

Ernährungssouveränität abseits kapitalistischer Agrarmärkte



nahe der "Wilden Küste" und nahe des Mnyameni-Flusses¹

* * *

Günther Lanier, Ouagadougou 29.10.2025²
Besten Dank an Brittany Kesselman & Sinegugu Zukulu!

* * *

Mit Kolonialisierung und Globalisierung hat sich die Jagd nach Profit überallhin ausgebreitet. Der weltweite, immer verheerendere Klimawandel legt dafür ausreichend Zeugnis ab.

Gibt es ein Entkommen?

Als sich die Amadiba rund um Xolobeni im Nordosten der südafrikanischen Ostkap-Provinz gegen die Zerstörung ihrer Umwelt wehrten, schreckte das Unternehmen³, dessen potentielle Gewinne dadurch beeinträchtigt wurden, nicht vor Mord zurück, um zu versuchen, den Widerstand zu brechen. Den Artikel, den ich vor fünf Jahren über den überraschenderweise erfolgreichen Widerstand der Amadiba gegen die Lebensweltzerstörung geschrieben habe, die vonseiten des titanabbauwütigen Multis drohte⁴, habe ich vorige Woche an dieser Stelle neuerlich veröffentlicht⁵.

Wie der Kolonialismus beruhen auch die modernen Varianten des Extraktivismus auf dem falsch verstandenen göttlichen Auftrag, sich die Erde untertan zu machen: Schätze, insbesondere solche im Boden, gehören nutzbar gemacht. Haben das die dort lebenden Menschen nicht selbst getan, helfen ihnen Bergbauunternehmen auf die Sprünge, zur Not auch gegen den Willen der AnrainerInnen.

Sonst liefen wir (die Gesamtheit der ErdenbürgerInnen) doch Gefahr, dass "sich der sinnlose Besitz ungenutzter Reichtümer in den Händen von Unfähigen verewigt", wie der französische Kolonialminister Albert Sarraut einst vor den Zöglingen der Kolonialschule warnte⁶. Und der Missionar Muller mahnte: "die Menschheit darf und kann nicht dulden, dass die Unfähigkeit, Fahrlässigkeit und Faulheit der wilden Völker die Reichtümer auf Dauer unverwendet lassen, die Gott ihnen anvertraut hat mit dem Auftrag, sie zum Wohl aller dienstbar zu machen."⁷

¹ Foto SAPlants 25.9.2007,

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Leucadendron_spissifolium_subsp._natalense_20D_3621.jpg.

² Petra Radeschnig gilt – wie stets – mein herzlicher Dank fürs Lektorieren!

³ Es handelt sich um den australischen Multi Mineral Commodities GmbH, der für das Xolobeni-Projekt eine südafrikanische Tochter, die Transworld Energy and Minerals-Holding, eingerichtet hatte.

⁴ Siehe insbesondere auch <https://swc.org.za/challenges/mining/>.

⁵ S. Günther Lanier, Xolobeni. Game, Set und Match: Amadiba Community! Ouagadougou (Africa Libre) 22.10.2025, <https://www.africalibre.net/artikel/649-xolobeni-oder-game-set-und-match-amadiba-community> bzw. Wien (Radio Afrika TV) 22.10.2025, <https://radioafrika.net/xolobeni-game-set-und-match-amadiba-community/>.

⁶ Im Original ("qui pérenniseraient en des mains incapables la vaine possession de richesses sans emploi") zitiert in Aimé Césaire, *Discours sur le colonialisme*, Paris (Présence Africaine) 1994 (Erstveröffentlichung Paris (Réclame) 1950), p.6.

⁷ Ebd. zitiert auf p.7. Im Original: "l'humanité ne doit pas, ne peut pas souffrir que l'incapacité, l'incurie, la paresse des peuples sauvages laissent indéfiniment sans emploi les richesses que Dieu leur a confiées avec mission de les faire servir au bien de tous."

