

Projektinformation

Lokal statt global



Togo In der Hauptstadt Lomé ernähren sich immer mehr Menschen von importierten Billigwaren. Die Organisation OADEL informiert über die gesundheitlichen und sozialen Folgen und unterstützt Kleinbauernfamilien aus dem Umland bei der Vermarktung ihrer Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Landesinformation	3
Wissenswertes über Togo	
Lokal statt global	4
OADEL informiert Verbraucher über die Folgen ihres Konsumverhaltens und unterstützt Kleinbauernfamilien bei der Vermarktung ihrer Produkte	
„Unsere Bauern können genug für alle produzieren“	6
Interview mit Tata Yawo Ametoenyenou, Präsident des Brot-für-die-Welt-Partners OADEL, über faire Preise für lokale Produkte	
Der Preis ist nicht alles	9
Warum es sich manchmal lohnt, mehr zu zahlen	
„Wer sich nicht anstrengt, stirbt“	12
Adamas Koudou vertreibt traditionellen Arzneitee in Bioqualität und hat damit für sich und seine Mitarbeiter ein Auskommen geschaffen	
„Heute ernährt das Land uns alle“	14
Vier Menschen berichten, wie sich ihr Leben dank der Unterstützung des Brot-für-die-Welt-Partners OADEL verändert hat	
Stichwort: Ernährung	16
Wie Brot für die Welt hilft	
Medienhinweise	17
So können Sie sich weiter informieren	
Ihre Spende hilft	20
Wie Sie die Arbeit von Brot für die Welt unterstützen können	

Impressum

Redaktion Thorsten Lichtblau, Juni 2016 **Texte** Bettina Rühl

Fotos Christoph Püschner **Gestaltung** FactorDesign

Feedback

Ihre Meinung, Anregungen oder Kritik sind uns willkommen – Sie helfen uns damit, unsere Materialien weiterzuentwickeln. Schreiben Sie uns eine E-Mail an kontakt@brot-fuer-die-welt.de.

Landesinformation

Togo

Die Republik Togo in Westafrika grenzt an Ghana, Benin, Burkina Faso und den Golf von Guinea. Die Hauptstadt Lomé ist die größte Stadt des Landes und beherbergt den einzigen Hochseehafen in der Region. Neben Französisch, der Sprache der ehemaligen Kolonialmacht, sind die Amtssprachen Kabyé und Ewe.

Präsident Faure Gnassingbé ist der Sohn des Diktators Gnassingbé Eyadema, der 38 Jahre lang an der Macht war. Nach dem Tod seines Vaters wurde er 2005 vom Militär eingesetzt und zwei Monate später durch umstrittene Wahlen als Präsident bestätigt. In den letzten Jahren hat sich das Land zwar stabilisiert und die Menschenrechtslage hat sich verbessert. Dennoch kritisieren Menschenrechtler Folter und Misshandlungen von Häftlingen, eine defizitäre Rechtsprechung, Korruption und fehlende politische Mitsprache.



Die Flagge Togos

Rot steht sowohl für Nächstenliebe als auch für Treue und Patriotismus, Grün für die Hoffnung und die Fruchtbarkeit des Bodens, Gelb symbolisiert die Arbeit und die Bodenschätze des Landes. Der weiße Stern ist Sinnbild für Freiheit, Fortschritt, Reinheit und Aufgeschlossenheit. Grün, Gelb und Rot gelten jedoch auch als die Farben der panafrikanischen Bewegung, die die Gemeinsamkeiten aller Menschen afrikanischer Herkunft hervorhebt.



	Togo	Deutschland
Fläche in km ²	56.785	357.121
Bevölkerung in Millionen	7,5	80,8
Bevölkerungsdichte in Einwohner/km ²	133	226
Säuglingssterblichkeit in %	4,5	0,3
Lebenserwartung		
Männer	62	78
Frauen	67	83
Analphabetenrate in %		
Männer	33,5	<1
Frauen	21,7	<1
Bruttoinlandsprodukt in Dollar/Kopf	1.500	47.400

Quellen: CIA World Factbook (2016)

Lokal statt global

In Togos Hauptstadt Lomé ernähren sich immer mehr Menschen von importierten Billigwaren. Die Organisation OADEL informiert über die gesundheitlichen und sozialen Folgen und unterstützt Kleinbauernfamilien aus dem Umland bei der Vermarktung ihrer Produkte.

Es ist noch früh am Morgen, die Sonne steht kaum über dem Horizont. Trotzdem rührt Cathérine Womas schon parallel in vier großen Aluminium-Töpfen. Außerdem schneidet sie Gemüse: Zwiebeln, Auberginen, grüne Paprika und die Blätter des Baobab-Baumes werden zwischen ihren geübten Fingern innerhalb kürzester Zeit zu Streifen und Würfeln. Die Holzkohlefeuer unter ihren Töpfen verbreiten Hitze, Dampf steigt aus den köchelnden Soßen. Bei all dem wirkt die 61-Jährige völlig entspannt: „Ich koche gerne“, erklärt sie, „vor allem diese Rezepte, die ich alle von meiner Großmutter gelernt habe.“ Zum Beispiel Kondono, die Soße aus Baobab-Blättern, die sie mit kleinen geräucherten Fischchen anreichert.

