

LIEBE BESUCHER*INNEN,

Herzlich Willkommen zu unserem kleinen Experiment! Wir als „La Vie en Toast“-Kochprojekt wollten bei diesem Auftrag nicht bloß ein klassisches, funktionales Catering sein, was die Leute mit ausgefallenen Leckereien satt macht. Bei der Planung und Vorbereitung dieses spannenden Events ging es uns auch darum, uns thematisch und konzeptuell in die Ausstellung einzubringen.

Wir möchten in diesem Zusammenhang den Versuch wagen, Essen als Kunstmedium zu begreifen und zu behandeln. Tatsächlich sind wir der Meinung, dass dieses Format durch das gleichzeitige Ansprechen von verschiedenen Sinnen (Sehen, Schmecken, Riechen, Tasten) interessante Möglichkeiten diesbezüglich bietet. Diese möchten wir mit euch zusammen erkunden.

Unsere Häppchen-Kreationen sind als essbare Exponate zu verstehen. Der Ursprung zu jedem Gang war stets ein Gedanke zu „Europa“, welchen wir in einem begleitenden Text ausformuliert haben. Am Ende der Tour bitten wir um eine kleine Spende, damit wir unsere Kosten decken können.

Wir freuen uns darauf, euch zu einer kulinarischen Reise durch die europäische Geschichte und Gegenwart einzuladen und wünschen euch in diesem Sinne mehr als nur „Guten Appetit“!

Die „La Vie en Toast“-Crew

Zutaten: Josefa, Pauline, Jérémy, Alexis, Pierre, etwas Wahnsinn und ganz viel Liebe



CHERE VISITEUSE, CHER VISITEUR,

Bienvenue à notre petite expérience ! En tant que projet culinaire « La Vie en Toast », nous ne voulions pas simplement être, dans le cadre de cette commande, un traiteur classique et fonctionnel qui remplit des estomacs avec de singulières créations. Il était important pour nous, lors de la planification et de la préparation de cet évènement spécial, de nous intégrer dans le concept et la thématique de l'exposition.

Nous voulons dans ce contexte tenter de concevoir la nourriture comme un support artistique. En effet, nous sommes de l'avis que ce format, de par sa capacité à titiller simultanément différents sens (vue, goût, odorat, toucher), offre des possibilités intéressantes à cet égard. Ce sont précisément celles-ci que nous souhaitons explorer ensemble avec vous.

Nos petites créations culinaires sont à considérer comme des pièces d'exposition comestibles. Chaque plat découle d'une réflexion sur « l'Europe » que nous avons formulée dans un petit texte d'accompagnement. À la fin du tour, nous vous demandons une petite donation sur une base prix libre afin de couvrir nos dépenses.

Nous nous réjouissons à l'idée de vous inviter à un voyage culinaire à travers l'histoire et l'actualité européenne et vous souhaitons, en ce sens, plus qu'un simple « bon appétit » !

L'équipe « La Vie en Toast »

Ingrédients : Josefa, Pauline, Jérémy, Alexis, Pierre, un brin de folie et beaucoup d'amour

I. POSTHOLONIALES EUROPA

Der relative Wohlstand Europas basiert auf eine kontinuierliche Ausbeutung der Menschen und Ressourcen vor allem auf den anderen Kontinenten. Die Entwicklung der kapitalistischen Wirtschafts- und Gesellschaftsordnung ist nicht zu trennen von der Ära des Kolonialismus.

Viele Lebensmittel, die inzwischen zu unserem Konsumalltag gehören, haben in diesem Zusammenhang eine teilweise ambivalente Geschichte: auf der einen Seite exquisiter Genuss und Delikatesse, auf der anderen ein Symbol für Unterdrückung und Ausbeutung.

Dazu zählen die „klassischen“ Kolonialprodukte wie Rohrzucker, Kaffee, Kakao, Bananen und viele mehr, die heutzutage noch oftmals in ungleichen Konditionen für den globalisierten Markt produziert werden und ganz im Zeichen der postkolonialen Ordnung der Welt stehen.

Schoko-Kaffee-Praline

Zutaten: Zartbitterschokolade, Avocado, Kakaopulver, zersplitterte Kaffeebohnen, Vanille, Zucker

*In einer verkehrten Welt,
wieso denn nicht
mit dem Nachtschiff anfangen?*

I. L'EUROPE POSTCOLONIALE

La relative prospérité de l'Europe est basée sur une perpétuelle exploitation des Hommes et des ressources principalement sur les autres continents. Le développement d'un ordre social et économique capitaliste est intrinsèquement lié à l'ère du colonialisme.

De nombreux aliments qui font désormais partie de nos habitudes de consommation quotidiennes ont dans ce contexte une histoire assez ambivalente : d'un côté, plaisir exquis et délicatesse, de l'autre, un symbole d'oppression et d'exploitation.

Parmi ceux-ci, l'on compte les produits coloniaux « classiques » tels le sucre de canne, le café, le cacao, la banane et bien d'autres encore qui, aujourd'hui encore, sont produits dans des conditions inégalitaires pour le marché mondial, évoquant ainsi l'ordre postcolonial du monde.