Gegen den Titanabbau waren die Amadiba Ende 2018 erfolgreich. In ihrem Widerstand gegen die Vereinnahmung durch die Mainstream-Ökonomie gibt es zwei weitere Fronten. Zum einen geht es gegen die Erweiterung der N2 (Nationalstraße 2), die bisher die Küstengebiete der Amadiba nicht erschließt und das soll auch so bleiben⁸; und dann geht es gegen die Offshore-Explorationen von Shell. Diesbezüglich wurde 2022 vor Gericht ein Erfolg erzielt: Ein Interdikt stoppte die Explorationen. Dieser Stopp ist weiter in Kraft, doch hat das Oberste Berufungsgericht⁹ Shell unverständlichlicherweise dazu aufgefordert, seine Explorationslizenz zu erneuern. Die Amadiba haben den Fall daraufhin im September 2025 vor den Verfassungsgerichtshof gebracht¹⁰ und es ist zu hoffen, dass sich dieser klar gegen die drohende Umweltzerstörung und somit gegen die Lizenz für Shell aussprechen wird.

* * *

Mpondoland, wo die Amadiba leben, ist ein Biodiversitätshotspot¹¹. Von fast 2.400 hier zu findenden Pflanzenarten sind an die 200 endemisch (es gibt sie sonst nirgends auf der Welt)¹². Erde und Klima inklusive Niederschläge sind gut für die Landwirtschaft, dazu kommt das Meer als Quelle der seit jeher vielfältigen Ernährung. Kolonialisierung und auch Missionierung sind relativ spät bis in diese recht abgelegene Gegend vorgedrungen. Das war wohl dem Beharren auf Eigenständigkeit förderlich.



Engonyama River Gorge, eines der vielen canyonartigen Flusstäler in Mpondoland¹³

So erwiesen sich die AmaMpondo¹⁴, die BewohnerInnen von Mpondoland, zu denen die Amadiba gehören, auch unter dem Apartheid-Regime als widerständig. 1951 im Rahmen des Bantu-Autoritäten-Gesetzes (*Bantu Authorities Act*) eingeführte neue Regeln und der Verbesserungs- oder Landerschließungsplan (*Betterment* oder *Land Reclamation Scheme*) behagten ihnen nicht – die Auseinandersetzungen erreichten 1960-61 mit der sog. Mpondoland-Revolte ihren Höhepunkt. Die überaus brutale Reaktion staatlicherseits verursachte unter den AmaMpondo eine erhebliche Anzahl

⁸ Die N2 folgt zwischen eThekweni/Durban und Kapstadt mehr oder weniger der Küste. In Port Shepstone dreht sie von der "Wilden Küste" weg und kehrt erst 534 km weiter in East London wieder ans Meer zurück. Das dazwischenliegende *Wild Coast*-Gebiet, in dem die Amadiba leben, wird daher von ihr verschont. Die Erweiterung läuft Gefahr, das zu ändern. Siehe z.B. <https://swc.org.za/challenges/inappropriate-development/>, <https://iol.co.za/news/south-africa/kwazulu-natal/2025-10-17-n2-wild-coast-toll-highway-faces-community-opposition-amadiba-proposes-alternative-inland-route/> und <https://aidc.org.za/the-amadiba-crisis-committee-and-the-new-n2-highway-advocating-for-an-alternative-inland-route-for-the-n2-wild-coast-toll-highway-in-eastern-cape/>.

⁹ *Supreme Court of Appeal*, also der südafrikanische Kassationsgerichtshof.

¹⁰ Siehe Julia Evans, *Wild Coast fishing communities take battle against Shell to ConCourt*, Daily Maverick 17.9.2025, <https://www.dailymaverick.co.za/article/2025-09-17-wild-coast-fishing-communities-take-battle-against-shell-to-concourt/>.

¹¹ Genau genommen ist Maputaland-Mpondoland-Albany der Hotspot.

¹² Siehe z.B. <https://swc.org.za/community/biodiversity/>.

¹³ Foto SAplants 4.5.2000, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Apodytes_abbottii_S-1659.jpg.

