

t
.
2
=

Local
Origins
Propaganda
Persistence



Hala N. Barakat

From Tomatı to Pomodoro:
The Golden Apple's
Journey 6

Francesco Buscemi

Food Propaganda 16

Laila Gutknecht

I eat local because I can.
Lokales Essen in
der Schweiz 24

Ismail Fayed

Tomatoes, Fibreglass
and the Persistence
of the Human 30



What a pleasure it would be to sit in the theatre and experience in real life how a group of talking bees in yellow and black costumes storm a steaming laboratory made of papier-mâché, as the audience under the surrounding noise of loud buzzing and trembling begins to hope and conjure up the inevitable moment when the dragon enters the stage, only there is no stage and no audience, because the audience itself wears horse masks and marches together with the dragon across the streets towards an uncertain future. When reality resembles a science-fiction narrative, potential for action may open up precisely where the boundary between the fictional and the real becomes blurred and the imagination of an alternative reality can be experienced. New myths are built on the ruins of violently induced losses, repairing the familiar in symbolic dimension and forming a battalion in which the paralysis can be cured and the threat can be met in shared, improvisational leadership. *Local Origins Propaganda Persistence* begins with an appetizer of dried apricots and stewed sparrows. Across spice and silk routes, imperial sea lanes and time, archaeobotanist Hala N. Barakat cooks a recipe for the tomato's international breakthrough as exotic trophy, feared crop and industrial hybrid. Francesco Buscemi's closer look into food propaganda on Italian TV cooking shows reveals the tomato as an ingredient with nationalist flavor. On the kitchen board, the Pomodoro Pachino is thoroughly naturalized, declared as a gift from God to the nation, and celebrated as a Sicilian tradition. Why local food is popular in Switzerland as well, outshining exotic dishes like sea fish, Toast Hawaii, and Riz Casimir, investigates Laila Gutknecht at the Zurich farmers market: Taking an empirical approach to the "local," a phenomenon of perceived closeness to very different things becomes visible. Finally, Ismail Fayed understands the creation of closeness as a resistant practice within a centralized, modernized, and commercialized Egypt. In the cracks of efficiency driven economies, a fruit and vegetable seller steps up to the street corner, farmers begin to roam, and the vibrancy of informal micro-economies reawakens.

Local Origins Propaganda Persistence appears in dialogue with the exhibition *The six hundred seventy-four forms and a dragon* by Yasmine El Meleegy, which took place at For from 30.09. to 11.11.2023.

Valerie Keller, Matthias Liechti

Wie schön es wär, im Theater zu sitzen und real zu erleben, wie eine Gruppe sprechender Bienen in gelb-schwarzen Kostümen ein rauchendes Labor aus Papiermâché stürmen, wie das Publikum unter dem umfangenden Lärm von lautem Summen und Zittern zu hoffen beginnt und den unausweichlichen Moment heraufbeschwört, an dem der Drache die Bühne betritt, nur dass es keine Bühne gibt und auch kein Publikum, denn das Publikum selbst trägt Pferdemasken und marschiert gemeinsam mit dem Drachen über den Asphalt einer unsicheren Zukunft entgegen. Wenn die Realität einer Science-Fiction Erzählung gleicht, mögen sich Handlungspotentiale genau dort eröffnen, wo die Grenze zwischen Fiktionalem und Realem verschwimmt und die Imagination einer alternativen Realität erfahrbar wird. Auf den Ruinen gewalttätig herbeigeführter Verluste werden neue Mythen gebaut, die das Vertraute in symbolischer Dimension reparieren und zu einem Bataillon formieren, in dem die Ohnmacht überwunden und der Bedrohung in gemeinsamer, spielerischer Führung begegnet werden kann. *Local Origins Propaganda Persistence* beginnt mit einem Appetizer aus getrockneten Aprikosen und geschmorten Spatzen. Über Gewürz- und Seidenstrassen, imperiale Seefahrtswege und die Zeit hinweg kocht Archäobotanikerin Hala N. Barakat ein Rezept zum internationalen Durchbruch der Tomate als exotischer Trophäe, gefürchteter Kulturpflanze und hybridem Industrieprodukt. Zu einer Zutat mit nationalistischem Beigeschmack wandelt sich die Tomate in Francesco Buscemis Food Propaganda in italienischen Fernseh-Kochshows. Auf dem Küchenbrett wird die Pomodoro Pachino gründlich naturalisiert, als Geschenk Gottes an die Nation erkoren und als sizilianische Tradition gefeiert. Warum lokales Essen auch in der Schweiz immer mehr gefragt ist und dabei den Meerfisch, Toast Hawaii und Riz Casimir in den Schatten stellt, untersucht Laila Gutknecht auf dem Zürcher Wochenmarkt: In empirischer Annäherung an das „Lokale“ wird ein Phänomen sichtbar, das vor allem gefühlte Nähe, aber zu sehr unterschiedlichen Dingen, bedeutet. Ismail Fayed versteht die Herstellung persönlicher Nähe schliesslich als widerständiges Moment innerhalb eines von Zentralisierung, Modernisierung und Kommerzialisierung betroffenen Ägyptens. Zwischen geordneten Strukturen von Effizienz stellt sich ein Obst- und Gemüsehändler an die Strassenecke, ziehen Landwirtinnen umher und lassen die Lebendigkeit informeller Mikroökonomien erneut erwachen.

Local Origins Propaganda Persistence erscheint im Dialog mit der Ausstellung *The six hundred seventy-four forms and a dragon* von Yasmine El Meleegy, die von 30.09. bis 11.11.2023 bei For stattfand.

Valerie Keller, Matthias Liechti

From Tomatı to Pomodoro: The Golden Apple's Journey

Von Tomatı biş Pomodoro: Die Reise der goldenen Apfel

Hala N. Barakat

6

Am Tisch des Sultans

Nach alter Tradition in Kairo war es im 14. Jahrhundert üblich, dass der Sultan den „Adel“ zum Essen einlud. Der Sultan sitzt am Kopf des *Khiwan*, einem niedrigen runden Tisch, rechts und links umgeben ihn die Prinzen nach ihrem Rang geordnet. Die Getränke werden aus Keramikkrügen in mundgeblasene Glas kelche geschenkt. Die Speisen sind üppig präsentiert, bunt und kunstvoll dargereicht. Alle essen mit den Händen aus gemeinsamen Schüsseln, von wunderschönen Keramik-, Silber- und manchmal sogar Goldtellern, die den Reichtum und den guten Geschmack des Sultans zum Ausdruck bringen. Das Essen wird in der Küche des Sultans zubereitet, die ein sehr wichtiger Teil des Palastes darstellt und von einem Prinzen geführt wird. Der Prinz wird von einem Aufseher und einem angesehenen Koch unterstützt, dessen Team aus Hunderten von Mitarbeitenden bestehen kann. Aber was mögen sie wohl essen? Eine gute Frage...

Aus Kochhandbüchern des 14. und 15. Jahrhunderts wissen wir einiges darüber, was und wie die Speisen serviert und zubereitet wurden. So wissen wir zum Beispiel, dass es verschiedene Eintöpfe, gebratene Gerichte, Brei, kalte Speisen, Samosas, frischen und gesalzenen Fisch, eingelegte Gurken, Saucen, Dips und Gewürze, herzhaften oder süßen Pudding mit Honig und/oder Zucker und natürlich Süßspeisen gab.

At the Sultan's table

In the tradition of the 14th century in Cairo, the Sultan has invited the “nobility” for dinner. The Sultan will sit at the head of the *Khiwan*: the low round table, surrounded right and left by the princes according to their ranks. The drinks are served from ceramic ewers into blown glass goblets. The food is lavishly presented, colorful and elaborately shaped. They will all eat with their hands from the same bowls, beautiful ceramics, silver and sometimes even gold plates, reflecting the wealth and good taste of the Sultan. The food is prepared at the Sultan's kitchen, which was a very important section of the palace with a Prince in charge, assisted by a supervisor and a reputed cook whose team might amount to hundreds of workers. But what will they eat? One might wonder...

We know from cookery manuals from the 14th and 15th centuries lot about what and how food was served and how it was cooked. We know they served a number of stews, fried dishes, porridge, cold dishes, samosas, fish: fresh and salted, vinegar pickles, relishes, dips and condiments, puddings, sweet or savory using honey and/or sugar and finally sweetmeats.

Today's meal consisted of:

Appetizers

Naql on a Sukurdan: A large tray on which a variety of delicious small dishes are served to nibbled while imbibing alcoholic drinks. From dried fruits such as apricots and prunes, lemon flavored hard candy drops to stewed sparrows.

Main dishes of fish, meats and chicken with rice

Roz mefalafel: rice with spices (black pepper)

Gawatheb: grilled chicken with rice and bread, with sugar, rice and meat, or sugar saffron and chicken fat

Samaka Tahiniyya: fried tahini fish

Hisrimiyya: sour chicken or meat stew with juice of unripe grapes

Bunduqiyya: chicken cooked with hazelnuts

Dajāj zīrbāj: delicately sour golden chicken stew

Nranjiyya: sour orange chicken and lamb balls stew

Tofaheya: apple chicken stew

Rummaniyya: pomegranate meat stew

Kuzbariyya: coriander chicken stew

Būrāniyya maqliyya: fried eggplant: a casserole-like dish of fried slices of eggplant layered with a spicy mix of ground meat and onion (fig. 1)

Basaleya: boiled mutton meat, onions, vinegar, honey or sugar

7

Heute auf dem Menü:

Vorspeisen

Naql auf einem Sukurdan: Ein grosses Tablett, auf dem eine Auswahl an köstlichen kleinen Häppchen zum Knabbern serviert wird, während die ersten Drinks genossen werden. Auf dem Tablett befinden sich unter anderem getrocknete Früchte wie Aprikosen und Pflaumen, Bonbons mit Zitronengeschmack und geschmorte Spatzen.

Hauptgerichte aus Fisch, Fleisch und Huhn mit Reis

Roz mefalafel: Reis mit Gewürzen (schwarzer Pfeffer)

Gawatheb: Gegrilltes Hähnchen mit Reis und Brot, dazu Zucker, Reis und Fleisch oder Zucker, Safran und Hühnerfett

Samaka Tahiniyya: Gebratener Fisch mit Tahin

Hisrimiyya: Saurer Hühner- oder
Fleischeintopf mit Saft von unreifen
Weintrauben

Bunduqiyya: Gekochtes Huhn mit
Haselnüssen

Dajāj zīrbāj: Zart-saurer, goldener
Hühnereintopf

Nranjiyya: Saurer, orangefarbener
Eintopf mit Hühner- und Lamm-
bällchen

Tofaheya: Apfel-Hühnereintopf

Rummaniyya: Granatapfel-Fleisch-
eintopf

Kuzbariyya: Koriander-Hühnereintopf

Būrāniyya maqliyya: Gebratene
Auberginen – ein auflaufartiges
Gericht aus gebratenen Auberginen-
scheiben, die mit einer würzigen
Mischung aus Hackfleisch und
Zwiebeln geschichtet werden (Abb. 1)

Basaleya: Gekochtes Hammelfleisch
mit Zwiebeln, Essig, Honig oder
Zucker

Muzwarat: Falsche oder fleischlose
Gerichte

Rhabarber-Eintopf

Vegetarischer Bohneneintopf

Portulak mit Granatapfelkernen

Zirbaj: In Mandelöl gebratene Zwiebeln,
gewürzt mit Essig, Salz und Zucker

8

Muzwarat: false or meatless dishes

Rhubarb stew

Vegetarian bean stew

Purslane with pomegranate seeds

Zirbaj: onions fried in almond oil and
seasoned with vinegar, salt and sugar

Bawared: cold entrees

Blackeyed peas

Mashed chickpeas

Ujja Omelet

Yoghurt condiment

Seasoned cauliflower

Mokhalalat: pickles and dips served on the side

Preserved lemons

Pitted green olives in tahini and herbs

Pickled onions

Greek turnip pickles

And finally, the *H'alawat*: a number of elaborately prepared desserts

Qahiriyya: honeyed almond paste doughnuts

Ma'munniya: rice pudding with nuts and rosewater

Jamaliya: date paste and pistachios

This lavish feast does not include tomatoes, zucchini, green peppers, chili peppers, peanuts, corn nor potatoes but it includes a lot of different spices and many other delicious ingredients... The spices came from the countries surrounding the Indian Ocean and included cinnamon, cloves, cardamom, nutmeg, black peppercorns, ginger and galangan. Egypt was famous for its sugar but it imported saffron, mastic, salt, olive oil, nuts and fruits from Europe. The dishes originated in many regions and many of the ingredients had traveled along spice and silk routes from China to Persia, Iraq, Syria to be used in Egypt, which was at the center of all routes and the link between the East and West. During the expansion of Islam through Asia and Africa, the spice and silk routes flourished. It was a commerce dominated by the Arabs and in particular by the family *El Karem* who traded in spices and many luxury goods and other food items. Spices were rare and expensive commodities, in particular black pepper and the peppercorns were even used as a currency. The elites loved the sharp tangy taste and were ready to pay a high price for it.

Bawared: Kalte Vorspeisen

Schwarzäugige Erbsen

Pürierte Kichererbsen

Ujja-Omelett

Joghurt-Würze

Gewürzter Blumenkohl

Mokhalalat: Fermentiertes Gemüse und Dips als Beilage

Eingemachte Zitronen

Entsteinte grüne Oliven in Tahin und Kräutern

Eingelegte Zwiebeln

Griechisch eingelegte Rübchen

Und schliesslich die *H'alawat*: eine Reihe von

kunstvoll zubereiteten Nachspeisen

Qahiriyya: Krapfen mit Mandelpaste und Honig

Ma'munniya: Reispudding mit Nüssen und Rosenwasser

Jamaliya: Dattelpaste und Pistazien

Dieses üppige Festmahl enthält weder Tomaten noch Zucchini, grüne Peperoni, Chilischoten, Erdnüsse, Mais oder Kartoffeln, dafür aber viele verschiedene Gewürze und zahlreiche andere köstliche Zutaten... Die Gewürze kamen aus den Ländern rund um den Indischen Ozean, darunter Zimt, Nelken, Kardamom, Muskatnuss, schwarze Pfefferkörner, Ingwer und Galangan. Ägypten war berühmt für seinen Zucker, importierte aber auch Safran, Mastix, Salz, Olivenöl, Nüsse und Früchte aus Europa. Die Gerichte stammten aus den unterschiedlichsten Regionen und viele der Zutaten waren auf den Gewürz- und Seidenstrassen von China nach Persien, Irak und Syrien gelangt und wurden schliesslich in Ägypten verwendet, das im Zentrum aller Routen lag und die Verbindung zwischen Ost und West bildete. Während der Ausweitung des Islams nach Asien und Afrika florierten die Gewürz- und Seidenstrassen. Es war ein Handel, der von Araber*innen, insbesondere von der Familie *El Karem* geprägt war, die mit Gewürzen, vielen Luxusgütern und anderen Lebensmitteln handelte. Gewürze waren seltene und teure Waren, vor allem der schwarze Pfeffer. Pfefferkörner wurden sogar als Zahlungsmittel verwendet. Die Eliten liebten den scharfen, würzigen Geschmack und waren bereit, einen hohen Preis dafür zu zahlen.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts und mit dem Aufstieg Portugals zur Seemacht gerieten die portugiesischen Händler mit den *Karems* in Konkurrenz um die Gewürzrouten, was zu Konfrontationen führte. Doch die Verlockung und der gute Profit des Gewürzhandels veranlassten die portugiesischen Seefahrer, neue Routen nach Indien zu finden. Sie zogen nach Westen und umgingen die alten Gewürzrouten in der Hoffnung, Indien zu erreichen und so den Handel mit Gewürzen und anderen Waren für sich zu sichern. Es wurden viele Versuche von portugiesischen, spanischen und italienischen Seefahrern unternommen, der berühmteste ist sicherlich jene Reise von Christoph Kolumbus. Er wurde von Ferdinand und Isabella, dem König und der Königin von Spanien, ausgesandt und kehrte 1493 von seiner Entdeckungsreise aus „Indien“ zurück.

tor of domesticated tomato—the *Solanum pimpinellifolium* L. Mill.—still exists in Mexico and Peru. In domestication the small dark reddish fruits of this plant yielded large, multicolored fruits of different forms. Although recent research seems to point to earlier description

Nun zu den Tomaten...

