG CONSUMPTION AND THE PERFORMANCE OF TRANSNATIONAL KIN AND CLASS RELATIONS IN HIGHLAND ECUADOR AND NEW YORK CITY. In: *Food, Culture & Society*, Vol. 14(2):205-223.
- ALADI & FAO 2013: *Memoria del Seminario Internacional: "Quinoa: Un Aliado Para La Erradicacion Del Hambre"*. Montevideo: Secretaría General de la ALADI.
- Anderson, Benedict 2006 (1983): *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London, New York: Verso.
- Anderson, E. N. 2005: *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New York, London: New York University Press.
- Appadurai, Arjun 1990: Disjuncture in the Global Cultural Economy. In: *Theory, Culture & Society*, Vol. 7:295-310.
- Ashley, Bob et al. 2004: *Food and Cultural Studies*. London, New York: Routledge.
- Augustynek, Marta & Gunter Hirschfelder 2010: Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten. In: Heinke M. Kalinke, Klaus Roth und Tobias Weger (Hgs.): *Esskultur und Kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. Oldenburg: R. Oldenbourg Verlag München. S. 157-174.
- Barlösius, Eva 1999: *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim/München: Juventa Verlag.
- Beer, Bettina (Hg.) 2008: *Methoden ethnologischer Feldforschung. Zweite, überarbeitete und erweiterte Auflage*. Berlin: Reimer.
- Bell, David & Gill Valentine 1997: *Consuming Geographies. We are where we eat*. London, New York: Routledge.
- Bernard, Russell H. 2006: *Research Methods in Anthropology, 4th edition. Qualitative and Quantitative Approaches*. Lanham, New York, Toronto, Oxford: Altamira Press.
- Berson, Josh. 2014: The Quinoa Hack. In: *New Left Review* 85:117-132.
- Bitterli, Urs 1985: Der „Edle Wilde“. In: Thomas Theye (Hg.): *Wir und die Wilden. Einblicke in eine kannibalische Beziehung*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag GmbH. S. 270-287.
- Borgerhoff Mulder, Monique & Peter Coppolillo 2005: *Conservation. Linking Ecology, Economics, and Culture*. Princeton and Oxford: Princeton University Press.
- Bourdieu, Pierre 2013 (1979): Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste. In: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.): *food and culture. a reader. third edition*. New York, London: Routledge. Pp. 31-39.
- Bräuchler, Birgit 2007: Ein Comeback der Traditionen? Die Revitalisierung von *Adat* in Ostindonesien. In: *Zeitschrift für Ethnologie* 132:37-57.
- Bräuchler, Birgit & Thomas Widlok 2007: Die Revitalisierung von Tradition. Im (Ver-) Handlungsfeld zwischen staatlichem und lokalem Recht. In: *Zeitschrift für Ethnologie* 132: Die Revitalisierung von Tradition / The Revitalisation of Tradition:5-14.
- Buitrago, Miguel A. 2010: *Bolivien hat gewählt: Absolute Macht für Präsident Morales?* In: GIGA Focus Nummer 4.