¹⁴ Sie sprechen IsiMpondo. Ihre Sprache wird meist als Dialekt von IsiXhosa angesehen. Doch ist sie dem IsiZulu in mehrerer Hinsicht näher als dem IsiXhosa und hätte eigentlich Anspruch, als eigenständige Sprache Südafrikas anerkannt zu werden. S. <https://uwescholar.uwc.ac.za:8443/server/api/core/bitstreams/8bd93a6b-cf19-4497-9942-51295919e5da/content> oder <https://papers.ssrn.com/sol3/Delivery.cfm/5344900.pdf?abstractid=5344900&mirid=1>.

von Opfern¹⁵ und es kann sicher von keinem Sieg gegen das Apartheid-Regime die Rede sein, doch immerhin konnte die geplante Umsiedlung verhindert werden.

* * *

Der Erfolg der Amadiba gegen den Titanabbau und ihr Widerstand gegen die Öl- und Gas-Explorationen von Shell sind bewundernswert. Doch wofür verteidigen die Amadiba ihre Umwelt eigentlich?

Da geht es zum einen um Klimawandel. Und die Schönheit der umgebenden Welt steht ebenso auf dem Spiel wie die Biodiversität.

Doch das sind relativ abstrakte Dinge (auch wenn sie sich sehr konkret äußern). Es geht um mehr, um eine ganze Lebensweise. Die Amadiba haben in der Vergangenheit Glück gehabt: Sie sind nicht mit Haut und Haaren vom profit-basierten Weltsystem geschluckt worden. Und sie haben heute noch die Möglichkeit, in einer Gegenwelt zu leben – und das nicht nur als Individuen, sondern als Gemeinschaft.

Im Herzen jeden Lebens steht die Ernährungsweise – und zu ihr, zu den *foodways* der Amadiba, haben Brittany Kesselman und Sinegugu Zukulu einen Forschungsbericht publiziert, der sich mit der Thematik in ihrer ganzen Umfassendheit beschäftigt.



im Nordosten des Mpondolands leben die Amadiba ¹⁶

Brittany Kesselman ist als Forscherin an der Universität von Kapstadt tätig. Ihren Bachelor in Geschichte und Vergleichender Literaturwissenschaft hat sie an der Brown University südlich von Boston erworben, ihren Master in Entwicklungsstudien an der *London School of Economics* und ihren Doktor, ebenfalls in Entwicklungsstudien, an der Universität von KwaZulu Natal. Sie hat sich zehn Jahre lang mit Politik in den Bereichen Entwicklung, Frieden und Sicherheit beschäftigt, bevor sie sich ihrem jetzigen Themenkomplex Ernährung zugewandt hat: Agroökologie, Ernährungssouveränität, Ernährungsgerechtigkeit, alternative Ernährungssysteme, urbane Landwirtschaft sowie traditionelle, indigene Lebensmittel erforscht sie mit partizipativen Methoden.¹⁷

Der Mittfünfziger Sinegugu Zukulu war 2024 einer der Gewinner des renommierten Goldman Umwelt-Preises¹⁸. In seiner Generation war er einer der wenigen Amadiba, die an einer Universität studierten, nämlich Geographie und Umweltmanagement. Dann kehrte er nach Hause zurück und engagierte sich für eine *Bottom up*- statt einer *Top-down*-Entwicklung seiner Gemeinschaft, beruhend auf Nachhaltigkeit, Ökotourismus, Landwirtschaft und auf indigenen kulturellen und sozialen Werten. Er arbeitet für die NPO *Sustaining the Wild Coast* (Die Wilde Küste erhalten)¹⁹, vier Jahre lang als Programm-Manager, dann 16 Jahre als stellvertretender Vorstand. Er hat ausgiebig publiziert²⁰.

Ich fasse nun die Studie von Brittany Kesselman und Sinegugu Zukulu zusammen. Sie heißt “Die traditionelle Ernährungsweise der Amadiba. Der Kampf um indigene Ernährungssouveränität in Mpondoland, Südafrika” (*Tradi-*

¹⁵ Siehe z.B. <https://sahistory.org.za/dated-event/pondoland-revolts>.

¹⁶ Foto Meganbeckett27 am 19.12.2013, zugeschnitten GL, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pondoland,_South_Africa.jpg.

¹⁷ S. <https://theconversation.com/profiles/brittany-kesselman-754783> und <https://swop.org.za/karl-van-holdt-copy/>.

