INTRO - WAS HAT UNSER ESSEN MIT UNSER ESSEN MIT UNSERATION ZUTUN? MIGRATION ZUTUN?

Von Andreas Fischer



Weltweit tragen Migrant*innen als Erntehelfer*innen zu einem funktionierenden Lebensmittelsystem bei – wie hier syrische Migrant*innen in der Türkei.



Ein Visum erlaubt Drittstaatsangehörigen den Grenzübertritt, Dauer und Bedingungen des Aufenthalts hängen jedoch von vielen Faktoren wie Arbeitsverträgen ab.

Kulinarische Vielfalt entsteht unter anderem dann, wenn Menschen sich aufgeschlossen begegnen, Wissen teilen und ihren geschmacklichen Horizont erweitern. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Bewegung von Menschen über Grenzen hinweg: Die Küche in Deutschland ist geprägt von weit gereisten Zutaten, Kochtechniken und Rezepten. Auch Migration hat wesentlich dazu beigetragen, Begegnungen zu ermöglichen und differenziertere Genüsse zu etablieren.

Pfeffer findet man nicht in Oberlausitzer Tropenwäldern, Vanille wächst schlecht auf Sylt. Auch wurde das Bierbrauen nicht im Teutoburger Wald erfunden. Pasta, Falafel und Sushi – viele heute selbstverständliche Gerichte in unseren Kochbüchern verdanken wir transkulturellem Austausch.

Die moderne Lebensmittelerzeugung hat zudem komplexe globale Lieferketten ausgebildet. Entlang dieser Lieferketten – in Deutschland, Europa und weltweit – spielen Migrant*innen eine bedeutende Rolle. Von der Ur-Produktion über die Verarbeitung und Logistik bis hin zur Gastronomie finden sich zahlreiche Menschen, die grenzüberschreitend arbeiten, Handel treiben und Ideen tauschen.

Laut aktuellen Statistiken gab es in der Berufsgruppe "Lebensmittelherstellung und -verarbeitung" 2020 einen Ausländer*innenanteil von 32 Prozent, Menschen mit sogenanntem "Migrationshintergrund" natürlich nicht eingerechnet. Zum Vergleich: In der Berufsgruppe "Finanzwesen, Rechnungswesen, Steuerberatung" waren es lediglich 4,3 Prozent. Jedes Jahr sorgen außerdem etwa 271.000 Saisonarbeiter*innen in der deutschen Landwirtschaft dafür, dass Erdbeeren und Spargel rechtzeitig geerntet werden. Der Großteil stammt vermutlich aus Rumänien oder Polen, belastbare Daten gibt es jedoch nicht – ebenso wenig wie zur Situation von Migrant*innen in der Gastronomie.

Dabei wären solche Daten wichtig. Unter anderem, weil Migrant*innen entlang von Lieferketten viel zu oft mit Diskriminierung,
Ausbeutung und unwürdigen Wohnsituationen konfrontiert sind.
Mitentscheidend für verheerende Arbeitsbedingungen ist
(neben fehlenden Sprach- und Rechtskenntnissen sowie nicht
anerkannten Qualifikationen) häufig der Aufenthaltsstatus.
Verfügen Menschen über einen begrenzten, unsicheren oder gar
keinen Aufenthaltstitel, akzeptieren sie eher unlautere
Verträge und irreguläre Beschäftigung. Dies betrifft insbesondere
diejenigen, die fliehen müssen oder aufgrund ihnen unerträglicher Lebensumstände migrieren.

Als günstige Erntehelfer*innen und Spüler*innen, Saisonarbeiter*innen und Küchenhilfen halten sie Landwirtschaft und Gastronomie am Laufen. Nicht wenige Betriebe in den globalen Lieferketten versuchen, die Lohn(neben)kosten möglichst niedrig zu halten, indem sie die Abhängigkeit von Migrant*innen ausnutzen. Das hat systemimmanente Gründe: Die Gewinnmargen etwa im Obst- und Gemüseanbau sind gering, der Preisdruck seitens des Handels hoch. So werden die Bedürfnisse migrierter Menschen den Mechanismen eines auf maximale Kosteneffizienz ausgerichteten Lebensmittelsystems untergeordnet.

Ob dieses Lebensmittelsystem auch selbst Migration erzeugt oder verstärkt, ist eine wichtige Zukunftsfrage. In jedem Fall trägt es durch den Ausstoß klimarelevanter Gase zur Erderwärmung bei und führt damit zu ökologischen Folgen, die in vielen Ländern Lebensumstände weiter verschlechtern. Unfairer Handel beeinträchtigt darüber hinaus Arbeitsbedingungen in Produktionsländern des globalen Südens, etwa durch unzureichende Löhne und fehlende Arbeitsschutzmaßnahmen.