- Cabolqui (Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos) 2015: *Boletín Estadístico Cabolqui. Exportaciones y Producción de Quinoa Gestión: 2006 – 2015/Abril*. La Paz.
- Canessa, Andrew 2006: Todos somos indígenas: Towards a New Language of National Political Identity. In: *Bulletin of Latin American Research*, Vol. 25 (2):241-263.
- Canessa, Andrew 2007: Who Is Indigenous? Self-Identification, Indigeneity, And Claims to Justice In Contemporary Bolivia. In: *Urban Anthropology*, Vol. 36 (3):195-237.
- Canessa, Andrew 2012_a: New Indigenous Citizenship in Bolivia: Challenging the Liberal Model of the State and its Subjects. In: *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, Vol. 7 (2):201-221.
- Canessa, Andrew 2012_b: Conflict, Claim and Contradiction in the New Indigenous State of Bolivia. In: *desiguALdades.net. Working Paper Series*, 22:1-44.
- Canessa, Andrew 2012_c: Introduction. In: Andrew Canessa: *Intimate Indigeneities. Race, Sex, and History in the Small Spaces of Andean Life*. Durham & London: Duke University Press. Pp. 1-33.
- Canessa, Andrew 2014: Conflict, claim and contradiction in the new ‘indigenous’ state of Bolivia. In: *Critique of Anthropology*, Vol. 34 (2):153-173.
- Carimentrand, Aurélie & Jérôme Ballet 2010: When Fair Trade increases unfairness: The case of quinoa from Bolivia. In: *Working paper FREE-Cahier FREE n°5-2010*. Abrufbar unter: <http://ethique.perso.sfr.fr/Working%20paper%20FREE-Cahier%20FREE%20n%20B05-2010.pdf> [2014/04/28].
- Cauda, Chiara et al. (eds.) 2013: *Quinoa In The Kitchen*. Bra: Slow Food Editore.
- Claeys, Priscilla 2013: From Food Sovereignty to Peasants’ Rights: an Overview of La Via Campesina’s Rights-Based Claims over the Last 20 Years. In: *Program in Agrarian Studies. Yale University and Journal of Peasant Studies*: Conference paper for discussion at: Food Sovereignty: A Critical Dialogue International Conference September 14-15, 2013:1-11.
- Cockburn, Jenny 2013: Bolivia’s Food Sovereignty & Agrobiodiversity: Undermining the Local to Strengthen the State? In: *Program in Agrarian Studies. Yale University and Journal of Peasant Studies*: Conference paper for discussion at: Food Sovereignty: A Critical Dialogue International Conference September 14-15, 2013:1-20.
- Conklin, Beth. A. & Laura R. Graham 1995: The Shifting Middle Ground: Amazonian Indians and Eco-Politics. In: *American Anthropologist, New Series*, Vol. 97 (4):695-710.
- Conklin, Beth A. 2010: For Love or Money? Indigenous Materialism and Humanitarian Agendas. In: Frank Hutchins & Patrick C. Wilson (eds.): *Editing Eden. A Reconsideration of Identity, Politics and Place in Amazonia*. Lincoln and London: University of Nebraska Press. Pp. 127-150.
- Consortio Lipez (eds.) 2006: *Reflejo Culinario de Los Lipez. Variaciones sobre Quinoa Real y Llama*. La Paz.
- DeSoucey, Michaela 2010: Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. In: *American Sociological Review*. Vol. 75 (3):432-455.
- FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean 2011: *Quinoa: An ancient crop to contribute to world food security*. Abrufbar unter: <http://www.rlc.fao.org/en/publications/quinoa-ancient-crop-food-security/> [2014/04/28].
- FAO 2013: *Food Outlook. Biannual Report On Global Food Markets*. Abrufbar unter: <http://www.fao.org/docrep/018/a1999e/a1999e.pdf> [2014/04/28].

- FAO 2014: *Recetario Internacional de la Quinua: Tradición y vanguardia*. Abrufbar unter: <http://www.fao.org/docrep/019/i3525s/i3525s.pdf> [2016/03/04].
- Ferguson, Priscilla Parkhurst 2010: Culinary Nationalism. In: *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol. 10 (1):102-109.
- Finnis, Elizabeth 2012_a: Introduction. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The University of Arizona Press. Pp. 1-14.
- Finnis, Elizabeth 2012_b: Redefining and Re-presenting Minor Millets in South India. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The University of Arizona Press. Pp. 109-132.
- Flick, Uwe 2007: Design und Prozess qualitativer Forschung. In: Uwe Flick et al.: *Qualitative Forschung. Ein Handbuch*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag. S. 252-264.
- García, María Elena 2013: The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom. In: *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, Vol. 18 (3):505–524.
- Goodman, Amy 2007: Bolivian President Evo Morales on Indigenous Rights, Climate Change, Iraq, Establishing Diplomatic Relations with Iran, Che Guevara's Legacy and More. In: *Democracy Now*:o.S. Abrufbar unter: http://www.democracynow.org/2007/9/26/bolivian_president_evo_morales_on_indigenous [2015/03/15].
- Grasseni, Cristina 2012: Developing Cheese at the Foot of the Alps. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The University of Arizona Press. Pp. 133-155.
- Groszlik, Rafi 2011: Organic Hummus in Israel: Global and Local Ingredients and Images. In: *Social Research Online*, Vol. 16 (2):o.S.
- Guy, Kolleen M. 2011: Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque. In: Peter Scholliers: *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford, New York: Berg. Pp. 163-178.
- Haller, Dieter. 2005: *dtv-Atlas Ethnologie*. München: Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG.
- Hamilton, Lisa M. 2014: The Quinoa Quarrel. Who owns the world's greatest superfood? In: *Harper's Magazine*:35-42.
- Healey, Susan 2009: Ethno-Ecological Identity and the Restructuring of Political Power in Bolivia. In: *Latin American Perspectives*, Vol. 36 (4):83-100.
- Healy, Kevin 2001: *Llama, Weavings, and Organic Chocolate. Multicultural Grassroots Development in the Andes and Amazon of Bolivia*. Notre Dame, Indiana: University of Notre Dame Press. Pp. 155-188.
- Helfferrich, Cornelia 2011: *Die Qualität qualitativer Daten. Manual für die Durchführung qualitativer Interviews. 4. Auflage*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Hellin, Jonathan & Sophie Higman 2005: Crop Diversity and livelihood security in the Andes. In: *Development in Practice*, Vol. 15 (2):165-174.
- Hernández Castillo, Rosalva Aída & Ronald Nigh 1998: Global Processes and Local Identity among Mayan Coffee Growers in Chiapas, Mexico. In: *American Anthropologist*, Vol. 100 (1):136-147.
- Hernández Castillo, Rosalva Aída 2001: *Histories and Stories from Chiapas. Border Identities in Southern Mexico*. Austin: University of Texas Press.

