



Afrofuturistic Cuisine

The past and future of Un/Commoning the granary of Ngai

Chef Njathi Kabui (Kenia/USA), Gifty Owusu (Ama Twi Catering)

Studierende der Universität zu Köln

Das **Tagungsdinner zum Thema „Un/Commoning“** wird zu einem kulinarischen Manifest: Chefkoch Njathi Kabui aus Kenia/USA und Gifty Owusu von Ama Twi Catering Köln kreieren gemeinsam mehr als nur ein Menü – sie erschaffen einen Erfahrungsraum für gesellschaftlichen Wandel.

Unsere Mägen sind buchstäblich zu Schlachtfeldern moderner Kräfte der Gerechtigkeit und Ungerechtigkeit geworden. Chef Njathi Kabui

Den Auftakt bildet Kabuis Lecture Performance „Afrofuturistic Cuisine: The past and future of Un/Commoning the granary of Ngai“. Der kulinarische Aktivist und Food Anthropologist zeichnet dabei überraschende Verbindungslinien zwischen Kenia und Deutschland nach: Deutsche Kriegsgefangene überlebten während des Zweiten Weltkriegs durch Nutzung und Plünderung von Getreidespeichern der Gemeinden vor Ort. Die Geschichte zerstörter gemeinschaftlicher Ressourcen wird am imposanten, indonesischen Reisspeicher im Rautenstrauch-Joest Museum in Köln in eine Reflexion über koloniale Verflechtungen des „Un/Commoning“ übersetzt.

Wie sind Essenspraktiken historisch und kulturell mit Machtstrukturen verwoben? Und wie lassen sich diese Erkenntnisse konkret schmecken? Alle theoretischen Überlegungen kulminieren in einem Menü, dass in Zusammenarbeit von Chef Kabui, dem Ama Twi Catering Köln und Studierenden der Universität zu Köln in einem Praxis-Seminar vorbereitet wird.

„Food for thought“ - Das gemeinsame Dinner wird zu einem Manifest für *food literacy* und präsentiert Afro-futuristic cuisine als die gelebte Vision einer gerechteren Welt.



Afrofuturistic Cuisine

The past and future of Un/Commoning the granary of Ngai

Chef Njathi Kabui (Kenya/USA) & Gifty Owusu (Ama Twi Catering)

Students of the University of Cologne

The **conference dinner turns 'Un/Commoning' into a culinary manifesto**: Chef Njathi Kabui from Kenya/USA and Gifty Owusu from Ama Twi Catering Cologne will create more than just a menu – they will create a space for social change.

Our stomachs have literally become battlegrounds between modern forces of justice and those of injustice. Chef Njathi Kabui

The event kicks off with Kabui's lecture performance 'Afrofuturistic Cuisine: The past and future of Un/Commoning the granary of Ngai'. The culinary activist and food anthropologist traces surprising connections between Kenya and Germany: German prisoners of war survived during the Second World War by using and plundering the grain stores of local communities. The history of destroyed communal resources is translated into a reflection on the colonial interconnections of 'Un/Commoning' at the impressive Indonesian rice storehouse in the Rautenstrauch-Joest Museum in Cologne.

How are food practices historically and culturally interwoven with power structures? And how can these insights (as a form of sense-making) be tasted (as a form of sensing)? These considerations culminate in the menu, which is prepared during a practical seminar in collaboration between Chef Kabui, Ama Twi Catering Cologne and students from the University of Cologne.

'Food for thought' – the communal dinner becomes a manifesto for *food literacy* and presents Afro-futuristic cuisine as the lived vision of a more just world.