So geübt Cathérine auch beim Kochen ist, dass sie an vier Feuern gleichzeitig hantiert, ist doch nicht alltäglich. Aber in dieser Woche gehört sie zu den freiwilligen Helferinnen der Lebensmittelmesse „Alimenterre“ in der togoischen Hauptstadt Lomé. Der französische Name verbindet die Worte „Lebensmittel“ und „Erde“. Auf der alljährlich stattfindenden Veranstaltung stellt OADEL, eine Partnerorganisation von Brot für die Welt, Lebensmittel aus lokaler Produktion vor. Dazu gehören auch die Gerichte, die Cathérine und die anderen Frauen täglich frisch zubereiten.

„Wir wollen den Menschen zeigen, wie abwechslungsreich und lecker man mit lokalen Produkten kochen kann“, erklärt Tata Ametoenyenu, der Leiter der Organisation. Er will vor allem die Angehörigen der wachsenden Mittelschicht erreichen, die aus Imagegründen gerne importierte Waren kaufen. „Sie halten sich dann für ‚moderner‘ oder ‚zivilisierter‘“, meint der 43-Jährige. OADEL will sie zum Umdenken bewegen. Denn was von togoischen Feldern kommt, ist in der Regel frischer. Zudem wird es meist ökologisch angebaut. „Und der Nährwert von importierten Weizenprodukten wie Weißbrot oder Spaghetti ist viel geringer als beispielsweise der von Hirsebrei“, sagt Ametoenyenu. Schließlich wirbt OADEL auch aus politischen Gründen für ein anderes Konsumverhalten: „Wenn wir lokale Produkte kaufen, schaffen wir Einkommen für die Bauernfamilien und Arbeitsplätze in der verarbeitenden Industrie“, sagt Ametoenyenu. „Nur so können wir die Armut in Togo überwinden.“

Aufklärungsarbeit ist nötig

So gut und gesund die einheimischen Nahrungsmittel auch sein mögen: Ohne die Aufklärungsarbeit von OADEL könnten sie sich auf dem Markt kaum behaupten. Denn sie sind meist teurer als die importierten Waren, die in ihren Herkunftsländern häufig vom Staat subventioniert sind – so zum Beispiel in den USA oder der EU. Ein Kilo Reis aus lokaler Produktion kostet in Togo 700 westafrikanische Francs (ca. 1 Euro), der billigste Reis aus Thailand, Vietnam oder den USA aber nur gut die Hälfte, nämlich 450 Francs.



Nach Familienrezept Cathérine Womas verarbeitet in ihren traditionellen togoischen Gerichten auch weiße Tomaten. Die Rezepte dazu kennt sie von ihrer Großmutter.

Projekträger

Organisation pour l'Alimentation et le Développement Local (OADEL)

Spendenbedarf

150.000 Euro

Kurzinfo

Die Organisation OADEL wurde **2003** von jungen, sozial engagierten Personen **gegründet**. Ihr Ziel ist es, die **nachhaltige kleinbäuerliche Landwirtschaft** zu stärken. Zu diesem Zweck betreibt die Organisation **Aufklärungsarbeit** und unterstützt Bauern und Bäuerinnen bei der **Verarbeitung** ihrer Produkte. In Lomé hat OADEL einen **Bio-Laden** eröffnet, in dem ausschließlich **lokale Produkte** verkauft werden. Von der Arbeit der Organisation profitieren rund **2.500 Kleinbauernfamilien** sowie **9.600 Verbraucherinnen und Verbraucher**.

Ähnlich ist es beim Speiseöl: Für durchschnittlich 700 Francs ist der Liter importiertes Sonnenblumen- oder Erdnussöl zu haben. Das hochwertige togoische Palmöl kostet fast doppelt so viel, nämlich 1.300 Francs (ca. 2 Euro).

Durch Radiosendungen, Filme und Broschüren, aber auch bei Veranstaltungen in Schulen oder auf der Messe Alimenterre klärt OADEL die Bevölkerung darüber auf, warum dieser Preisunterschied gerechtfertigt ist: Weil in Togo fast alles in Handarbeit hergestellt wird, weil die Waren nicht vom Staat subventioniert werden, und weil die Qualität meist höher ist. „Nehmen wir das Beispiel Tomatenmark“, holt Ametoenyenou aus. „Bei importierten Konserven ist der Tomatenanteil oft sehr gering, der Rest sind Mais und Farbstoffe.“ Das sei natürlich billiger als das weitgehend reine Produkt der Kleinbauernfamilien, die von OADEL unterstützt werden.