- Hinojosa, Daniel 2015: Obsequiarán hostias hechas de quinua al Sumo Pontífice. In: *Página Siete*:o.S. Abrufbar unter: <http://www.paginasiete.bo/nacional/2015/7/5/obsequiaran-hostias-hechas-quinua-sumo-pontifice-62214.html> [2016/03/04].
- Howard, Rosaleen 2010: Language, Signs, and the Performance of Power. The Discursive Struggle over Decolonization in the Bolivia of Evo Morales. In: *Latin American Perspectives*, Vol. 37 (3):176-194.
- IBCE (Instituto Boliviano de Comercio Exterior) 2010: La Quinua: Oportunidades para su comercialización a nivel mundial. In: *Comercio Exterior N° 183*. IBCE: Santa Cruz de la Sierra.
- IBCE (Instituto Boliviano de Comercio Exterior) 2013: 2013- International Year of the Quinoa. The Bolivian Quinoa travels beyond borders for worldwide consumption. In: *Comercio Exterior. Year 22. Special Edition*. Santa Cruz.
- INE (Instituto Nacional de Estadística de Bolivia) 2012: *Bolivia. Características de Población y Vivienda. Censo Nacional de Población y Vivienda 2012*. Abrufbar unter: <http://www.ine.gob.bo:8081/censo2012/PDF/resultadosCPV2012.pdf> [2016/03/04].
- Jackson, Robert H. 1999: *Race, Caste, and Status. Indians in Colonial Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Kerssen, Tanya M. 2015: Food Sovereignty and the Quinoa Boom: Challenges to Sustainable Re-peasantisation in the Southern Altiplano of Bolivia. In: *Third World Quarterly*, Vol. 36 (3):489-507.
- Kietz, Renate 1992: *Compendio del Amaranto. Rescate y Revitalización en Bolivia*. La Paz: ILDIS (Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales).
- Lamnek, Siegfried 2005: *Qualitative Sozialforschung. 4., vollständig überarbeitete Auflage*. Weinheim, Basel: Beltz Verlag.
- Ley N° 98, Ley de 24 de Marzo de 2011. Declara de prioridad nacional la producción, industrialización y comercialización de la quinua en las regiones que posean esta vocación productiva en el país. In: *Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia* 2014. La Paz.
- Ley N° 144, Ley de 26 de Junio de 2011. Ley de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria. In: *Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia* 2012. La Paz.
- Ley N° 217, Ley de 29 de Diciembre de 2011. Declara al Departamento de Cochabamba "Capital Gastronómica de Bolivia". In: *Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia* 2014. La Paz.
- Ley N° 395, Ley de 26 de Agosto de 2013. Para la implementación y funcionamiento del Centro Internacional de la Quinoa – CIQ. In: *Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia* 2012. La Paz.
- Laguna, Pablo 2002: La Cadena Global De La Quinoa: Un Reto Para La Asociación Nacional De Productores De Quinoa. In: Wim Pelupessy & César Romero P. 2002: *Gestión Económica-ambiental de las Cadenas Globales de Mercancías en Bolivia*. Cochabamba: 2002. Pp. 89-198.
- Locher, Julie L. et al. 2005: Comfort Foods: An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food. In: *Food and Foodways*, Vol. 13 (4):273-297.
- Los Tiempos 2014: *Aumenta el consumo interno de la quinua*. Abrufbar unter: http://www.lostiempos.com/diario/actualidad/economia/20141006/aumenta-el-consumo-interno-de-la-quinua_276444_607924.html [2016/03/04].
- Lury, Celia 1996: *Consumer Culture*. Oxford: Polity Press.

