

Projektinformationen

Peru / CHIRAPAQ

Das Comeback der tollen Knolle

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten – die jedoch kaum noch jemand kennt. Die Bauernorganisation CHIRAPAQ hilft, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Bevölkerung zu sichern.



Stolz präsentieren die Bauern von Vilcashuamán ihre zahlreichen verschiedenen Kartoffelsorten.

Foto: Christof Krackhardt

Inhaltsverzeichnis

▪ Landesinformationen	3
▪ Das Comeback der tollen Knolle	4
▪ Die Inka als Vorbild	8
▪ „Unser Speisezettel ist reichhaltiger geworden“	10
▪ „Gutes Nebeneinkommen“	14
▪ „Gemeinsam sind wir stark“	15
▪ „Ausgewogene Ernährung“	16
▪ „Verhaltensweisen ändern“	17
▪ Der Projektträger CHIRAPAQ	18
▪ Die wirtschaftliche und soziale Lage Perus	19
▪ Stichwort: Ernährung sichern	20
▪ Medienhinweise	21
▪ Spendenkonto	24

Redaktion: Rebecca Wetzel/Thorsten Lichtblau, April 2011

Feedback

Ihre Anregungen, Meinungen, Ideen oder Kritik sind uns sehr willkommen – Sie helfen uns damit, unser Angebot weiter zu entwickeln. Schreiben Sie uns doch einfach eine E-Mail an kontakt@brot-fuer-die-welt.de.

Wenn Sie die Projekt-Materialien für eigene Aktionen nutzen: berichten Sie uns über Ihre Ideen, Erfahrungen und Erfolge. Wir präsentieren Ihr Engagement gerne in unserem Internetauftritt – damit andere Menschen, die aktiv werden wollen, Anregungen für eigene Projekte erhalten.



Landesinformationen Peru



Grundinfos

	Peru	Deutschland
Fläche	1.285.216 km²	357.104 km ²
Bevölkerung	27,9 Millionen	82,3 Millionen
Bevölkerungsdichte	22 Einw./km²	230 Einw./km ²
Säuglingssterblichkeit	2,2 %	0,4 %
Lebenserwartung		
Männer	71 Jahre	76 Jahre
Frauen	74 Jahre	82 Jahre
Analphabetenrate		
Männer	3,6 %	<1 %
Frauen	10,6 %	<1 %
Bruttonationalprodukt pro Kopf	2.464 €	30.420 €

Quellen: Fischer Weltalmanach 2010, CIA World Factbook

Das Comeback der tollen Knolle

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten – die jedoch kaum noch jemand kennt. Die Bauernorganisation CHIRAPAQ hilft, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Bevölkerung zu sichern.

Lächelnd hält Raúl Inostroza die dunkle, knollige Kartoffel in die Höhe, die er soeben aus dem Acker gegraben hat. „Das ist ‚die Schwarze, die die Schwiegertochter zum Weinen bringt‘“, sagt der Agraringenieur auf Quechua, der heute noch gebräuchlichen Indiosprache in Perus Andenhochland. Augenzwinkernd erläutert der Ausbilder der Bauernorganisation CHIRAPAQ die Herkunft des eigenartigen Namens: Nur diejenigen jungen Frauen, die die stark gefurchte Knolle sauber schälen konnten, kamen früher als Braut in Frage. So jedenfalls will es die Sage.

Mehr als 100 traditionelle Kartoffelsorten hat CHIRAPAQ mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ in der Region um das Andenstädtchen Vilcashuamán wieder heimisch gemacht. Ihre ungewöhnlichen Formen und Farben spiegeln sich in den poetischen Namen wieder. Da ist der violett-weiß gefleckte „Falkenkopf“, die weiß-rot-gestreifte „Löwenfährte“ oder das verschrumpelte „Ohr des Uhus“. Stolz präsentiert Inostroza die Sorten, die er auf seinen Motorradfahrten durch abgelegene Andendörfer zusammengetragen hat.

Resistent gegen Schädlinge

Auch das Bauernpaar Mario Ochante und Alejandra Juscamaita, auf deren Acker der 50-Jährige seine Weiterbildung abhält, schätzt die wiedergewonnene Vielfalt. Die resolute Bäuerin liebt die gelb-rot gestreifte „Kleine Peruanerin“ und den dunkelvioletten „Kuhschwanz“: „Sie sind schnell gekocht und schmecken gut.“ Ihr Mann hingegen schwört auf die „Weiße Blume“: „Sie ist resistent gegen viele Schädlinge.“



Bauer Mario Ochante verdankt seine Kartoffelvielfalt dem Vorbild der Inka.

Foto: Christof Krackhardt

Finanzierung (zwei Jahre)

- Brot für die Welt: € 125.305,-

Träger

CHIRAPAQ

Was kostet wie viel?

- Sichel: € 10,-
- Spitzhacke: € 20,-
- Komplettes Werkzeugset: € 50,-

Einig ist sich das Bauernpaar, dass sich die Umstellung auf die traditionellen Sorten, die schon die Vorfahren der Inka kannten, lohnte. Zwar war der Ertrag auf ihrem 1,5 Hektar kleinen Acker im letzten Jahr gering, doch lag das daran, dass das Wetter verrücktspielte. Die Nachbarn, die auf Monokulturen und Agrochemie setzten, traf es noch schlimmer. „Die ernteten zwar etwas mehr, doch jetzt sind sie hochverschuldet. Da bleibt nichts mehr übrig“, sagt das Bauernpaar. Es sieht nur eine Alternative, nämlich die Rückbesinnung auf die Kultur der Inka: „Wir müssen zukünftig noch mehr arbeiten, wie es die Inka taten: zu verschiedenen Zeitpunkten aussäen, an verschiedenen Orten. Leider macht dies heute kaum noch jemand.“

Die Region Vilcashuamán, „die Erde des heiligen Falken“, war einst reich. Davon zeugen heute noch die Ruinen des Sonnentempels und der Ushnupyramide, die zu den ersten Bauwerken des legendären Inkaherrschers Pachacútec gehörten. Unter dem selbst ernannten Sohn der Sonne stieg das Inkareich Ende des 15. Jahrhunderts zum beherrschenden Imperium Südamerikas auf. Vilcashuamán war eines der Verwaltungszentren. Grundlage des Reichtums waren die Landwirtschaftsreformen Pachacútecs. Hunger war unter seiner Regierung selten, wie Ausgrabungen zeigen.