Truffe chocolat-café

Ingrédients : chocolat noir, avocat, poudre de cacao, graine de café concassée, vanille, sucre

*Dans un monde sens dessus dessous,
pourquoi ne pas commencer
par le dessert ?*

2. EUROPA DES BEVÖLKERUNGS- WACHSTUMS UND DER INDUSTRIELLEN REVOLUTION

Bereits in ihrem natürlichen Ursprungsgebiet, den Anden, soll die Kartoffel zum Aufstieg und zur regionalen Überlegenheit der Inka-Zivilisation beigetragen haben. Als die seltsame Knolle gegen 1560 von der spanischen Flotte über die Kanarischen Inseln nach Europa gebracht wird, dauert es allerdings ein wenig, bis diese sich durchsetzen kann.

Ihr Potenzial wird relativ früh seitens der Wissenschaft erkannt. Davon bezeugen etwa die Bemühungen des französischen Pharmazeuten Antoine Parmentier, das Image der Kartoffel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts aufzubessern. Tatsächlich ist die Kartoffel eine vom Anbau bis zur Zubereitung unkomplizierte Kultur. Sie bereitet viel weniger Aufwand als Getreide, und liefert auf der selben Fläche das zwei- bis vierfache an Kalorien. Jedoch sind es erst die durch Krieg und Getreideernteausfälle ausgelösten Hungersnöte sowie proaktive Regierungsmaßnahmen, welche die Bevölkerungen Europas dazu bringen, die Knolle in ihrem Speiseplan aufzunehmen.

Durch den darauffolgenden bemerkenswerten Anstieg des Nahrungsangebots ist die Kartoffel maßgeblich am Bevölkerungs- und Wirtschaftswachstum Europas beteiligt. Sie liefert einen wichtigen Beitrag zur Industrialisierung und Urbanisierung des Kontinents, und übernimmt heute nach wie vor eine zentrale Rolle in den europäischen Essgewohnheiten.

Die überragende Bedeutung der Knolle bekommen in der europäischen Geschichte der Kartoffel ganz besonders die Iren zu spüren. Ihre Stellung als Grundnahrungsmittel ist dort so hoch, dass im Jahr 1845 ein durch einen Pilz verursachter Ernteausfall eine Million Iren in den Tod treibt und weitere anderthalb Millionen (und später noch viele mehr) zur Auswanderung zwingt – vorwiegend in die USA, was einen maßgeblichen Einfluss auf die dortige Kultur und Gesellschaft hat.

Kartoffeldreierlei

Zutaten: Kartoffel, Kichererbsenkochwasser, Olivenöl, frittierte Kartoffelhaut, Muskatnuss, geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

2. L'EUROPE DE LA CROISSANCE DEMOGRAPHIQUE ET DE LA REVOLUTION INDUSTRIELLE

Déjà dans son berceau d'origine, les Andes, l'on attribue à la pomme de terre un certain rôle quant à l'avènement et la suprématie régionale de la civilisation inca. Lorsque vers 1560 le drôle de tubercule est ramené en Europe par la flotte espagnole, après un passage par les îles Canaries, un certain temps est néanmoins nécessaire avant que celui-ci ne s'impose.

Son potentiel est découvert assez rapidement par les scientifiques ; Ainsi en témoignent notamment les efforts d'amélioration de l'image de la pomme de terre par le pharmacien Antoine Parmentier dans la seconde moitié du 18^e siècle. La pomme de terre est en effet une culture facile de la semence à la préparation. Elle demande beaucoup moins d'efforts que les céréales, et livre sur une même surface deux à quatre fois plus de calories. Ce ne sont cependant que les famines causées par la guerre et les mauvaises récoltes de céréales ainsi que des politiques publiques proactives qui amènent les populations européennes à l'adopter dans leur régime alimentaire.

Grâce à la remarquable augmentation des ressources alimentaires qui s'ensuit, la pomme de terre contribue largement à la croissance démographique et économique de l'Europe. Elle accompagne ainsi l'industrialisation et l'urbanisation du continent, et joue jusqu'à ce jour un rôle central dans les habitudes alimentaires européennes.

Dans l'histoire européenne de la pomme de terre, l'éminente signification du tubercule se fait tout particulièrement ressentir en Irlande. Son importance en tant qu'aliment de base y est telle que quand, en l'an 1845, un champignon détruit la quasi-totalité de la récolte, un million d'Irlandais*es meurent de faim pendant qu'un million et demi d'entre eux (et par la suite encore bien plus) sont poussés à l'émigration ; et ce principalement vers les États-Unis, ce qui a un effet majeur sur la culture et la société locale.

Triplette de pomme de terre

Ingrédients : Pomme de terre, eau de cuisson de pois chiches, huile d'olive, peau de pomme de terre frite, noix de muscade, paprika fumé, sel, poivre

3. EUROPA DER WELTKRIEGE UND DES HUNGERS

Die im Zeitalter des Imperialismus entstandenen Spannungen zwischen etablierten und angehenden Groß- und Kolonialmächten in Europa führen, unter weiteren Faktoren, im Jahr 1914 zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges – eine politische und menschliche Katastrophe bisher noch nicht bekannten Ausmaßes, bei welcher etwa 17 Millionen Menschen das Leben verlieren. Doch während die Bevölkerungen Europas physisch von Kriegsfronten und mental in Nationalismen geteilt werden, bleiben sie dagegen in Leid und Hunger vereint.

