

**VOLKSHOCHSCHULE.  
ADULT EDUCATION CENTER.  
UNIVERSITÉ POPULAIRE.  
BONN.**

## **Lateinamerikanische Perspektiven**

### **Was is(s)t der Mensch?**



Abteilung   
für Altamerikanistik

UNIVERSITÄT  **BONN**



Interdisziplinäres  
Lateinamerikazentrum (ILZ)



Ibero Club Bonn e. V.



## Mais

### Kleine Kulturgeschichte einer globalen Pflanze

Die Veränderung von Landwirtschaft und Ernährung lässt sich beispielhaft am Mais skizzieren. Die Kulturpflanze wurde vor mehr als 7 000 Jahren von den Bewohner\*innen des heutigen Mexiko und Mittelamerikas aus einer Wildpflanze ge-

züchtet. Heute ist Mais die Ernährungsgrundlage vieler Völker, ihre Sicht auf die Natur, das Leben und ihre kollektive Identität sind stark von seinem Anbau geprägt.

Der Umweltwissenschaftler und Menschenrechtsaktivist Santiago Penedo hat als Teil des „kollektiv tonalli“ eine Lesung mit theatralischen Elementen über den Mais geschrieben.

Musikalisch untermalt erzählt er Geschichte und Gegenwart der Kulturpflanze anhand von Beispielen aus verschiedenen Kontinenten.

**Dienstag, 13. April 2021, 18.15 Uhr**

Santiago Penedo

Haus der Bildung, Mülheimer Platz 1

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

1520



## Die dunkle Seite der Schokolade

Edelmilchschokolade ist europäisch! In Form von Tafeln, Weihnachtsmännern und Osterhasen ist sie ein unverzichtbares Gut lokaler Kultur geworden. Ihre

Herkunftsgeschichte allerdings fristet ein Schattendasein - präkoloniale Verwendungsformen in

Süd- und Mittelamerika finden kaum Beachtung. Und auch über die verheerenden Arbeitsbedingungen auf westafrikanischen Kakaoplantagen ist wenig bekannt.

Doch das Interesse an nachhaltiger Produktion und fairem Handel wächst und bringt asymmetrische Praktiken ans Licht, die europäische Unternehmer\*innen und Konsument\*innen bevorteilen.

Dr. Katharina Farys und Simon Hirzel sind wissenschaftliche Mitarbeitende an der Abteilung für Alt-amerikanistik der Universität Bonn. Sie diskutieren den (post-)kolonialen Kontext etablierter und neuartiger Formen der Produktion und des Konsums von Schokolade.

**Dienstag, 27. April 2021, 18.15 Uhr**

Dr. Katharina Farys, Simon Hirzel

Haus der Bildung, Mülheimer Platz 1

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

1522



## **Kulinarische Resistenz**

### **Vom Überleben in prekären Zeiten**

In den Kriegen am Ende des 19. Jahrhunderts war die indigene Bevölkerung des Yaqui-Tales (Sonora, Mexiko) gezwungen, sich in die Sierra de Bacetete zurück zu ziehen. Um zu überleben, waren sie in dem unwirtlichen Karstgebiet auf ihr umfassendes Pflanzenwissen angewiesen.

Diesen Wissensschatz zu dokumentieren und für zukünftigen Anbau nutzbar zu machen, hat sich ein Forschungsprojekt zum Ziel gesetzt, das zu beiden Seiten der US-mexikanischen Grenze durchgeführt wird.

Der sonorensische Anthropologe und Mitglied der Río Yaqui pueblos, Cornelio Molina, berichtet im Gespräch mit Dr. Antje Gunsenheimer (Übersetzung und Moderation) über die reiche mündliche Tradierung vom Überleben in prekären Zeiten.

**Dienstag, 11. Mai 2021, 18.15 Uhr**

Cornelio Molina

Haus der Bildung, Mülheimer Platz 1

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

1524



## Aztekische Küche im 16. Jahrhundert

Der Historiker und Missionar Bernardino de Sahagún berichtete von den extravaganten Gerichten am Hof des aztekischen Herrschers zu Beginn des 16. Jahrhunderts: Truthühner, Hasen, Langusten, Hummer, Frösche und vieles andere. Doch was aßen die normalen Bürger im azte-

kischen Reich als Alltagsgericht? Zumeist Tamales (Maisklöße) mit Gemüse- oder Fleischfüllung, begleitet von Mole, einer scharf-würzigen, dunklen Schokoladensoße.

