

(ADB) auf den Philippinen gegründet, um auch in anderen asiatischen Ländern, vor allem in den südostasiatischen Tigerstaaten, ihre Hybridreissorten zu propagieren, um damit ihre Märkte für Saatgut und Pflanzenschutzmittel zu vergrößern. Noch weiß man wenig über die Rolle, die TNCs auf dem Reismarkt spielen. Aber der Einfluss, den einige auf dem asiatischen Maismarkt haben, ist gut von Oxfam America dokumentiert. Es wird angemerkt, dass DeKalb die Führung im Futtermaissaatgutmarkt in Indonesien, Vietnam, und Thailand übernommen hat, als Monsanto 1998 DeKalb aufgekauft hat. Action Aid International hat herausgefunden, dass Monsanto und DuPont gemeinsam den Weltmarkt für Mais und Sojasaatgut dominieren. Viele NGOs in Südostasien sind überzeugt, dass die TNCs dabei sind, systematisch ihren Einfluss auch im Reissektor zu Ungunsten einer kleinbäuerlichen und ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft auszubauen. Deswegen haben sie begonnen die Rolle von TNCs zu dokumentieren und zu analysieren, um entsprechende Lobbyaktivitäten vorzubereiten.

immer mehr in den Vordergrund. Sie treffen sich auf internationalen Konferenzen und sprechen darüber, wie es ihren Bauern ergeht und was gemacht werden müsste, damit die Lebensbedingungen der ländlichen Armen verbessert werden. Sie sprechen über das, was ihnen am meisten vertraut ist, über ihre Lebenssituation und Arbeit. Diese Diskussionen tragen oft das Etikett »Ernährungssouveränität«, ohne dass der gegebene grobe Rahmen des Konzeptes mit den Bedingungen vor Ort in Verbindung gebracht wird. Auf die konkrete Frage, wie Ernährungssouveränität in ihrem Land umgesetzt werden könnte, bekommt man wenig aussagekräftige Antworten. Zum Beispiel antwortet ein Bauer, dass sie das Recht haben müssten, das zu produzieren und zu konsumieren, was sie wollten. Was das ist und wie das gewährleistet werden kann, lässt er offen. Einig sind sich die Bauern in Südostasien, dass sich jedes Land mit Reis selber versorgen können müsste, um Ernährungssouveränität zu erreichen. Nur ein Bauernvertreter aus Osttimor vertritt die Ansicht, dass die Bauern in seinem Land

wieder Cassava (Maniok) anbauen und essen sollten, wie ihre Ahnen. Denn Reis hätten die Kolonialherren aus Portugal eingeführt und er sei insofern kein traditionelles Nahrungsmittel, das mit dem Konzept der Ernährungssouveränität vereinbar wäre. Der Bauernvertreter erwähnt nicht, mit welcher Handelspolitik und welchen staatlichen Förderprogrammen, seine Regierung den Anbau von Cassava unterstützen könnte. Generell werden wenig makroökonomische Überlegungen von den Bauern angestellt. Für südostasiatische Gruppen scheint es schwierig, zu entscheiden, wie die Idee der Ernährungssouveränität weiter-

entwickelt und an ihre lokalen Besonderheiten angepasst werden müsste. Der Grund dafür mag in der Tatsache liegen, dass das Konzept in Südamerika entstanden ist, in Europa weitergedacht wurde, aber erst seit relativ kurzer Zeit Einzug in die Diskussionen in Südostasien gehalten hat. Es gibt zwar eine Reihe von zivilgesellschaftlichen Gruppen, die sich das Konzept implizit zu eigen machen, explizit, wird aber vor allem auf internationaler Ebene diskutiert. Dort beginnen die Gruppen mit ihren Analysen aus der Perspektive derer, die hungrig sind oder in ländlicher Armut leben. Die Diskussionen bleiben dabei zu be-

Kai Suan – Himmlisches Hähnchen

Für 6 Personen

Ein unvergessliches Gericht aus Hühnerhaut, die mit einer Garnelen- und Fischpaste bestrichen, dann gedämpft und mit einer fein gewürzten Ingwer-Soja-Sauce serviert wird. Im Allgemeinen reicht man dieses Gericht als Beilage o-der als »himmlische« Unterbrechung zwischen größeren Gängen.

Zutaten

- 1 ¼ kg Hähnchen
- 1 ½ Tassen (220 g) geschälte Garnelen
- 1 Tasse (155 g) weißfleischiger Fisch, gewürfelt
- 1 TL Salz
- Eiswasser
- ½ TL fein gehackter, frischer Ingwer

Das Hähnchen waschen und gut abtrocknen. Entlang dem Rücken die Haut durchschneiden und in einem Stück abziehen. Auf eine geölte Platte legen.

Garnelen und Fisch zusammen fein hacken und zu einer glatten Paste zerdrücken, dabei langsam Salz und Eiswasser dazugeben, bis die Mischung sehr dick ist. Dick auf Hühnerhaut streichen und mit dem fein gehackten Ingwer bestreuen. In einen Dämpfer setzen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit die Karkasse (Knochen) und die Fleischreste daran (das Fleisch kann für andere Zwecke oder für die Brühe verwendet werden) zusammen mit den Ingwerscheiben im Wasser zum Kochen bringen und etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln; ab und zu abschäumen. Die Brühe in einen Topf absieben und zehn Minuten weiterkochen.

Die Stärke mit ein bisschen kaltem Wasser verrühren und in die Brühe mischen, wieder zum Kochen bringen und rühren, bis sie dick wird. Mit Sojasauce und/oder Fischsauce sowie weißem Pfeffer abschmecken.

Die bestrichene Haut in kleine Quadrate schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Sauce darüber gießen und mit dem Koriander und Chili garnieren.

Sauce

- 4-5 Scheiben frischer Ingwer
- 2 ½ Tassen (600 ml) Wasser
- 2 EL Maisstärke
- Helle Sojasauce und/oder Fischsauce
- Weißer Pfeffer
- Frischer Koriander und roter Chili, gehackt

Die südostasiatische Debatte um Ernährungssouveränität

Südostasiatische Bauernvereinigungen und anderen Gruppen, sehen vor dem Hintergrund einer exportorientierten Landwirtschaft und dem wachsenden Einfluss der TNCs die Möglichkeiten für Kleinbauern, eine sozial und ökologisch nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben, immer geringer werden. Für sie rückt Ernährungssouveränität als Alternativkonzept