Unter den Maßnahmen der Kriegswirtschaft leidet die Lebensmittelproduktion für die Zivilbevölkerung. Der Entzug von Arbeitskräften für den Kriegsdienst, die Verknappung von verfügbaren Rohstoffen und von landwirtschaftlichen Anbauflächen, Wirtschaftsblockaden, sowie ein erhöhter Kalorienbedarf bei Soldaten tragen zur Erscheinung von Hungersnöten, aber auch zur Etablierung einer Ersatzwirtschaft bei. Es wird davon ausgegangen, dass zwischen 1914 und 1918 in Deutschland etwa 800 000 Menschen an den Folgen von Unterernährung sterben.

Die besonders schlechte Kartoffelernte im Herbst 1916 führt im deutschen Reich zum berühmt-berühmten Steckrübenwinter 1916/17. Während des Hungerwinters sinkt die durchschnittliche Versorgung auf 1000 Kalorien pro Tag – etwa die Hälfte des Mindestbedarfs. Die vorher hauptsächlich als Schweinefutter angebauten, gelblich-violetten Steckrüben (auch: Kohlrüben) werden zum wichtigsten Nahrungsmittel für die deutsche Bevölkerung: „*Früh Kohlrübensuppe, mittags Koteletts von Kohlrüben, abends Kuchen von Kohlrüben*“ (Walter Koch, geb. 1870, damaliger Chef des Sächsischen Landeslebensmittelamtes).

Es gibt Rezepte für Steckrüben-Marmelade, Aufläufe, Suppen, Sauerkraut-Ersatz und sogar Steckrübenbrot und -kaffee. Auch im Hungerwinter 1946/47 nach dem Zweiten Weltkrieg kommen die Ersatzrezepte für Steckrüben vielfach zum Einsatz. Ihren schlechten Ruf als Kriegsgemüse ist die Steckrübe bei jüngeren Generationen inzwischen los; als gesundes und regionales Gemüse liegt sie heutzutage sogar wieder im Trend.

Steckrübe, schlicht gekocht und roh eingelegt

Zutaten: Steckrübe, Olivenöl, Rapsöl, Agavendicksaft, Zucker, Zitrone, Apfelessig, Granatapfel, Salz, Pfeffer

3. L'EUROPE DES GUERRES MONDIALES ET DE LA FAIM

Les tensions apparues en Europe à l'ère de l'impérialisme entre puissances coloniales naissantes et établies conduisent, entre autres facteurs, au déclenchement de la Première Guerre mondiale en l'an 1914 ; une catastrophe politique et humaine d'une ampleur jusque là inédite, lors de laquelle environ 17 millions de personnes perdent la vie. Mais alors que les populations européennes se retrouvent séparés physiquement par les fronts de guerre et mentalement par les nationalismes, elles n'en demeurent pas moins unies dans la souffrance et la faim.

La production de denrées alimentaires pour la population civile pâtit des mesures appliquées dans le cadre de l'économie de guerre. La réquisition de main-d'œuvre pour le service militaire, la réduction des ressources et de surfaces de culture disponibles, les blocus économiques ainsi qu'un besoin calorique augmenté chez les soldats contribuent à l'apparition de famines, mais aussi de produits de substitution (« ersatz »). L'on part du principe qu'entre 1914 et 1918, environ 800 000 personnes sont mortes des suites de la sous-nutrition en Allemagne.

La particulièrement mauvaise récolte de pommes de terre en automne 1916 conduit au tristement célèbre *Steckrübenwinter* (« hiver des rutabagas ») 1916/17 dans l'Empire allemand. Lors de cet hiver de la faim, l'approvisionnement moyen en calories tombe à 1000 calories par jour, soit la moitié des besoins minimaux. Le rutabaga, légume jaune et violet jusque là cultivé pour l'alimentation porcine, devient l'aliment le plus important pour la population allemande : « *Soupe de rutabagas le matin, côtelettes de rutabaga le midi, gâteau au rutabaga le soir* » (Walter Koch, né en 1870, alors chef de l'Office régional alimentaire de Saxe).

Il y a des recettes de confiture de rutabagas, de gratins, de soupes, de substitut de choucroute et même de pain ou de café de rutabaga. Lors de la famine hivernale de 1946/47, après la Seconde Guerre mondiale, les recettes de substitution à base de rutabagas sont également très répandues. La mauvaise réputation du rutabaga comme légume de guerre est aujourd'hui révolue chez les jeunes générations ; L'on observe même un réel nouvel engouement pour ce légume sain et régional.

Rutabaga, cuit sobrement et mariné cru

Ingrédients : Rutabaga, huile d'olive, huile de colza, sucre, citron, vinaigre de pomme, grenade, sel, poivre

4. EUROPA IM KALTEN KRIEG

Nach der Kapitulation Deutschlands und dem Ende des Zweiten Weltkrieges auf dem europäischen Kontinent beschließen die Siegermächte Sowjetunion, USA, Großbritannien sowie – dank der Allianz mit den zwei zuletzt Erwähnten – Frankreich, Deutschland in vier Besatzungszonen aufzuteilen. Die vier Staaten übernehmen die Regierungsgewalt über jeweils eine Zone mit dem Ziel der Demilitarisierung, Entnazifizierung und Demokratisierung des Landes.