Bettelarme Region

Anders als zu Zeiten des Inkaimperiums ist die Region heute bettelarm. „Es gibt viel unterernährte Kinder. Der Hunger hat zugenommen“, klagt Hugo Salvatierra, Leiter von CHIRAPAQ in Vilcashuamán. Mehr als ein Drittel der Familien dort lebt heute in extremer Armut. Sechs von zehn Kindern sind unterernährt. Grund für die desolate Lage ist laut Salvatierra zum einen die verfehlte Agrarpolitik Perus. Denn die Regierung fördert lediglich die auf den Export ausgerichtete, industrialisierte Landwirtschaft. Vergessen geht dabei die Mehrheit der Kleinbauern, die mit Betrieben zwischen einem und drei Hektar mehr schlecht als recht leben.

Zum anderen leidet Vilcashuamán wie keine andere Region unter den Folgen von Perus blutigem Guerrillakrieg. Von 1982 bis 1993



Unter Pachacútec stieg das Inkareich Ende des 15. Jahrhunderts zum beherrschenden Imperium Südamerikas auf.

Foto: Christof Krackhardt

kämpfte hier der „Leuchtende Pfad“ mit Waffengewalt gegen die Armut. Die Armee schlug ebenso brutal zurück. 100.000 Menschen starben oder verschwanden spurlos, die meisten von ihnen waren unschuldige Bauern, die zwischen die Fronten gerieten. Zurück blieben Tausende von Witwen und Waisen, eine verängstigte Bevölkerung sowie eine ruinierte Landwirtschaft. „Mit dem bewaffneten Konflikt ging viel traditionelles Wissen verloren“, bedauert Salvatierra. In dieser Zeit entstand auch CHIRAPAQ, als Selbsthilfeorganisation der bedrohten Bauern.



Hugo Salvatierra (rechts), Leiter von CHIRAPAQ in Vilcashuamán, berät Bauer Lucas Tenorio.

Foto: Christof Krackhardt

Heute kommt eine neue Bedrohung hinzu, nämlich der Klimawandel. „Wir fürchten, er hat erst begonnen. Die Auswirkungen auf die Landwirtschaft werden in Zukunft schlimmer werden“, mahnt Salvatierra. Genau darum unterstützt CHIRAPAQ die Wiedererlangung der biologischen Vielfalt. Dazu gehört nicht nur die Wiederentdeckung der traditionellen Kartoffelsorten. Die Indiobauernorganisation fördert auch weitere traditionelle Nutzpflanzen, mit sichtbarem Erfolg. In den 16 Dörfern um Vilcashuamán, in denen CHIRAPAQ aktiv ist, besticht die bunte Mischung auf den Feldern, die in Peru sonst nur selten zu sehen ist. Hier wachsen Hafer, Gerste, Saubohnen, Sauerklee, Kapuzinerkresse und Andenhirse.

Von Bauer zu Bauer

Weitergegeben wird das Wissen im Erfahrungsaustausch zwischen den Bauern, der Methode, die „Brot für die Welt“ auch in anderen Ländern fördert. Inostroza und Salvatierra bilden ausgewählte Bauernfamilien in den Dörfern weiter, die so genannten „Promotoren“. Diese wiederum teilen ihr Wissen mit den Nachbarn. „Mit der Methode ‚Von Bauer zu Bauer‘ verbreiten sich die Kenntnisse in den Dörfern. Die Promotoren müssen dabei Vorbild und Anführer sein“, erläutert Inostroza.

Besonders gut funktioniert hat die Wissensvermittlung im Dorf Estanciapata. Dort entwickelte der Promotor Kariel Vilcapoma einen auf die lokalen Verhältnisse abgestimmten Biokompost, den er in einem von „Brot für die Welt“ finanzierten Austausch kennenlernte.

Sieben weitere Bauernfamilien haben sein Verfahren inzwischen übernommen. Und die Gemeindebewohner wählten ihn prompt zum Dorfbürgermeister.

Begünstigt wird der Erfahrungsaustausch durch das in den Anden weit verbreitete Prinzip des Ayne, des solidarischen und unentgeltlichen Tauschs unter Kleinbauern. Auch dieser Brauch geht auf die Inka zurück. Es war das einzige Imperium in der Geschichte der Menschheit, das ohne Geld auskam und stattdessen auf Tausch und Solidarität baute.