- Luchesi, Elisabeth & Nadja Taskov-Köhler 1985: Die Wilden und das Wilde. Rhetorische Figuren, Entwürfe, Streitreden und Bekenntnisse um die Bewohner Südamerikas. In: Thomas Theye (Hg.): *Wir und die Wilden. Einblicke in eine kannibalische Beziehung*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag GmbH. S. 243-269.
- Lucius-Hoene, Gabriele & Arnulf Deppermann 2004: *Rekonstruktion narrativer Identität. Ein Arbeitsbuch zur Analyse narrativer Interviews. 2. Auflage*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Lupton, Deborah 1996: *Food, the Body and the Self*. London, Thousand Oaks, New Dehli: SAGE Publications.
- MacClancy, Jeremy 2004: Food, Identity, Identification. In: Helen Macbeth & Jeremy MacClancy: *Researching Food Habits. Methods and Problems*. New York, Oxford: Berghahn Books. Pp. 63-74.
- Madden, Helen & Kerry Chamberlain 2010: Nutritional health, subjectivity and resistance: Women's accounts of dietary practices. In: *Health*, Vol. 14 (3):292-309.
- Markowitz, Lisa 2012: Highland Haute Cuisine: The Transformation of Alpaca Meat. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Global processes, local places: Redefining marginalized foods*. University of Arizona Press. Pp. 34-48.
- Martin, James 2005: Identity. In: David Atkinson et al. (eds.): *Cultural Geography: A critical dictionary of key concepts*. London: I.B. Tauris. Pp. 97-102.
- Mayring, Philipp 2002: *Einführung in die qualitative Sozialforschung. Eine Anleitung zu qualitativem Denken. 5. Auflage*. Weinheim, Basel: Beltz Verlag.
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras) y CONACOPROQ (Consejo Nacional de Comercializadores y Productores de Quinua) 2009: *Política Nacional de la Quinua*. La Paz.
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras) 2010: *Política y estrategia nacional de la Quinoa*. La Paz.
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras), Unión Europea o.J.: *Quinoa: grano de oro. Un regalo de Los Andes al mundo*.
- Merkens, Hans 2007: Auswahlverfahren, Sampling, Fallkonstruktion. In: Uwe Flick et al.: *Qualitative Forschung. Ein Handbuch*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag. Pp. 286-298.
- Miller, Shawn William 2007: *An Environmental History of Latin America*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ministerio de Educación Estado Plurinacional de Bolivia 2014: *Programa Nacional de Alimentación Complementaria Escolar/Almuerzo Escolar PNACE 2014-2020*. La Paz.
- Ministerio de la Presidencia 2009: *Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia*. Abruflbar unter: <http://www.harmonywithnatureun.org/content/documents/159Bolivia%20Constitucion.pdf> [2015/03/15].
- Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Seguros de Salud 2011: *Reglamento de Asignaciones Familiares*. La Paz
- Ministerio de Salud 2014: *Resolución Ministerial N° 1386 del 28 de octubre de 2014*. La Paz.
- Morales, Evo 2013: Rede Evo Morales' vor der UN zur Eröffnung des Quinujahres 2013. Abruflbar unter: <http://embassybolivia.ru/es/noticias-4/294-palabras-del->