Während die westlichen alliierten Kräfte in ihren Besatzungszonen eine parlamentarische Demokratie mit freier Marktwirtschaft aufbauen, weitet die Sowjetunion ihre politische Ideologie, den Kommunismus als Volksdemokratie, auf den östlichen Teil aus. Diese Systemkonfrontation bestimmt fortan alle Bereiche des Lebens im geteilten Deutschland.

Die wirtschaftliche Rückständigkeit des Ostens zeigt sich insbesondere in dem Mangel an Produkten, die aus dem kapitalistischen Ausland gekauft werden mussten. Temporäre Verfügbarkeit und eingeschränkte Zugänglichkeit von Lebens- und Genussmitteln, die über die Grundversorgung mit Waren des täglichen Bedarfs hinausgehen, bestimmen die Innovationskraft der ostdeutschen Küche mit Ersatzprodukten. In der DDR produzierte bessere Produkte (wie beispielsweise Schweinefilet) werden gegen Devisen ins Ausland verkauft. Aus Nebenprodukten wie dem Schweinefett werden Gerichte improvisiert. Eigene Traditionen entwickeln sich, die teilweise bis heute die regionale Küche in Ostdeutschland prägen und mit neuer Beliebtheit gekocht und gegessen werden (Beispiel 'Fettbemme').

Dem gegenüber steht der Burger als Symbol des liberalen Systems, in dem Effizienz, Rationalität und Funktionalität immer mehr die Essgewohnheiten der Bevölkerungen prägen. Die traditionelle Küche mit ihren aufwendigen Rezepten und die zeremoniell gestalteten Essensriten rücken damit nach und nach in den Hintergrund.

West: Mini-Burger

Zutaten: Weizenmehl, Sojamilch, Margarine, Rapsöl, Hefe, Salat, schwarze Bohnen, Zwiebel, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Haferflocken, Walnüsse, Leinsamen, geräuchertes Paprikapulver, Sojasauce, Zucker, Merkén, Piment, Wacholderbeeren, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Chili

Mauer (*muss weg!*): Bananen-Beton-Kuchen

Zutaten: Dinkelmehl, Banane, Apfel, Zimt, Kardamon, Backpulver, Sojamilch, Sonnenblumenöl, Lebensmittelfarbe

Ost: Landbrot-Canapés mit veganem Schmalz und Spreewaldgurken

Zutaten: Landbrot, Kokosfett, Rapsöl, Apfel, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze, Salz, Spreewaldgurke

4. L'EUROPE DE LA GUERRE FROIDE

Après la capitulation de l'Allemagne et la fin de la Seconde Guerre mondiale sur le continent européen, les puissances victorieuses (Union soviétique, États-Unis, Grande-Bretagne et France, grâce à l'alliance avec les deux derniers nommés) décident de diviser l'Allemagne en quatre zones d'occupation. Les quatre États assument le pouvoir gouvernemental sur leur zones respectives dans le but de démilitariser, dénazifier et démocratiser le pays.

Pendant que les forces alliées occidentales construisent dans leurs zones d'occupation une démocratie parlementaire avec économie de marché, l'Union soviétique étend son idéologie politique, la démocratie populaire communiste, à la partie est. Cette confrontation des systèmes détermine dès lors tous les domaines de la vie dans l'Allemagne divisée.

Le retard économique de l'Est se traduit principalement par les pénuries de produits, qui devaient ainsi être achetés aux pays capitalistes. La disponibilité temporaire et l'accès restreint aux denrées alimentaires et de luxe allant au-delà de l'approvisionnement de base en produits du quotidien sont déterminants en ce qui concerne la force d'innovation de la cuisine est-allemande avec des produits de substitution. Certains produits, de meilleure qualité en RDA (comme le filet de porc), sont exportés à l'Ouest et rapportent des devises. Certains sous-produits, telle la graisse de porc, sont transformés en plats improvisés. Ainsi se développent des traditions propres qui jusqu'à ce jour caractérisent la cuisine régionale est-allemande et reviennent même actuellement à la mode (comme la « Fettbemme », une tartine au saindoux).

De l'autre côté du Mur, le burger est un symbole d'un système libéral dans lequel efficacité, rationalité et fonctionnalité forgent toujours plus les habitudes alimentaires des populations. La cuisine traditionnelle, avec ses recettes longues et complexes, ainsi que le rite quasi cérémoniel du repas sont peu à peu relégués à l'arrière-plan.