Mehr Rechte für Frauen

Nicht in allem folgt CHIRAPAQ jedoch dem Vorbild der Inka. Anders als der Sonnensohn Pachacútec setzt die Indiobauernorganisation auf die Gleichberechtigung von Mann und Frau. Rund die Hälfte der 46 Promotorinnen und Promotoren sind weiblich. Rita Castro, Ausbilderin neben Inostroza und Salvatierra, erklärt warum: „Wir arbeiten mit den Frauen, weil man über sie viel erreicht. Wenn man die Frauen weiterbildet, hilft man der ganzen Familie.“

Auffällig viele Bauernfamilien in der Region Vilcashuamán bemühen sich um Gleichberechtigung im Alltag. So etwa das Bauernpaar Lucas Tenorio und Alejandrina León im Dorf Chito. Der kräftige Mann ist nicht nur bei schwerer Feldarbeit zu finden. Neuerdings hilft er auch in der Küche, wäscht die Wäsche oder kümmert sich um die beiden Kinder. Tenorio hat daran ebenso Gefallen gefunden wie an der neu praktizierten Familiendemokratie: „Wir reden jetzt immer miteinander. Unsere Familie ist seither besser organisiert. Wir essen besser. Und wir leben besser.“

Text: Matthias Knecht



Rita Castro, Ausbilderin bei CHIRAPAQ: „Wenn man die Frauen weiterbildet, hilft man der ganzen Familie.“

Foto: Christof Krackhardt

Die Inka als Vorbild

Heute pflanzen die Bauern in der Region Vilcashuamán wieder mehr als 100 traditionelle Kartoffelsorten an. Dazu beigetragen hat Raúl Inostroza (50). Der Agrar-Ingenieur arbeitet als Ausbilder bei CHIRAPAQ.

Hier auf dem Kartoffelacker im Dorf Chito haben wir gerade die Sorte "Wie der Hund schläft" geerntet ...

Raúl Inostroza: Schauen Sie sich die Kartoffel an! Sie sieht doch aus wie ein eingerollter Hund, nicht wahr?

Was ist an dieser Kartoffel so besonders?

Mit ihr können wir dem Klimawandel trotzen! Diese Sorte ist resistent gegen Dürreperioden und sehr gut für die Ernährung der Bauernfamilien. Schon die Inkas bauten sie an.

Vilcashuamán liegt auf 3.500 Metern Höhe in den Anden Perus. Wie äußert sich da der Klimawandel?

Seit etwa vier Jahren sind die Wetteränderungen heftiger, stärker und häufiger. Es sind die Bauern, die das besorgt feststellen. Sie lesen nicht Zeitungen oder Fachartikel, aber sie spüren den Klimawandel sehr konkret.

Sie arbeiten als Ausbilder für die Indiobauernorganisation CHIRAPAQ. Sie empfehlen den Bauern sicherlich nicht nur, den "Schlafenden Hund" zu pflanzen?

Nein. Wir begegnen dem Klimawandel, indem wir uns für eine größere Biodiversität einsetzen. Wir sind jetzt genau im Prozess, sie wiederzuerlangen. Vor einigen Jahren machten wir eine Bestandsaufnahme. Wir fanden nur sieben ursprüngliche Kartoffelsorten. Drei Jahre später waren es schon 107 Sorten.

Das heißt, CHIRAPAQ arbeitet mit lokalen, traditionellen Ressourcen?

Genau! Zum Beispiel bekämpfen wir die Rancho (ein Pilz, der Kartoffeln befällt) mit Limonen. Sie sind billig. Ein chemisches



Agrar-Ingenieur Raúl Inostroza weiß die wiedergewonnene Biodiversität zu schätzen.
Foto: Christof Krackhardt

Produkt hingegen können sich die Bauern nicht leisten. Mit den Ressourcen die wir haben, begegnen wir dem Schädling. Genauso gehen wir gegen den Klimawandel vor. Indem wir die bäuerlichen Kenntnisse wiedererlangen und verbreiten. Dazu gehört auch der Anbau weiterer traditioneller Nutzpflanzen, die Sie hier auf den Feldern sehen: Gerste, Hafer, Knollenbaselle, Sauerklee, Kapuzinerkresse, Andenhirse und Saubohnen.

Dabei kommt Ihnen Ihre Ausbildung als Agrar-Ingenieur zugute?

Ich habe Agrarwissenschaft an der Universität Ayacucho studiert. Dort haben sie mich für andere Ziele ausgebildet, für Monokulturen mit Spitzentechnologie, für den Export. Das ist das, was der Staat fördert. Auch ich gehörte anfangs zu denen, die lastwagenweise Kunstdünger und Spritzmittel in die Dörfer brachten. Dann merkte ich, dass das nicht das ist, was die Bauern brauchen. So wurde ich allmählich zum Spezialisten für Biolandbau mit traditionellen Sorten.

Die Leute auf dem Land reden Sie respektvoll mit „Herr Ingenieur“ an und hören Ihnen aufmerksam zu.

(lacht) Der „Ingenieur“ rutscht ihnen so heraus. Wir sind Brüder, Compañeros. Wie Sie wissen, kauen hier alle Bauern Kokablätter. Das gibt ihnen Kraft und Energie. Ich nütze diese Pausen, wenn sie Koka kauen, nehme auch ein wenig, und dann fangen wir an zu reden, auf Quechua natürlich. So reden wir unter Gleichen.

Worum geht es dabei?

Von „Brot für die Welt“ habe ich gelernt, dass wir uns nicht auf den landwirtschaftlichen Bereich beschränken dürfen. Wir reden mit den Bauern auch über die Rolle der Familie und die Vermeidung von häuslicher Gewalt, über die Bewahrung der Umwelt und die Wiedererlangung traditioneller Bräuche.

Interview: Matthias Knecht



Eine Frau verkauft ihre große Vielfalt an Nutzpflanzen auf dem Markt von Ayacucho.