- presidente-de-bolivia-evo-morales-en-la-onu-en-ocasion-de-la-declaratoria-de-2013-como-ano-internacional-de-la-quinua [2016/03/04].
- o.A. 2015: Menu del papa tendrá coca y quinua. In: *El Colombiano*:o.S. Abrufbar unter: <http://www.elcolombiano.com/el-papa-francisco-llega-este-miercoles-a-bolivia-DK2268162> [2016/03/04].
- Ohnuki-Tierney, Emiko 1999: We Eat Each Other's Food to Nourish Our Body: The Global and the Local as Mutually Constituent Forces. In: Raymond Grew (ed.): *Food in Global History*. Boulder, Oxford: Westview Press. Pp. 240- 270.
- Paddock, Jessica 2011: *Class, Food, Culture. Exploring 'Alternative' Food Consumption*. Cardiff University.
- Paulson, Susan 2006: Body, Nation, and Consubstantiation in Bolivian Ritual Meals. In: *American Ethnologist*, Vol. 33 (4):650-664.
- Postero, Nancy 2007: Andean Utopias in Evo Morales's Bolivia. In: *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 2 (1) 1:1-28.
- Postero, Nancy 2010: Morales's MAS Government: Building Indigenous Popular Hegemony in Bolivia. In: *Latin American Perspectives*, 37 (3):18-34.
- Postero, Nancy 2013_a: Introduction: Negotiating Indigeneity. In: *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 8 (2):107-121.
- Postero, Nancy 2013_b: Introduction: Negotiating Indigeneity. In: *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 8 (2):107-121.
- Schilling-Vacaflor, Almut 2011: Bolivia's New Constitution: Towards Participatory Democracy and Political Pluralism? In: *European Review of Latin American and Caribbean Studies*, 90:3-22.
- Schlehe, Judith 2006: Kultur, Universalität und Diversität. In: Ernestine Wohlfahrt & Manfred Zaumseil (Hgs.): *Transkulturelle Psychiatrie – Interkulturelle Psychotherapie. Interdisziplinäre Theorie und Praxis*. Heidelberg: Springer Verlag. S. 51-58.
- Schlehe, Judith 2008: Formen qualitativer ethnographischer Interviews. In: Bettina Beer (Hg.): *Methoden ethnologischer Feldforschung. Zweite, überarbeitete und erweiterte Auflage*. Berlin: Reimer. S. 119-142.
- Schlick, Greg & David L. Bubenheim 1993: Quinoa: An Emerging "New" Crop with Potential for CELSS. In: *NASA Technical Paper 3422*. Moffett Field: Ames Research Center. Pp. 1-6.
- Scholliers, Peter 2001: *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford, New York: Berg.
- Scrinis, Gyorgy 2008: On the ideology of Nutritionism. In: *Gastronomica*, Vol. 8 (1):39-48.
- SENAPI (Servicio Nacional de Propiedad Intelectual) 2013: *Denominación de Origen. "Lo que usted debe saber referente a las denominaciones de origen"*. Boletín Informativo SENAPI, Año 2, Número 6. La Paz.
- Sobal, Jeffery 1999: Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions. In: Raymond Grew (ed.): *Food in Global History*. Boulder, Oxford: Westview Press. Pp. 171-193.
- Stocker, Ed 2013: Quinoa: Good for you – bad for Bolivians. In: *The Independent*. Abrufbar unter: <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/quinoa-good-for-you--bad-for-bolivians-8675455.html#> [23.3.2014].

- Super, John C. 1985: The Formation of Nutritional Regimes in Colonial Latin America. In: John C. Super & Thomas C. Wright (eds.): *Food, Politics, and Society in Latin America*. Lincoln, London: University of Nebraska Press. Pp. 1-24.
- Tomlinson, Mark & Alan Warde 1993: Social class and change in eating habits. In: *British Food Journal*, Vol. 95 (1):3-11.
- Tschofen, Bernhard 2008: Kulinaristik und Regionalkultur. In: Alois Wierlacher & Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung - Praxis – Lehre*. Berlin: LIT Verlag. S. 63-78.
- UN, General Assembly 2012: *A/RES/66/221. Resolution adopted by the General Assembly on 22 December 2011. International Year of Quinoa, 2013*. New York: UN.
- Utari, Wini P. 2012: Redefining the Cultural Meanings of Sinonggi during the Indonesian Decentralization Era. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The University of Arizona Press. Pp. 49-66.
- Warde, Alan 1997: *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London, Thousand Oaks, New Dehli: SAGE Publications.
- Weismantel, Mary 1988: *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Wilk, Richard 1999: “Real Belizean Food”: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. In: *American Anthropologist*, Vol. 101 (2):244-255.
- Wilk, Richard 2012: Loving People, Hating What They Eat. Marginal Foods and Social Boundaries. In: Elizabeth Finnis (ed.): *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*. Tucson: The University of Arizona Press. Pp. 15-33.
- Winkel, Thierry 2014: Altiplano Sur de Bolivia. Capítulo 5.1.b. In: BAZILE D. et al. (eds.): *Estado del arte de la quinua en el mundo en 2013*. Santiago de Chile: FAO, Montpellier: CIRAD. Pp. 432-449.

