



Frauen in der Einen Welt - Zentrum für interkulturelle Frauenalltagsforschung und internationalen Austausch e.V. (FidEW) ist Trägerin des Museums Frauenkultur Regional-International

Mit freundlicher Unterstützung durch die Stadt Fürth, den Bezirk Mittelfranken und den Kulturfonds Bayern.

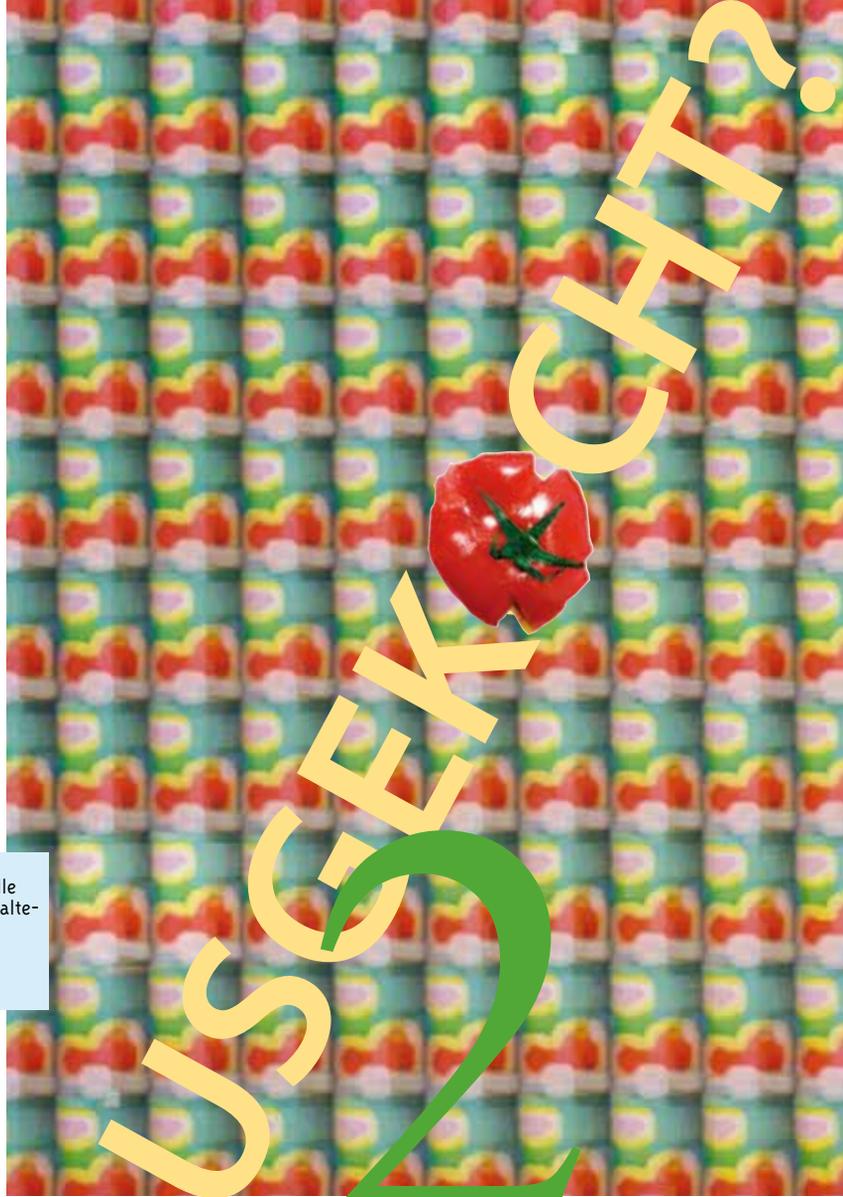
Gefördert über Mission eine Welt aus Mitteln der Evang.- luth. Kirche in Bayern und Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit finanzieller Unterstützung des



Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung



Frauen in der Einen Welt e.V.  
Postfach 210421 • D-90122 Nürnberg  
Tel.: 0911 - 59 80 769  
muse-f@web.de  
www.frauenindereinenwelt.de



MUSEUM  
regional  
FRAUEN  
inter frauenmuseum  
KULTUR  
national

Ausstellung im  
Museum Frauenkultur  
Regional-International  
5. Mai - 31. Okt. /2017  
im Marstall von  
Schloss Burgfarnbach  
Schlosshof 23  
90768 Fürth/Bay