Foto: Christof Krackhardt

„Unser Speisezettel ist reichhaltiger geworden“

Von wegen subtropisches Klima. Die Morgensonne des peruanischen Herbstes zeigt sich fröstelnd schwach. Von den Schattenhängen der Anden schimmert der erste Raureif. Großvater Antonio Andrade scheint die Kälte nichts anzuhaben. Am Rand des Kartoffelackers zelebriert er den Pagapu, das Erntedankfest nach Inka-Tradition, angereichert mit christlichen Botschaften. „Mit Freude sollt ihr arbeiten“, predigt der Alte mit dem zerfurchten Gesicht und den blitzenden Augen, „und Respekt vor der Schöpfung sollt ihr haben“. Dann werde es Pachamama, die Göttin Erde, mit reicher Ernte danken. Die Familie Andrade und das halbe Dutzend Erntehelfer murmeln zustimmend und machen sich ans Werk.

Im ruhigen, aber bestimmten Takt eines Uhrwerks arbeiten sich die Indiobauern durch den Kartoffelacker, einige mit einer Hacke, andere mit bloßen Händen. Es ist Schwerarbeit unter Extrembedingungen. Die Luft im Andendorf Pukaraccay, auf über 3.000 Metern Höhe, ist schwindelerregend dünn. Die UV-Strahlung ist heftig. Ohne den typischen Andenhut auf dem Kopf verlässt hier niemand das Haus. Es wird wenig gesprochen, und wenn, dann das krachende und rauschende Quechua, die Alltagssprache der Bauern, die auf die Inkakultur zurückgeht.

Es wäre eine alltägliche Szene in Perus Anden, wären da nicht die ungewöhnlichen Erdfrüchte, die Marcelino Andrade und seine Frau Melania Taboada aus dem Acker graben. Denn sie bauen die traditionellen Kartoffelsorten an, die schon die Inkas kannten, und die heute fast in Vergessenheit geraten sind.

Die alten Traditionen sind für die Andrades mehr als nur Folklore. Sie helfen der Familie, sich gegen den Klimawandel zu wappnen. Den spüren die Bauern im Dorf Pukaraccay sehr konkret. Die Regenzeit kommt seit einigen Jahren unregelmäßig, extreme Dürreperioden wechseln mit sintflutartigen Regenfällen. Darum



Melania Taboada bei der Zubereitung der Kartoffeln.
Foto: Christof Krackhardt

Projektinformationen: Peru – Das Comeback der tollen Knolle

arbeitet die Familie Andrade als Promotor für CHIRAPAQ. Der von „Brot für die Welt“ unterstützten Indiobauernorganisation hat sich die Familie vor drei Jahren angeschlossen.

„Ich habe schon immer auf die traditionelle Art gearbeitet. Aber CHIRAPAQ hat mich systematisch dafür ausgebildet“, erläutert Bauer Andrade. „Sie haben mir auch erklärt, dass ich an verschiedenen Orten und Höhenlagen pflanzen muss. Dadurch ist der Schaden nicht so groß, wenn ein Frost kommt oder ein Unwetter.“ Außer Dutzenden von ursprünglichen Kartoffelsorten ernten die Andrades auch andere Nutzpflanzen der Inkas, die gemischt mit den Kartoffeln wachsen, so etwa Saubohnen, knollige Kapuzinerkresse, Andenhirse, Gerste und Knollenbaselle.

Es ist Toqray, Vesperpause. Marcelino Andrade und seine Helfer fachsimpeln über Kartoffelsorten und natürliche Methoden zur Schädlingsbekämpfung. Schließlich kommt die Rede auf die Nachbarn, die noch mit kommerziellem Saatgut, Kunstdünger und Chemiekeule arbeiten, und dafür Kredite der Saatgutfirmen aufnehmen. Sie ernten mehr, sofern das Wetter mitspielt. Doch das spielt immer häufiger verrückt. Wem die Ernte im Dauerregen verfault, der hat nicht nur nichts zu essen, sondern auch einen Berg von Schulden. „Da bleibt nichts mehr übrig“, zeigt sich Andrade überzeugt.

Im Takt eines Uhrwerks arbeiten die Bauern weiter. Die gemeinsame Erntearbeit geht ebenfalls auf eine alte Inkatradition zurück, die Ayne, den solidarischen, unentgeltlichen Austausch unter Bauern. CHIRAPAQ fördert auch diese Tradition, gemäß der von „Brot für die Welt“ empfohlenen Methode „Von Bauer zu Bauer“ oder „runa a runa“, wie es auf Quechua heißt.

Mit dabei ist inzwischen Andrades fünfjährige Tochter Melissa, die mit ihren beiden Freunden aus der Vorschule ausgelassen über die Felder tobt. Fragt man sie, ob sie lieber auf dem Kartoffelacker oder in der Schule ist, muss Melissa nicht lange nachdenken. „Auf dem Feld! Da können wir Verstecken spielen“. Genauso schnell und



Die Familie Andrade erntet Kartoffeln auf ihrem Feld.

Foto: Christof Krackhardt

beherzt ist Melissas Antwort auf die Frage nach ihrem Lieblingsessen: „Meerschweinchen! Ich liebe sie!“ Meerschweinchen? Mutter Melania Taboada erklärt den für Ausländer ungewöhnlichen Speisezettel der Anden. Traditionell werden dort die Tiere, die in Europa nur als Kuscheltiere bekannt sind, verspeist. Ausdrücklich empfohlen wurde ihr das von CHIRAPAQ. Die Indiobauern-Organisation hatte in früheren Studien Mangelernährung an Proteinen festgestellt. Durch die Rückkehr zur traditionellen Ernährung wurde der Mangel behoben.

Für ausgewogenere Ernährung sorgt auch der Gemüsegarten der Andrades. Letztes Jahr baute die Familie mit Finanzierung und Beratung von CHIRAPAQ eine Bewässerungsanlage. Seither kann sie ganzjährig ernten. „Der Garten gibt jetzt viel mehr her. Unser Speisezettel ist reichhaltiger und ausgewogener geworden“, freut sich Bäuerin Melania Taboada.