Ouest : Mini burger

Ingrédients : Farine de blé, lait de soja, margarine, huile végétale, levure, salade, haricots noirs, oignons, farine de pois chiches, flocons d'avoine, noix, graines de lin, paprika fumé, sauce soja, sucre, merkén, piment de la Jamaïque, baie de genièvre, sel, poivre, piment

Mur (*doit tomber!*) : Briques béton-banane

Ingrédients : Farine d'épeautre, banane, pomme, cannelle, cardamome, lait de soja, huile de tournesol, colorant alimentaire

Est : Canapés de pain de seigle au saindoux vegan et cornichons du Spreewald

Ingrédients : Pain de campagne, graisse de coco, huile de colza, pomme, oignon, ail, épices, sel, cornichon du Spreewald

5. EUROPA DER BEWEGUNGSFREIHEIT (UND DER LIEBE)

Schengen, das ist eine kleine Gemeinde in Luxemburg, im Dreiländereck zu Deutschland und Frankreich. Hier unterzeichnen die fünf Staaten Belgien, Niederlande, Luxemburg, Frankreich und Westdeutschland am 14. Juni 1985 das erste Schengener Abkommen. Grundidee dieses Abkommens ist die Aufhebung der Grenzkontrollen von Personen innerhalb des Schengenraums, wozu inzwischen ein Großteil der Länder auf dem europäischen Kontinent gehört.

Das Schengener Abkommen ist ein Vorläufer zu der aus eher wirtschaftlichen Interessen 1992 gegründeten Europäischen Union. Der Maastrichter Vertrag erweitert die Idee des freien Personenverkehrs um eine Währungsunion (die 2002 mit Einführung des Euro umgesetzt wurde) und eine enge Koordinierung der Außen- und Sicherheitspolitik.

Doch was bedeutet das konkret für die Menschen in Europa? Neben der Staatsbürgerschaft besitzt jede*r EU-Bürger*in die Unionsbürgerschaft. Diese impliziert eine sogenannte 'Freizügigkeit', die es ihnen erlaubt, sich frei innerhalb der EU zu bewegen und Arbeits- und Wohnort frei zu wählen. Dazu gehört auch die Anerkennung von Ausbildungsabschlüssen und das Recht auf den Bezug von Sozialleistungen in anderen Ländern. Die Unionsbürgerschaft verleiht ein aktives und passives Wahlrecht bei Kommunal- und Europawahlen und diplomatischen Schutz durch alle Auslandsvertretungen europäischer Länder.

Die EU strebt an, zu einer politischen Einheit zu werden, und den Unionsbürger*innen soll das Bewusstsein für eine europäische Identität vermittelt werden. Ob dies auch bei den Bevölkerungen ankommt, ist in Zeiten von Brexit und eines Wiedererstarken nationalistischer Bewegungen eine andere Frage. Fest steht aber: Es gibt gewiss einige Errungenschaften, für die es sich lohnt, zu kämpfen.

Polnische Pierogi küsst *Melanzane alla parmigiana*

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Leinsamen, Salz, Aubergine, Olivenöl, Tomate, Knoblauch, Basilikum, Balsamicoessig, Zucker, Cashewkerne, Mandeln, Hefeflocken, Zitronensaft, Pfeffer, Oregano

5. L'EUROPE DE LA LIBRE CIRCULATION (ET DE L'AMOUR)

Schengen, c'est une petite commune au Luxembourg, au triangle frontalier avec la France et l'Allemagne. C'est là, le 14 juin 1985, qu'à été signé par la Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg, la France et l'Allemagne de l'Ouest, le premier accord de Schengen. L'idée de base de cet accord est l'abolition des contrôles de personnes aux frontières à l'intérieur de l'espace Schengen, auquel appartiennent désormais un grand nombre de pays sur le continent européen.

L'accord de Schengen est un précurseur de l'Union européenne fondée en 1992 à la poursuite d'intérêts plus économiques. Le traité de Maastricht élargit l'idée de la libre circulation des personnes à une union monétaire (qui se concrétise en 2002 avec l'introduction de l'euro) et à une coordination resserrée en matière de politique étrangère et de sécurité.

Mais que signifie cela concrètement pour les Européen*ne*s ? En plus de sa nationalité, chaque ressortissant*e détient la citoyenneté européenne. Celle-ci implique une « liberté de circulation » permettant de se déplacer librement au sein de l'UE et de choisir son lieu de résidence et de travail, mais aussi la reconnaissance de diplômes, ainsi que le droit de bénéficier de prestations sociales dans d'autres pays. La citoyenneté européenne confère un droit de vote aux élections municipales et européennes et une protection diplomatique par toutes les représentations étrangères de pays européens.

L'UE aspire à une unité politique et tente de renforcer la conscience d'une identité européenne. Si, en ces temps de Brexit et de montée des nationalismes, ce projet touche les populations, est une autre question. Une chose demeure claire : Il y a assurément certains acquis pour lesquels il vaut la peine de se battre.

Pierogi polonais embrasse *Melanzane alla parmigiana*

Ingrédients : Farine de blé, eau, graines de lin, sel, aubergine, huile d'olive, tomate, ail, basilic, vinaigre balsamique, sucre, noix de cajou, amandes, levure maltée, jus de citron, poivre, origan

6. EUROPA DER UNGLEICHHEITEN

„Wir sind die 99%!“ – der Slogan der Occupy-Wall-Street-Bewegung 2011 in New York bezieht sich auf die Tatsache, dass eine winzig kleine Oberschicht in den USA einen großen Teil des dortigen Vermögens kontrolliert – und mit dem Vermögen auch die politischen Entscheidungsprozesse, und damit schließlich die Gesetzgebung.