Appendix

Experteninterviews:

R: Rita del Solar, Köchin, 26.5.2015, La Paz

MM: Melquiades Veliz Mallcu, Quinuabauer und ehemaliger Vorsitzender des Nationalrats der Quinuaproduzenten, 16.6.2015, La Paz

CC: Juan Ernesto Crispín Canaviri, Vorsitzender ANAPQUI, 25.5.2015, La Paz

Ag: Frau Aguirre, Verantwortliche für das Schulfrühstück in der Stadt Cochabamba, 25.6.2015, Cochabamba

C3: 3.7.2015, Genbank Toralapa

Lac: Felix Puma, Maritza Fernandez, Mitarbeiter Lácteosbol, 6.7.2015, Cochabamba

SEDAG: Verónica Vargas, Mitarbeiterin bei SEDAG, 30.6.2015, Cochabamba

E-Mail-Korrespondenz mit Paola Mejía, Geschäftsführerin von der bolivianischen Quinoaexportkammer (Cabolqui), 6.7.2015

Interviews Akteursgruppe Restaurants, Händler:

- DB:** Diego Boulocq, Besitzer des Restaurants *Sumo Salads and Sandwiches*, 23.4.2015, Cochabamba
- ED:** Elizabeth Aliendre Herbas, Besitzerin des Restaurants *El Diente*, 20.6.2015, Cochabamba
- FB:** Fernando Barrientos, Vorsitzender der Restaurantkammer Cochabamba und Besitzer vom Restaurant *Casa de Campo*, 7.7.2015, Cochabamba
- FY:** Francisco Yama, Besitzer der Restaurants *Zhou* und *Star Café*, 4.7.2015, Cochabamba
- G:** Gaby Terán, Besitzerin/Köchin des/im Restaurant *La Gaviota*, 23.4.2015, Cochabamba
- P:** Koch im Restaurant *Paprika*, 1.5.2015, Cochabamba
- DP:** Diego Pelaez, Besitzer der Quinoa-Exportfirma *Coronilla*, 18.6.2015, Cochabamba
- J:** Jorge Soriano Ferrufino, Hersteller *Blumental Quinoa-Bier*, 29.4.2015, Cochabamba

Interviews Akteursgruppe Privatpersonen:

- A:** weiblich (ca. 50 Jahre), Lehrerin, 7.5.2015, Cochabamba
- C:** weiblich (65 Jahre), Hausfrau, 22.4.2015, Cochabamba
- C2:** weiblich (25 Jahre), Köchin, 8.7.2015, Cochabamba
- E:** weiblich (65 Jahre), Hausfrau, 25.4.2015, Cochabamba
- F:** männlich (ca. 50 Jahre), Quechualehrer, 27.4.2015, Cochabamba
- FP:** männlich (57 Jahre), Kellner und Quinuabauer, 22.6.2015, Cochabamba
- H:** männlich (31 Jahre), Anwalt, 11.6.2015, Cochabamba
- I:** weiblich (ca. 50 Jahre), Lehrerin, 27.4.2015, Cochabamba
- L:** männlich (37 Jahre), Händler, 12.7.2015, Cochabamba
- L2:** weiblich (24 Jahre), Studentin der Ernährungswissenschaft, 7.7.2015, Cochabamba
- M:** weiblich (42 Jahre), Reinigungskraft, 10.7.2015, Cochabamba
- PI:** männlich (ca. 60 Jahre), Kaufmann, 5.7.2015, Cochabamba
- RF:** weiblich (23 Jahre), Händlerin (Herstellung und Verkauf von Quinuaprodukten), 9.7.2015, Cochabamba
- T:** weiblich (ca. 50 Jahre), Buchhalterin, 7.5.2015, Cochabamba
- Z:** männlich (61 Jahre), Journalist, 7.7.2015, Cochabamba

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE
HERAUSGEGEBEN VON MICHAEL J. CASIMIR