In einem ganz wichtigen Aspekt unterscheidet sich das Leben der Andrades von der autoritären Tradition der Inkas. Mann und Frau arbeiten bei ihnen gleichberechtigt. „Wir teilen die Arbeit“, sagt Taboada und lobt ihren Mann: „Er hilft mir beim Kochen und wäscht auch die Wäsche“. Dadurch habe sich das Familienleben sehr gebessert. Andere Familien im Dorf Pukaraccay nehmen sich inzwischen die Andrades zum Vorbild, mit durchschlagendem Erfolg: „Seit CHIRAPAQ mit uns arbeitet, gibt es keine Gewalt mehr im Dorf“, sagt Taboada.

Es ist später Nachmittag und die Hälfte des Ackers geerntet. Für die Familie wird es höchste Zeit, heimzukehren und das Vieh zu besorgen. Zwei Kühe haben die Andrades, die Mutter Taboada und Tochter Melissa täglich von Hand melken. Aus der Milch stellen sie Käse her, der ein willkommenes Zusatzeinkommen einbringt. Die Herbstsonne brennt inzwischen angenehm vom stahlblauen Andenhimmel und verbreitet wohlige Wärme. Melissa und ihre kleinen Freunde zeigen, für was die Bewässerungsanlage von CHIRAPAQ noch zu verwenden ist - nämlich für eine ausgiebige Wasserschlacht.



Andradas Tochter Melissa (links) freut sich mit ihren Freunden über die Meerschweinchen.

Foto: Christof Krackhardt

Projektinformationen: Peru – Das Comeback der tollen Knolle

Bauer Andrade und seine Helfer lagern die Tagesernte ein. Der Großvater praktiziert dabei wieder dieselbe Mischung aus Christentum und Inka-Tradition. Oben auf die Kartoffeln kommt das geweihte Kreuz. Darunter aber liegt ein heiliger Stein vom nahen Berg, wo noch die Götter der Inka wohnen. Ein letztes Mal wiederholt der Alte seine Botschaften, Respekt vor der Schöpfung und Freude an der Arbeit.

Die Erntehelfer interpretieren die Mahnungen des Großvaters auf ihre Art und beteiligen sich laut prustend an der Wasserschlacht der Kinder. Nur Bauer Marcelino Andrade bleibt nachdenklich und lässt sich durch die plötzliche Wärme nicht täuschen. Denn bei CHIRAPAQ hat er auch gelernt, die natürlichen Wettersignale wahrzunehmen. Er weist zum Horizont, wo der Lagunenwächter kreist. Taucht der Vogel, der sonst nur an Bergseen anzutreffen ist, über den Feldern auf, naht der erste Frost und gefährdet damit die empfindlichen Kartoffeln. „Morgen müssen wir die Ernte zum Abschluss bringen“, mahnt Andrade.

Text: Matthias Knecht



Mutter Melania melkt ihre Kühe täglich per Hand.

Foto: Christof Krackhardt

„Gutes Nebeneinkommen“

„Dank der Unterstützung von ‚Brot für die Welt‘ konnte ich andere Dörfer in Peru besuchen. Dort habe ich von anderen Kleinbauern gelernt, wie man Biokompost herstellt. Vor drei Jahren begann ich, in unserem Dorf Estanciapata damit zu experimentieren. Ich passte das Verfahren an unsere Verhältnisse an – mit Erfolg. Ich konnte meinen Mais-Ertrag verdreifachen. Dieses Jahr werde ich zwei Tonnen Biokompost herstellen und einen Teil davon verkaufen.

Meine Nachbarn zahlen mir 15 Soles (rund drei Euro) für einen Sack. Für sie ist das viel billiger als der teure Kunstdünger, und für mich ist das ein gutes Nebeneinkommen. Sieben weitere Familien im Dorf haben jetzt auch mit dem Kompostieren begonnen. Klar helfe ich ihnen, so wie wir uns auch auf dem Kartoffelacker gegenseitig helfen. Das ist das Prinzip des Ayne, des solidarischen, unentgeltlichen Austauschs unter Kleinbauern. Das ist bei uns in den Anden noch weit verbreitet.

Wegen des Biokomposts haben sie mich das letzte Mal auch zum Dorfbürgermeister gewählt. Aber das Amt habe ich inzwischen aufgegeben. Die Politik kostet zu viel Zeit. Ich kümmere mich lieber um meine Landwirtschaft.“

Kariel Vilcapoma (29), Pionier beim Biodünger und Promotor der Kleinbauernorganisation CHIRAPAQ



Kariel Vilcapoma, Promotor von CHIRAPAQ, bei der Herstellung von Biokompost.

Foto: Christof Krackhardt

„Gemeinsam sind wir stark“

„Früher pflanzten wir keine Quinoa (Andenhirse). Bei CHIRAPAQ habe ich gelernt, diese alte Nutzpflanze der Inka anzubauen. Sie ist genügsam und gedeiht auch dort, wo Kartoffeln oder Mais nicht mehr wachsen. Wir pflanzen auch die Mashua (knollige Kapuzinerkresse). Sie ist gut gegen Nierenleiden. Und wir kompostieren und stellen unseren eigenen Dünger her.

Heute essen wir ausgewogener und besser als früher. Das Wichtigste aber ist das Familienleben. Mein Mann und ich reden viel mehr miteinander. Gemeinsam beschließen wir, was auf dem Feld und im Haus zu tun ist. Er hilft mir beim Kochen, bei der Wäsche und schaut auch nach unseren drei Kindern. Ich helfe ihm auf dem Feld. Und wir reden viel mehr mit unseren Kindern.