Wie dies heute zubereitet und variiert werden kann, ist Thema der Kochveranstaltung unter der Leitung von Dr. Antje Gunsenheimer, Abteilung für Altamerikanistik der Universität Bonn, garniert mit

reichlich Erzählstoff zum Alltagsleben im aztekischen Reich.

Die Lebensmittelkosten in Höhe von 13 EUR pro Person werden zu Kursbeginn direkt mit der Dozentin abgerechnet. Bitte bringen Sie Behälter für Reste mit.

**Dienstag, 25. Mai 2021, 13 Uhr**

Dr. Antje Gunsenheimer

Lehrküche im Haus der Bildung,

Mülheimer Platz 1

25,40 Euro, erm.21,26 Euro

Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich.

1525



## **Pernil Alto**

### **Ein frühes ackerbauliches Dorf am Andenfuß**

Pernil Alto liegt am Andenfuß im mittleren Abschnitt des Río Grande in der peruanischen Küstenwüste und wird auf 3800-3000 vor Christi Geburt datiert. Es handelte sich um ein kleines Dorf, das aus 18 kleinen Rundhütten bestand und in dem auch bestattet wurde. Dort entwickelte sich eine auf Pflanzenanbau basierende Subsistenz, wobei Süßkartoffeln und Limabohnen wichtig waren. Damit ist Pernil Alto eines der ältesten bisher bekannten ackerbaulichen Dörfer der Zentralanden.

Dr. Hermann Gorbahn studierte prähistorische Archäologie in Kiel, Münster und Santiago de Chile und promovierte 2016 an der Christian-Albrechts-Universität (CAU) zu Kiel. Er war für die Kommission für Archäologie Außereuropäischer Kulturen des Deutschen Archäologischen Instituts in Bonn und an der CAU Kiel als Wissenschaftler tätig.

**Dienstag, 1. Juni 2021, 18.15 Uhr**

Dr. Hermann Gorbahn

Haus der Bildung, Mülheimer Platz 1

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

1526



## **Von Wein, Käse und Äpfeln im Herzen Boliviens**

Für den kleinen Ort Mizque, der zwischen Hoch- und Tiefland gelegen, von verschiedenen kulturellen Einflüssen geprägt ist, lässt sich mit Blick auf Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung nicht nur seine Geschichte beschreiben, sondern auch die Archäologie der Entwicklungszusammenarbeit erklären.

Claudia Heid verwertet dazu ihre Erfahrungen als Entwicklungshelferin und Beraterin in Bolivien.

**Dienstag, 15. Juni 2021, 18.15 Uhr**

Claudia Heid

Haus der Bildung, Mülheimer Platz 1

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

1528



## Cocina Limeña

### Perus urbane Küche

Der französische Meisterkoch Auguste Escoffier zählte die peruanische Küche schon vor hundert Jahren zu den besten der Welt, nach der chinesischen und - wenig überraschend - der französischen. Bis heute gilt Peru als kulinarischer Spitzenreiter Südamerikas. Die Einflüsse verschiedener Einwandererküchen verbinden sich und können auf Zutaten aus drei Vegetationszonen zurückgreifen: costa, sierra y selva.

Nach einer filmischen Einleitung zeigt der peruanische Koch Gerson Benites die Feinheiten und Tricks der modernen Alltagsküche.

Unter Verwendung der auch den Peruanern sehr vertrauten Kartoffel zeigt er, wie auf einfache Weise raffinierte Gerichte entstehen.

Die Lebensmittelkosten in Höhe von 13 EUR pro Person werden zu Kursbeginn direkt mit dem Dozenten abgerechnet. Bitte bringen Sie Behälter für Reste mit.

**Dienstag, 22. Juni 2021, 18 Uhr**

Gerson Benites

Lehrküche im Haus der Bildung,  
Mülheimer Platz 1

25,40 Euro, erm. 21,26 Euro

Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne:

Andreas Preu  
Fachbereichsleiter Politik, Wissenschaft  
und Internationales  
VHS in Bad Godesberg  
Am Michaelshof 2  
53177 Bonn

Telefon: 0228 - 77 45 41

E-Mail: [andreas.preu@bonn.de](mailto:andreas.preu@bonn.de)

Veranstaltungsdetails finden Sie im Internet unter  
**[www.vhs-bonn.de](http://www.vhs-bonn.de)**

Herausgeber: Die Oberbürgermeisterin der Bundesstadt Bonn,  
Volkshochschule Bonn/Presseamt, Januar 2021, Auflage 650.  
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier zertifiziert mit dem Blauen Engel.  
Bilder: © Dr. Antje Gunsenheimer, Dr. Hermann Gorbahn, pixabay