Stolz auf die eigene Tradition

Cathérine, die im Hinterhof auf einem Holzbock vor ihren Töpfen sitzt, ist seit sieben Jahren Mitglied der Organisation. Ebenso lange kocht sie schon ehrenamtlich für OADEL, ihr Geld verdient sie als Händlerin. „Ich bin stolz auf meine Tradition, und dazu gehört auch die einheimische Küche“, erklärt sie. „Ich möchte sie den Menschen näher bringen, ehe sie in Vergessenheit gerät.“ Um sie herum sitzen mehr als ein Dutzend weiterer Frauen vor ihren Holzkohlefeuern, bereiten Soßen, Reis, Maniok-, Mais- und Hirsebrei zu. Während der Markttag versammeln sie sich jeden Morgen gegen fünf im Innenhof einer Häusergruppe. Einige Mütter haben ihre Säuglinge und Kleinkinder mitgebracht, die jetzt auf Tüchern neben ihnen liegen und schlafen. Das Durcheinander der Gespräche, das Gelächter, das Knistern der Holzkohle – all das scheint die Kleinen nicht im Geringsten zu stören.

Gegen elf Uhr ist alles fertig, und die großen Aluminiumtöpfe werden zum Grundstück von OADEL gebracht. Im Bio-Laden der Organisation, in dem auch sonst lokale Produkte verkauft und traditionelle Gerichte angeboten werden, findet die Messe statt. Während einige Frauen noch weiter Maniok stampfen und Nachschub an Beilagen kochen, füllen andere das Essen in Tontöpfe um. Gegen Mittag wird es richtig voll. An einem der langen Tische sitzt Rosine Abalo. Sie ist mit vier Arbeitskollegen gekommen, Angestellten der Stadtverwaltung. Abalo hat sich „Agbo“ ausgesucht, Maisbrei mit Hühnersoße. Die 26-Jährige ist zum ersten Mal hier. „Ich habe schon öfter von OADEL gehört“, sagt sie. „Deshalb war ich neugierig und bin gerne mitgekommen, als ein Kollege vorgeschlagen hat, heute Mittag hier zu essen.“ Der delikate Geschmack des Gerichtes in ihrer Tonschale hat sie davon überzeugt, dass an den Kampagnen der Organisation etwas dran sein muss. „Es ist viel leckerer als das, was man sonst so kaufen kann“, urteilt sie, und isst dann genüsslich weiter. Ihr Kollege Simon Perezzi lässt sich seinen Maisbrei mit Sesamsoße schmecken und schwört: „Hier war ich nicht zum letzten Mal!“ Wenn Ametoenyenou solche Kommentare aufschnappt, freut ihn das sehr. Er geht zwischen den Gästen umher, unterhält sich hier und da, begrüßt Bekannte. Bisher seien jeden Tag rund 500 Menschen gekommen, „so gut besucht war unsere Messe noch nie!“



Seit dem Morgengrauen auf den Beinen Die Freiwilligen von OADEL beginnen schon um fünf Uhr früh mit den Vorbereitungen. Sie wollen die Besucherinnen und Besucher der Lebensmittelmesse von der Qualität der einheimischen Produkte überzeugen.

Kostenbeispiele

Vier Energiesparkocher, die unter anderem für die Zubereitung von Gerichten auf der Messe „Alimenterre“ verwendet werden: 52 Euro
Eine Stunde Sendezeit im Radio, beispielsweise zur Aufklärung über gesunde Ernährung und lokale Produkte: 150 Euro
Druckkosten für 1.000 Informationsfaltblätter zur Arbeit von OADEL: 300 Euro

„Unsere Bauern können genug für alle produzieren“

Der 43-jährige Tata Yawo Ametoenyenu ist der Leiter von OADEL. Er will durch Aufklärungsarbeit erreichen, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher in Togo für lokale Produkte faire Preise zahlen – und somit Kleinbauernfamilien ein Auskommen ermöglichen.

Herr Ametoenyenu, immer wieder ist vom Hunger in Afrika die Rede. Sie sehen das Problem nicht in der Produktivität der Felder oder dem Ernteertrag, für Sie ist der Hunger eine politische Frage. Warum?

Nehmen wir mal nur das Beispiel Togo und gucken uns da die Produktion von Mais an, unserem wichtigsten Grundnahrungsmittel. Togo kann genug davon produzieren, obwohl unsere Bauern auf kleinen Feldern und ohne Maschinen arbeiten. In den meisten Jahren schaffen sie es aber, genug für alle zu ernten. Wir haben uns also gefragt, warum Menschen in Togo hungern, wenn der Ertrag doch eigentlich reichen müsste. Deshalb haben wir uns die Statistiken genauer angeschaut und festgestellt, dass auf ein Jahr mit guter Ernte fast immer ein Jahr mit niedrigen Erträgen folgte. Denn durch das Überangebot in guten Jahren sinken die Preise. Im nächsten Jahr bauen die Bauern weniger an, weil sich die Mühe der Mehrarbeit nicht lohnt. Der Preis deckt in solchen Jahren kaum die Kosten.