Als Promotorin arbeite ich mit anderen Familien im Dorf. Sie sind alle sehr offen und haben keine Mühe, ihr Verhalten zu ändern. Denn sie sehen: Alleine können wir nichts ausrichten. Wenn wir aber zusammenarbeiten, in der Familie und im Dorf, dann geht es uns allen besser.“

Marcelina Quispe (33), Promotorin der Kleinbauernorganisation CHIRAPAQ



Marcelina Quispe, Promotorin von CHIRAPAQ, bereitet das Mittagessen auf dem Feld vor.
Foto: Christof Krackhardt

„Ausgewogene Ernährung“

„Ich arbeite meist im Haus und mit dem Vieh, während mein Mann auf dem Feld ist. Wir haben Schafe, Pferde, Schweine und zehn Kühe. Die melke ich täglich, von Hand, und mache daraus Käse. Er wird gut bezahlt. Bei uns ist alles natürlich. Wir kommen ohne Chemie aus. Die Kartoffeln säen wir im Oktober (Anm. der Redaktion: dem Frühjahr in Peru), im April wird geerntet.

Dieses Jahr war die Ernte nicht gut, weil das Wetter verrücktspieelte. Wir konnten auch nicht so viele Arbeiter bezahlen wie wir gebraucht hätten. Eines Tages kamen die Agrar-Ingenieure von CHIRAPAQ und erklärten uns die ganze Varietät der Kartoffeln. Hier auf unserem Acker haben wir heute schon 65 verschiedene Sorten geerntet, aber ich glaube, wir haben doppelt so viele.

Meine Lieblingsorten sind die Peruanita, die Mary Cruz und die Vacapa Chupan. Letzteres heißt Kuhschwanz. Sie schmecken sehr gut und sind schnell gekocht. Ich koche auch viel den Knolligen Sauerklee (Oca), als Suppe. Das sind alles Nutzpflanzen, die schon die Inkas gekannt haben. Überhaupt müssen wir mehr wie die Inkas arbeiten. Sie haben ihre Äcker an verschiedenen Orten und auf verschiedenen Höhenlagen gehabt. Das macht uns weniger anfällig bei Wetteränderungen und Frost.

Wir haben vier Kinder. Die Beraterin von CHIRAPAQ hat mir erklärt, dass die Kinder besonders gut und ausgewogen essen müssen, damit sie in der Schule aufpassen können und Energie für den Schulweg haben. Der Älteste ist 13 und besucht die Sekundarstufe in Vischongo. Er läuft jeden Tag zwei Stunden in die Schule. Der Jüngste ist zwei Jahre alt. Wir haben ihm die Haare noch nicht schneiden können, weil er noch keinen Paten hat. Darum halten ihn viele für ein Mädchen.“

Alejandra Juscamaita (32), Kleinbäuerin in Patahuasi



Die Kleinbäuerin Alejandra Juscamaita hilft jeden Tag auf den Feldern in Patahuasi. Der kleine Sohn Ronald schaut zu.

Foto: Christof Krackhardt

„Verhaltensweisen ändern“

„Die Provinz Ayacucho war in den 1990er Jahren Hochburg des Kampfes zwischen der Guerrilla ‚Leuchtender Pfad‘ und der Armee. Viele Bauern sind damals abgewandert. Viel der ursprünglichen Kultur ist dadurch verlorengegangen. CHIRAPAQ will sie wiedererlangen.

Auch ich bekam die Gewalt zu spüren. Als ich noch als Lehrerin arbeitete, wurde ich einmal vom Leuchtenden Pfad entführt. Mit Glück kam ich davon. Aber ich musste mich lange verstecken, so wie viele andere Menschen auch. Der Konflikt wirkt noch heute nach. In den Dörfern gibt es nicht viele Führungspersönlichkeiten. Nur wenige wagen sich hervor. Denn sie haben Angst, dass die Vergangenheit wiederkehrt.

Es ist schwierig, Verhaltensweisen zu ändern. Es gibt immer noch viel Gewalt und viel Alkohol. Wir arbeiten darum mit den Frauen, weil man über sie viel erreicht. Wenn man die Frauen ausbildet, hilft man der ganzen Familie.

Meine Mutter und Großmütter haben noch die traditionelle, heimliche Familienplanung betrieben. Sie setzten ihren Männern gerne Mashua (knollige Kapuzinerkresse) oder Oca (Peruanischer Sauerklee) vor, denn das dämpft das Verlangen und senkt die Fruchtbarkeit. Das wussten schon die Inkas.

Als Beraterin von CHIRAPAQ setze ich mich dafür ein, dass die Familien offen über solche Themen reden. Wir fordern auch, dass Mann und Frau gemeinsam ihren Alltag planen. Bei einigen Familien klappt das sehr gut. Sie sind in ihren Dörfern Vorbild für die anderen.“

Rita Castro Castañeda (35), Ausbilderin für die Kleinbauernorganisation CHIRAPAQ



Rita Castro (links) hilft als Ausbilderin beim Erhalt der Kartoffelvielfalt.

Foto: Christof Krackhardt

Der Projektträger CHIRAPAQ

Die 1986 gegründete Organisation CHIRAPAQ setzt sich für verbesserte Lebensbedingungen der indigenen Völker Perus ein. Sie hat vier Programmbereiche: „Ernährungssicherung“, „Frauen“, „Kinder und Jugendliche“ sowie „Kommunikation und Identität der indigenen Völker“.

Das von „Brot für die Welt“ unterstützte Programm zur Ernährungssicherung richtet sich an insgesamt etwa 1.400 Quechua-Familien in der Region Ayacucho der Provinz Vilcashuamán. Die Region ist durch eine schlechte Bodenqualität und Wassermangel gekennzeichnet. Die meisten Familien besitzen nicht einmal zwei Hektar Land. So kommt es, dass fast die Hälfte aller Kinder unter drei Jahren chronisch unterernährt ist.