Die früheste Erwähnung von Tomaten in Europa stammt aus dem Jahr 1521. Sie wurden kurz nach der spanischen Eroberung von Tenochtitlan (Mexiko-Stadt) aus Mesoamerika eingeführt. Dies ist das Verdienst von H. Cortez, der wahrscheinlich auch viele andere amerikanische Pflanzen im Rahmen des nach Christoph Kolumbus benannten „kolumbianischen Austauschs“ mitbrachte. Die Pflanzen wurden als Raritäten gesehen und den Königshäusern als Saatgut geschenkt, das sie als Zierpflanzen in ihren „exotischen“ Gärten anpflanzten. Zu diesen Pflanzen gehörten Tomaten, Mais, grüne Peperoni, Chilischoten, Kartoffeln, Zucchini und Kürbisse, um nur einige zu nennen. Viele dieser Pflanzen wurden als Nutzpflanzen angebaut, verzehrt und in die Kochkunst von Süd- und schliesslich Nordeuropa integriert. Die Tomate jedoch hinkte hinterher...

Jene Tomate, die es nach Europa schaffte – die *Solanum lycopersicum* L., wurde bereits vor Tausenden von Jahren von den Azteken gezüchtet, während der wilde Vorläufer dieser domestizierten Variante – die *Solanum pimpinellifolium* L. Mill. – heute noch in Mexiko und Peru existiert. Bei der Domestizierung entstanden aus den kleinen, dunkelroten Früchten dieser Pflanze grosse, mehrfarbige Früchte verschiedener Formen. Obwohl neuere Forschungen auf frühere Erwähnungen von gewissen Exemplaren hinzuweisen scheinen, können wir sicher sein, spätestens seit 1544 eine Darstellung einer Tomate zu haben. Pietro Andrea Mattioli, ein Arzt und Naturforscher aus Siena, erwähnte sie in jenem Jahr zusammen mit einer Illustration. 1553 erscheint die Tomate zum ersten Mal als unkolorierte Holzschnittillustration in einem lateinischen Kräuterbuch des flämischen Arztes und Botanikers Rembert Dodoens. Ein Jahr später, 1554, veröffentlichte er eine farbige Version desselben Holzschnitts – eine prächtige Tomate. (Abb. 2) Da sie in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts häufig in der Kunst auftauchten, wissen wir, dass die ersten Tomaten in Europa vielgestaltig und vielfarbig waren, einige waren klein und rund, andere gross und vielteilig, einige waren rot und andere gelb. Trotz ihres häufigen Auftretens waren sie jedoch vor allem als Zierpflanzen bekannt und als Nahrungsmittel sehr gefürchtet...

of specimens, we can be sure to have a representation of tomatoes in 1544 latest, as Pietro Andrea Mattioli, a doctor and naturalist from Sienna, gave the first description along with an illustration. In 1553, the tomato features for the first time as an uncolored woodcut illustration, published in a Latin herbal by the Flemish doctor and botanist Rembert Dodoens. A year later in 1554, he published a colored version of the same woodcut—a magnificent tomato. (fig. 2) Due to the commonly appearance of the tomato in arts towards the second half of the 16th century we know that the earliest tomatoes in Europe were multiform and multicolored, some were small and round, others large and segmented, some were red and others were yellow. Despite their frequent appearance, they were however still an ornamental much feared food...

There are several theories to explain why tomatoes were not eaten or cooked in Europe till much later, one of them is that the closest relatives to tomatoes which exist in the old world—the wild nightshades—are famous for being poisonous. A common example of nightshades is *Solanum nigrum*: the black nightshade or wolf's grapes, often consumed by children in the countryside in Egypt and leads to gastric complications. *Atropa belladonna* is another, known for its medicinal uses but considered highly poisonous if consumed. Another theory is related to the ambiguous nature and acidic, non-sweet taste of this fruit. It was considered cold and wet by Galen, dangerous and harmful by some botanists. Their chilly, damp nature was thought to hinder digestion, an impression likely reinforced by the tomato's acidity, the fruits tasted a bit sour, and the foliage, in the words of several botanists, "stunk." All this led to the tomato being ignored, avoided and perhaps appreciated for its beauty, shape, color and exotic nature. The names given to the tomato in Italian reveal this aspect: *Pomodoro*: golden apples, *pomum amoris*: love apple, *pomo dei Moro*: moorish apple, instead of the original "Tomatl," the name given to the plant by the Aztecs which was adopted as "Tomate" by the Spanish (and later other Europeans).

The first mention of a recipe including tomatoes in Europe was published in 1692 in Naples. In the cookbook *Lo scalco alla moderna* by Antonio Latini (fig. 3) a recipe very similar to "Spanish style" tomato sauce can be found. Although it embellishes on the basic combo of minced tomatoes and chili peppers, the main idea is the same.

Recipe

Take a half a dozen tomatoes that are ripe, and put them to roast in the embers, and when they are scorched, remove the skin diligently, and mince them finely with a knife. Add onions, minced finely to discretion; hot chili peppers, also minced finely; and thyme, in a small amount. After mixing everything together, adjust it with a little salt, oil, and vinegar. It is a very tasty sauce, both for boiled dishes or anything else.



Es gibt mehrere Theorien, die erklären, warum Tomaten in Europa erst viel später gegessen und gekocht wurden. Eine davon ist, dass die nächsten Verwandten der Tomaten, die es in der alten Welt gibt—die wilden Nachtschattengewächse –, für ihre Giftigkeit bekannt sind. Ein prominentes Beispiel für Nachtschattengewächse ist das *Solanum nigrum*: der schwarze Nachtschatten oder die Wolfsbeere, die in Ägypten häufig von Kindern auf dem Lande verzehrt wird und zu Magenkomplikationen führt. *Atropa belladonna* ist eine weitere Pflanze, die für ihre medizinische Verwendung bekannt ist, bei Verzehr jedoch als hochgiftig gilt. Eine andere Theorie beruht auf der zweideutigen Natur und dem sauren, nicht süssen Geschmack der Frucht. Galen hielt sie für kalt und feucht, einige Botaniker für gefährlich und schädlich. Es wurde angenommen, dass ihre kühle, feuchte Natur die Verdauung behindert, ein Eindruck, der wahrscheinlich durch den Säuregehalt der Tomate verstärkt wurde. Die Früchte schmeckten säuerlich, und das Blattwerk „stank“, so die Worte einiger Botaniker. All dies führte dazu, dass die Tomate ignoriert, gemieden und allenfalls wegen ihrer Schönheit, Form, Farbe und Exotik geschätzt wurde. Die Namen, die der Tomate im Italienischen gegeben wurden, verdeutlichen diesen Aspekt: *Pomodoro*: goldener Apfel, *Pomum amoris*: Liebesapfel, *Pomo dei Moro*: maurischer Apfel. In Spanien (und später auch in anderen Ländern Europas) wurde die Bezeichnung „Tomate“ bevorzugt, eine Anlehnung an den Begriff „Tomatl“, wie die Pflanze bei den Aztek*innen hiess.

Die erste Erwähnung eines Rezepts mit Tomaten in Europa stammt aus dem Jahr 1692 aus Neapel. In dem Kochbuch *Lo scalco alla moderna* von Antonio Latini (Abb. 3) findet sich ein Rezept, das einer spanischen Tomatensauce sehr ähnlich ist. Obwohl es die Basis-kombination aus gehackten Tomaten und Chilischoten verfeinert, ist die Grundidee dieselbe.

Rezept

Man nehme ein halbes Dutzend reife Tomaten und röste sie in der Glut. Wenn sie angekohlt sind, entfernt man sorgfältig die Haut und hackt das Fruchtfleisch mit einem Messer fein. Nach Belieben ebenso fein gehackte Zwiebeln und Chilischoten sowie eine kleine Menge Thymian hinzufügen. Nach dem Mischen alles mit ein wenig Salz, Öl und Essig abschmecken. Es ist eine köstliche Sosse, sowohl für gekochte Gerichte als auch für andere Zubereitungen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war die Tomate zu einer wichtigen Zutat in der spanischen und italienischen Küche und auch in anderen Mittelmeerlandern geworden. Wann und wie die Tomate in Ägypten und den umliegenden Ländern eingeführt wurde, ist aufgrund geringen Interesses und spärlicher Forschung nicht wirklich bekannt. Unser sehr begrenztes Wissen deutet jedoch darauf hin, dass John Barker, britischer Konsul in Aleppo von 1799 bis 1825, die Tomate zur Kultivierung im Nahen Osten einführte. Laut einer Erwähnung aus dem Jahr 1881 wurde die Tomate in dieser Region erst „in den letzten vierzig Jahren“ gegessen. Ab dem 19. Jahrhundert wird der Verzehr von Tomaten durchweg als Zutat in gekochten Gerichten erwähnt.

Monsanto-Bayer) introduced a GMO tomato called the *FlavrSavr*, which could be ripened on the plant and had a long shelf life, but it was not commercially successful and was sold only until 1997.

By the early 20th century, tomatoes had become an important ingredient in the cuisines of Spain, Italy and other Mediterranean countries. We don't really know much about when and how it was introduced to Egypt and the surrounding countries due to scarce interest and research. The little we know indicates that John Barker, British consul in Aleppo from 1799 to 1825, introduced the tomato to cultivation in the Middle East. In 1881, it is described as only eaten in the region "within the last forty years." By the Nineteenth century, descriptions of its consumption are uniformly found as an ingredient in cooked dishes.

The spread and popularity of tomatoes during the last hundred years have led to commercial production and radical changes in the shape, size, color, taste, nutritional value and, of course, year round availability and ease of harvest of this cherished vegetable. The most noted are the many new "hybrids," bred to produce fruits which are uniform in shape and color and which are all ripening at the same time but lacking good taste and original constituents such as sugar. These hybrids are mostly commercially produced on a large scale and their seeds are patented or sterile which allows the companies owners of the hybrids to sell the seeds and prevents farmers from re-cultivating the plants. These "seasonal" hybrids could be spotted in markets, they all look alike, have a long shelf life and quite often lack flavor. This is in contrast to the "Heirloom" tomatoes whose seeds are fertile and could be saved by farmers for next season produce. Although the production of hybrids involves genetic interference, there is an ongoing debate on whether or not they are considered "GMOs." But in 1994, Calgene (now

Die Verbreitung und Beliebtheit der Tomate in den letzten hundert Jahren hat zur kommerziellen Produktion und zu radikalen Veränderungen in Form, Grösse, Farbe, Geschmack, Nährwert, zur einfachen Ernte und natürlich zur ganzjährigen Verfügbarkeit des beliebten Gemüses geführt. Am auffälligsten sind die vielen neuen „Hybridpflanzen“, die so gezüchtet wurden, dass sie zwar Früchte mit einheitlicher Form und Farbe hervorbringen, die alle zur gleichen Zeit reif sind, denen aber der gute Geschmack und die ursprünglichen Inhaltsstoffe wie Zucker fehlen. Diese Hybride werden meist im grossen Stil kommerziell hergestellt, und ihr Saatgut ist patentiert oder steril, so dass die Unternehmen das Saatgut verkaufen können, ohne das Risiko einzugehen, dass die Landwirt*innen die Samen ein nächstes Mal selbst gewinnen. Diese „saisonalen“ Hybride sind auf lokalen Märkten zu finden, sie sehen alle gleich aus, sind lange haltbar und haben oft keinen Geschmack. Dies steht im Gegensatz zu den „Heirloom“-Tomaten, deren Samen fruchtbar sind und für die nächste Saison aufbewahrt werden können. Obwohl bei der Herstellung von Hybriden genetische Eingriffe vorgenommen werden, wird immer wieder darüber diskutiert, ob sie als „GVO“ gelten oder nicht. 1994 führte Calgene (heute Monsanto-Bayer) eine GVO-Tomate mit dem Namen *FlavrSavr* ein, die an der Pflanze reifen konnte und lange haltbar war. Sie war jedoch kommerziell nicht erfolgreich und wurde nur bis 1997 verkauft.

Die Popularität und das kommerzielle Interesse an der Tomate und ihren Produkten hatten noch eine weitere Folge: In Ägypten und vielen anderen „sonnengeküssten“ Ländern und Regionen werden heute Hunderte von Hektaren für die industrielle Produktion von Tomaten genutzt, anstelle der traditionell in diesen Regionen angebauten Pflanzen. Die Tomaten werden zu Paste verarbeitet oder getrocknet und die Produkte sind für den Export bestimmt. Besonders deutlich wird dies in Oberägypten, wo der Anbau einer speziellen Linsensorte, die für die Bevölkerung ein Grundnahrungsmittel ist, durch Tomaten ersetzt wurde, um „sonnengetrocknete“ Tomaten für den Export nach Europa zu erzeugen. Linsen, die von der überwiegenden Mehrheit der ägyptischen Bevölkerung fast täglich verzehrt werden, werden nun importiert; der Preis für Linsen stieg 2023 von 20 LE auf 70 LE pro Kilo.

The popularity and commercial interest in tomatoes and their products had another consequence: In Egypt and many other “sun kissed” countries and regions, hundreds of acres are now cultivated for the industrial production of tomatoes instead of the crop which was traditionally cultivated in these regions. The tomatoes are processed into paste or dried and the products are destined for export. A particular case is Upper Egypt, where the cultivation of a special variety of lentils, a staple crop for the population, was replaced by tomatoes for the production of “sun dried” tomatoes exported to Europe. Lentils, consumed almost daily by a vast majority of Egyptians are now imported and in 2023, the price of lentils went from LE 20 to LE 70 per kilo.

Attempting Abla Nazira with stuffed tomatoes

During the pandemic lockdown, a group of women (artists, researchers and cooks) came together online. They were all feeling a bit down, not doing much and they all loved to cook. Online platforms allowed them to collaborate on a project which was called *Attempting Abla Nazira*. Nazira Niquola (Abla Nazira), in collaboration with Baheya Othman, is the co-author of the first modern Egyptian cookbook published in 1941 titled *Osoul al-tahy al-nazari wa-l-'amali* or *The Basics of Cooking: theoretical and Practical* which is perhaps the best representation of the early 20th century Egyptian cuisine. The online cooking project was initiated by two multi-disciplinary artists, Marwa Benhalim and Moza Almatrooshii, who decided to cook from the Abla Nazira's book and invite friends and followers on Instagram to cook with them. The project took the form of bi-monthly recorded live cooking and conversational sessions, image production, and writing, where the women partake in the nurturing act of cooking and eating together via the virtual spaces of gathering that we all became familiar with during the pandemic. I was one of the “cooks” friends. (fig. 4) The dish chosen for the session was stuffed tomatoes. The choice was spontaneous and it showed how tomatoes are now an integral part of the cuisine in Egypt and the Mediterranean basin. It also shows that tomatoes are “comfort food,” a vegetable that is versatile and, in the region, it is available year-round. We eat it raw, cooked, stuffed, liquefied into soup and even dried.

