Wo stammen unsere Nahrungspflanzen her?

Vorderen Orient:	*Weizen, Gerste*
Norden Chinas:	*Apfelsine*
Südostasien:	*Reis, Banane*
Mittelamerika:	*Mais, Kakao*
Andenländern:	*Kartoffel, Tomate*
Afrika:	*Kaffee , Wassermelone*
Mittelmeerraum:	*Olive*

Jungsteinzeit (9000 v. Chr.)

Weizenanbau: *Vorderen Orient und dann auch in Europa, Asien und Afrika*

Reisanbau: *Südostasien und ganz Asien*

Maisanbau: *von Mittelamerika aus nach Nord- und Südamerika*

Ende des 15. Jahrhunderts

Erste Globalisierung der Ernährung:

Spanien und *Portugal* suchten einen neuen Handelsweg zu den begehrten Gewürzen *Muskatnuss* und *Pfeffer* in Asien. Es sollten die von Muslimischen Dynastien kontrollierten Handelswege umgangen werden (Zölle).

Asien sollte auf dem Seeweg erreicht werden:

Kolumbus segelte in westliche Richtung → entdeckte *Amerika*

Portugiese Vasco da Gama segelte in östlicher Richtung → erreichte 1498 Kalikut in Indien.

→ Portugal kontrollierte danach den Gewürzhandel.

Anfang des 17. Jahrhunderts

Die *Niederländische Ostindien-Kompanie* verdrängte die Portugiesen und stieg auf zur größten Handelsmacht der Welt auf, vor allem durch den Gewürzhandel.

18. Jahrhundert

Die niederländische Vorherrschaft im Gewürzhandel wird durch *England* und *Frankreich* in Frage gestellt. Der französischen Botaniker Pierre Poivre konnte in Teilen des französischen Kolonialreiches Gewürze anpflanzen.

Austausch von Ernährungsgewohnheiten mit Amerika

Die *Tomate* und die *Kartoffeln* stammen aus den *Anden* und waren bereits bei den *Inkas* bekannt. Die Spanier brachten sie im 16. Jahrhundert nach Europa. Der Tomatenanbau breitet sich im 18. Jahrhundert im *Mittelmeerraum* aus, wo sie sich zu einem regelrechten *Symbol* entwickelte. Die auswandernden Europäer brachten sie zurück nach Amerika.

Die Kartoffel setzte sich in Nordeuropa rasch durch. Es dauerte aber zweihundert Jahre, bis sie auch in Deutschland akzeptiert wurde, denn dort galt sie lange als ungesund und ungenießbar. Es wird erzählt, dass Friedrich II. seine Bauern regelrecht ins Kartoffelglück prügeln ließ.

Die Europäer brachten ihrerseits *Weizen, Rinder und Schafe* nach Amerika. In der Neuen Welt waren weite Ebenen für den Anbau und die Viehzucht vorhanden. Die Europäer bauten Pflanzen aus Afrika und Asien an, u. a. *Kaffee und Zuckerrohr*. So kam es zu einer weiteren Globalisierung der Ernährung, die durch die *Industrielle Revolution* noch verstärkt wurde.

20. Jahrhundert

Die Globalisierung der Ernährung beschleunigte sich durch neue Verkehrsmittel z.B. Luftfracht. Es entstanden große Produktionszentren: die *„Belt"-Regionen in den USA* → Landwirtschaftsgürtel mit intensiver Nahrungsmittelproduktion.

Die drei vorherrschenden Ernährungsmodelle der Moderne:

• Die *mediterrane* Ernährung:

hoher Anteil an Obst, Gemüse und Olivenöl, Anbaumethoden

• die *chinesische* Ernährung:

Verbreitet auf der ganzen Welt durch im Ausland lebenden Chinesen keine oder nur sehr wenige Milchprodukte, Verarbeitung von Reis, Nudeln, verschiedenen Sojaprodukten und Fischsauce

• die *nordamerikanische* Ernährung:

durch die Nahrungsmittelindustrie in den Industrieländern und dann in den Schwellenländer und Entwicklungsländer verbreitet; Fast food

Quelle: www.arte.tv/de/geographie-der-ernaehrung-13/392,CmC=3950770,view=maps.html
aufgerufen am 11.11.2014
© 2011 - Mit offenen Karten (ddc.arte.tv/de). Arte France, in Zusammenarbeit mit Lépac (www.lepac.org).
Französischer Originaltext Jean-Christophe Victor, deutsch Christian Stonner