Mit der Methodik „Von Bauer zu Bauer“ möchte CHIRAPAQ die Quechua befähigen, die Ernährung ihrer Familien dauerhaft zu sichern. Dazu werden Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Methoden der nachhaltigen Landwirtschaft geschult. Anschließend geben Sie ihr neu erworbenes Wissen an ihre Nachbarn weiter. Gegenwärtig gibt es 46 solcher Promotorinnen und Promotoren.

Ein Ziel des Ernährungssicherungsprogramms von CHIRAPAQ ist es, die unglaubliche Sortenvielfalt Perus zu bewahren. Die Kleinbauern erhalten daher Kleinkredite, um in Saatgutbanken in Vergessenheit geratene Sorten zu kaufen und „wiederzubeleben“. Inzwischen wurden in der Projektregion unter anderem 125 Kartoffel-, 20 Mais-, 60 Bohnen- und 44 Saubohnenarten wieder heimisch gemacht.

CHIRAPAQ wird weitgehend von Frauen geleitet und richtet sich vor allem an Quechua-Frauen mit Einfluss in der Gemeinde und landwirtschaftlichen und sozialen Kompetenzen, wobei auch Männer als Multiplikatoren eingebunden sind.

Text: Rebecca Wetzel

Die wirtschaftliche und soziale Lage Perus

Die gesamtwirtschaftliche Situation in Peru hat sich in den letzten Jahren deutlich verbessert. Allerdings beruht das Wirtschaftswachstum des Landes ausschließlich auf der Förderung des exportorientierten Sektors der Volkswirtschaft (vor allem des kapitalintensiven Bergbaus). Breite Teile der Bevölkerung leiden nach wie vor unter Arbeitslosigkeit und Unterbeschäftigung. Das Pro-Kopf-Einkommen ist heute nur wenig höher als vor knapp 40 Jahren, Armut und soziale Ungleichheit bleiben die Kernprobleme des Landes.

Besonders kritisch ist die wirtschaftliche und soziale Lage im Andenhochland: Da ihnen der Zugang zu guten Böden, Wasser und Technologien verwehrt wird, sind die Kleinbauern dort oft nicht in der Lage, sich und ihre Familie zu ernähren. Mehr als die Hälfte der Menschen leben unterhalb der nationalen Armutsgrenze, fast 20 Prozent müssen mit weniger als zwei US-Dollar am Tag auskommen.

Die rund 1,75 Millionen Agrarproduzenten in Peru sind zwar dank der Agrarreform zum Großteil Eigentümer ihres Landes, die Hälfte der landwirtschaftlichen Betriebe sind jedoch mit weniger als drei Hektar Nutzfläche Klein- und Kleinstbetriebe.

Als Folge der hohen Armut wandern zunehmend mehr Menschen ab und ziehen in die Städte. Inzwischen leben dort bereits mehr als 70 Prozent der Bevölkerung. Dazu kommt die wachsende Zahl derjenigen, die ihr Glück im Ausland suchen. Man schätzt, dass heute bereits knapp zwei Millionen Peruaner im Ausland leben.

Text: Rebecca Wetzel

Stichwort: Ernährung sichern

Fast eine Milliarde Menschen leiden unter Hunger und Unterernährung – das heißt, etwa jeder siebte Mensch auf der Welt hat nicht genug zu essen. Besonders tragisch daran ist: 80 Prozent der Hungernden leben auf dem Land, also dort, wo Nahrungsmittel produziert werden. Ihr Hunger hat verschiedene Ursachen: Viele Kleinbauern verfügen über zu wenig oder unfruchtbares Land. Häufig fehlt es ihnen auch an den nötigen landwirtschaftlichen Kenntnissen. Aber auch die ungerechten Strukturen des Welthandels spielen eine Rolle. Denn sie benachteiligen die Bauern in den Ländern des Südens gegenüber den Landwirten in den Industrienationen.

Ernährungssicherung ist der zentrale Schwerpunkt der Arbeit von „Brot für die Welt“:

- **Wir helfen Kleinbauern, mit umweltfreundlichen und standortgerechten Methoden hohe Erträge zu erzielen.**
- **Wir unterstützen Organisationen von Kleinbauern und Landlosen in ihrem Eintreten für Landreformen.**
- **Wir setzen uns gemeinsam mit unseren Partnern für gerechte Handelsbedingungen ein.**

Denn wir sind der Meinung: ***Es ist genug für alle da – wenn wir sorgsam mit den vorhandenen Ressourcen umgehen.***

Medienhinweise

I. Literatur

Informationen zu Peru

- Sevilla, Rafael/Sobrevilla, David: Peru – Land des Versprechens? Horlemann Verlag, Berlin 2001.
- Julien, Catherine/Nowack, Kerstin: Die Inka. Geschichte, Kultur, Religion. C.H. Beck Verlag, München 2007.
- Studienkreis für Tourismus und Entwicklung e.V. (Hg.): SympathieMagazin "Bolivien-Ecuador-Peru verstehen".