Vielleicht sinken die Ernten im Folgejahr aber auch aus anderen Gründen? Weil zum Beispiel die Böden ausgelaugt sind?

Nein, dagegen spricht unter anderem die Erfahrung der Nationalen Agentur für Ernährungssicherheit (ANSAT, Agence Nationale de Sécurité Alimentaire du Togo). Sie hat in einem Jahr einen Ankaufspreis von 16.000 FCFA für einen Sack Mais garantiert. Daraufhin hatten wir sogar einen Überschuss. Im nächsten Jahr verkündete die ANSAT, sie habe für das entsprechende Ankaufsprogramm nicht mehr genug Geld. Prompt produzierten die Bauern in der nächsten Saison deutlich weniger. Wir als OADEL haben diese Beobachtung so interpretiert: Sobald man den Bauern ihre Produkte zu einem fairen Preis abkauft, produzieren sie für alle genug. Andernfalls ernten sie gerade genug für den Eigenverbrauch. Im besten Fall werden sie satt, bleiben aber arm, weil sie nichts verkaufen können und deshalb kein Bargeld haben. Sie brauchen aber Geld, um sich gut und ausgewogen ernähren zu können.

Wo greifen Sie als Organisation ein?

Schwerpunkt unserer Arbeit ist Aufklärung. Wir werben bei den Konsumentinnen und Konsumenten aus der urbanen Mittelschicht dafür, dass sie höhere Preise akzeptieren. Preise, die den Bäuerinnen und Bauern erlauben, von ihrer Arbeit und ihren Produkten vernünftig zu leben. Mehr als ein Drittel der Bevölkerung in Togo lebt in absoluter Armut. Auf dem Land ist die Armutsrate dabei deutlich höher als in der Stadt. Dass die Preise so niedrig



Von Anfang an dabei Tata Yawo Ametoenyenu klärt seit 2003 darüber auf, dass das billigste Angebot nicht immer das günstigste ist.

sind, hat auch mit dem Import billigerer Produkte aus dem Ausland zu tun. Diese Produkte sind oft subventioniert, da können unsere Bauern nicht mithalten. Zweitens ist uns klar geworden, dass man die Verarbeitung und Veredelung landwirtschaftlicher Produkte lange vernachlässigt hat. Dabei kann man vor allem dadurch deren Wert steigern. Durch die Verarbeitung entstehen auch außerhalb der Landwirtschaft Arbeitsstellen. Das zu fördern, ist einer unserer Schwerpunkte.

Warum werden denn bisher nicht mehr verarbeitete Lebensmittel verkauft?

Es gibt zwei Probleme. Erstens werden nur wenige lokal angebaute Lebensmittel verarbeitet. Zweitens gibt es für solche Waren zu wenige Verkaufsstellen. Seit der Unabhängigkeit Togos von Frankreich 1960 haben die Geldgeber und Hilfsorganisationen nur die Landwirtschaft gefördert, nie die verarbeitende Industrie. Sie haben Millionen von Dollar dafür ausgegeben, den Bäuerinnen und Bauern neue Anbaumethoden zu zeigen oder ihnen die Vorteile der Lagerhaltung zu erklären. Aber an deren Armut hat das alles nichts geändert. Um mehr verdienen zu können, müssten sie einen besseren Preis für ihre Waren bekommen und deren Wert durch Veredelung steigern können. Vor allem brauchen sie aber natürlich einen Markt für ihre Produkte.

Was tun Sie als Organisation konkret, um das zu erreichen?

Wir wollen die Menschen ermutigen und unterstützen, ihre Produkte zu veredeln, und helfen ihnen, einen Markt dafür zu schaffen. Wir haben deshalb zum Beispiel in Lomé einen Laden gegründet, den „BoBaR“, das heißt „Boutique-Bar-Restaurant“. Da verkaufen wir nur lokale Produkte. Wir wollen natürlich keine Einzelhändler werden, das ist auch nicht unsere Rolle als Organisation der Zivilgesellschaft. Sondern wir wollen Nachahmern Mut machen und zeigen: „Es geht! Versucht es auch mal, macht auch solche Läden auf!“ Gleichzeitig machen wir Konsumentinnen und Konsumenten mit diesen Produkten vertraut. Außerdem gehen wir in Schulen und klären darüber auf, dass die Armut in Togo auch mit unseren Konsumgewohnheiten zusammenhängt. Wir veranstalten jährlich eine Lebensmittelmesse, um den Leuten vorzuführen, wie gut lokale Lebensmittel schmecken. Wir kochen nach traditionellen Rezepten, weil sie – genau wie bestimmte Pflanzen – zu unserer Kultur gehören und zu verschwinden drohen. Wir wollen durch Aufklärung auch das Image lokaler Produkte verändern, um für sie einen Markt zu schaffen. Viele Menschen meinen, sie seien „zivilisierter“ oder „moderner“, wenn sie importierte Waren essen, dabei ist deren Nährwert oft gering. Weißbrot ist dafür ein gutes Beispiel.