¹⁸ Siehe <https://www.goldmanprize.org/recipient/sinegugu-zukulu-nonhle-mbuthuma/#recipient-bio>.

¹⁹ S. <https://swc.org.za/>.

²⁰ Siehe <https://visithogsback.co.za/site/events/greater-hogsback-community-workshop-with-sinegugu-zikulu/> und auch das knapp 13-minütige Video “*Nature’s Pharmacy*” aus 2010 auf <https://vimeo.com/12582565>.

tional foodways of the Amadiba: A struggle for indigenous food sovereignty in Mpondoland, South Africa), und wurde in *Grassroots. Journal of Political Ecology* am 6.2.2025 publiziert. Wer sie im Original und in vollem Umfang genießen will, findet sie unter <https://grassrootsjpe.org/traditional-foodways-of-the-amadiba-a-struggle-for-indigenous-food-sovereignty-in-mpondoland-south-africa/>.

* * *

Das globale, profitorientierte, von transnationalen Unternehmen dominierte Ernährungssystem hat sich als unfähig erwiesen, die Ernährungsbedürfnisse der Weltbevölkerung zu befriedigen, ganz zu schweigen von seinen argen Vergehen gegen Umwelt und Nachhaltigkeit. Ein Abgang von der Wachstums- und Profitorientierung und eine Hinwendung zu Ökologie und sozialer Gerechtigkeit scheint geboten.

Auch in Südafrika hat die Kolonialisierung ein System geschaffen, das noch über 1994 hinaus durch rassifizierte, ungleiche Landverteilung charakterisiert ist, durch Großbetriebe und Monokulturen, das Herstellen ungesunder, hochverarbeiteter Lebensmittel und die Konzentration von Wert und Profit in den Händen weniger mächtiger Unternehmen. Doch es gibt noch Überreste vor-kolonialer Ernährungsweisen, darunter die der Amadiba.²¹

Können solche indigenen Ernährungsweisen uns Vorbild sein?



links: roter Kreis: wo die Amadiba in Südafrika leben; rechts: rotes Rechteck: für Titanabbau vorgesehener Küstenstreifen (22 x 1,5 km)²²

Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei, Jagd und Sammeln bedeuten für den Speisezettel der Amadiba große Vielfalt. Hauptnahrungsmittel war ursprünglich Sorghum-Hirse, ab dem 16. Jahrhundert dann auch Mais. Angebaut wurden zudem Hülsenfrüchte (Bohnen, Erdnüsse), Kürbisse, Wurzelgemüse wie *Amadumbe* (Taro) und Süßkartoffel sowie Melonen. Kühe gaben vor allem Milch, die in fermentierter Form genossen wurde, *Amasi* genannt. Auch Ziegen, Schwein und Hühner wurden gehalten und sorgten für Fleisch. Dazu kamen wildgesammelte Früchte und Pflanzen, insbesondere Blattgemüse, die kollektiv als *Imifino* bezeichnet werden und oft auch als Medizin fungieren. Jagd sorgte für wildes Fleisch und das Meer lieferte Austern, Muscheln, Krebse, die meeresbewohnenden Napfschnecken und andere mehr.

Heutzutage hat der Mais die Sorghum-Hirse fast vollständig verdrängt. Zusätzlich werden Tomaten, Zwiebel, Kohl, Spinat, Pfirsiche und Guaven angebaut, doch stehen nach wie vor Mais, Kürbisse, Taro und Bohnen im Mittelpunkt. Nach wie vor wird gesammelt und gefischt. Die Jagd hingegen spielt nur mehr eine untergeordnete Rolle. Auch Honig wird kaum mehr gesammelt.

Aufgrund des günstigen Klimas kann das ganze Jahr über Landwirtschaft betrieben werden. Rindermist verbessert die Fruchtbarkeit. Die Gärten sind nahe bei den Gehöften (*homesteads*), die Felder etwas weiter entfernt.