- HEFT 1** **BABET NAEFE 2002**
Die Kormoranfischer vom Erhai-See
Eine südwest-chinesische Wirtschaftsweise im Wandel
- HEFT 2** **ANNIKA WIEKHORST 2002**
Die Verwendung von Pflanzen in der traditionellen Medizin bei drei Baka
Gruppen in Südost Kamerun
- HEFT 3** **IRENE HILGERS 2002**
Transformationsprozeß im Norden Kirgistans
Sozio-ökonomischer Wandel am Beispiel eines Dorfes
- HEFT 4** **BRITTA FUCHS 2002**
Wenn der Muezzin rufen will
Diskurse über ein Moscheebauprojekt im Kölner Stadtteil Chorweiler
- HEFT 5** **KERSTIN HADJER 2003**
Illegalisierte Identitäten
Auswirkungen der Sans Papiers-Problematik auf den Alltag
afrikanischer Migranten in Pariser Wohnheimen (Foyers)
- HEFT 6** **FLORIAN STAMMLER 2003**
Überlebensstrategien im postsozialistischen Russland
Das Beispiel der rentierzüchtenden Chanty und Nentsy in
Nordwestsibirien
- HEFT 7** **CLAUDIA LIEBELT 2003**
Die Wasserwirtschaft im südmarokkanischen Dratal im Spannungsfeld
von lokaler und staatlicher Ressourcenkontrolle
- HEFT 8** **NADIA CORNELIUS 2003**
Genese und Wandel von Festbräuchen und Ritualen
in Deutschland von 1933 bis 1945
- HEFT 9** **HENRICA VAN DER BEHRENS 2003**
Gartenbau der Himba
Ackerbauliche Bodennutzung einer pastoralnomadischen Gruppe im
Nordwesten Namibias und Wandel von Festbräuchen und Ritualen
- HEFT 10** **TOBIAS SCHMIDTNER 2004**
Ressourcenmanagement und kollektives Handeln
Wirtschaft und soziale Organisation bei einer Gemeinschaft
namibianischer small miners in der Erongo-Region
- HEFT 11** **NATASCHA GARVIN 2004**
„La vara es recta, no es torcida“
Der Alcalde Auxiliar als lokale Autorität in einer indigenen Gemeinde
Guatemalas
- HEFT 12** **SEBASTIAN T. ELLERICH 2004**
Der Yaqona-Markt in Fidschi
Zustand, Probleme, Bemühungen

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE
HERAUSGEGEBEN VON MICHAEL J. CASIMIR

- HEFT 13** ANNE SCHADY 2004
"Community Participation" and "Peer Education"
A critique of key-concepts in HIV/AIDS prevention in Swaziland
- HEFT 14** THEKLA HOHMANN 2004
Transformationen kommunalen Ressourcenmanagements im Tsumkwe
Distrikt (Nordost-Namibia)
- HEFT 15** BETTINA ZIESS 2004
Weide, Wasser, Wild.
Ressourcennutzung und Konfliktmanagement in einer Conservancy im
Norden Namibias.
- HEFT 16** DEIKE EULENSTEIN 2004
Die Ernährungssituation und Ernährungsweise in der DDR
(1949-1989) und die Veränderungen nach der Wiedervereinigung am
Beispiel Thüringens
- HEFT 17** SONJA GIERSE-ARSTEN 2005
CHRIST CRUSHES HIV-CRISIS
Umgang namibischer Pfingstkirchen mit der HIV/AIDS Epidemie
- HEFT 18** JANA JAHNKE 2006
Lokale Interessen, Staatlichkeit und Naturschutz
in einem globalen Kontext
Untersuchung eines Projektes der Weltbank zur Einrichtung von
geschützten Gebieten in Peru mit Management durch indigene
Bevölkerungsgruppen
- HEFT 19** MONIKA ZÍKOVÁ 2006
Die kulturspezifische Formung des Gefühls
Japan im interkulturellen Vergleich
- HEFT 20** BJÖRN THEIS 2006
DISKRETION UND DIFFAMIE
Innensicht und Fremdbild am Beispiel der Freimaurerei
- HEFT 21** LAURA E. BLECKMANN 2007
Zur Verräumlichung kollektiver Erinnerung
Landschaften in Preisgedichten der Herero/Himba
im Nordwesten Namibias
- HEFT 22** SUSANNE HVEZDA 2007
Wasser und Land im klassischen islamischen Recht
unter besonderer Berücksichtigung der mālikitischen
Rechtsschule
- HEFT 23** SILKE TÖNSJOST 2007
Plants and Pastures
Local knowledge on livestock - environment relationships among
OvaHerero pastoralists in north - western Namibia

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE
HERAUSGEGEBEN VON MICHAEL J. CASIMIR