Sie haben ja die hohe Armutsrate in Togo erwähnt. Viele Menschen können sich nur das Billigste leisten, auch wenn sie das vielleicht für politisch falsch halten oder sich lieber besser ernähren würden.

Das stimmt natürlich. Aber es ist nur die halbe Wahrheit. In unseren Aufklärungskampagnen weisen wir die Menschen darauf hin, dass importierte



Boutique-Bar-Restaurant In seinem Laden mit angeschlossenem Restaurant verkauft OADEL Waren aus lokaler Produktion. Auf der Terrasse können die Gäste den Blick über die Lagune Lomés genießen.

Produkte womöglich erst einmal billiger sind. Aber wenn man dann gesundheitliche Probleme hat, muss man vielleicht viel mehr bezahlen als für eine ausgewogene Ernährung. Zweitens sind nicht alle lokalen Produkte teuer oder teurer als importierte Waren. Es gibt auch wilde Blätter oder Kräuter, die gesund und lecker sind. Man kann sie einfach sammeln. Auch darum geht es in unseren Aufklärungskampagnen.

Wie wichtig war und ist die Partnerschaft mit Brot für die Welt für Sie?

Brot für die Welt ist unser wichtigster Partner. Bis wir zueinander fanden, hat OADEL nur in ein paar Stadtvierteln von Lomé gearbeitet, mehr konnten wir uns nicht leisten. Dank der Partnerschaft sind wir jetzt in der ganzen Stadt Lomé und darüber hinaus präsent. Weil wir inzwischen viel Erfahrung und Fachwissen haben, werden wir von anderen Organisationen oder auch von politischen Institutionen um unsere Einschätzung gebeten, wenn es um Fragen rund um lokale Produktion, den Markt für importierte und lokale Produkte oder ähnliches geht. Und unser Laden BoBaR ist ein Vorbild für andere. Ein Beweis dafür, dass man mit lokalen Produkten Geld verdienen kann.



Geschätzter Gesprächspartner

Durch die Zusammenarbeit mit Brot für die Welt hat OADEL seine Arbeit ausweiten können. Das Know-how der erfolgreichen Organisation ist auch bei anderen Akteuren gefragt.

Der Preis ist nicht alles

Einheimischer Reis kostet in Togos Hauptstadt Lomé fast doppelt so viel wie die importierte Ware aus Thailand. Doch es gibt gute Gründe, das lokale Produkt zu bevorzugen.

Der Duft von Reis zieht über die nächtliche Terrasse in Bekpota Atchantime, einem Wohnviertel der togoischen Hauptstadt Lomé. Im Schein einer Energiesparlampe steht die 34-jährige Patricia Adragi mit ihrer Schwester Ornella am Herd, die beiden kochen das Abendessen für sich und ihre Mutter. Weil es in den Räumen ihres kleinen Hauses auch abends immer noch zu warm ist, befindet sich die Küche in einer Ecke der Veranda. In der gegenüberliegenden Ecke sitzt Mutter Vicentia Pauline Sokpoli auf dem Sofa und plaudert mit einer Nachbarin. Währenddessen zerkleinert Patricia das Huhn, das es zum Abendessen geben soll. Es handelt sich um ein „poulet bicyclette“, wie es hier heißt, ein „Fahrrad-Huhn“. Warum es so genannt wird, ist nicht ganz klar, gemeint ist auf jeden Fall ein Vogel, der noch vor Kurzem durch das Viertel lief. „Importierte Hühner Teile kaufe ich nie“, sagt die junge Frau, „obwohl sie billiger sind.“ Sie gibt ihr Geld lieber einer ihrer Nachbarinnen oder einem Bauern aus der Region. Zum Huhn kocht sie Reis und Tomatensoße, alle Zutaten wurden in Togo hergestellt. „Ich kaufe nur togoische Produkte“, sagt die 34-jährige Verwaltungsangestellte.

Patricia und ihre Familie sind Teil der kleinen, aber wachsenden togoischen Mittelschicht. Sie achten beim Einkauf nicht nur auf den Preis, sondern auch auf Qualität. „Man hört doch so viel von den schädlichen Folgen aller möglichen Zusatzstoffe“, wirft Patricias Mutter vom Sofa aus ein. „In Konserven zum Beispiel. Oder das ganze Salz in Brühwürfeln und anderen Fertigprodukten, das ist doch alles nicht gesund.“ Patricia geht es beim Kauf lokaler Produkte nicht nur um ihre Gesundheit, sie denkt vor allem politisch. „Wir können als Volk nur Fortschritte machen, wenn wir uns selbst helfen“, fasst sie ihre Überzeugung zusammen. „Das fängt damit an, dass wir unsere eigenen Produkte kaufen.“ Und dadurch die Kaufkraft der Produzentinnen und Produzenten stärken, die meist auf dem Land leben. Auf diese Weise könne jeder mithelfen, die Armutsrate in Togo zu senken.