Das in Gemeinschaftsbesitz befindliche Land wurde im Namen der Gemeinschaft und in Abstimmung mit allen NachbarInnen vom Dorfoberhaupt zugeteilt. Frauen waren vor allem für die Gärten zuständig, Männer für das Pflügen und die Feldarbeit und sie kümmerten sich ums Vieh, das auf Gemeinschaftsland weidete. Gesät wurde per Hand und in Mischkultur (*companion planting*).

Überwiegend wird Landbau auch heute noch auf solch traditionelle Weise betrieben. Nur manche Haushalte sind zu Monokulturen übergegangen, verwenden Traktoren, pflanzen in geraden Reihen, kaufen Saatgut zu und verwenden Kunstdünger und Pestizide. Einige andere sind von NGOs in agroökologischen Methoden ausgebildet worden, womit sie sich kaum von den traditionellen Methoden entfernt haben.

Kinder halfen bei allem mit oder waren jedenfalls dabei und lernten so von ihren Eltern oder Großeltern.

²¹ Teilweise – z.B. in diesem Absatz – formuliere ich sehr nah am Text der Studie. Da ich von Brittany Kesselman dankenswerterweise die Erlaubnis habe, ihr Karten-, Foto- und Textmaterial zu verwenden, werde ich nicht jedes Mal, wenn das so ist, darauf hinweisen.

²² Studie p.4 bzw. p.5. Links die Überarbeitung einer Wikimedia Commons-, recht die einer Google Maps-Karte.



Amadiba-Gehöft mit Rondavel (Rundhütte), rechts der dazugehörige Garten ²³

Die Prinzipien der Ernährungsweise der Amadiba waren von den ab der Kolonialzeit importierten sehr verschieden. So sahen sich die Menschen nicht als getrennt von der Natur, vielmehr als Teil von ihr, als abhängig von Erde und Wasser für ihre Ernährung, für Medizin und für eine intakte Beziehung zu ihren AhnInnen. Verstorbene Alte wurden mit Samen begraben, als AhnInnen würden sie dann für Fruchtbarkeit und reiche Ernten sorgen. Für die ihnen dann freilich gedankt wurde. Die Verbindung zur Erde begann mit der Geburt – ihr wurde die Nabelschnur der Frischgeborenen anvertraut. Und es gab viele heilige Plätze, Hügel insbesondere, auf die man zum Beispiel stieg, um in Dürrezeiten für Regen zu beten. Aber auch Flüsse und das Meer waren bevorzugte Aufenthaltsorte von AhnInnen. Erntedankfeste nannte man “die Füße der Ochsen ausruhen (oder kühlen)” (*ukucika amanqina eenkabi*), denn die Ochsen hatten harte Arbeit geleistet, zu Beginn der Feldarbeiten beim Pflügen und an ihrem Ende beim Transport der von der Ernte schweren hölzernen Schlitten. Menschen, Tiere, Wasser, Erde waren miteinander verbunden, waren voneinander abhängig.

Das Verhältnis der Amadiba untereinander war von Solidarität und Reziprozität geprägt. Brauchte jemand Hilfe – zum Beispiel beim Pflügen oder Jäten –, so organisierte man einen *Ilima* genannten kollektiven Arbeitstrupp. Als Dank wurde traditionelles Bier serviert. Wie beim Dreschen wurde auch bei der gemeinschaftlichen Arbeit gesungen. Bei *Inkampani*, einer anderen Art kollektiver Arbeit, kamen die Amadiba mehrerer Gehöfte zusammen und pflügten ein Feld nach dem anderen. Auch Leute ohne Vieh – sie arbeiteten dafür umso mehr – kamen so in den Genuss gepflügter Erde. Half jemand, der oder die sah, dass andere DorfbewohnerInnen vom Unkraut überwältigt wurden, so hieß das *Ukuthatha*. Darüber hinaus wurden Saatgut und auch Lebensmittel geteilt.

Für magere Zeiten – insbesondere Dürren – wurden Vorräte angelegt. Blattgemüse wurden getrocknet, Getreide in unterirdischen Gruben aufbewahrt. Solche Vorräte können auch gegen den Markt helfen, gegen Preisschwankungen oder Krisen wie die von Covid ausgelöste. Und Sammeln, Jagen, Fischen sind in Zeiten des Gürtelengerschnallens von besonderer Wichtigkeit.