Attempting Abla Nazira – mit gefüllten Tomaten

Während des Pandemie-Lockdowns fand sich eine Gruppe von Frauen (Künstlerinnen, Forscherinnen und Köchinnen) online zusammen. Sie waren allesamt etwas angeschlagen, hatten nicht viel zu tun und kochten leidenschaftlich gern. Über Online-Plattformen arbeiteten sie gemeinsam an einem Projekt mit dem Namen *Attempting Abla Nazira*. Nazira Niquola (Abla Nazira) ist, zusammen mit Baheya Othman, Co-Autorin des ersten modernen ägyptischen Kochbuchs, das 1941 unter dem Titel *Osoul al-tahy al-nazari wa-l-'amali* oder *The Basics of Cooking: theoretical and Practical* veröffentlicht wurde und vielleicht die beste Darstellung der ägyptischen Küche des frühen 20. Jahrhunderts ist. Das Online-Kochprojekt wurde von den beiden multidisziplinären Künstlerinnen Marwa Benhalim und Moza Almatrooshii initiiert. Sie beschlossen, aus Abla Naziras Buch zu kochen und Freundinnen und Follower auf Instagram einzuladen, mit ihnen zu kochen. Das Projekt nahm folgende Gestalt an: alle zwei Monate wurden Koch- und Gesprächssitzungen aufgezeichnet, Bilder produziert und Texte verfasst. Die Frauen konnten an dem wohltuenden Akt des gemeinsamen Kochens und Essens über jene virtuellen Versammlungsräume teilnehmen, mit denen wir alle während der Pandemie so vertraut wurden. Ich war eine der befreundeten „Köchinnen“ (Abb. 4) und für dieses Treffen wählten wir ein Gericht mit gefüllten Tomaten. Die Wahl war spontan, was zeigt, dass Tomaten heute ein fester Bestandteil der ägyptischen Küche und der des Mittelmeerraums sind. Es zeigt auch, dass die Tomate ein *Comfort Food* ist, ein vielseitiges Gemüse, das in dieser Region das ganze Jahr über erhältlich ist. Wir essen sie roh, gekocht, gefüllt, in Suppen und sogar getrocknet.

Naziras Rezept für Griechisch gefüllte Tomaten (Abb. 5) (für 4–6 Personen)

6 grosse, feste, runde Tomaten (Fleischtomaten sind auch geeignet)
125 g Reis oder grober Burgul
50 g Sultaninen / Rosinen
50 g Pinienkerne (wahlweise)
4 Schalotten
Eine Prise Safranblüte / Safran
4 Esslöffel Olivenöl
2 Zitronen / Limetten
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Hala N. Barakat ist Archäobotanikerin aus Ägypten. Ihr Forschungsgebiet umfasst Lebensmittelgeschichte, Pflanzen- und Umweltgeschichte, sowie Ernährungspolitik in Ägypten und der umliegenden Region. Sie promovierte an der Universität Aix-Marseille III in Frankreich, unterrichtete an der Universität Kairo, und arbeitete im Dokumentationszentrum für Kultur- und Naturerbe (CULTNAT), das an die Bibliothek von Alexandria angegliedert ist.

Nazira's Recipe for Greek stuffed tomatoes (fig. 5)
(serves 4-6)
6 large, firm, round tomatoes
(beef tomatoes will do)
125g rice or coarse Burghul
50g sultanas / raisins
50g pine nuts (optional)
4 shallots
Pinch of safflower / saffron
4 tbsp olive oil
2 lemons / limes
Salt and pepper to taste

Hala N. Barakat is an archaeobotanist from Egypt. Her scope of research covers food heritage, history of plants and the environment as well as food politics in Egypt and the surrounding region. She has a PhD from the University of Aix-Marseille III, France and taught at Cairo University and worked at the Center for Documentation of Cultural and Natural Heritage (CULTNAT) affiliated to the Library of Alexandria.

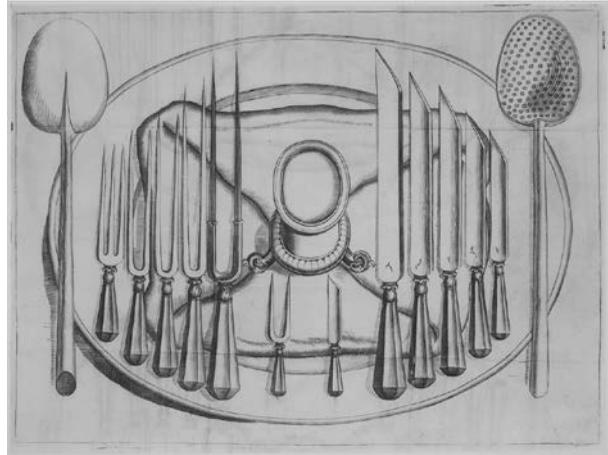


fig. 1: *Kanz al fawa'id fi tanwi al mawaid* cook book, p. 1–2. 14th century. © Wiki Commons.
 Abb. 1: *Kanz al fawa'id fi tanwi al mawaid* Kochbuch, S. 1–2. 14. Jh. © Wiki Commons.

fig. 2: Illustration of tomatoes by Pietro Andrea Mathioli, 1544.
 Abb. 2: Tomaten-Illustrationen von Pietro Andrea Mathioli, 1544.

fig. 3: *Lo Scalco alla Moderna*. Antonio Latini, 1692.
 Abb. 3: *Lo Scalco alla Moderna*. Antonio Latini, 1692.

fig. 4: Hala at *Attempting Abla Nazira*, 2020. © Attempting Abla Nazira, Hala N. Barakat.
 Abb. 4: Hala bei *Attempting Abla Nazira*, 2020. © Attempting Abla Nazira, Hala N. Barakat.

fig. 5: Stuffed tomatoes recipe From N. Niqola, 1941. © Attempting Abla Nazira, Hala Barakat.
 Abb. 5: Rezept für gefüllte Tomaten von N. Niqola, 1941. © Attempting Abla Nazira, Hala Barakat.

Reader

Origins of Tomatoes:

Estabrook, Barry 2015: "Why Is This Wild, Pea-Sized Tomato So Important?" Smithsonian: <https://www.smithsonianmag.com/travel/why-wild-tiny-pimp-tomato-so-important-18095591/>

Razifard, Hamid, Ana Caicedo 2020: "Modern tomatoes are very different from their wild ancestors—and we found missing links in their evolution." The Conversation: <https://theconversation.com/modern-tomatoes-are-very-different-from-their-wild-ancestors-and-we-found-missing-links-in-their-evolution-130041>

Smith, A. F. 1994: *The Tomato in America: Early History, Culture, and Cookery*. Columbia, 152.

History of tomatoes in Europe:

Van Andel, Tinde et al. 2022: Sixteenth-century tomatoes in Europe: who saw them, what they looked like, and where they came from. PeerJ: DOI 10.7717/peerj.12790.

Smith, Annabelle K. 2013: Why the Tomato Was Feared in Europe for More Than 200 Years", Smithsonian: <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/why-the-tomato-was-feared-in-europe-for-more-than-200-years-863735/>

Cooking before the tomatoes:

Fabricant, Florence 1991: "De GUSTIBUS: Historian's Menu: What Europe Ate Before Columbus Sailed." The New York Times: <https://www.nytimes.com/1991/10/09/garden/de-gustibus-historian-s-menu-what-europe-ate-before-columbus-sailed.html>

Nasrallah, N. 2017: *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*. Leiden.

Newmann, D. 2022: *The sultan's feast: a fifteenth-century cookbook ibn mubarak shāh*. London.

Eat like a Sultan: www.eatlikeasultan.com

Waines, D. 1995: *In a Caliph's Kitchen*. Riad El-Bayyes Booksellers.

Raymond, A. 1999: *Artisans et commercants au Caire au XIXVIE siecle*. IFAO-IFEAD.

Modern tomatoes:

Central Kansas Lawn & Garden Blog: <https://ckdgardens.com/2023/01/31/tomato-varieties-to-try-in-2023/>

Heirloom vs. hybrid tomatoes:

Skene, Jenniver 2011: "Tomatoes: Heirlooms vs. Hybrids" KQED: <https://www.kqed.org/quest/24249/tomatoes-heirlooms-vs-hybrids>

Urban Farmer, Mortgage Lifter Tomato Seeds: <https://www.ufseeds.com/product/mortgage-lifter-tomato-seeds/TOML.html>

NON GMO Project: <https://www.nongmoproject.org/blog/you-say-tomato-we-say-gmo/>

Gmo answers: <https://gmoanswers.com/current-gmos-crops-dont-include-tomatoes>

Morin, Xenia K. 2008: Genetically modified food from crops: progress, pawns, and possibilities. In: *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 392(3), 333–340.

Food Propaganda

Françesço Buşçemi

16

Traue Essen nie oder besser gesagt, traue niemals dem, was über Essen gesagt wird. Das ist meine Lehre aus der jahrelangen Analyse von politischer Kommunikation um das Thema Lebensmittel in Vergangenheit und Gegenwart. Es hat sich herausgestellt, dass das, was wir essen, schon immer dazu benutzt wurde, propagandistische Botschaften im Zusammenhang mit extremen Ideologien wie Rassismus oder Nationalismus zu verbreiten – vom Nationalsozialismus über den Faschismus bis hin zum Stalinismus. Die Art und Weise, wie die nationalsozialistische Propaganda Fleisch, die jüdische Schlachtmethode und den jüdischen Metzger darstellte,¹ verfolgte eindeutig diffamierende Ziele gegen das, was sie als „den Feind“ definierten; genauso zielte die nationalsozialistische Verherrlichung des Vegetarismus und das von Göring geschaffene und von Hitler persönlich gewünschte fortschrittliche Tierschutzgesetz² darauf ab, den Menschen das Bild des guten und liebevollen Nazis zu verkaufen.

Dies ist jedoch nur ein Teil des Phänomens: Tatsächlich kommunizieren auch Politiker*innen in Demokratien mit ihren Wähler*innen, und selbst sie tun dies manchmal über Lebensmittel. Aber können wir die politische Kommunikation demokratischer Regierungen als Propaganda bezeichnen? Medien- und Politikwissenschaftler*innen debattieren seit Jahrzehnten über diese Frage. Einige von ihnen verneinen dies,³ da wir die von Joseph Goebbels inszenierten Kommunikationsstrategien und -ziele nicht mit dem vergleichen können, was *Spin Doctors* heute in Regierungen in Deutschland, dem Vereinigten Königreich, der Schweiz, Frankreich, Italien usw. tun. Da jedoch ein Grossteil dieser Kommunikation dem Zweck dient, Menschen für eine Idee oder eine politische Überzeugung zu gewinnen, und dies manchmal sogar unter Verschleierung der wahren Ziele geschieht, sagen andere Forschende⁴ (zu denen auch ich gehöre), dass man sie durchaus als Propaganda bezeichnen kann – wobei natürlich die tiefgreifenden Unterschiede zur Kommunikation in Diktaturen deutlich gemacht werden.

Never trust food or, better, never trust what is said about food. This is what I have learned after years of analyses of political communication relating to food in the past and present. What has emerged is that what we eat has always been used to convey propagandistic messages relating to extreme ideologies such as racism or nationalism under various dictatorships from Nazism to Fascism to Stalinism. For example, the ways Nazi propaganda represented meat,¹ the Jewish way of slaughtering and the Jewish butcher had evident defaming goals against what they defined as “the enemy”; similarly, the Nazi extolling of vegetarianism and the progressive animal protection law created by Göring and wanted by Hitler in person² aimed at selling people the image of the good and affectionate Nazi.

However, this is only a part of the phenomenon: in fact, even politicians in democracies communicate to their electors and even they sometimes do it through food. But may we consider the political communication of democratic governments as propaganda? Media and politics scholars have been debating about it for decades. Some of them³ say no, as we cannot compare the communicative strategies and aims orchestrated by Joseph Goebbels to what spin doctors do today as consultants of governments in Germany, the UK, Switzerland, France, Italy and so on. However, as much of this communication serves the purpose of persuading people of an idea or political conviction and sometimes it is done even in hiding the real aims, other researchers⁴ (and I among them) say yes, we can call it propaganda, obviously clarifying the deep differences from how dictatorships communicate.

But why food? Why do both political stakeholder in dictatorships and democracies adopt what we eat to persuade people, even though with very different degrees of camouflage, coercion and violence? Scholars in political and communication studies have long analysed the reason why food is so relevant, and have demonstrated that this happens as food is the fuel of our bodies and somehow, when we eat it, it becomes a part of us. As Deborah Lupton writes, “at the simplest, biological level, by the act of eating and absorption of food, we become what we eat. By taking food into the body, we take in the world.”⁵ Thus, food is at the beginning an external element extraneous to our bodies, as many others. But we know that it will become a part of us. This may explain why, for example, religions rule on food, as people perceive it as something intrinsically related to our inner dimension in comparison to other elements that remain external to us.

17

Aber warum Essen? Warum machen sich politische Akteur*innen sowohl in Diktaturen als auch in Demokratien unser Essen zunutze, um die Menschen für sich zu gewinnen – auch wenn dies natürlich in sehr unterschiedlichem Masse an Tarnung, Zwang und Gewalt geschieht? Politik- und Kommunikationswissenschaftler*innen haben lange untersucht, warum Lebensmittel diesbezüglich so relevant sind. Der Grund liegt möglicherweise darin, dass Lebensmittel der Treibstoff unseres Körpers sind. Wenn wir etwas essen, wird es Teil von uns. Deborah Lupton schreibt: „In ganz basaler, biologischer Weise werden wir durch den Akt des Essens zu dem, was wir essen. Indem wir Nahrung in unseren Körper aufnehmen, nehmen wir die Welt in uns auf.“⁵ Zunächst ist Nahrung also ein äusseres Element, das unserem Körper fremd ist, wie vieles andere auch. Aber wir wissen, dass sie, in uns aufgenommen, Teil von uns wird. Dies

erklärt vielleicht auch, warum in Religionen die Reglementierung von Essen so eine grosse Rolle spielt: Nahrung scheint mit unserer inneren Dimension in Verbindung zu stehen.

Dieser Argumentation folgend könnten wir davon ausgehen, dass es beim Gespräch über Lebensmittel um einen Teil unseres Körpers und unseres Selbst geht. Etwas, das selbstverständlich unser Interesse weckt. Es geht um unsere natürliche Beschaffenheit. Und wenn wir über Essen sprechen, wird Essen auch Kultur. Deshalb ist die Kommunikation über Essen für uns so emotional – das „Essen ist eine Grenzsubstanz; es steht als Brückensubstanz zwischen Natur und Kultur, dem Menschlichen und dem Natürlichen, dem Aussen und dem Innen.“⁶ Können wir einer Person gegenüber, die über Essen spricht, gleichgültig bleiben? Offensichtlich nicht. Und kann politische (und religiöse) Kommunikation die Gelegenheit verpassen, ein so starkes Element zu nutzen? Offensichtlich nicht. Und so haben wir nun die Allgegenwart von Lebensmitteln in der politischen Kommunikation. Lebensmittel sind sowohl in vorhersehbaren als auch in unerwarteten Bereichen der politischen Propaganda präsent.