„Die Bildung unserer Kinder verdanken wir dem Reis“

Essi Essenam Ameganvi ist eine der Produzentinnen, die Patricia beim Einkauf im Sinn hat. Am Morgen tastet die Kleinbäuerin mit ihren Fingern über die trockene Erde eines Reisfeldes am Rande von Notsé, einem Dorf rund 100 Kilometer nördlich von Lomé. Auch ohne hinzugucken, erfühlt sie das Unkraut zwischen den Reispflanzen und reißt es mit einem Ruck heraus. Währenddessen lässt sie ihre Augen immer wieder über Bananenstauden, Mangobäume und Kokospalmen bis zum Horizont schweifen. Gelegentlich schaut sie kurz zu ihrem Kollegen Mensah Adrekpe, der wie sie zur Kooperative der Reisbauern des Dorfes Notsé gehört.

Adrekpe steht mit seinen rissigen Füßen barfuß im Feld. Gerade schlägt er mit seinem Buschmesser auf einen Strauch ein, der zwischen dem



Mag keine Fertigprodukte Patricia Adragi bereitet das Abendessen für ihre Familie vor. Sie kauft nur togoische Lebensmittel.

Reis gewurzelt hat. Dem 56-Jährigen ist anzumerken, dass ihm das stundenlange Hocken und die Arbeit in gebückter Haltung schwerfallen. Auch Ameganvi stehen einige Schweißperlen im Gesicht. „Aber ich liebe die Feldarbeit und die Pflanzen“, sagt die Reisbäuerin. „Wenn ich sehe, wie meine Pflanzen gedeihen, gibt mir das neue Energie.“ Zusammen mit ihrem Mann hat sie vier Kinder großgezogen. Alle konnten die höhere Schule besuchen, und ihre beiden ältesten Töchter studieren bereits. „Die Bildung unserer Kinder verdanken wir dem Reis“, sagt Ameganvi. Das Gehalt, das ihr Mann als Ausbilder bei einer staatlichen Behörde verdiente, war für die Familie nur ein Zubrot. Erst recht gilt das für die Rente, die er inzwischen bekommt, gerade mal 20.000 westafrikanische Francs im Monat, gut 30 Euro. „Inzwischen macht der Reis bestimmt 70 Prozent unseres Einkommens aus“, schätzt Ameganvi.

Höhere Preise dank Veredlung

Vor fünf Jahren wurde die Bäuerin Mitglied der Kooperative „Freunde der Erde“, zu der auch ihr Kollege Adrekpe gehört. „Zusammen bekommen wir leichter Kredite für Saatgut oder Dünger und können unsere Erfahrungen austauschen“, erklärt Ameganvi. Die insgesamt zwölf Mitglieder bauen auf fünf Hektar gemeinsam Reis an. Einige haben nebenbei noch private Felder, so wie Ameganvi und ihr Mann. Was sie ernten, verkaufen sie an ESOP, ein Dienstleistungsunternehmen für bäuerliche Kooperativen. Dort bekommen sie für ein Kilo 150 westafrikanische Francs, auf dem freien Markt meist nur 100.

„Wir können mehr bezahlen als andere, weil wir nicht den Marktgesetzen folgen“, erklärt Carole Ahoulimi wenig später, die Leiterin der ESOP-Filiale in Notsé. „Das geht nur, weil wir den Reis veredeln.“ Seit Dezember 2013 wird der Reis in Notsé geschält, verlesen und verpackt. Davon profitieren die fast 800 Bäuerinnen und Bauern, denen ESOP ihre Ware zu einem höheren Preis als dem marktüblichen abkauft. Außerdem verdienen sechs festgestellte Mitarbeitende und rund zwanzig Tagelöhnerinnen bei ESOP ihren Lebensunterhalt.

Die Frauen kommen täglich, um den Reis zu verlesen. In einer Ecke des Hofes füllen sie die ungeschälten Körner aus großen Aluminiumschüsseln in eine Mühle. Darin werden die Silberhäute und Keimlinge maschinell entfernt, die Körner anschließend poliert. Am unteren Ende rieselt blanker, weißer Reis in bereitstehende Schüsseln. Eine davon nimmt Abla Yovo mit zu dem überdachten Platz in der Mitte des Grundstücks. Dort sitzt die 25-Jährige dann zwischen den anderen 20 Frauen, die den geschälten Reis in stundenlanger Handarbeit verlesen. Die meisten tragen grüne Arbeitskittel und aus hygienischen Gründen Kopftücher. Yovo schiebt die Körner mit der rechten Hand auf einem türkisgrünen Plastikteller auseinander. So legt sie die braunen und schwarzen frei, die sie sorgfältig mit den Fingern herauspickt. Pro Tag schafft sie 25 bis 50 Kilo Reis, abhängig von dessen Qualität. Eine mühselige Arbeit, dennoch ist Yovo froh über den Job. „Sonst hätte ich gar kein Einkommen.“



Liebt ihre Pflanzen Essi Essenam Ameganvi ist mit Leib und Seele Reisbäuerin. Wenn das Getreide unter ihren Händen gedeiht, gibt das auch ihr Kraft.