Es gibt keine Jahreszeit, wo der Speisezettel leer bliebe. Die Landwirtschaft war traditionellerweise rund um Signale der Natur organisiert. So war es Zeit, mit dem Anpflanzen zu beginnen, wenn der *Uphezukomkhono* (der *Cuculus solitarius* oder Einsiedlerkuckuck) von seiner winterlichen Wanderung zurückkehrte oder der *Umsintsi* (*Erythrina lysistemon*, eine Korallenbaumart ohne deutschen Namen) im September blühte. Der März heißt *EyoKwindla*, die Zeit, wenn es viel grünes Essbares gibt. Und der April heißt *uTshazimpuzi*, die Zeit der verwelkenden Kürbisblätter – da naht unweigerlich das kalte Wetter.

Wer sich mit Landwirtschaft und mit wilden Blattgemüsen auskennt, wird immer genug und vielfältig essen können. So erklärte eine ältere Frau im Interview: “Ich pflücke *Imifino* (wildes Blattgemüse) für mein *Isigwampa* (Polenta mit Blattgemüsen) (...) Nur zur Abwechslung koche ich dann *Madumbe* (Taro-Wurzeln) – mit dem Wechsel der Jahreszeiten ändern Süßkartoffeln und *Madumbe* ihre Textur (...) Dann pflücke ich Behaarten Zweizahn (*Bidens pilosa*, ein wild wachsendes Blattgemüse) (...) Und dann im Winter pflücken wir *Uzikeyi* (aus der Löwenzahn-Familie), andere Blattgemüse heißen *Indlabulele* und *Irhwaba* (Löwenzahn bzw. Gänse-, Sau oder Milchdisteln), die mische ich alle zusammen und koche grünes Porridge.”²⁴

Unter den Amadiba ist die Lebensmittelsicherheit deutlich größer als in anderen Teilen Südafrikas mit ähnlichem Lebensstandard. Dafür verantwortlich sind die fruchtbare Erde, indigene Kenntnisse und Fertigkeiten sowie der Umgang mit- und untereinander. Die Gemeinschaft betreffende Entscheidungen werden stets gemeinschaftlich getroffen. Am *Komkhulu*, dem “Großen Platz“, wo auch die wöchentlichen Dorf- oder Gemeinderatstreffen stattfinden, werden

²³ Foto von Brittany Kesselman, Studie p.8.

²⁴ Studie p.10. Brittany Kesselman hat gegen Ende 2021 in sieben Amadiba-Dörfern insgesamt 40 halb-strukturierte Interviews geführt mit vor allem älteren Amadiba, die sie mit der Hilfe von Sinegugu Zukulu sorgfältig ausgewählt hatte, weil sie über traditionelles Wissen verfügten. Siehe Studie p.3. Hier war die Interviewte Nr. 13 am Wort.

dann unter Vorsitz des Dorfchefs oder der Dorfchefin die *Imbuza*-Versammlungen abgehalten, an denen alle teilnehmen können und wo alle wichtigen Entschlüsse gefasst werden²⁵. Auch im Kampf gegen den Titanabbau und die Öl- und Gasbohrungen von Shell waren diese traditionellen Institutionen von eminenter Wichtigkeit²⁶. Brittany Kesselman und Sinegugu Zukulu schreiben diesbezüglich sicher zurecht von einer partizipatorischen demokratischen Governance.

Die Prinzipien, auf denen die Ernährungsweisen der Amadiba gründen, sind – so die Studienergebnisse – das Verstehen natürlicher Zyklen, Selbstversorgung, gegenseitige Verbundenheit, Dankbarkeit, Kollektivismus, Heiligkeit und Überfluss. Verteidigen die Amadiba ihre Autonomie, ihre partizipatorische Governance sowie das Land und das Wasser, von dem sie abhängen, so kämpfen sie für indigene Ernährungssouveränität, für Ernährungs- und Lebensweisen jenseits von Wachstum und Profit.