Auch in anderen Ländern der Welt wird das eingängige Motto zu einer Parole für das Aufbegehren gegen die systematische globale Ordnung der Plutokratie. Denn Politik, die von den Reichen und Großkonzernen gemacht wird, vertritt nur deren Interessen. Dies trägt auch in Europa zu wachsenden Einkommens- und Vermögensungleichheiten sowie einem sich zuspitzenden Machtgefälle bei – sowohl in den jeweiligen Gesellschaften, als auch unter den EU-Mitgliedsstaaten.

2017 wird eine symbolische Schwelle überschritten: Die reichsten 1% auf dem Planeten besitzen fortan 50,1% und somit über die Hälfte des weltweiten Vermögens, so der *Global Wealth Report*. Bei dem zivilisatorischen Fortschritt der Menschheit könnten alle Bürger*innen Europas und der Welt einen ähnlich guten Lebensstandard verfolgen, und ein gewisser sozialer Frieden wäre gesichert. Ist es eine Frage der Umverteilung? Oder liegt der Kern des Problems im Wesen selbst des vorherrschenden kapitalistischen Systems?

99%: Discount-Erdnussflips

1%: Turm der Üppigkeit und des schlechten Geschmacks

6. L'EUROPE DES INEGALITES

« Nous sommes les 99 %! » - le slogan du mouvement Occupy Wall Street formé à New York en 2011 se rapporte au fait qu'une très fine strate supérieure de la société contrôle une grande partie de la richesse ; et avec cette richesse également les processus de décision politique, ainsi que, finalement, la législation.

La devise accrocheuse se répand vite à travers le monde et devient le mot d'ordre d'un soulèvement contre l'ordre global systématique de la ploutocratie. En effet, une politique faite par les riches et les grandes entreprises ne fait que servir leurs intérêts. Cela contribue, en Europe également, à un accroissement des inégalités de revenus et de richesse ainsi qu'à l'intensification d'un déséquilibre de pouvoir, autant dans les sociétés respectives qu'entre les pays membres de l'UE.

En 2017, selon le *Global Wealth Report*, une barre symbolique est franchie : Les 1 % les plus riches de la planète possèdent désormais 50,1 % et donc plus de la moitié de la richesse mondiale. Vu l'avancée civilisationnelle du projet humain, tous*toutes les citoyen*ne*s de l'Europe et du monde pourraient prétendre à un niveau de vie comparable, et une certaine paix sociale serait assurée. Est-ce une question de répartition ? Ou le fond du problème réside-t-il dans la nature même du système capitalisme dominant ?

99 %: Cacahuètes soufflées bon marché

1 %: La tour de la luxuriance et du mauvais goût

7. DIE GRENZEN EUROPAS

Was ist Europa? Wo fängt es an, wo hört es auf – in Raum, in Zeit, in Gedanken und Repräsentationen? Kann Europa mit der Europäischen Union gleichgesetzt werden? Mit dem Euro? Kann es auf einen Binnenmarkt reduziert werden? Auf einen Player im globalisierten Konkurrenzkampf um Wirtschaftswachstum und Marktanteile? Ist Europa eine Idee? Eine Werte- und Schicksalsgemeinschaft? Ein Kulturraum? Oder bloß ein theoretisches Konstrukt? Eine Illusion? Wer gehört zu Europa? Wer darf es nicht, und nach welchen Kriterien?

Es gibt wohl keine klaren Antworten auf diese Fragen. Eines steht fest: Europa lässt sich nicht eindeutig geographisch oder geologisch als Kontinent definieren. Hinter dem Begriff „Europa“ stehen in diesem Sinne historische, kulturelle, wirtschaftliche, politische und juristische Prozesse. Schnell wird deutlich, dass je nachdem, was für eine Perspektive eingenommen wird, eine genaue Definition Europas weder möglich, noch sinnvoll ist.

Europa ist, wenn überhaupt, das Produkt ihrer Vielfalt und ihrer wechselvollen, mit dem Rest der Welt verstrickten Geschichte. Wer darin zurück blickt, kann nur feststellen, dass das Verständnis von Europa sich stets und umfassend gewandelt hat. Ihre physischen und mentalen Grenzen haben sich immer wieder verschoben. Sie absolut definieren zu wollen ist somit zwangsläufig ein willkürlicher, politisch aufgeladener und potentiell folgenreicher Akt. Die Praxis zeigt auf jeden Fall, dass die kulturellen Übergänge sowohl innerhalb der europäischen Gesellschaften, als auch mit den Nachbarregionen fließend sind. Gehört die Dattel zu Europa?

Dattel im Reismantel

Zutaten: Dattel, Reispapier, Sojasauce, Sonnenblumenöl, Barbecuesauce

7. LES FRONTIERES DE L'EUROPE

L'Europe, quésaco ? Où commence-t-elle, où s'arrête-t-elle – dans l'espace, le temps, les pensées et les représentations ? L'Europe peut-elle être réduite à l'Union européenne ? À l'euro ? Correspond-t-elle à un marché intérieur ? À un acteur de la mondialisation dans la course à la croissance économique et aux parts de marché ? L'Europe est-elle une idée ? Une communauté de valeurs, liée par un destin commun ? Un espace culturel ? Ou juste une construction théorique ? Une illusion ? Qui appartient à l'Europe ? Qui en est exclu, et selon quels critères ?