Lauter Leckerer aus lokaler Produktion

Kaufen kann man den Reis von ESOP, der fast doppelt so teuer wie der aus Thailand importierte ist, unter anderem im Laden von OADEL in Lomé. Patricia Adraghi wandert in ihrer Mittagspause häufig durch die hölzernen Regalreihen, denn das Geschäft namens BoBaR, also „Boutique-Bar-Restaurant“, ist von ihrem Büro aus nicht allzu weit entfernt. Dann schlenkert sie an Keksen aus Kochbananen, Erdnussbutter und Sojamehl vorbei, an Couscous aus Soja und Spaghetti aus Mais, an Honig und Konfitüren aus Passionsfrucht, Papaya und Wassermelone. Heute will sie Reis und Avocado-Wein für das nahe Wochenende kaufen, ihre Familie erwartet Besuch.

Während Patricia und ihre Schwester Ornella am nächsten Abend kochen, klopft es immer wieder an das Hoftor aus Metall. Nachbarinnen schauen auf einen abendlichen Plausch vorbei und ziehen dann weiter. Schließlich kommt auch der erwartete Gast. Für den Fall, dass noch jemand spontan zum Essen bleibt, haben die Schwestern ausreichend Reis gekocht. Gastfreundschaft ist ebenso Teil der togoischen Kultur, wie Maisbrei, Reis und „poulet bicyclette“.



Der Preis ist nicht alles Patricia Adraghi gibt für lokal angebauten Reis gerne etwas mehr aus. Sie investiert in die Zukunft ihres Landes.

„Wer sich nicht anstrengt, stirbt.“

Nach dem Abschluss seines Studiums hoffte Adamas Koudou vergeblich auf einen Job. Mit der Produktion von Bio-Tee machte er sich selbständig – und wurde zum erfolgreichen Jungunternehmer. Inzwischen hat er 25 Angestellte.

Adamas Koudou redet schnell, sehr schnell. Ganz so, als eile er seinen Worten mit seinen Ideen immer schon voraus. In der rechten Hand hält er einen Teebeutel, in der linken die grün-weiße Packung, der er den Beutel entnommen hat. Koudou hebt ihn hoch, als wäre er ein Beweisstück. „Wer sich nicht anstrengt, stirbt“, sagt der 30-Jährige und lacht, weil er aus seiner Sicht eine Binsenweisheit wiederholt. „Wir müssen also etwas tun, wir haben gar keine andere Wahl.“

Koudou steht im Wohnzimmer eines Bungalows am Stadtrand von Lomé. Der große Raum ist leer bis auf eine schwarze Plastikplane in einer Ecke des Raumes. Auf der Plane trocknen Samen des Kinkéliba-Baumes. Zum Schutz vor einem Windstoß, der durch die geöffneten Fenster fahren und die Samen im ganzen Zimmer verteilen könnte, hat er auf der Seite liegende Tische rund um die Plane geschoben. Die ungewöhnliche Anordnung ist das Herz von Koudous Unternehmen „Bio Afrique“. Mit einem Startkapital von gerade mal 2.000 Euro aus einem staatlichen Fonds zur Förderung jungen Unternehmertums baute er ab November 2013 seine Firma auf. Im folgenden Februar brachte er den ersten Beutel mit Tee aus getrockneten Kinkéliba-Samen auf den Markt. Heute beschäftigt der drahtige 30-Jährige 25 Angestellte: 13 in der Produktion, sieben in der Verwaltung, zehn im Vertrieb.

Koudou ist schon wieder weiter gesprungen, er ist in allem, was er macht, schnell. Jetzt steht er in einem der hinteren Zimmer seiner Firmenzentrale, einem Einfamilienhaus, das er als Produktionsstätte gemietet hat. Dort zeigt er auf leere Kartons für die nächste Produktion. „Ich habe nicht genug Geld, um Samen auf Vorrat kaufen zu können.“ Stattdessen produziert er sozusagen von der Hand in den Beutel und liefert jeden Tag aus, was seine Angestellten tagsüber abgefüllt haben. Und zwar geduldig in Handarbeit. Koudou hofft, dass er dafür in Kürze eine Maschine kaufen kann. Das würde die Produktionskosten so weit senken, dass er seinen „NatuThéKinkéliba“ günstiger anbieten kann. „Dann könnte ich gegen den importierten Lipton-Tee konkurrieren und neue Kunden gewinnen.“ Zurzeit muss er für seinen handabgefüllten, lokalen Tee drei Mal so viel verlangen, wie die billige Ware aus Übersee kostet. Beim Vertrieb seiner Beutel hilft ihm die Organisation OADEL. Sie bietet seinen Tee in ihrem Laden BoBaR an, und auch in den Aufklärungskampagnen für lokale Produkte sieht Koudou eine wichtige Unterstützung. Inzwischen hat er rund 100 Abnehmer, darunter Apotheken, Tankstellenshops, Supermärkte sowie lokale Radio- und Fernsehstationen.