18

Following this argument, it could be assumed that if somebody talks about food, they are talking about part of our bodies and our selves and this evidently would arouse our interest. It concerns our nature. However, when someone talks about food, food becomes culture. That is why communicating food is so emotional for us, because “food is a liminal substance; it stands as a bridging substance between nature and culture, the human and the natural, the outside and the inside.”⁶ Could we remain indifferent in front of someone talking about food? Obviously, we couldn’t. And could political (and religious) communicators miss the opportunity to use such a powerful element in their communication? Obviously, they couldn’t, and so we have the omnipresence of food in political communication. The term “omnipresence” means that food is present in both predictable and unexpected fields of political propaganda.

After what has been said above, we can expect the many social media posts published by politicians while they cook, eat or talk about food. They aim to define themselves and support their ideologies. If they do it through food, it is likely their messages will strike their audience in an emotional and profound way. These messages may be of various types: the images of a politician on Instagram who cooks and eats a traditional national dish within the traditional family convey conservative perspectives; conversely, another politician depicted on the same social media while preparing an item of food imported by another country within a community of refugees suggests a radically different message relating to immigration policies. What is important here is that both of the two messages might have a stronger effect than if they were based on, for example, shoes or cars.

However, we may find food ideologies also in less foreseeable contexts, as, for instance, entertaining TV cooking shows. It may seem strange that a person can convey propagandistic messages by frying an egg in front of the camera. Yet, this happens, especially when the set is more complex. Imagine two people in charge of the kitchen. They may be a woman, for example a housewife, and a man, for instance, an intellectual who is an expert in food history and who strictly points at her mistakes while she prepares something. They are clearly suggesting two stereotyped models for men and women. Now imagine that the two people are both men, and that they decide to go to eat at a Chinese restaurant in a European city; that in the restaurant they make fun of the cooks who cannot speak their language; and finally, that they toss away the chopsticks to eat with forks and knives, displeasing the food, and longing for traditional restaurants

Es überrascht also nicht, weisen soziale Medien zahlreiche Posts von Politiker*innen auf, die kochen, essen oder über Essen sprechen, und damit ihr Image aktualisieren und ihre Ideologie untermauern. In der Kommunikation mit Essen ist es wahrscheinlich, dass die Botschaften ihr Publikum auf eine emotionale und tiefgreifende Weise treffen. Diese Botschaften können unterschiedlicher Art sein: Bilder von Politiker*innen, die herkömmliche nationale Gerichte in traditionellen Kernfamilien kochen und essen, vermitteln auf Instagram eine konservative Sichtweise; umgekehrt vermitteln andere Politiker*innen auf denselben sozialen Medien eine ganz andere Botschaft in Bezug auf die Einwanderungspolitik, wenn sie etwa zusammen mit Geflüchteten ein aus dem Ausland importiertes Lebensmittel zubereiten. Beiden gemeinsam ist jedoch, dass die Botschaft offenbar eine stärkere Wirkung hat, als wenn sie sich beispielsweise auf Schuhe oder Autos beziehen würde.

Über Essen vermittelte Ideologien finden sich aber auch in weniger offensichtlich politischen Kontexten, beispielsweise in TV-Kochshows. Es klingt vielleicht etwas merkwürdig, dass eine Person propagandistische Botschaften vermitteln könnte, die ein Spiegelei vor laufender Kamera zubereitet. Aber es kommt vor – besonders wenn der Kontext etwas komplexer ist. Stellen wir uns zwei Personen vor, die in der Küche beschäftigt sind; Eine Frau, sagen wir eine Hausfrau, und ein Mann, sagen wir ein Intellektueller, der mit der Geschichte des Essens bewandert ist. Und nehmen wir jetzt an, er würde genauestens auf ihre Fehler hinweisen, während sie etwas zubereitet. Sie suggerieren eindeutig zwei stereotype Modelle für Männer und Frauen. Stellen wir uns nun vor, dass diese beiden Personen zwei Männer sind und in einer europäischen Stadt in einem chinesischen Restaurant essen gehen; dass sie sich dann in diesem Restaurant über die Köch*innen lustig machen, die ihre Sprache nicht sprechen können, und dass sie schliesslich die Stäbchen wegwerfen, um mit Messer und Gabel zu essen, wobei ihnen das Essen missfällt und sie sich nach ordentlichen Restaurants sehnen, die „heimische Kost“ servieren. Noch deutlicher suggeriert dieses Beispiel etwas über Nationalismus und Rassismus. Gehen wir noch einen Schritt weiter und stellen uns vor, dass ein Fernsehmoderator durch das Land zieht, um ein Loblied auf „natürliche“ Lebensmittel zu singen, die von menschlichen Eingriffen verschont blieben. Er würde die Lebensmitteltechnologie verteufeln und die „natürliche“ Frucht des nationalen Territoriums loben, weil dieses von Gott gegebene Territorium das beste der Welt sei und somit auch die besten Lebensmittel erzeugen könne. Auch in diesem Fall unterstützt die Fernsehsendung nationalistische Ansichten und den Wunsch, die Nation als übermächtig darzustellen.

oppose our government because, otherwise, we will kill them.” A strategy that seems far away from democratic governance. Yet, like dictatorships, democracies need to hold the nation together, to stir sentiments of national identities, to make people love the nation, not to dissolve it. Nation-building is the name of the political practice aiming at representing and constructing the whole of cultural values aiming to maintain and hold the nation together.¹⁰

servicing “national” food. They are even more clearly suggesting something about nationalism and racism. Or, finally, imagine that the presenter goes through the nation to extoll “natural” food, which is not touched by human intervention; and disregards technology applied to food, saying that what we eat must be the “natural” fruit of our national territory, because our territory is the best in the world and thus also our food is superior, because God gave it to us. Even in this case, the show supports nationalistic views and the desire to depict the nation as superior.

Strange examples, probably some of you are thinking. Not so strange, I would say, as they are real accounts of cooking shows broadcast in Italy from 1956 to the present.⁷ Respectively, *A tavola alle 7, Ti ci porto io*, and *Alla ricerca dei cibi genuini: Viaggio nella Valle del Po*.⁸

If something happens so frequently, there must be a reason for it. Following Micheal Billing it could be argued that democracies have to deal with nation-building, which is one of the most interesting phenomena revolving around the so-called “banal nationalism,”⁹ that is, nationalism occurring in popular culture rather than in squares crowded with adoring people surrounding a shouting despot. We might imagine dictatorships imposing their will through strength and violence using the military following the rule: “No one may

19

Abstruse Beispiele, werden einige jetzt denken. Gar nicht mal so abstrus, würde ich sagen: Es sind wahre Berichte über reale Kochsendungen, die in Italien seit 1956 und bis heute ausgestrahlt werden.⁷ Es handelt sich um *A tavola alle 7, Ti ci porto io* und *Alla ricerca dei cibi genuini: Viaggio nella Valle del Po*.⁸

Wenn etwas so häufig vorkommt, muss es einen Grund dafür geben. Micheal Billing folgend könnte argumentiert werden, dass Demokratien *Nation-Building* betreiben müssen, eines der interessantesten Phänomene des sogenannten „banalen Nationalismus“⁹. Diese Form von Nationalismus spielt sich in der Populärkultur ab und nicht auf grossen Plätzen, wo sich Menschen um einen schreienden Despoten scharen. Das Bild von Diktaturen, die ihren Willen mit Hilfe von Gewalt und Militär durchsetzen, ist wohl bekannt. Operiert wird darin ganz nach dem Motto: „Wer sich unserer Regierung widersetzt, wird umgebracht.“ Eine Strategie, die von einer demokratischen Regierung weit entfernt zu sein scheint. Doch wie Diktaturen müssen auch Demokratien die Nation zusammenhalten, das Gefühl der nationalen Identität wecken, die Menschen dazu bringen, die Nation zu lieben, anstatt sie aufzulösen. *Nation-Building* ist die Bezeichnung für eine politische Praxis, die darauf abzielt, die Gesamtheit der kulturellen Werte zu repräsentieren und zu konstruieren, um die Nation zu erhalten und zusammenzuhalten.¹⁰

Essen ist der Schlüssel zum Aufbau einer Nation, allein schon wegen seiner Bedeutung für das Selbstbild. Das Zelebrieren traditioneller Lebensmittel, die innerhalb der Landesgrenzen gedeihen, kann ein Weg sein, die Menschen einer Nation zusammenzuführen. Die Verknüpfung traditioneller nationaler Lebensmittel mit bestimmten Ideologien, wie in den vorangegangenen Beispielen, kann eine funktionierende Strategie sein, um Bindungen zwischen diesen Ideologien und den Menschen zu schaffen oder zu verstärken. Darüber hinaus können auch neue Nationalgerichte erfunden und mit Ideologien verbunden werden, um Ideologien mit dem Alltagsleben der

Food is key to nation-building, just because of its relevance for the self. Celebrating traditional items of food flourishing within the borders may be a way to gather people around the nation. Linking traditional national foods to specific ideologies, as in the previous examples, may be a good strategy to create or reinforce bonds between those ideologies and people. Moreover, new traditional foods may be invented and linked to ideologies to intertwine them with the everyday life of the citizens. “Invented traditions” are elements actually new but sold as traditional, in order to reinforce national identity. Regarding the invention of tradition through food, the Belizean cuisine marks an interesting example. Another interesting case of invented tradition is Pomodoro Pachino in Italy. Pomodoro Pachino is a cherry tomato cultivated in Sicily and very popular in the entire country and even abroad. It is frequently presented as a fundamental element of the history of Sicilian food and a traditional staple on the island for ages.¹¹

When I started my research on food culture and propaganda, I realised that something was wrong with all of this. In fact, I grew up in Sicily in the 1970s and 1980s and I had never seen a Pomodoro Pachino at home. Were my parents ideologically hostile to it? No, as I also remembered that the greengrocers in my birthplace did not sell it. I found the website of the producers and clicked eagerly on the link “History of the product”: the page was under construction. Finally, I found an illuminating article by the biologist and food blogger Dario Bressanini,¹² who is specialised in finding contradictions and lies in Italian food culture. Bressanini explained that Pomodoro Pachino has had a really different history than that commonly told. It was created in the 1980s by a Biotech company in Israel and only in 1989 some smart Sicilian entrepreneurs sensed its potential and started producing it. 1989 was also the year I moved to Milan, in the north of Italy; so, I discovered the traditional Sicilian Pomodoro Pachino in Milan: a traditional Sicilian food I had never seen in Sicily before.

However, Pomodoro Pachino’s identification with tradition has never stopped. Each year at the beginning of August, in Marzamemi (a Sicilian popular village full of tourists in Summer), there also is a festival entirely dedicated to this product, the *Festa del Pomodoro Pachino*, where it is celebrated as a fundamental staple of Sicilian culinary tradition.¹³ Among the various claims promoting the festival, we can also read: “La tradizione non è mai stata così gustosa”¹⁴ (tradition has never been so tasty). This is just one example to show how Pomodoro Pachino is continually paired with Sicilian food traditions,



while its bio-techno origin is carefully hidden. This happens to the point that on the 15th of March 2023 the Minister of Agriculture, Food Sovereignty and Forests of the current right-wing Italian Government, Francesco Lollobrigida, took Pomodoro Pachino as an example of Italian food identity, proud of the fact that even McDonald’s accepted to add it to the list of ingredients of its fast food dishes. The paradox of mixing together nationalistic pride and Pomodoro Pachino (and even McDonald’s!) has been highlighted by journalists and food writers since the day after Lollobrigida’s claim.¹⁵ The case of Pomodoro Pachino as an invented tradition has been finally told and well explained by food historian Alberto Grandi in one of his books.¹⁶

In the end, propaganda has always abused food. The political aim for continuous nation-building, the will of politicians to touch electors’ inner and emotional chords, and the profound meaning that we give to food might be reasons why this happens. As it seems that the phenomenon will not stop soon, I believe that we need food propaganda literacy. Knowledge and consciousness may be the right medicines that we can assume to be more aware of the propagandistic food messages revolving around us and I do hope that this article may be a starting point for this.

Francesco Buscemi teaches media studies at the Catholic University of Milan. His research focuses on the intersections between food, politics and culture. 2013 he was awarded the Santander Research Grant for a study on Nazi propaganda and meat.

Bürger*innen zu verknüpfen. „Erfundene Traditionen“ sind Elemente, die eigentlich neu sind, aber als traditionell verkauft werden, um die nationale Identität zu stärken. Die belizianische Küche ist ein interessantes Beispiel dafür, oder auch die Pomodoro Pachino in Italien. Die Pomodoro Pachino ist eine Kirschtomate, die in Sizilien angebaut wird und sowohl im Inland als auch im Ausland sehr beliebt ist. Sie wird häufig als grundlegendes Element der Geschichte der sizilianischen Küche und als ein traditionelles Grundnahrungsmittel auf der Insel dargestellt.¹¹

Als ich anfang über Essenskultur und Propaganda zu recherchieren, wurde mir klar, dass mit der ganzen Sache etwas nicht stimmt: Ich bin in den 1970er und 1980er Jahren in Sizilien aufgewachsen und habe zu Hause nie auch nur eine einzige Pomodoro Pachino gesehen. Hatten meine Eltern eine ideologische Abneigung gegen die Tomate? Nein, denn ich erinnerte mich auch daran, dass die Gemüsehändler*innen in meinem Geburtsort sie überhaupt nicht verkauft haben. Ich fand die Website der Herstellungsfirma und klickte eifrig auf den Link „Geschichte des Produkts“. Doch die Seite befand sich gerade in Revision. Schliesslich fand ich einen erhellenden Artikel des Biologen und Food-Bloggers Dario Bressanini,¹² der darauf spezialisiert ist, Widersprüche und Lügen in der italienischen Essenskultur aufzudecken. Bressanini erklärt, dass die Pomodoro Pachino eine ganz andere Geschichte hat, als gemeinhin erzählt wird. Die Tomatensorte wurde in den 1980er Jahren von einer Biotech-Firma in Israel entwickelt, und erst 1989 erkannten einige clevere sizilianische Unternehmer*innen ihr Potenzial und begannen mit der Produktion. 1989 war auch das Jahr, in dem ich nach Mailand, in den Norden Italiens, zog. Und so entdeckte ich die traditionelle sizilianische Pomodoro Pachino in Mailand – ein traditionelles sizilianisches Lebensmittel, das ich in Sizilien noch nie gesehen hatte.