Umso wichtiger wäre es, dass Deutschland global eine Vorreiterrolle einnimmt und zum Beispiel das bereits 2003 von der ILO (Internationale Arbeitsorganisation) beschlossene Abkommen 184 zum Arbeitsschutz in der Landwirtschaft ratifiziert und wirksam umsetzt. Abhängigkeitsverhältnisse wie die Kopplung des Aufenthalts an bestimmte Arbeitsstellen, etwa im Rahmen von bilateralen Anwerbeabkommen, können durch flexiblere Regelungen zum Aufenthalt vermieden werden. Und auch ein ehrgeiziges Lieferkettengesetz auf EU-Ebene kann die Situation von Migrant*innen entlang von Lieferketten entscheidend verbessern. Da Europa als Absatzmarkt für Produzent*innen weltweit von zentraler Bedeutung ist, hätten hohe europäische Standards für Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelerzeugung globale Auswirkungen.

Was dich in diesem Magazin erwartet

In kultureller, wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht ist Migration ein wichtiger Faktor unseres Lebensmittelsystems. Dieses Magazin beleuchtet Zusammenhänge zwischen Migration und Lebensmittelsystem aus verschiedenen Perspektiven. Es bietet einen Einstieg und Überblick zum Thema. In den Artikeln und Interviews kommen Expert*innen und Migrant*innen zu Wort, um ein möglichst differenziertes Bild zu zeichnen, Probleme wie Ausbeutung zu benennen und Wege der zukunftsfähigen Lebensmittelerzeugung in einer Migrationsgesellschaft aufzuzeigen.

In einem ersten Interview ordnet die Migrationsforscherin Helen Schwenken den Begriff "Migration" kritisch ein und erläutert, warum Arbeitsmigrant*innen besonders von Ausbeutung gefährdet sind. Ob unser Lebensmittelsystem Ursache von (klimabedingter) Migration sein könnte, diskutiert im darauffolgenden Artikel der Migrationsforscher Benjamin Schraven.

Der Ethnologe Gilles Reckinger zeigt in einem Artikel Mechanismen der Ausbeutung geflüchteter Erntehelfer*innen am Beispiel der Orangenproduktion in Kalabrien auf. In einem Interview mit Erntehelferinnen aus Almería sprechen wir über die Situation migrierter Frauen in der Landwirtschaft, den Handel mit Arbeitsverträgen und sexuelle Gewalt. Wie ein europäisches Lieferkettengesetz die Situation von Erntehelfer*innen verbessern könnte, erklärt Elia Carceller. Tobias Seitz von der Initiative Faire Landarbeit berichtet von miserablen Arbeitsbedingungen und niedrigen Löhnen osteuropäischer Saisonarbeiter*innen in Deutschland. Und ein spanischer Pizzaiolo in Berlin erzählt im Interview von seiner Job-Odyssee und verschiedenen Formen von Schwarzarbeit.

Die Historikerin Maren Möhring erläutert in einem Interview, wie ausländische Gastronomie die deutsche Küche veränderte. Mit dem Koch Tapha Njie unterhalten wir uns über die Arbeitsbedingungen von Migrant*innen in der Gastronomie und seine Zukunftspläne für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem. Die Journalistin Filiz Penzkofer gibt uns mit einem türkischdeutschen Fusionrezept ein Beispiel produktiver kulinarischer Kombination. Und die Kulturwissenschaftlerin Nina Szogs reflektiert, wie politische Bewegungen, die sich für ein besseres Lebensmittelsystem einsetzen, selbst diverser werden können.

Abschließend entwickelt der Koordinator des Slow Food Migrant Network, Abderahmane Amajou, die Vision eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems, das die Vielfalt der Menschen wertschätzt. Angesichts zahlreicher globaler Krisen erscheint es umso dringlicher, diese Idee aufzugreifen und das unschätzbare Potenzial einer diversen Gesellschaft zu entfalten. Dazu kann ein Lebensmittelsystem beitragen, das Mensch, Tier und Natur achtet, die Vielfalt an Esskulturen weltweit erhält und Raum für die kreative kulinarische Begegnung von Menschen über Grenzen hinweg bietet.

QUELLEN

Die Statistik von Statista zum Ausländer*innenanteil in Berufsgruppen findest du hier:

de.statista.com/statistik/daten/studie/167622/umfrage/ auslaenderanteil-in-verschiedenen-berufsgruppen-in-deutschland/

Zur mangelhaften Datenlage in Bezug auf Arbeitsmigration: www.stiftung-mercator.de/content/uploads/2021/04/ TUD_MIDEM_ PolicyPaper_2021-1_Arbeitsmigartion.pdf

Wer wissenschaftliche Detailanalysen sucht, kann mit diesen aktuelleren Sammelbänden starten:

www.routledge.com/International-Labour-Migration-to-Europes-Rural-Regions/Rye-OReilly/p/book/9780367900717

www.routledge.com/Migration-and-Agriculture-Mobility-andchange-in-the-Mediterranean-area/Corrado-Castro-Perrotta/p/ book/9780367200121

In diesem Magazin fokussieren wir Europa, einen Einstieg in globale Perspektiven findest du hier: www.fao.org/migration/en/



EIN ZUKUNFTSFÄHIGES LEBENSMITTELSYSTEM MO33 MIGRANT*INNEN FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN BIETEN – DAFÜR IST POLITISCHES ENGAGEMENT ENTSCHEIDEND