- HEFT 24** **TAIYA MIKISCH 2007**
Stolz und Stigma
Tanz und Geschlechterrollen in Zagora, Südmarokko
- HEFT 25** **FRANZISKA BEDORF 2007**
We don't have a culture
“Being coloured” in Namibia als Konstruktion und Praxis
- HEFT 26** **FRANK WILDAUER 2007**
Zur Genese ethnischer Konflikte
Die Konkomba-Kriege im Norden Ghanas
- HEFT 27** **MARTIN BÖKE 2008**
Die Rolle der Emotionen im traditionellen chinesischen Medizinsystem
- HEFT 28** **NICOLAI SPIEB 2008**
Die Tempel von Khajuraho (Indien) und ihre erotischen Skulpturen
in den Augen ihrer Betrachter
- HEFT 29** **ELISA TRÄGER 2008**
Bioprospektion und indigene Rechte
Der Konflikt um die Nutzung von Bioressourcen
- HEFT 30** **KATRIN SCHAUMBURG 2008**
Maponya's in Transition
The Social Production and Construction
of an Urban Place in Soweto, Johannesburg (South Africa)
- HEFT 31** **LINA GANDRAS 2009**
Warum Bio?
Eine Untersuchung zum Kaufverhalten im Lebensmittelbereich
- HEFT 32** **LEANDROS FISCHER 2009**
Landscape and Identities
Palestinian Refugees in Lebanon
- HEFT 33** **MICHAEL J. CASIMIR 2010**
Growing up in a Pastoral Society
Socialisation among Pashtu Nomads in Western Afghanistan
- HEFT 34** **KATHARINA GRAF 2010**
Drinking Water Supply in the Middle Drâa Valley, South Morocco
Options for Action in the Context of Water Scarcity and Institutional
Constraints
- HEFT 35** **BARBARA SOLICH 2010**
Increasing Malaria Risk in Eastern Africa
A Multi-Causal Analysis
- HEFT 36** **IBRAHIM ANKAOĞLUAR 2011**
Das Haus im Fokus Austronesischer Orientierungssysteme

KÖLNER ETHNOLOGISCHE BEITRÄGE
HERAUSGEGEBEN VON MICHAEL J. CASIMIR

- HEFT 37** **CHRIS FREIHAUT 2011**
Community Forestry
Instrument des globalen Klimaschutzes oder lokale Maßnahme zu Empowerment?
- HEFT 38** **HEIDRUN MEZGER 2011**
Zur Weberei der Dogon in Mali
Eine komparative und historische Perspektive
- HEFT 39** **DIEGO AUGUSTO MENESTREY SCHWIEGER 2012**
Institutions and Conflict:
An Ethnographic Study of Communal Water Management in North-West Namibia
- HEFT 40** **CAROLIN MAEVIS 2012**
Die Vermittlung von Unmittelbarkeit
Bilder und Erleben „ursprünglicher Natur“ von Safari-TouristInnen am Naivashasee, Kenia
- HEFT 41** **FABIENNE BRAUKMANN 2012**
Nilpferdjäger, Weber, Salzhändler
Wirtschaftliche Strategien und soziale Organisation der Haro Südäthiopiens im Wandel
- HEFT 42** **ANNE TURIN 2014**
Imperiale Jagd und europäische Expansion im Oranje-Freistaat, 1800-1890
A.H. Bain, Prinz Alfreds Jagd und die Rettung des Weißschwanzgnus
- HEFT 43** **LENA MUCHA 2014**
Friedlicher ziviler Widerstand im Kontext des urbanen Konfliktes im Stadtteil *Comuna 13* in Medellín (Kolumbien)
- HEFT 44** **DUŠKO BAČIĆ 2015**
The United Nations of Football
South-South Migration, Transnational Ties and Denationalization in the National Football Teams of Equatorial Guinea and Togo
- HEFT 45** **ANNA KALINA KRÄMER 2016**
Das „Anthropozän“ als Wendepunkt zu einem neuen wissenschaftlichen Bewusstsein?
Eine Untersuchung aus ethnologischer Perspektive zur Bedeutung und Verwendung des Konzeptes.
- HEFT 46** **THOMAS WIDLÖK 2017**
Wir Staatsmenschen
Das Feld, die Stadt und der Staat in der Kulturanthropologie Afrikas
- HEFT 47** **KATHARINA HAGER 2017**
Vom Arme-Leute-Essen zum andinen Superfood.
Quinoa in Bolivien im Spannungsfeld zwischen Revitalisierung, Ernährungssicherung und internationalem Quinuaboom.