Il n'y a sans doute pas de réponses claires à ces questions. Une chose est sûre : Il n'y a pas de définition géographique ou géologique unanime de l'Europe en tant que continent. Derrière la notion d'« Europe » se cachent en ce sens des processus historiques, culturels, économiques, politiques et juridiques. Il devient vite clair que, selon le choix de la perspective, une définition précise de l'Europe n'est ni possible, ni pertinente.

L'Europe est, tout au plus, le produit de sa diversité et de son histoire tumultueuse, intrinsèquement liée au reste du monde. Si l'on regarde en arrière, on ne peut que constater que la conception de l'Europe s'est continuellement et largement transformée au fil du temps. Ses frontières physiques et mentales se sont constamment déplacées. Les définir de façon absolue est ainsi inévitablement un acte arbitraire, politiquement chargé et potentiellement lourd de conséquences. La pratique, en tout cas, montre que les transitions culturelles sont fluides tant au sein des sociétés européennes qu'avec les régions voisines. La dattel appartient-elle à l'Europe ?

Datte en robe de riz

Ingrédients : Datte, feuille de riz, sauce soja, sauce barbecue

8. EUROPA ALS ZUFLUCHTSORT

Wenn es Menschen gibt, die mit der bitteren Realität der Grenzen Europas unmittelbar konfrontiert werden, dann sind es zweifellos die, die jeden Tag versuchen, diese zu überschreiten – auf der Flucht vor Krieg, Verfolgung, Leid und Elend, oder bloß aus dem Traum eines besseren Lebens heraus. Sie ganz besonders bekommen aktuell und oft am eigenen Leibe die Bedeutung der Außengrenzen der „Festung Europa“ zu spüren.

Die Diskrepanz zwischen dem gelebten Ideal der Freizügigkeit innerhalb der EU und dessen Verhältnis zum Rest der Welt und der Menschheit wird umso deutlicher. Den Unterschied macht bloß ein Stück Papier: der Pass. Was bringen eigentlich die Errungenschaften der europäischen Konstruktion, wenn diese nur für eine privilegierte Minderheit – die EU-Bürger*innen – gelten? Sollten nicht alle Menschen bedingungslos gleich behandelt werden? Und umso mehr, wenn diese sich in Notsituationen befinden?

Und doch: Viele Länder Europas machen die Grenzen wieder dicht. Die Seenotrettung im Mittelmeer wird kriminalisiert. Nationalistisches, ausländerfeindliches Gedankengut verbreitet sich in Gesellschaft und Politik und wird wieder salontauglich. Dafür, dass es immer noch keine sicheren Flucht- und Migrationsrouten nach Europa gibt, zahlen (zu) viele Menschen einen hohen Preis. In Gedenken an alle, die in der Hoffnung eines friedlicheren, besseren Lebens ihr Leben gelassen haben.

Salzwasser

Salinität: 38 Gramm Salz pro Kilogramm Wasser
(durchschnittlicher Mittelmeerwert)

8. L'EUROPE, TERRE D'ACCUEIL ?

S'il y a des êtres humains qui sont confrontés à la cruelle réalité des frontières de l'Europe, ce sont sans aucun doute ceux qui chaque jour essaient de les franchir – fuyant la guerre, les persécutions, la souffrance et la misère, ou simplement dans la poursuite du rêve d'une vie meilleure. Ce sont eux tout particulièrement qui actuellement font l'expérience souvent corporelle de la signification des frontières extérieures de la « forteresse Europe ».

Le décalage entre l'idéal vécu de la libre circulation des personnes à l'intérieur de l'UE et le rapport de cette dernière au reste du monde et de l'Humanité n'est en que plus éclatant. Ce qui fait la différence, ce n'est qu'un bout de papier : le passeport. Finalement, à quoi servent les acquis de la construction européenne si ceux-ci ne sont valables que pour la minorité privilégiée des ressortissants de l'UE ? Les humains ne devraient-ils pas être tous traités de la même manière ? Et d'autant plus quand ceux-ci se trouvent dans des situations d'urgence ?

Et pourtant : De nombreux pays européens referment leurs frontières. Le sauvetage citoyen en mer Méditerranée est criminalisé. Les idées nationalistes et xénophobes se répandent dans la société et la politique et redeviennent acceptables. (Trop) Nombreux sont les humains qui paient au prix fort le fait qu'il n'y ait toujours pas de voies d'accès sûres vers l'Europe. En mémoire de toutes celles et ceux qui, dans l'espoir d'une vie meilleure et en paix, ont laissé leur vie.

Eau salée

Salinité : 38 grammes de sel par kilogramme d'eau
(taux moyen en Mer Méditerranée)

9. EUROPA DES NEUEN BEWUSSTSEINS UND DER TRADITIONEN

Würden alle Menschen so leben wie die Europäer*innen, wären fast drei Erden notwendig, um den Ressourcenverbrauch nachhaltig zu ermöglichen. Die Daten und jährlichen Berichte des *Global Footprint Network* sind nicht nur alarmierend; sie machen auch die gravierenden globalen Ungerechtigkeiten in dieser Angelegenheit deutlich. Eine nachhaltige Besiedlung des Planeten durch den Menschen geht somit nur mit einer drastischen Anpassung unseres Konsumverhaltens und Lebensstils besonders im globalen Norden einher.