Öffnungszeiten: Do/Fr 14 - 18h • Sa/So 11 - 17h • Im August nur sonntags von 11 - 17 h

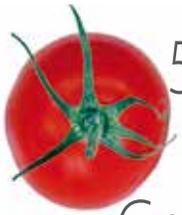
# AUSGEKOCHT? Teil 2

Wir müssen nicht mehr kochen, weil uns industrielle Fertiggerichte Zeit und Mühe sparen. Wir müssen nicht mehr kochen, weil es ein großes Angebot für schnelles Essen außer Haus gibt. Einkaufen und Kochen werden mit ethischen Fragen belastet: Sind die Nahrungsmittel regional, saisonal, nachhaltig produziert? Was bedeuten meine Essensvorlieben für Tiere oder den Regenwald?

In vielen Regionen der Welt gibt es für kleinbäuerliche Familien kaum mehr etwas zu kochen. Die Globalisierung des Agrarsektors durch multinationale Konzerne gefährdet die Selbstversorgung und vernichtet kleine regionale Märkte.

Mit großen (Ent-)Würfeln und kleinen Objekten, mit Bildern, Geschichten und Installationen spüren wir die Widersprüche in einem zentralen Lebensbereich von Frauen auf. Erzählt werden Geschichten zum Kochen und Essen, deren gesellschaftliche Bedeutung „auf den Tisch kommt“.





# 5. und 6. Mai 2017 Internationale Gespräche im Museum

## Das Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität

Freitag, den 5. Mai 2017

### 17.00 Eröffnung der Gespräche im Museum im Schloss Burgfarnbach

*Elisabeth Reichert*, Sozial- und Kultur-  
referentin der Stadt Fürth

### 17.15 Einführungsvortrag:

*Ursula Hudson*,  
Slow Food Deutschland: Bereicherung oder  
Einschränkung. Die zentrale Bedeutung der  
Wahlfreiheit beim Essen

### 19.00 Eröffnung der Ausstellung „ausgekocht“? Teil 2

im Marstall des Schlosses Burgfarnbach  
und Präsentation des Begleitbuchs

Samstag, den 6. Mai 2017

### 10.00 Vorstellung aller Referentinnen und teilnehmenden Gruppen

*für Übersetzungen in den Workshops ist,  
wenn nötig, gesorgt*

Samstag

11.00 – 13.00

### Workshop 1: Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität: Entwicklungsziele

Wichtige Prinzipien sind das Menschenrecht auf Nahrung, die Stärkung lokaler Märkte, gerechte Handelsbeziehungen und faire Preisbildung, existenzsichernde Einkommen, sowie die agrarökologische Pflege und der gemeinschaftliche Erhalt natürlicher Ressourcen.

Moderation: *Claudia Lohrenscheit*, HS Coburg

Referentinnen:

*Sarah Ruth Sippel*, Universität Leipzig: Akteure und ihre Interessen auf dem globalisierten Markt am Beispiel der marokkanischen Tomate

*Rocio Comas*, Juristin, Argentinien/Lauf: Agenda 2030 und Sustainable Development Goals

*Anneline Keet*, Nelson Mandela Universität, Port Elizabeth, Südafrika: The Challenge of Food Security for Economically Vulnerable Households in South Africa

### Workshop 2: Aufwertung traditioneller und Minderheiten-Küchen

Kann die Aufwertung ethnischer Küchen zur Anerkennung von Minderheitenkulturen und zur Aufwertung von traditionellem Wissen und Können von Frauen führen oder ist sie - nur ein neuer Hype?

Moderation: *Rebekka Krauß*, Universität Bayreuth

Referentinnen:

*Hilda I. Cota Guzmán*, Universität Claustro Sor Juana, Mexiko Stadt: Ethnobioidiversidad en saberes y prácticas culinarias de una región mexicana

*Astrid Schönweger*, IAWM, Meran: Kräuterwissen und regionale Küche und ihre Bedeutung im europäischen Kontext  
*Lucy M. Ketterer Romero*, Universität de la Frontera, Temuco, Chile: La cocina de las Mapuche: Lugar de la memoria, de la tradición y de la resistencia

*Soledad Ascencio Cortes*, Universität del Bió Bió, Concepción, Chile/Universität Autónoma, Barcelona: El Fogón: cocina tradicional Pehuenche

Samstag 11.00 – 13.00

### Workshop 3: Weiblichkeit und Ernährung

Welche neuen Fragen stellen Frauen heute an Ernährung, an Kochen und Essen im Wandel. Wie kann die Teilhabe von Frauen in Prozessen der Meinungsbildung und Entscheidung in der Ernährungspolitik erhöht werden?