Die Traditionalisierung der Pomodoro Pachino hat bis heute nicht aufgehört. Jedes Jahr Anfang August findet etwa in Marzamemi (einem beliebten sizilianischen Dorf, das im Sommer von Tourist*innen besucht wird) ein Fest statt, das ganz diesem Produkt gewidmet ist. An der *Festa del Pomodoro Pachino* wird die Tomate als traditionelles Grundnahrungsmittel der sizilianischen Esskultur gefeiert.¹³ Unter den verschiedenen Werbesprüchen für das Fest ist auch zu lesen: „La tradizione non è mai stata così gustosa“ (Die Tradition war noch nie so schmackhaft).¹⁴ Dies ist nur ein Beispiel dafür, wie die Pomodoro Pachino immer wieder mit sizilianischer Esskultur in

Verbindung gebracht wird, während ihre biotechnologische Herkunft sorgfältig verborgen wird. Diese Praxis führte unlängst dazu, dass Francesco Lollobrigida, Minister für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forst aus der derzeit rechtsorientierten italienischen Regierung, die Pomodoro Pachino als Repräsentation für die italienische Esskultur bezeichnete und stolz darauf war, dass sogar McDonald's sie in die Zutatenliste seiner Fastfood-Gerichte aufgenommen hat. Das in Lollobrigidas Aussage hervorgebrachte Paradoxon der Vermischung von Nationalstolz und Pomodoro Pachino (und McDonald's!) wurde bereits von unterschiedlichen Journalist*innen und *Food-Blogger* hervorgehoben.¹⁵ Der Fall der Pomodoro Pachino als erfundene Tradition wurde schliesslich vom Lebensmittelhistoriker Alberto Grandi in einem seiner Bücher dargelegt.¹⁶

Letztendlich wurde Essen schon immer für Propaganda genutzt. Das politische Ziel der nachhaltigen Nationenbildung, der Wunsch der Politiker*innen, den emotionalen Nerv des Stimmvolks zu treffen, und die tief subjektive Bedeutung, die wir dem Essen beimessen, könnten Gründe dafür sein. Und da es nicht so aussieht, als ob sich dieses Phänomen bald ändern würde, glaube ich, dass wir Kompetenzen hinsichtlich Food Propaganda aufbauen müssen. Ich hoffe, dass dieser Artikel einen Anfang dafür sein kann.

Francesco Buscemi unterrichtet Medienwissenschaften an der Katholischen Universität Mailand. Sein Forschungsschwerpunkt liegt auf den Schnittstellen zwischen Essen, Politik und Kultur. 2013 erhielt er den Santander Forschungspreis für seine Studie über Nazi-Propaganda und Fleisch.

- 1 Buscemi, Francesco 2016. "Edible Lies: How Nazi Propaganda Represented Meat to Demonise the Jews." *Media, War and Conflict*, 9(2), 180-197.
- 2 Sax, Boria 2000. *Animals in the Third Reich: Pets, Scapegoats and the Holocaust*. Continuum, New York.
- 3 Kruckeberg, D. und Starck, K. 1988. *Public Relations and Community: A Reconstitute Theory*. Praeger, New York. / Banks, Stephen 1995. *Multicultural Public Relations*. London.
- 4 Sproule, J. Michael 1994. *Channels of Propaganda*. Eric Edinfo, Bloomington.
- 5 Lupton, Deborah 1996. *Food, the Body and the Self*. London, 16.
- 6 Ebd., 17.
- 7 Buscemi, Francesco 2022. *Pasta, Pizza and Propaganda: Political History of Italian Food TV*. Bristol.
- 8 A Tavola alle 7 (1974-76, Italy: RAI). / *Ti Ci Porto Io* (2012, Italy: La7). / *Alla Ricerca dei Cibi Genuini: Viaggio nella Valle del Po (1957-58, Italy: RAI)*.
- 9 Billig, Michael 1995. *Banal Nationalism*. London.
- 10 Hall, Stuart 1992. "The Question of National Identity." In: S. Hall et al. (Hg.): *Modernity and its Futures*. Cambridge, 274-316. / Johnson, Richard 1993. "Towards a Cultural Theory of the Nation: A British-Dutch Dialogue." In: A. Galema and B. Henkes (Hg.): *Images of the Nation: Different Meaning of Dutchness, 1870-1940*. Amsterdam, 159-218. / Edensor, Tim 2002. *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*. London.
- 11 Sapori e. "Pomodoro di Pachino IGP". <https://www.saporie.com/prodotti-tipici/frutta-e-verdura/pomodoro-di-pachino-igp/>. Turismo.it. "In Sicilia per gustare il Pachino di Siracusa". <https://www.turismo.it/shopping/articolo/art/in-sicilia-per-gustare-il-pachino-di-siracusa-id-22610/>.
- 12 Bressanini, Dario. "L'invenzione della tradizione: Il Pomodoro di Pachino". Cicap: <https://www.cicap.org/n/articolo.php?id=275412#10>.
- 13 Balarm. "Gusto, tradizione e spettacolo: La festa del Pomodoro Pachino a Marzamemi". <https://www.balarm.it/eventi/fiere-e-mercati/gusto-tradizione-e-spettacolo-la-festa-del-pomodoro-di-pachino-a-marzamemi-73101>.
- 14 Solo Sagre. "9° Festa del Pomodoro Pachino a Marzamemi". <https://www.solosagre.it/sagre/sicilia/sr/pachino/9-festa-del-pomodoro-pachino-igp-di-marzamemi.html>.
- 15 Carlo Canepa. "Il Pomodoro Pachino è proprio l'esempio sbagliato per la sovranità alimentare". *Pagella Politica*, 16 March 2023. <https://pagellapolitica.it/articoli/pomodoro-pachino-sovranita-alimentare>.
- 16 Grandi, Alberto 2018. *Denominazione di origine inventata: Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*. Milano.
- 1 Buscemi, Francesco 2016. "Edible Lies: How Nazi Propaganda Represented Meat to Demonise the Jews." *Media, War and Conflict*, 9(2), 180-197.
- 2 Sax, Boria 2000. *Animals in the Third Reich: Pets, Scapegoats and the Holocaust*. New York.
- 3 Kruckeberg, D. and Starck, K. 1988. *Public Relations and Community: A Reconstitute Theory*. New York. / Banks, Stephen 1995. *Multicultural Public Relations*. London.
- 4 Sproule, J. Michael 1994. *Channels of Propaganda*. in: Eric Edinfo, Bloomington.
- 5 Lupton, Deborah 1996. *Food, the Body and the Self*. London, 16.
- 6 Ibid., 17.
- 7 Buscemi, Francesco 2022. *Pasta, Pizza and Propaganda: Political History of Italian Food TV*. Bristol.
- 8 A Tavola alle 7 (1974-76, Italy: RAI). / *Ti Ci Porto Io* (2012, Italy: La7). / *Alla Ricerca dei Cibi Genuini: Viaggio nella Valle del Po (1957-58, Italy: RAI)*.
- 9 Billig, Michael 1995. *Banal Nationalism*. London.
- 10 Hall, Stuart 1992. "The Question of National Identity." In: S. Hall et al. (Eds.): *Modernity and its Futures*. Cambridge, 274-316. / Johnson, Richard 1993. "Towards a Cultural Theory of the Nation: A British-Dutch Dialogue." In: A. Galema and B. Henkes (Eds.): *Images of the Nation: Different Meaning of Dutchness, 1870-1940*. Amsterdam, 159-218. / Edensor, Tim 2002. *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*. London.
- 11 Sapori e. "Pomodoro di Pachino IGP". <https://www.saporie.com/prodotti-tipici/frutta-e-verdura/pomodoro-di-pachino-igp/>. Turismo.it. "In Sicilia per gustare il Pachino di Siracusa". <https://www.turismo.it/shopping/articolo/art/in-sicilia-per-gustare-il-pachino-di-siracusa-id-22610/>.
- 12 Bressanini, Dario. "L'invenzione della tradizione: Il Pomodoro di Pachino." Cicap: <https://www.cicap.org/n/articolo.php?id=275412#10>.
- 13 Balarm. "Gusto, tradizione e spettacolo: La festa del Pomodoro Pachino a Marzamemi". <https://www.balarm.it/eventi/fiere-e-mercati/gusto-tradizione-e-spettacolo-la-festa-del-pomodoro-di-pachino-a-marzamemi-73101>.
- 14 Solo Sagre. "9° Festa del Pomodoro Pachino a Marzamemi". <https://www.solosagre.it/sagre/sicilia/sr/pachino/9-festa-del-pomodoro-pachino-igp-di-marzamemi.html>.
- 15 Carlo Canepa. "Il Pomodoro Pachino è proprio l'esempio sbagliato per la sovranità alimentare." *Pagella Politica*, 16 March 2023. <https://pagellapolitica.it/articoli/pomodoro-pachino-sovranita-alimentare>.
- 16 Grandi, Alberto 2018. *Denominazione di origine inventata: Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*. Milano.

I eat local because I can. Lokales Essen in der Schweiz

I eat local because I can. Local food in Switzerland

Laila Gutknecht

24

Eat local, think global. Support your local farmers! Genial lokal! Lokaler Konsum ist bekannt wie nie und auf den ersten Blick scheint für viele klar zu sein: Lokal konsumieren ergibt Sinn. Kürzlich war ich mit meiner Grossmutter essen. Wir trafen uns in Zürich an der Europaallee und assen in einem Restaurant, wie es sie zurzeit viele gibt. Ein moderner Schriftzug, ein Name der irgendwas mit Pflanzen oder Wurzeln zu tun hat. Im modern eingerichteten Innenraum kann man an den Wänden Bilder von Bauernhöfen bestaunen. Der Tenor: Wir kennen alle unsere Produzent*innen persönlich. Unsere Produkte beziehen wir aus der Region. Wir legen viel Wert auf Transparenz. Das Essen kam in einer Bowl, war ganz gut und sehr teuer. Meine Grossmutter wunderte sich: „Früher haben wir auch lokal gegessen“, sagt sie. „Es gab halt einfach nichts anderes. Es war normal. Aber wir mussten nicht 20 Franken für einen Salat bezahlen.“

Meine Grossmutter hat den Jahrgang 1935, erlebte also die Jahre des 2. Weltkriegs als kleines Kind in einer Gemeinde nahe der deutschen Grenze mit. Sie erzählt mir von Rationierung und Lebensmittelmarken und der Sparsamkeit und Bescheidenheit, welche aus diesen Erfahrungen resultierte. Meine Grossmutter würde nie etwas wegwerfen, auch wenn das bedeutet, tagelang von der Hafermilch zu trinken, die sie für den Besuch ihrer Enkelinnen gekauft hat und die sie eigentlich nicht mag. Gerade während und nach dem 2. Weltkrieg war die Schweiz aber durchaus auf Import von Nahrungsmitteln und Rohstoffen aus den umliegenden Ländern angewiesen. So denke ich, dass ihre Aussage über die „Lokalität“ der damals vorhandenen Lebensmittel eher auf einer Empfindung als auf Wissen basiert. „Es gab nur Grundnahrungsmittel. Nichts Ausgefallenes, nichts Luxuriöses“, erzählt sie mir. Woher die Lebensmittel genau stammten, darüber machte sie sich wohl als Kind keine Gedanken. Auch die Nachkriegsjahre waren von Lebensmittelknappheit und Rationierung geprägt, doch als die Schweiz sich langsam davon erholte, hatte dies auch grossen Einfluss auf die Ernährung. In den Jahren des wirtschaftlichen Aufschwungs in den 1950er und 1960er Jahren wurden neue Lebensmittel populär und die Ernährung wurde vielfältiger. Das Fremdartige, das „Exotische“ wurde populär. So entstanden auch Gerichte wie der Riz Casimir oder der Toast Hawaii, welche Schweizer Küche mit tropischen Früchten wie Banane oder Ananas und Gewürzen kombinierten. Heute mag man über diese Gerichte eher schmunzeln, damals galten sie als modern und als Begriff von Weltgewandtheit.¹

Eat local, think global. Support your local farmers! Ingeniously local! Local consumption is better known than ever and, at first glance, it seems clear to many: consuming locally makes sense. I recently went out to eat with my grandmother. We met in Zurich on Europaallee and ate in a restaurant of the type found in many places at the moment. It has a modern logo, a name that has something to do with plants or roots. The interior is furnished in a modern style and the walls are decorated with pictures of farms. The tenor: We know all our producers personally. We source our products from the region. We attach great importance to transparency. The food came in a bowl, was quite good and very expensive. My grandmother wondered: “We used to eat locally, too,” she says. “There was simply nothing else. It was normal. But we didn’t have to pay 20 francs for a salad.”

My grandmother was born in 1935, so she experienced the years of World War II as a small child in a community near the German border. She told me about rationing and food stamps and the frugality and humbleness that resulted from these experiences. My grandmother would never throw anything away, even if it meant drinking oat milk that she bought for her granddaughters’ visit for days on end and that she did not really like. However, Switzerland was quite dependent on importing food and raw materials from the surrounding countries, especially during and after World War II. And so I think that her statement about the “locality” of the food available at that time is based more on a feeling than on knowledge. “There were only basic foods. Nothing fancy, nothing luxurious,” she tells me. Where exactly the food came from, she probably did not think about as a child. The postwar years were also marked by food shortages and rationing, but as Switzerland slowly recovered, this also had a great impact on nutrition. New foods became popular during the economic boom years of the 1950s and 1960s, and diets became more diverse. The foreign, the “exotic” became popular. This also gave rise to dishes such as Riz Casimir or Toast Hawaii, which combined Swiss cuisine with tropical fruits, such as banana or pineapple, and spices. Nowadays, one may smile about these dishes, at that time, they were considered modern and a definition of sophistication.¹

25

In Restaurants gehörte es zum guten Ton, stets importierte Ware wie Meerfisch anzubieten. Mit Essen vom Bauernhof um die Ecke vermochte man die Gäste lange nicht zu begeistern. Gleichzeitig versuchte der Staat die Schweizer Landwirtschaft zu fördern, indem Bilder produziert wurden, welche Landschaft und Authentizität miteinander verbanden. In den 1980er Jahren kam dann allmählich die Idee des „Verlusts des kulinarischen Erbes“², also die Angst, dass durch Globalisierung Schweizer Werte, Rezepte und Produkte in Vergessenheit gerieten. 1982 wurde die Stiftung *Pro Specie Rara* gegründet, die sich zum Ziel gemacht hatte, die genetische Vielfalt bedrohter Pflanzen zu bewahren. In den folgenden Jahren gab es verschiedene Initiativen zur Aufwertung und Förderung regionaler Produkte. Seit ein paar Jahren ist der Trend und die Nachfrage nach regionalen bzw. lokalen Nahrungsmitteln weiter steigend und erfährt durch die Corona-Pandemie nochmals Aufschwung. „Lokal“ zeigt sich im neuen Kleid: was einst als verstaubt und langweilig galt, ist nun hip, edel oder gar elitär.

Das Ernährungssystem ist sehr komplex und für Konsument*innen oft schwer zu navigieren. Eine aktuelle Studie vom Bundesamt für Landwirtschaft³ zeigt: ein Grossteil der Menschen denkt, dass sie mit dem Konsum regionaler Lebensmittel einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben. Doch das ist leider ein Trugschluss oder zumindest zu kurz gedacht. Anders als bei zertifizierten Labels ist der Begriff „lokal“ nicht definiert oder geregelt. Somit steht es allen frei, ihn für sich zu verwenden und auszulegen, wie es ihnen gefällt. Für Konsument*innen ist es oft eher ein diffuses Gefühl, dass näher irgendwie besser ist und diese Nähe kann auch durch andere Faktoren hergestellt werden als die tatsächliche, geografische Entfernung.