Wiederholte Skandale in der Lebensmittelindustrie, die grausame Aufzucht von Tieren in Tierfabriken, der massive Einsatz von Chemiedüngern, Pestiziden und Gentechnik in der Landwirtschaft, der Verlust an natürlicher Bodenfruchtbarkeit, das große Artensterben, der Rückgang an Biodiversität allgemein und nicht zuletzt der menschengemachte Klimawandel sind nur einige von zahlreichen nennenswerten Symptomen, die uns über die Dringlichkeit einer radikalen Wende aufmerksam machen. Essen ist politisch!

Auch hier in Europa wird aktuell mit diversen Lösungsansätzen experimentiert. Immer mehr Verbraucher*innen engagieren sich über Netzwerke wie Foodsharing gegen Lebensmittelverschwendung oder werden Mitglied in einem Projekt der Solidarischen Landwirtschaft. Ökologisch produzierte, saisonale und regionale Lebensmittel liegen im Trend. Das Gleiche gilt für Do It Yourself, Re- und Upcycling, Repair Cafés, verpackungsfreie Supermärkte und Zero Waste Lifestyle. Und schließlich entscheiden sich immer mehr Menschen für eine vegetarische oder vegane – sprich gänzlich tierleidfreie – Ernährungsweise.

Fakt ist: Wir müssen weniger Fleisch essen. Der durchschnittliche Fleischkonsum in Europa (EU 2015: 64 Kilogramm pro Kopf) ist auf die Menschheit ausgeweitet weder langfristig ressourcen- und umwelttechnisch für den Planeten tragbar, noch für den Menschen notwendig und gar gesund. Dabei sollen jedoch die vielfältigen regionalen Spezialitäten und lokale Traditionsgerichte Europas nicht untergehen. Sie müssen nur neu erfunden werden.

Vegane Currywurst

Zutaten: Seitan, Senf, Kichererbsenmehl, Hefeflocken, Sojasauce, Tomatenmark, Wasser, Zwiebel, Knoblauch, Rapsöl, Tomate, Brantweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Curry

9. L'EUROPE DE LA NOUVELLE CONSCIENCE ET DES TRADITIONS

Si tous les êtres humains vivaient comme les Européen*ne*s, il faudrait presque trois planètes Terre pour permettre une consommation durable des ressources. Les données et rapports annuels du *Global Footprint Network* ne sont pas juste alarmants ; Ils mettent également en avant les graves injustices mondiales à cet égard. Un peuplement durable de la planète par l'Homme n'est ainsi possible que dans le cadre d'un ajustement drastique de nos modes de consommation et de vie, particulièrement dans les pays du Nord.

Les scandales à répétition dans l'industrie agro-alimentaire, le cruel élevage d'animaux dans les usines à viande, l'usage massif d'engrais chimiques, de pesticides et d'ingénierie génétique dans l'agriculture, la perte de fertilité naturelle des sols, la grande extinction des espèces, le recul de la biodiversité en général ainsi que le changement climatique d'origine humaine ne sont que quelques uns des nombreux symptômes qui nous rappellent l'urgence d'un changement radical. S'alimenter, c'est politique !

En Europe aussi, des solutions sont en cours d'expérimentation. De plus en plus de consommateurs*trices s'engagent, grâce à des réseaux comme Foodsharing, contre le gaspillage alimentaire, ou rejoignent une AMAP. Les aliments bio, de saison et régionaux ont la cote. La même chose vaut pour le Do It Yourself, le recyclage, voire l'upcycling, les Repair Cafés, les supermarchés sans emballages ainsi que le mode de vie Zéro Déchet. Et enfin, de plus en plus de personnes font le choix de passer à une alimentation végétarienne ou même vegan, c'est à dire libre de quelconque souffrance animale.

C'est un fait : Nous devons manger moins de viande. La planète, en matière de ressources et d'impact environnemental, n'est pas en mesure de supporter durablement une consommation de viande à l'euro-péenne (UE 2015 : 64 kilogrammes par personne) ; cette dernière n'étant, d'autant plus, absolument pas nécessaire – et même bien au contraire préjudiciable – à la bonne santé. Pour autant, l'Europe se doit de conserver ses spécialités régionales riches et variées ainsi que ses plats traditionnels locaux. Ces derniers doivent juste être réinventés.

Currywurst vegan

Ingrédients : Seitan, moutarde, farine de pois chiche, levure maltée, sauce soja, concentré de tomate, eau, oignon, ail, huile de colza, tomate, vinaigre blanc, sucre, sel, poivre, curry

STATION BONUS

BONUS-STATION

10. L'EUROPE DES DECHETS PLASTIQUES ET DES EMBALLAGES

Parle pour lui-même.

10. EUROPA DES PLASTIK- UND VERPACKUNGSMÜLLS

Selbsterklärend.

La montagne de l'absurdité

Ingrédients : L'ensemble des déchets non-recyclables que nous avons produit dans le cadre de cet événement

Berg der Absurdität

Zutaten: Der gesamte Restmüll, den wir beim Kochen für diese Veranstaltung produziert haben

SPENDE

DANKE UND BIS BALD!



PRIX LIBRE

MERCI ET A BIENTÔT!