* * *

Neben den Amadiba erwähnen Brittany Kesselman und Sinegugu Zukulu zwei andere indigene Ernährungsweisen: die der Māori von Aotearoa (Neuseeland) und die der Quechua in Peru²⁷. Das sind natürlich nicht die einzigen bekannten Alternativen zu der im Zug von Kolonialisierung und Globalisierung aufgezwungenen “Entwicklung“. Afrikaweit gibt es am Land oft ähnliche Herangehensweisen an Ernährung und gesellschaftliche Organisation, freilich jeweils in anderer lokaler Ausprägung. Und sogar in Städten ist nicht alles von kapitalistischen Prinzipien subsumiert worden, wird Solidarität geübt und gemeinschaftlich gedacht und gehandelt.

Was die Amadiba besonders macht, ist, wie sehr sie sich der Widerständigkeit ihrer Lebens- und Ernährungsweise bewusst sind, inklusive deren Bedrohtheit, und wie sie gemeinschaftlich agieren.

Auch in Europa kann alternativ gelebt und gehandelt werden. Doch geht die Initiative dazu von den Individuen aus, Gemeinschaften sind nicht (mehr) vorgegeben und sind, so sie dauerhaft und nicht nur anlassbezogen gewollt sind, meist schwierig aufzubauen und noch schwieriger zu erhalten. Fürs kollektive Verfolgen derselben identer oder zumindest sehr ähnlicher Werte können EuropäerInnen die Amadiba nur beneiden.

Freilich dürfen wir nicht idealisieren: Brittany Kesselman und Sinegugu Zukulu bringen sehr wohl zum Ausdruck, dass Handys, Fernsehen, der Zugang zu Geld via Lohnarbeit oder Sozialleistungen und die diamanten oder golden glänzenden Attraktionen und Reichtümer urbaner Zentren wie eThekweni/Durban, Johannesburg, Kapstadt (ganz zu schweigen von denen im Globalen Norden) und anderes mehr die indigenen Lebens- und Ernährungsweisen insbesondere vieler Jugendlicher unter den Amadiba untergraben.



Kinder treiben Vieh zu ihrem Gehöft²⁸

²⁵ Das Dorf ist die unterste Ebene des *Komkhulu*-Systems in Mpondoland. Auf dieser untersten Ebene hat der oder die *Usibonda* den Vorsitz (ich habe das mit DorfchefIn übersetzt, in der Studie heißt es *sub-headman* bzw. *sub-headwoman*, auf Bezirksebene haben die *Inkosana* den Vorsitz (BezirkschefIn/*headman* oder *headwoman*) und für ganz Mpondoland ist es der *Kumkani* oder die *Kumkanikazi*, der König oder die Königin. Siehe Studie, p.4.

²⁶ Siehe meinen in der Fußnote 4 bereits erwähnten Radio Afrika/Africa Libre-Artikel “Xolobeni. Game, Set und hoffentlich auch Match: Amadiba Community!“ vom 15.4.2020 oder zum Beispiel Daniel Huizenga, *Rival jurisdictions on a resource frontier: Law, territorialization, and inscription in the Eastern Cape, South Africa*, *Geoforum*, Bd.133, Juli 2022 (online seit 13.5.2022) pp.1-10, <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0016718522000872>.

²⁷ Ganz ausnahmsweise habe ich mich diesbezüglich eines Mittwochs nach Lateinamerika gewagt: Günther Lanier, Umsicht beim Kontakt zu Weißen, Ouagadougou (Africa Libre) 12.6.2024, <https://africalibre.net/artikel/576-umsicht-beim-kontakt-zu-weißen> bzw. Wien (Radio Afrika) 12.6.2024, <https://radioafrika.net/umsicht-beim-kontakt-zu-weißen/>.

²⁸ Foto abermals von Brittany Kesselman, diesmal aus ihrem Artikel, der mich auf ihre Studie aufmerksam gemacht hat: “*Traditional food systems nourish communities and protect the environment: lessons from South Africa’s Amadiba*”, *The Conversation* 22.9.2025, <https://theconversation.com/traditional-food-systems-nourish-communities-and-protect-the-environment-lessons-from-south-africas-amadiba-263362>.