Ich beispielsweise gehe jede Woche auf einen Wochenmarkt in Zürich. Ich freue mich auf das kurze Gespräch mit der Bäuerin, die hier ihren Stand hat. Es fühlt sich gut an, sie zu unterstützen. Macht dies meinen Einkauf lokal? Vielerorts – insbesondere in Zürich – sind die Standortmieten so hoch

In restaurants, it was good form to always offer imported goods, such as seafood. For a long time, food from the farmer round the corner was not enough to inspire guests. At the same time, the state tried to promote Swiss agriculture by producing images that combined landscape and authenticity. During the 1980s, the idea of the “loss of culinary heritage,”² that is the fear that globalization would cause Swiss values, recipes and products to be forgotten, gradually emerged. In 1982, the *ProSpecieRara* foundation was established with the aim of preserving the genetic diversity of endangered plants. In the following years, there were various initiatives to valorize and promote regional products. The trend and demand for regional or local foods has been on the rise for a few years now, and is experiencing another upswing as a result of the Corona pandemic. “Local” shows up in a new guise: what was once considered outdated and boring is now hip, classy or even elitist.

The nutrition system is very complex and often difficult for consumers to navigate. A recent study by the Federal Office for Agriculture³ shows: most people think they are having a positive impact on the environment by consuming local food. But this is unfortunately a fallacy, or at least too short-sighted. Unlike certified labels, the term “local” is not defined or regulated. Therefore, everyone is free to use it for themselves and interpret it as they please. Consumers often have a vague feeling that closer is somehow better, and this closeness can be established by other factors than the actual geographical distance.

I, for example, go regularly to a weekly farmers’ market in Zurich. I look forward to the short conversation with the farmer who has her stall here. It feels good to support her. Does this make my shopping local? In many places—especially in Zurich—the rents are as high as the consumers’ demands to be able to buy peppers and tomatoes even in winter. Since these do not grow in Switzerland in the winter, the stall holders buy them on the wholesale market and, thus, complete their range. When I realized this, I was tempted to think: Yes, then I can buy directly from the wholesaler, if the origin is probably the same—and in any case untraceable for me. But with my purchase directly from the farmer at the stand, I still supported her business, even if she partially only acts as a middleperson. My local purchases are also influenced by a social component: the interaction with the farmer and the atmosphere of the market. Sometimes the farmer has grown something special, such as Jerusalem artichoke or sorrel. She proudly tells me about it and gives me tips on how to prepare it. In this way, I get to buy things that I would not buy in a more anonymous setting at a large distributor. I also get a glimpse into her everyday life. She casually tells me how too much or too little rain affects her harvest. Another plus is the packaging: I can bring my own “bags”

wie die Ansprüche der Konsument*innen auch im Winter Peperoni und Tomaten kaufen zu können. Da diese in der Schweiz im Winter nicht wachsen, kaufen die Standbetreiber*innen auf dem Grossmarkt zu und komplettieren so ihr Sortiment. Als mir das klar wurde, war ich verleitet zu denken: Ja, dann kann ich ja direkt beim Grossverteiler kaufen, wenn die Herkunft unter dem Strich wahrscheinlich dieselbe – und für mich ohnehin nicht rückverfolgbar – ist. Doch mit meinem Einkauf direkt bei der Bäuerin am Stand, unterstützte ich ja trotzdem ihren Betrieb, auch wenn sie teilweise nur als Zwischenhändlerin fungiert. Und mein lokaler Einkauf wird von einer sozialen Komponente beeinflusst: durch den Austausch mit der Bäuerin und die Atmosphäre des Marktes. Manchmal hat die Bäuerin etwas Besonderes angebaut wie Topinambur oder Sauerampfer. Mit Stolz erzählt sie davon und gibt mir Tipps für die Zubereitung. So komme ich an Sachen, die ich in einem anonymen Setting bei einem Grossverteiler nicht kaufen würde. Ausserdem bekomme ich einen Einblick in ihren Alltag. Sie erzählt beiläufig, wie zu viel oder zu wenig Regen ihre Ernte beeinflussen. Ein weiterer Pluspunkt ist die Verpackung: ich kann hier meine eigenen „Säckli“ mitbringen oder ganz darauf verzichten.

Nach meinem Besuch bei der Bäuerin zieht ein Stand mit griechischen Spezialitäten meine Aufmerksamkeit an. Die Verkäuferin ist selbst Griechin und der Stand ein Familienbetrieb. Sie importieren die Waren aus Griechenland selbst und stellen die Rezepte nach authentischen Familienrezepten her, wie sie mir erzählt. Lokales Essen aus Korfu also. Neben dem griechischen Stand gibt es einen weiteren Gemüsestand, der von einem Schweizer Bauer mit seiner koreanischen Frau betrieben wird. Sie macht nun aus selbst angebautem Schweizer Weisskohl traditionelles koreanisches Kimchi, welches sie hier verkauft. Ein selbst angebautes lokales Produkt, verarbeitet zu einem traditionellen Rezept von woanders, aber hergestellt von einer *Local*. Dann fällt mir ein grosses, handgeschriebenes Kartonschild in Neon grün ins Auge: *Homemade Bread and Local Products*. Ich komme mit dem älteren Mann ins Gespräch, der hinter dem Schild an einem kleinen, aufklappbaren Tisch sitzt. Vor ihm steht ein Korb mit Brot, Kuchen und frischen Mangos. Der Mann erklärt mir, dass er nach seiner Pension angefangen hat zu Backen. Der Schokoladekuchen sei nach dem Rezept seiner Grossmutter, ohne Mehl. Ich frage ihn, was es mit der Mango auf sich hat, und er erklärt mir, dass er diese privat importiere vom Händler „seines Vertrauens“. Er mag Mango einfach sehr und findet es wichtig, beim Konsum zu wissen, dass sie nachhaltig angebaut und fair produziert wurden. Die Kombination aus Omas Schokokuchen, tropischen Früchten und dem

ask him what the mango is all about, and he tells me that he imports them privately from a trader “he trusts.” He just really likes mango and thinks it is important to know when consuming it that it was sustainably grown and fairly produced. The combination of grandma’s chocolate cake, tropical fruit and the English-language sign makes me think further about the different facets of understanding “local.”

“Local” can be about actual or perceived distance, direct or indirect social or physical contact, trust and stories that are told. Locality can refer to knowledge, recipes, preparation methods, places or people. If one has a purely geographical understanding of locality, one cannot ignore the question of what means of transport were used to travel the aforementioned kilometers—before and after the sale.⁴

Local is often also unconsciously associated with other values: with craft, transparency or a considerate treatment of nature and animals. Whether this connection is justified is another question and must be answered individually.

Sometimes “local” is simply a feeling. And as it is with emotions under capitalism: they become a sales argument. This is clearly evident in the case of large-scale distributors. It has long been known how well proximity and emotion can generate added value. An impressive example is “eggs from the region.” These are often sold separately—somewhat away from the egg shelf. There is a picture of a smiling farming family in bright sunshine with happy chickens. The family and the farm are mentioned by name. As a consumer, I can pack the eggs into the egg carton myself. This is intended to create a feeling as if I were picking up the eggs myself directly from the henhouse around the corner and putting them into the carton. This access is meant to symbolize an act of participation in the food chain and conveys a feeling of closeness and personal involvement in not only the purchasing process, but also the production process. However, this is deceptive, because the same applies here: just because the eggs are from the region does not automatically mean that they were produced organically or without chick mortality—factors that play a role for me as a consumer when buying eggs. But the canton’s coat of arms, the laughing family and the opportunity to lend a hand yourself belie that. Just look how honestly they laugh: they will do it well and properly! This thought should be triggered in me as a consumer—consciously or unconsciously.

Of course, the promotion of local businesses is also a valid argument in favor of buying regional products. But today more than ever, consumers have to look carefully and weigh up which values are most valuable to them, so that the argument of proximity does not outweigh other factors which, in case of doubt, would be more important to them. They must be aware that proximity is by no means synonymous with sustainability, animal welfare or transparency. Making such decisions is like orienting oneself in a system of coordinates in which the local moves: spatial proximity is only one coordinate, associated values and social agreement are no less important. An important point of criticism of the trend toward local food is reflected in my grandmother’s irritation: Due to the upgrading of the local and the

englischsprachigen Schild lässt mich weiter über die verschiedenen Facetten des Verständnisses von „lokal“ nachdenken.

„Lokal“ kann zu tun haben mit tatsächlicher oder gefühlter Entfernung, mit direktem oder indirektem sozialen oder physischen Kontakt, mit Vertrauen und mit Geschichten, die erzählt werden. Lokalität kann sich auf Wissen beziehen, auf Rezepte, auf Zubereitungsarten, -orte oder Menschen. Wenn man ein rein geografisches Verständnis von Lokalität hat, darf die Frage nicht ausser Acht gelassen werden, mit welchem Fortbewegungsmittel die genannten Kilometer zurückgelegt wurden – vor und nach dem Verkauf.⁴ Oftmals wird lokal auch unbewusst verbunden mit anderen Werten: mit Handwerklichkeit, Transparenz oder mit einem rücksichtsvollen Umgang mit Natur und Tier. Ob diese Verbindung gerechtfertigt ist, ist eine andere Frage und muss individuell beantwortet werden.

Manchmal ist „lokal“ auch einfach ein Gefühl. Und wie es so ist mit Gefühlen im Kapitalismus: sie werden zum Verkaufsargument. Dies zeigt sich deutlich bei den Grossverteilern. Schon lange ist bekannt, wie gut sich aus Nähe und Emotion Mehrwert lukrieren lässt. Ein eindrückliches Beispiel sind die „Eier aus der Region“. Diese werden gerne – etwas abseits vom Eierregal – separat verkauft. Es gibt da ein Bild von einer lachenden Bauernfamilie im strahlenden Sonnenschein mit glücklichen Hühnern. Die Familie und der Hof werden namentlich genannt. Als Konsumentin kann ich die Eier selbst in den Eierkarton füllen. So soll ein Gefühl entstehen, als würde ich die Eier selbst direkt vom Hühnerstall um die Ecke holen und in den Karton packen. Dieses Zugreifen soll einen Akt der Partizipation in der Nahrungskette symbolisieren und vermittelt ein Gefühl der Nähe und des persönlichen Eingebundenseins nicht nur in den Einkaufs-, sondern auch in den Produktionsprozess. Doch ist das trügerisch, denn auch hier gilt: nur weil die Eier aus der Region sind, heisst das nicht automatisch, dass sie biologisch oder ohne Kükensterben produziert wurden – Faktoren,

die beim Eierkauf für mich als Konsumentin eine Rolle spielen. Das Kantonswappen, die lachende Familie und die Möglichkeit, selbst Hand anzulegen, täuschen aber darüber hinweg. Schau nur, wie ehrlich sie lachen: die werden das schon gut und richtig machen! Dieser Gedanke soll bei mir als Konsumentin – bewusst oder unbewusst – ausgelöst werden.

Natürlich ist auch die Förderung lokaler Betriebe ein valides Argument, das für den Kauf von regionalen Produkten spricht. Doch Konsument*innen müssen heute mehr denn je genau hinschauen und abwägen, welche Werte ihnen am wichtigsten sind, damit das Argument der Nähe nicht andere Faktoren aussticht, welche ihnen im Zweifel wichtiger wären. Sie müssen sich bewusst sein, dass Nähe keinesfalls mit Nachhaltigkeit, Tierwohl oder Transparenz gleichzusetzen ist. Solche Entscheidungen zu treffen, gleicht einer Orientierung in einem Koordinatensystem, in dem sich das Lokale bewegt: Räumliche Nähe ist dabei nur eine Koordinate, assoziierte Werte und soziale Übereinstimmung sind nicht weniger wichtig. Ein wichtiger Kritikpunkt am Trend zum lokalen Essen spiegelt sich in der Irritation meiner Grossmutter: Durch die Aufwertung des Lokalen und die damit einhergehenden Preissteigerungen, werden solche Produkte oftmals im höherpreisigen Segment verortet. Projekte, welche Nähe zwischen Konsument*innen und Produzent*innen schaffen sollen, sind oft nicht zugänglich für finanziell schwächere Personen. Dies liegt hauptsächlich an den hohen Standortproduktionskosten in der Schweiz, aber auch an der kalkulierten Bereitschaft, für den erhofften Mehrwert auch mehr zu bezahlen. So stellt sich die Frage nach dem lokalen Konsum leider bis heute oft nur für Menschen, die es sich überhaupt leisten können, darüber nachzudenken: *I eat local because I can.*

Laila Gutknecht ist Assistentin am Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft der Universität Zürich. Sie schreibt derzeit an ihrer Dissertation zu lokalen Nahrungskulturen im urbanen Raum Zürich.

Laila Gutknecht works as an assistant at the Department of Social Anthropology and Cultural Studies at the University of Zurich. She is currently writing her dissertation on local food cultures in the urban area of Zurich.

1 Cuisine Helvetica 2019: <https://cuisinehelvetica.com/2019/09/19/riz-casimir/> (Aufgerufen am 25.09.23).

2 Raboud-Schüle, Isabelle 2022: Was könnte der Geschmack der Alpen sein? In: Valsangiacomo, Nelly, Mathieu, Jon (Hrsg): Sinneslandschaften der Alpen. Fühlen, Schmecken, Riechen, Hören, Sehen. Wien, 49.

3 BLW 2023, Bundesamt für Landwirtschaft: Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugen Lebensmittel aus der Schweiz: <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/services/medienmitteilungen.msg-id-95325.html> (Aufgerufen am 25.09.23).

4 Borghini, Andrea, Nicola Piras, und Beatrice Serini 2021: “Eating Local: A Philosophical Toolbox”, in: The Philosophical Quarterly 72 (3): 527–51. <https://doi.org/10.1093/pq/pqab039>.

1 Cuisine Helvetica 2019: <https://cuisinehelvetica.com/2019/09/19/riz-casimir/> (Retrieved September 25, 2023).

2 Raboud-Schüle, Isabelle 2022: Was könnte der Geschmack der Alpen sein? In: Valsangiacomo, Nelly, Mathieu, Jon (eds): Sinneslandschaften der Alpen. Fühlen, Schmecken, Riechen, Hören, Sehen. Vienna, 49.

3 BLW 2023, Bundesamt für Landwirtschaft: Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugen Lebensmittel aus der Schweiz: <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/services/medienmitteilungen.msg-id-95325.html> (Retrieved September 25, 2023).

4 Borghini, Andrea, Nicola Piras, and Beatrice Serini 2021: “Eating Local: A Philosophical Toolbox”, in: The Philosophical Quarterly 72 (3): 527–51. <https://doi.org/10.1093/pq/pqab039>.