Informationen zum Thema „Ernährung sichern“

- Brot für die Welt (Hg.): Nahrung. Eine Globale Zukunftsfrage. Grundlagenbroschüre zur Kampagne für Ernährungssicherheit „Niemand isst für sich allein“, Stuttgart 2006, Preis: 3,- Euro, Artikel-Nummer 121 311 010. Bezug: Diakonisches Werk, Brot für die Welt, Zentraler Vertrieb, Postfach 10 11 42, 70010 Stuttgart, Telefon 0711/ 2159-777, Fax 0711/7977502, Internet: www.brot-fuer-die-welt.de/shop , E-Mail: vertrieb@diakonie.de
- Brot für die Welt, Diakonie Katastrophenhilfe, Germanwatch (Hg.): Klimawandel und Ernährungssicherheit, Trends und zentrale Herausforderungen, Erste Ergebnisse eines gemeinsamen Studienvorhabens. 16 Seiten. Artikel-Nummer 122 114 010. Preis: kostenlos. Stuttgart 2007. Bezug: Diakonisches Werk (s.o.)

II. Filme

Das Evangelische Zentrum für entwicklungsbezogene Filmarbeit (EZEf) und die evangelischen Medienzentralen helfen Ihnen weiter, wenn Sie Filme zu Thema und Land suchen. Deren Adressen finden Sie unter www.ezef.de. Dort bekommen Sie weitere Informationen und didaktische Hinweise sowie Auskünfte über die Verleihbedingungen und können den Filmkatalog anfordern.

III. Materialien zum Projekt

- Diaserie (20 Dias, Art.-Nr. 119 303 730)
Diaserie mit Texten, Schutzgebühr 5 Euro.
Bezug: Diakonisches Werk der EKD e.V., Brot für die Welt,
Zentraler Vertrieb, Postfach 10 11 42, 70010 Stuttgart,
Telefon: 0711/2159-777, Fax: 0711/7977502, E-Mail:
vertrieb@diakonie.de
- Fotoserie (10 Fotos, Art.-Nr. 119 303 600)
Fotos im Format 20x30 cm mit Texten zum Gestalten einer
Ausstellung. Schutzgebühr 5 Euro.
Bezug: Diakonisches Werk der EKD e.V. (s.o.)
- PowerPoint-Präsentation. Kostenloser Download unter
www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq
- Faltblatt (6 Seiten, DIN lang, Art. Nr. 116 202 091)
Zur Auslage bei Veranstaltungen und Spendenaktionen.
Bezug: Diakonisches Werk der EKD e.V. (s.o.)

IV. Materialien zu weiteren Projekten

- **Ernährung sichern:**
 - „Die Saat geht auf“, Bangladesch
 - „Wasser marsch!“, Äthiopien
 - „Mais ist nicht gleich Mais“, Mexiko
- **Lateinamerika:**
 - „Mutig gegen den Landraub“, Argentinien
 - „Fußball für das Leben“, Costa Rica
 - „Häusliche Gewalt – kein Kavaliersdelikt“, Honduras
 - „Mutter und Kind sollen leben“, Guatemala

Zu diesen und vielen weiteren Projekten finden Sie weitergehende Informationen auf der Internetseite von „Brot für die Welt“ unter www.brot-fuer-die-welt.de/weltweit-aktiv. Aktuelle Reportagen und Berichte bietet zudem das Projektemagazin von „Brot für die Welt“ (Artikelnummer 119 101 411). Bezug: DW der EKD e.V. (s.o.)

V. Internet

- www.brot-fuer-die-welt.de Hier finden Sie ausführliche Informationen zu Projekten, Wissenswertes zu aktuellen Aktionen und Kampagnen sowie hilfreiche Anregungen für die Unterrichtsgestaltung.
- Weitere Informationen zum Projekt „Das Comeback der tollen Knolle“: www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq
- Informationen zum Thema Ernährung sichern finden sich auf: http://www.brot-fuer-die-welt.de/weltweit-aktiv/index_35_DEU_HTML.php

- Einen ersten Überblick über Peru bietet Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Peru>
- Landeskundliche Informationen anhand ausgewählter und kommentierter Links bietet die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit unter: <http://liportal.inwent.org/peru.html>
- Einen Lexikoneintrag und aktuelle Nachrichten gibt es bei Spiegel Online unter: <http://www.spiegel.de/thema/peru/>
- Aktuelle Informationen und Fakten bietet das CIA World Factbook (in englischer Sprache): <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/pe.html>

- „Entwicklungspolitik Online“ informiert über aktuelle Themen, Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit und internationale Pressedienste: www.epo.de/
- Der Arbeitskreis „Lernen und Helfen in Übersee e.V.“ (LHÜ) bietet Informationen zu Praktika in Übersee: www.entwicklungsdienst.de

Ihre Spende hilft

Sie möchten das Projekt „Das Comeback der tollen Knolle“ und ähnliche Projekte zum Thema Ernährung sichern unterstützen? Dann können Sie dies mit einer Überweisung auf folgendes Konto tun:

Brot für die Welt

KD-Bank für Kirche und Diakonie

BLZ 1006 1006

Konto-Nr.: 500 500 500

Bitte geben Sie auf Ihrer Überweisung das Stichwort **„Ernährung sichern“** an. Wir garantieren Ihnen, dass Ihre Spende nur für diesen Zweck verwendet wird.

Um wirkungsvoll zu helfen, arbeitet „Brot für die Welt“ eng mit erfahrenen, einheimischen Partnern – oft kirchlichen oder kirchennahen Organisationen – zusammen. Diese werden regelmäßig von internen und externen Prüfern kontrolliert.

Den verantwortlichen Umgang mit Spendengeldern bestätigt das Deutsche Zentralinstitut für soziale Fragen (DZI) „Brot für die Welt“ jedes Jahr durch die Vergabe seines Spendensiegels.

Haben Sie Fragen zu Ihrer Spende? Dann können Sie sich gerne an unsere Mitarbeiterinnen wenden:

Brot für die Welt

Serviceportal

Staffenbergstr. 76

70184 Stuttgart

Tel.: 0711/2159-568

kontakt@brot-fuer-die-welt.de