Moderation: *Lale Yalcin-Heckmann*, Universität Halle

Referentinnen:

*Sandra Joseph*, Stella Maris College, Chennai: Food and Femininity - Women trapped in Gender Stereotype

*Katharina Graf*, Universität London: Hausgemacht! Die anhaltende Bedeutung häuslicher Nahrungszubereitung  
*Esperanza Cifuentes Arcila*, Universität Nacional de Colombia, Bogotá: Guayabas, achiras, papas y maíz.  
Mujeres, cambios y resistencias en prácticas culinarias en Colombia

*Antje Baecker*, Universität Leipzig: Kulinarische Identitäten von Frauen in den globalisierten Anden

*Barbara Polak*, Universität Bayreuth: Eine bäuerliche Küche im Wandel: Westafrikanische Bauern zwischen einheimischer Hirse und importiertem Reis.

### Mittagspause mit Slow food aus der Region

Samstag 14.00 – 16.00

### Workshop 4: Diaspora Kitchen

Ernährung ist eine wichtige Verbindung zur Heimat für alle, die migrieren oder fliehen mussten. Welche Rolle spielt Essen für Identitäten im Aufnahmeland, im Leben der communities, in der Kommunikation mit der Aufnahmegesellschaft?

Moderation: *Marissa Pablo Dürr*, Migrantinnennetzwerk, Bayern

Referentinnen:

*Tijana Jakovljević-Šević*, Frauen in der Einen Welt, Nürnberg: Gastronomische Nostalgie und die (Re)Konstruktion der gemeinsamen Identität: Das Beispiel der „jugoslawischen“ Diaspora in Deutschland

*Florina Xavier*, UNHCR/ CASA, Chennai, Indien:

Ariana Café in a refugee camp of the Kyrgyz Republic

*Rita Bariche*, Frankfurt: Diaspora Cuisine syrischer Flüchtlinge

Samstag 14.00 – 16.00

### Workshop 5: Internationaler Austausch von Anti-globalisierungsbewegungen und lokalem Handeln

Viele Menschen können an vielen Orten viele kleine Dinge tun, um das Ziel der Ernährungssouveränität zu erreichen. Aktivistinnen aus internationalen und regionalen Initiativen und Wissenschaftlerinnen diskutieren mit den Teilnehmer\*innen mögliche Strategien.

Moderation: *Gaby Franger*, Frauen in der Einen Welt

Referentinnen:

*Margrit Hugentobler*, CESKI Zürich: Ekta Parishad, Überleben organisieren. Frauen in der Bewegung gegen Landgrabbing und für Ernährungssouveränität  
*Cosima Werner*, Universität Heidelberg: Urban Gardening - Fastfood Kioske und Stereotypen in der Beziehung von weißen und afroamerikanische Communities in den USA  
*Melanie Diller*, Global Learning im Eine Welt Haus Fürth

### Workshop 6: Kochdialoge und Tischgemeinschaften

Es werden verschiedene Dialogstrategien vorgestellt, Gemeinsamkeiten des Vorgehens untersucht und die besondere Bedeutung von Kochen und Essen für die internationale Verständigung analysiert.

Moderation: *Gudrun Cyprian*, Frauen in der Einen Welt

Referentinnen:

*Talin Bahcivanoglu*, Humboldt Universität, Berlin:

Der jüdisch-armenische Kochdialog

*Crista Schmeißer*, *Evi Meissner*: Vesperkirche Nürnberg

*Kiki Lucaciu*, Inter-Kultur-Büro Nürnberg: Refugee - Kitchen - Montagskochen - Mobile Küche: Möglichkeiten und Wege des interkulturellen Austauschs

**16.30 – 17.30** Themenspezifische Führungen durch die Ausstellung

**18.00:** Abschließender Austausch der Referentinnen



Tel.: 0049 / 911 - 59 80 769

muse-f@web.de

www.frauenindereinenwelt.de