Tomatoes, Fibreglass and the Persistence of the Human

Tomaten, Glasfasern und das Verbleiben des Menschlichen

Ismail Fayed

30

Tomaten und Glasfasern

Nach allem, was wir wissen, war die Tomate in vielen Küchen der Welt (Europa, Naher Osten und Asien) vor dem 18. Jahrhundert nicht bekannt, obwohl sie bereits im 16. Jahrhundert von den spanischen Eroberern Südamerikas ausführlich beschrieben und nur Jahrzehnte später nach Europa eingeführt wurde.¹ Doch es sollte noch mindestens zweihundert Jahre dauern (wenn nicht mehr), bis das Gemüse von China bis Nordafrika seinen heutigen globalen Status erlangte. Dennoch, sein kometenhafter Aufstieg zu einem der wichtigsten Gemüse für Millionen von Menschen ist ein Zeugnis für die Auswirkungen der kapitalistischen Zirkulation von Waren, Kultur und Wert. Der rasante Aufstieg brachte intensive Anbaumethoden mit sich, die nicht nur die natürliche Vielfalt der Tomate veränderten, sondern auch ihre Form, Grösse und ihren Geschmack. Die Tomate wurde einheitlicher, süsser und hatte eine viel homogenere Farbe als die natürliche, wilde Variante.

Etwa zur gleichen Zeit wurde die Verwendung von Glasfasern entdeckt, die zunächst als Kunststoffwolle (hauptsächlich für Gewebe) gebraucht, und erst durch Zufall und einige Jahrzehnte später (1932) als das Material verwendet wurde, wie wir es heute kennen.² Wenig überraschend wurde es zuerst für Kriegszwecke genutzt (so wie sich Technologie immer entwickelt – militärische Bedürfnisse treiben Innovationen voran wie keine anderen) und erst Mitte der 1950er Jahre auf Bereiche ausgedehnt, die nichts mit dem Krieg zu tun hatten; genutzt wurde es für die Herstellung von Booten über Autos bis hin zu öffentlichen Skulpturen. Die Entwicklungsgeschichte der Glasfaser ähnelt der Aufstiegsgeschichte der Tomate als weltweite Kulturpflanze. Im Kapitalismus werden Dinge stets vereinfacht, um sie in Massen zu produzieren. Unterschiede, die keinen direkten Mehrwert für den Konsum bringen, werden eliminiert. Als haltbarere und billigere Alternative zu Metall eignete sich Glasfaser ideal für die Massenproduktion. Auf die gleiche Weise wurden bestimmte Tomatensorten gezüchtet: Es wurde eine möglichst grosse Zahl von Verbraucher*innen angesprochen (und dabei die natürliche Vielfalt der Tomate eliminiert).

Tomatoes and Fibreglass

By all accounts tomatoes did not enter into the world cuisine (Europe, the Middle East, and Asia) before the 18th century. Despite being described in detail by the early Spanish conquistadors when they encountered it in South America in the 16th century, and being brought to Europe and cultivated decades after that.¹ It would take at least two hundred years (if not more) before the vegetable acquires its current global status, from China all the way to North Africa. And yet its meteoric rise as a staple vegetable for millions of people is a testament to the impact of capitalist circulation of goods, culture and value. That meteoric rise also entailed intensive cultivation methods that altered the natural variety of tomatoes but also its shape, size and flavour. Tomatoes became more uniform, sweeter and of a much more homogenous color than its natural, wild variety.

Around the same time the use of fibreglass would be discovered, first to make plastic wool (fabrics mainly), and a few decades later the material as we know it today will be discovered by accident in 1932.² Predictably it will be first used in war applications (that is how technology always evolves, militaristic needs drive innovations in ways nothing else can) and by the mid-1950s the use will extend to applications that are not war related, in everything from boats to cars to public sculpture. But the history of how fibreglass evolved is very similar to the history of how tomatoes became a global crop. Capitalism always tries to find ways to make things easier, and mass produced, eliminating difference that cannot add direct value for consumption. A more durable and cheaper alternative to metal, fibreglass became ideal in mass production. The same way that specific varieties of tomatoes were cultivated to appeal in very specific ways to the largest number of consumers (eliminating along the way the natural diversity of tomatoes).

Yasmine El Meeleegy's work explores the afterlives of objects that impart vital significance to its owners and users, and that cross the line between the public and private, the domestic and the industrial, the use value and the "invaluable." There are performative aspects in the way the object is handled and recomposed and presented or "staged" for an audience. As El Meleegy plays with the formal qualities of certain objects she exposes those many dichotomies inherent in them, and along the way open the possibility of rethinking how we relate to these objects and their materiality. In many cases, El Meleegy's work reflects gestures of care, mending but also other symbolic interactions that unsettle histories and memories around these objects. We, as audience, are then confronted with our limits

31

in understanding how these objects are constituted and what are the possible ways to engage with them, we get to choose how preform our curiosity, remembrance or even denial. These dichotomies and actions in the context of Egypt, govern our relationship to all kinds of objects around us, and the space that they occupy. And those relationships are constrained in visible and invisible ways. This begs the question how can we understand individual autonomy and subjectivity even within the confines of those powerful dichotomies. More so, when we understand that people are not just empty receptacles of the machinations of power. Despite seemingly being governed by regimes of power (political, juridical, corporal etc.), Egyptians still find ways to redefine and reconstitute their autonomy and subjectivity in alternative ways. And that can be reflected in social scores where certain roles are performed but also in spatial strategies and object use.

In her work, scholar Anny Gaul³ investigates how Egyptian women in the last six decades after independence, claimed a certain kind of sovereignty over their domestic space and their food choices. Specifically by looking at how Egyptian women appropriated tomatoes as an essential ingredient in everyday cooking. Gauls's work is focused more on the way women responded to the new realities of post-independence and the shift in centralising certain aspects of agrarian planning to grow certain crops at specific times and hence eliminating a certain freedom over food choices and availability of certain crops. That is one facet of this notion of control, use and creative adaptation in the performance of ideal domesticity and the ideal subject.

The centre and the margin

And yet despite the immense level of state control and escalating repression since independence and the rise of the police state during the reign of Mubarak (1981–2011), Egyptians still found ways to not only reclaim space, but how they control and use objects. Nothing makes that so clear as the expanding urban sprawl of informal settlement from the Nile delta (mainly) and other parts of Egypt during the last five decades. As informal housing took over legal and formal housing from the 1960s onwards.⁴ Up until the time of agrarian reform (1952) and the construction of the High Dam, a majority of Egyptian farmers held little plots of land that followed the flood cycles of the Nile, in growing seasonal crops and tiny parcels of land that were used for crops that were easy to grow and would not require intensive farming (sweet potato, broad beans etc.). Despite the land reform, land fragmentation would continue to plague Egyptian farmland up to the point that massive loss of historical farmland has reached more than 12% annually (1994–2015)⁵ compared to rise in urbanisation

innerhalb dieser mächtigen Dichotomien bewahren können. Besonders dann, wenn wir Menschen nicht nur als passive Empfänger*innen für die Machenschaften des Systems verstehen. Obwohl die Ägypter*innen scheinbar von (politischen, juristischen, physischen usw.) Machtssystemen regiert werden, finden sie immer wieder Wege, ihre Autonomie und Subjektivität auf alternative Weise neu zu definieren und zu konstituieren. Diese Praktiken spiegeln sich in der Performanz sozialer Rollen, in Strategien räumlicher Aneignung und gezielter Verwendung von Objekten.

Yasmine El Meleegy erforscht in ihren Arbeiten das Nachleben von Objekten, die für ihre Besitzer*innen und Nutzer*innen von zentraler Bedeutung sind und die Grenze zwischen dem Öffentlichen und Privaten, dem Häuslichen und Industriellen, dem Gebrauchswert und dem „Unbezahlbaren“ überschreiten. Die Art und Weise der Präsentation und Inszenierung dieser Objekte weist performative Gesten auf: Indem sie formale Qualitäten bestimmter Objekte verändert, legt sie deren inhärenter Dichotomien offen und ermöglicht uns auf diese Weise, unsere Beziehungen zu diesen Objekten und ihrer Materialität neu zu denken. El Meleegys Arbeiten spiegeln vielfach Gesten der Sorge, der Pflege, aber auch andere symbolische Interaktionen wider, die die Geschichte und die Erinnerungen an diese Objekte ins Wanken bringen. Wir, das Publikum, werden dabei herausgefordert zu verstehen, wie diese Objekte beschaffen sind und in welcher Weise wir mit ihnen in Beziehung treten wollen; wie wir unsere Neugier, unser Erinnern oder sogar unser Verweigern gestalten wollen.

Die genannten Dichotomien und Reaktionen darauf bestimmen im ägyptischen Kontext unsere Beziehung zu vielerlei Objekten um uns herum, so wie auch zu dem Raum, den sie einnehmen. Die Arten und Weisen der Beziehungen werden jedoch auf sichtbare und unsichtbare Weise eingeschränkt, was die Frage aufwirft, wie wir individuelle Autonomie und Subjektivität innerhalb dieser mächtigen Dichotomien bewahren können. Besonders dann, wenn wir Menschen nicht nur als passive Empfänger*innen für die Machenschaften des Systems verstehen. Obwohl die Ägypter*innen scheinbar von (politischen, juristischen, physischen usw.) Machtssystemen regiert werden, finden sie immer wieder Wege, ihre Autonomie und Subjektivität auf alternative Weise neu zu definieren und zu konstituieren. Diese Praktiken spiegeln sich in der Performanz sozialer Rollen, in Strategien räumlicher Aneignung und gezielter Verwendung von Objekten.

(more than 100% in the Delta over the same period).⁶ (fig. 1) This is of course due to agricultural policies that do not take into consideration the interests and livelihood of Egyptian farmers, who since the 1970s found it much more lucrative to sell their farmland as potential land for housing, instead of farming. The downside of a highly centralised system of planning, that systematically undermines the margins, is that the margins come to the centre. And that is one key strategy that we can take from the reality of Egyptians over the post-independence period.

Anny Gaul³ untersucht in ihrer Forschung, wie ägyptische Frauen in den letzten sechs Jahrzehnten nach der Unabhängigkeit eine gewisse Souveränität über ihren häuslichen Raum und ihre Lebensmittelauswahl erlangten. Insbesondere untersucht sie, wie ägyptische Frauen sich die Tomate als wichtige Zutat in der Alltagsküche aneigneten. Dabei untersucht Gaul, wie Frauen auf die neuen Realitäten nach der Unabhängigkeit reagierten, etwa auf die Zentralisierung bestimmter Aspekte landwirtschaftlicher Planung, die darauf abzielten, bestimmte Kulturen nur zu bestimmten Jahreszeiten anzubauen, was die freie Wahl im Anbau von Nahrungsmitteln beschnitt und die Verfügbarkeit bestimmter Kulturpflanzen reduzierte. Dies zeigt einen Aspekt der Kontrolle, der Nutzung und der kreativen Aneignung der Performanz idealer Häuslichkeit und des idealen Subjekts auf.

Das Zentrum und der Rand

Doch trotz des immensen Ausmasses an staatlicher Kontrolle und eskalierender Repression seit der Unabhängigkeit und dem Aufstieg des Polizeistaats während der Herrschaft von Mubarak (1981–2011) haben die Ägypter*innen immer wieder Wege gefunden, Räume zurückzuerobern und die Kontrolle über gewisse Objekte sowie die eigene Art der Nutzung dieser zurückzuerlangen. Nichts macht das so deutlich wie die zunehmende Ausbreitung inoffizieller Siedlungen in den letzten fünf Jahrzehnten, vor allem im Nildelta aber auch in anderen Teilen Ägyptens. Seit den 1960er Jahren hat der inoffizielle Wohnungsbau nämlich den offiziellen, legalen Wohnungsbau verdrängt.⁴ Bis zur Agrarreform (1952) und dem Bau des Staudamms bewirtschafteten die meisten ägyptischen Landwirtschaftsbetriebe kleine Parzellen für saisonale Kulturen, die sich an die Überschwemmungszyklen des Nils anpassten, sowie winzige Parzellen mit pflegeleichten Pflanzenkulturen, die keine intensive Bewirtschaftung benötigten (Süßkartoffeln, Saubohnen usw.). Trotz der Landreform steigerte sich die Zersplitterung des ägyptischen Ackerlandes bis zu dem Punkt, an dem der Verlust von historischem Ackerland mehr als 12% jährlich betrug (1994–2015).⁵ Im gleichen Zeitraum betrug die Zunahme an urbanem Land im Nildelta mehr als 100%.⁶ (Abb. 1) Dies ist zweifellos auf eine Agrarpolitik zurückzuführen, die die Interessen und Bedürfnisse der ägyptischen Landwirt*innen nicht berücksichtigt. Seit den 1970er Jahren ist es für sie nämlich viel lukrativer geworden, ihr Ackerland als potenzielles Bauland zu verkaufen, anstatt es zu bewirtschaften. Die Kehrseite eines stark zentralisierten Planungssystems, das die Randgruppen systematisch untergräbt, ist folglich, dass die Randgruppen (hier: in Form informeller Siedlungen) selbstständig wieder in das Zentrum der Gesellschaft zurückkehren. Dies ist eine Schlüsselstrategie, die wir aus der Realität der Ägypter*innen in der Zeit nach der Unabhängigkeit übernehmen können.

The persistence of the personal Attempts to regulate and consolidate the circulation of food, specifically fresh produce, go back to the 20th century, with the establishing of *Rod El-Farag* wholesale market in 1947.⁷ And the establishment of agricultural cooperatives after 1952 and even later with the establishment of *Obour* market, the benchmark for setting the vegetable and fruits prices in Egypt, in 1992.⁸ The pressure to modernise and commercialise the circulation of fresh produce was tackled in many cinematic representations, an artistic treatment that also raises questions on the way we understand space and what objects circulate through it and the relationship we have with that space. By the late 1970s it was evident that “informal” markets and conventional modes of distribution of fresh produce were already being threatened. Such films as *al-aqmar* (1978) (fig. 2), *Gida'an bab al-sha'riyya* (the good ones from bab al-sha'riyya) (1983), *al-gamaliyya* (1984), all are named after and reference historical districts in Islamic Cairo that were the bastions of traditional trade and communal modes of exchange and economy. The films all depict very similar stories of how these communities were under immense pressure of the neoliberal reforms and economic restructuring (late 1970s throughout the 1980s) that threatened their livelihood and autonomy.

What endures in the public imagination, till today, is the vitality and inter-personal nature of such micro-economies, of minor fruit and vegetable sellers, or simple street vendors, or daily itinerant farmers who sell their produce on street corners (till today). And that brings us to our second key strategy, the enduring social nature of the possibilities of exchange even when large capitalist developments wipe out most of these small scale productions. As humans we are still affected by the potential inter-personal exchange with others, which in turn teaches us something about the ethics of exchange.

Telling a story

I began this text by showing the historical trajectory of how both tomatoes and fibreglass underwent significant transformation till they were both standardised and mass produced for almost limitless consumption. But what happens when progressive commodification of nature and what nature is goes further than what is humanly imagined (patenting seed as intellectual copyrights) and redefines "the natural" altogether? And what happens when what first developed as a possible war technology goes further than what was originally intended (fibreglass or even the internet for that matter)? Here lies the third key strategy, the potential that lies latent to creative thinking which can be used in paradoxical and many times self-contradictory ways.

El Meleegy's displacement process reimagines "future" tomatoes, playing with the materiality of the tomato itself, as it becomes more and more "artificial" (a reference to the continued genetic modification process of most basic crops). (fig. 3) Through using fibreglass it represents this final transformation of this contested object. Fibreglass itself a material that has been and continues to be mass produced, although the material is not biodegradable or recyclable. This in turn highlights the question of the natural and the synthetic and the transient nature of wild varieties of crops versus the more "stable" shelf life of their genetically modified avatars.

Parallel to that, another gesture is present, a performative interaction accompanies the objects. The play with puppetry, a gesture of displacement but also critique. Although puppetry disappeared from public life in Egypt by the late 19th century, it was reintroduced by the state in 1950s.⁹ Specific forms of puppetry endured (the famous *Aragouz*), mainly dealing with a jester figure, that satirizes social and political reality. The memory of satirizing power, and playfully showing its grotesque nature is a recurring symbolic gesture throughout much of Egypt's modern history.

Das Verbleiben des Persönlichen

Die Versuche, die Zirkulation von Lebensmitteln, insbesondere jene von Frischwaren, zu regulieren und zu festigen, reichen bis in die Gründung des Grosshandelsbetriebs *Rod El-Farag* im Jahr 1947 zurück.⁷ 1952 folgte die Gründung von landwirtschaftlichen Genossenschaften und 1992 die Gründung des *Obour*-Markts⁸, Massstab für die Festlegung der Gemüse- und Obstpreise in Ägypten. Der Druck zur Modernisierung und Kommerzialisierung des Handels mit frischen Produkten wurde in vielen filmischen Darstellungen aufgegriffen – künstlerische Auseinandersetzungen, die unter anderem Fragen darüber aufwerfen, wie wir bestimmte Räume und die darin zirkulierenden Objekte verstehen und welche Beziehung wir zu diesen Räumen haben wollen. Bereits in den späten 1970er Jahren wurde deutlich, dass die „informellen“ Märkte und die konventionellen Formen des Vertriebs von Frischwaren bedroht waren. Filme wie *al-aqmar* (1978) (Abb. 2), *Gida'an bab al-sha'riyya* (Die Guten aus *al-sha'riyya* 1983) und *al-gamaliyya* (1984) sind alle nach historischen Vierteln im islamischen Kairo benannt, allesamt Bastionen des traditionellen Handels und der kommunalen Formen des Austauschs und der Wirtschaft. Die Filme schildern sehr ähnliche Geschichten darüber, wie die Gemeinschaften Ende der 1970er und in den 1980er Jahren unter dem immensen Druck der neoliberalen Reformen und der wirtschaftlichen Umstrukturierung standen, die ihre Lebensgrundlage und Autonomie bedrohten. Was in der öffentlichen Vorstellung bis heute fortbesteht, ist die Lebendigkeit und der zwischenmenschliche Charakter solcher Mikroökonomien, es sind die kleinen Obst- und Gemüsehändler*innen, die einfachen Strassenverkäufer*innen oder die umherziehenden Landwirt*innen, die ihre Produkte (auch heute noch) an Strassenecken verkaufen. Und das bringt uns zu unserer zweiten Schlüsselstrategie: dem Weitertragen des sozialen Charakters von Tauschgeschäften, auch wenn die meisten der Kleinstproduktionen von grossen kapitalistischen Unternehmen verdrängt wurden. Als Menschen sind wir trotz allem von der Gelegenheit eines zwischenmenschlichen Austauschs berührt. Dies lässt uns wiederum etwas über die Ethik des Tausches lernen.

Eine Geschichte erzählen

Zu Beginn dieses Textes habe ich die historische Entwicklung aufgezeigt, wie sowohl Tomaten als auch Glasfasern eine bedeutende Veränderung erfuhren, bis dass sie standardisiert und in Massenproduktion für einen nahezu unbegrenzten Verbrauch hergestellt wurden. Was aber passiert, wenn die fortschreitende Kommerzialisierung der Natur über das hinausgeht, was von Menschen als Natur verstanden wird (Patentierung von Saatgut als geistiges Urheberrecht) und so „das Natürliche“ neu definiert werden muss? Und was passiert, wenn das, was zunächst als mögliche Kriegstechnologie entwickelt wurde, über das ursprünglich Beabsichtigte hinausgeht (Glasfasern oder in diesem Fall sogar das Internet)? Hier liegt die dritte Schlüsselstrategie: das Potenzial, das im kreativen Denken schlummert, etwas auf paradoxe und widersprüchliche Weise zu nutzen.

El Meleegys Arbeit zeigt die Imagination „zukünftiger“ Tomaten, indem sie die Materialität der Tomate so verändert, dass sie mehr und mehr „künstlich“ erscheint (eine Anspielung auf die fortschreitende genetische Veränderung der meisten Nutzpflanzen). (Abb. 3) Die Verwendung von Glasfasern weist auf das vorübergehende Endstadium des umstrittenen Objekts hin. Glasfaser als ein Material, das noch immer in Massenproduktion hergestellt wird, obwohl es weder biologisch abbaubar noch recycelbar ist, wirft Fragen nach dem Natürlichen und dem Synthetischen, nach der Vergänglichkeit von Wildpflanzen und der „stabileren“ Haltbarkeitsdauer ihrer gentechnisch veränderten Avatare auf.

Noch eine andere Geste – eine performative Interaktion – begleitet die Objekte: Das Spiel mit dem Puppenspiel, eine Geste der Verdrängung, aber auch der Kritik. Obwohl das Puppenspiel Ende des 19. Jahrhunderts aus dem öffentlichen Leben in Ägypten verschwand, wurde es in den 1950er Jahren vom Staat wieder eingeführt.⁹ Bestimmte Formen des Puppenspiels blieben erhalten (etwa das berühmte *Aragouz*), die sich hauptsächlich mit einer Narrenfigur befassen, die die soziale und politische Realität persifliert. Die Erinnerung an die Persiflage der Macht und die spielerische Darstellung ihrer grotesken Natur ist eine wiederkehrende symbolische Geste in der modernen Geschichte Ägyptens.

Egypt, and the way in which conventional modes of exchange endure in face of ever specialised and divided labour, all point out to the way in which different performances of resistance evolve even when they are least expected. Through mirroring those different strategies and extending them we can recreate a potential social place, where artworks are reconstituted to a scale and form that raises questions, bringing back the second key strategy, the endurance of the inter-personal. Through playing with the materiality of the object and the associations we have with it, the artwork creates the possibility of questioning. As an audience we are no longer just shopping from

The nascent grassroot movement of food sovereignty in Egypt (in stark distinction to the state's policy of food security) is definitely the margin making its way to the centre. The images and echoes of protests, of distorted figures the gallery as a public space where a possible exchange about how transgenic patented seeds will alter natural diversity of basic crops in Egypt. Or even if Egyptians (aside from the farmers themselves) are aware of how seed monopolies are changing the nature, composition and materiality of the food they are consuming.

The way in which informality intersects with and pushes back on centralised planning and governance in

an impersonal, massive chain supermarket, but switching to personable encounter, coming face to face with the object itself. By using the industrial capitalist machine against itself, we once again come to realise what is at stake in the ethics of exchange and consumption. And that we are not just receptacles of the machinations of power, but for the moments we encounter an artwork, the human, still persists.

Die wachsende Graswurzelbewegung für Ernährungssouveränität in Ägypten (die im krassen Gegensatz zur staatlichen Politik der Ernährungssicherheit steht) ist definitiv die Bewegung einer marginalisierten Gruppe auf ihrem Weg ins Zentrum. Die Bilder und Echos der Proteste, die Verzerrungen der Objekte transformieren den Ausstellungsraum zu einem öffentlichen Raum, in dem ein Austausch darüber stattfinden kann, wie genetisch verändertes, patentiertes Saatgut die natürliche Vielfalt der Grundnahrungsmittel in Ägypten verändert. Oder ob die Ägyptische Bevölkerung (abgesehen von den Landwirt*innen selbst) sich darüber bewusst ist, wie die Saatgutmonopole die natürliche Beschaffenheit und Materialität der von ihnen konsumierten Lebensmittel verändern.

Die Art und Weise, wie informelle Praktiken die zentralisierte Planung und Regierung Ägyptens durchkreuzt und zurückdrängt, die Tatsache, dass traditionelle Formen des Austauschs auch in zunehmender Spezialisierung und Arbeitsteilung fortbestehen, weist darauf hin, dass sich selbst dort Formen des Widerstands entwickeln, wo man sie am wenigsten erwartet. Indem unterschiedliche Strategien gespiegelt und erweitert werden, mögen sich soziale Räume eröffnen, in denen Kunst wieder Fragen aufwerfen kann und unsere zweite Schlüsselstrategie – die Beständigkeit des zwischenmenschlichen Austauschs – zurückbringt. Durch Verschiebungen in der Materialität des Objekts und durch Assoziationen, die dadurch entstehen mögen, eröffnet uns die künstlerische Praxis die Möglichkeit, uns Fragen zu stellen. Als Publikum kaufen wir so nicht mehr einfach in einer unpersönlichen, riesigen Supermarktkette ein, sondern gehen zu einer realen Begegnung über, in der wir dem Objekt selbst gegenüberstehen. Indem wir die industrielle kapitalistische Maschinerie gegen sie selbst einsetzen, wird uns einmal mehr bewusst, was in der Ethik des Austauschs und des Konsums auf dem Spiel steht. Und, dass wir nicht nur Empfänger*innen der Machenschaften des Systems sind, sondern dass in den Momenten, in denen wir einem Kunstwerk begegnen, das Menschliche weiterbesteht.

Ismail Fayed ist Schriftsteller, Kritiker und Dozent aus Kairo. Seine Arbeit beschäftigt sich mit zeitgenössischen künstlerischen Praktiken und interdisziplinärer Forschung. Der Schwerpunkt seiner Schreibpraxis liegt auf dem historischen und politischen Kontext der zeitgenössischen Kunst in Ägypten.

Ismail Fayed is a writer, critic and educator from Cairo. He is interested in contemporary artistic practices and interdisciplinary research. He has written extensively on the historical and political context of contemporary art in Egypt.



fig. 1: Satellite image showing loss of farmland in the Egyptian Delta. © Nasa Earth Observatory.
Abb. 1: Das Satellitenbild zeigt den Verlust von Ackerland im ägyptischen Nildelta. © Nasa Earth Observatory.

fig. 2: Theatrical release poster of *Al-Aqmar* (so-called after a mosque with the same name) by Hisham Abo El Nasr, 1978 © Hisham Abo Al-Nasr.
Abb. 2: Plakat zum Kinostart von *Al-Aqmar* (benannt nach der gleichnamigen Moschee) von Hisham Abo El Nasr, 1978. © Hisham Abo Al-Nasr.

fig. 3: Yasmine El Meleegy, *Future Farms (Organic)* at For, Basel, 2023. © For.
Abb. 3: Yasmine El Meleegy, *Future Farms (Organic)* bei For, Basel, 2023. © For.

1 Alexander, William 2022: Ten Tomatoes that Changed the World: A History, Boston.

2 NIH Inductee Dale Kleist Invented Fiberglass Material. n.d.: <https://www.invent.org/inductees/dale-kleist#:~:text=An%20accidental%20discovery%20made%20by,%2C%20refrigerators%2C%20and%20furnaces%20affordable.>

3 Gaul, Anny 2022: "Revolutionary landscapes and kitchens of refusal: Tomato sauce and sovereignty in Egypt." *Gender and History*, 34 (3), 789–809. [https://doi.org/10.1111/1468-0424.12665.](https://doi.org/10.1111/1468-0424.12665)

4 Séjourné, Marion 2009: "The History of Informal Settlements", in: Kipper, R. et al. (Hg.): *Cairo's Informal Areas—between Urban Challenges and Hidden Potentials: Facts, Voices, Visions*, Cairo.

5 Radwan, Taher M., et al. 2019: "Dramatic loss of agricultural land due to urban expansion threatens food security in the Nile Delta, Egypt." In: *Remote Sensing*, 11 (3), 332. [https://doi.org/10.3390/rs11030332.](https://doi.org/10.3390/rs11030332)

6 Ebd.

7 جردم، نقاشات رصيق وبلأ فوئتعلأ قوس زم جرفعلأ ضرور قوس بناديز يلغ دمجم - <https://www.elwatannews.com/news/details/2016/04/29/31> - ٢٠١٦، ٢٩ أبريل، ٣١، بطولاً متفرج

8 Gertel, Jörg 2011: "Market Spaces: Merchants Battle the Economic Narratives of Development Experts", in: *Cairo Contested: Governance, Urban Space, and Global Modernity*, Cairo, 371–392.

9 Saad, Salah 2016: "Egypt." Translated by Alain Cloarec, *World Encyclopedia of Puppetry Arts*, 29 Apr. 2016, wepa.unima.org/en/egypt/.

1 Alexander, William 2022: Ten Tomatoes that Changed the World: A History, Boston.

2 NIH Inductee Dale Kleist Invented Fiberglass Material. (n.d.): <https://www.invent.org/inductees/dale-kleist#:~:text=An%20accidental%20discovery%20made%20by,%2C%20refrigerators%2C%20and%20furnaces%20affordable.>

3 Gaul, Anny 2022: "Revolutionary landscapes and kitchens of refusal: Tomato sauce and sovereignty in Egypt." *Gender and History*, 34 (3), 789–809. [https://doi.org/10.1111/1468-0424.12665.](https://doi.org/10.1111/1468-0424.12665)

4 Séjourné, Marion 2009: "The History of Informal Settlements", in: Kipper, R. et al. (ed.): *Cairo's Informal Areas—between Urban Challenges and Hidden Potentials: Facts, Voices, Visions*, Cairo.

5 Radwan, Taher M., et al. 2019: "Dramatic loss of agricultural land due to urban expansion threatens food security in the Nile Delta, Egypt." In: *Remote Sensing*, 11 (3), 332. [https://doi.org/10.3390/rs11030332.](https://doi.org/10.3390/rs11030332)

6 Ibid.

7 جردم، نقاشات رصيق وبلأ فوئتعلأ قوس زم جرفعلأ ضرور قوس بناديز يلغ دمجم - <https://www.elwatannews.com/news/details/2016/04/29/31> - ٢٠١٦، ٢٩ أبريل، ٣١، بطولاً متفرج

8 Gertel, Jörg 2011: "Market Spaces: Merchants Battle the Economic Narratives of Development Experts", in: *Cairo Contested: Governance, Urban Space, and Global Modernity*, Cairo, 371–392.

9 Saad, Salah 2016: "Egypt." Translated by Alain Cloarec, *World Encyclopedia of Puppetry Arts*, 29 Apr. 2016, wepa.unima.org/en/egypt/.

Impressum

Editorial

Valerie Keller, Matthias Liechti

Grafik

Vera Kaspar

Druck

Druckerei Hofer Bümpliz AG, Bern

Auflage

100 Stück

Autor*innen

Hala N. Barakat, Francesco Buscemi, Laila Gutknecht, Ismail Fayed

Übersetzungen

Theresa Patzschke, Philip Saunders

Fotografie

Gina Folly

Cover

Yasmine El Meleegy, Future Farms (Organic), 2023

Credits

S. 2–39 Yasmine El Meleegy

Finanzierung

Abteilung Kultur Basel-Stadt, Christoph Merian Stiftung, Pro Helvetia, Stiftung Wolf, Cultureescapes, Ernst und Olga Gubler-Hablützel Stiftung, Südkulturfonds, ISEK Universität Zürich



Kanton Basel-Stadt
Kultur

cms

Christoph Merian Stiftung

www.prohelvetia.ch
prohelvetia

Fot.

Teichgässlein 31
4058 Basel
Schweiz

www.fol-space.ch
info@fol-space.ch
IG: forspacech



For

ISBN 978-3-907428-03-0



9 783907 428030 >