Die Idee zur Teeproduktion kam ihm, als er sich nach seinem Diplom in Wirtschaftsmanagement das Hirn zermarterte, womit er sein Geld verdienen könnte. „Nach dem Studium an der Universität von Lomé habe ich unzählige Bewerbungen geschrieben, aber überall nur Absagen bekommen.“



Zuversichtlich Adamas Koudou fand nach seinem Studium keine Arbeit. Aber er hatte eine Geschäftsidee und setzte sie mit viel Energie um. Mittlerweile schafft er Jobs, statt sie zu suchen.

Das Einzige, was er fand, war ein Job als Verkäufer bei einer Mobilfunkfirma. Weil er sich dabei unterfordert fühlte, kündigte er kurz darauf, ohne eine Alternative zu haben. Danach war ihm klar: „Wenn ich keinen Arbeitsplatz finde, muss ich welche schaffen.“ Ihm fiel auf, wie viel Tee die Menschen in Togo in Cafeterien und Garküchen trinken, „aber ausschließlich importierten Lipton“. Beim Nachdenken über eine Alternative fiel ihm der Tee aus Kinkéliba wieder ein, den sein Vater ihm zur Vorbeugung gegen Malaria regelmäßig aufgegossen hatte. Nachdem er sich mit einem Freund beraten hatte, der in der traditionellen Medizin kundig ist, wollte Koudou es unbedingt mit der Produktion von Tee versuchen. Aber Togo ist kein Land, das auf die Veredlung von Agrarprodukten angelegt ist. „Meine Probleme fingen damit an, leere Teebeutel zu finden.“ Und als er im Februar 2014 die ersten Packungen auf den Markt brachte, war das Interesse zunächst gering. „Bei Kinkéliba dachte jeder nur an traditionelle Medizin, die nicht besonders gut schmeckt.“

Aber Koudou ließ sich nicht entmutigen, warb für sein Produkt und bekam dank OADEL Zugang zu einem größeren Markt. Inzwischen verkauft er jeden Tag 100 Päckchen Tee, mehr als vier Mal so viel wie im ersten Jahr. Außerdem konnte er die Produktionsabläufe verbessern und die Kosten leicht senken, so dass er mehr Gewinn macht. „Und wenn dann noch die neue Maschine kommt“, schwärmt Koudou, „dann wird es richtig lohnend.“ Die nächsten Ideen hat er bereits im Kopf. Unter anderem will er seinen Tee dann im größeren Stil exportieren.



Gefragt Im Laden von OADEL erfreut sich Koudous Tee großer Beliebtheit.

„Meine vier Ältesten studieren sogar“

Vom Projekt der Brot-für-die-Welt-Partnerorganisation OADEL profitieren viele Menschen. Vier Beispiele.

„Bio-Ananas sind besser für die Gesundheit unserer Kunden“

Vorsichtig biegt Komlan Hospice Kouava die langen Blätter der Staude zur Seite, bis die Ananas gut sichtbar ist. Dann schneidet er die Frucht vorsichtig mit seinem Buschmesser ab. Der 53-Jährige ist überzeugter Bio-Bauer und Präsident der Kooperative seines Dorfes Hové, etwa 50 Kilometer von Lomé entfernt. „Bio-Ananas sind besser für die Gesundheit unserer Kunden, und wir können dafür mehr Geld verlangen“, erklärt Kouava. Einen Großteil ihrer Ernte exportieren sie nach Frankreich und Deutschland. Seit drei Jahren verkauft die Kooperative auch an einen togoischen Hersteller von Ananassaft, den sie bei einem Workshop von OADEL kennenlernten. Kouava und die anderen Mitglieder der Kooperative sind froh, dass auf diese Weise auch togoische Konsumentinnen und Konsumenten von ihrem Bio-Obst profitieren. Sie sehen darin eine „Win-Win-Situation“: Die Städter bekommen guten Saft, und die Bauernfamilien haben dank des zusätzlichen Großkunden einen besseren Verdienst. Inzwischen findet Kouava das Leben auf dem Land sogar einträglicher als in der Stadt. Jahrelang versuchte er, in Lomé als Tagelöhner zu überleben, verdiente aber nicht genug für sich und seine Familie. Deshalb zog er vor 16 Jahren zurück in sein Dorf. Seitdem er die Vertriebswege für seine Ananas auch mit Hilfe von OADEL absichern konnte, reicht sein Einkommen für sich und seine zehn Kinder. „Meine vier Ältesten studieren sogar“, erzählt Kouava stolz. „Alle anderen gehen in die Schule.“ Er ist dankbar, dass der Markt für ihre Produkte mit Hilfe von OADEL immer größer wird und immer mehr Menschen auf dem Land ein vernünftiges Einkommen haben.

Komlan Hospice Kouava, Ananasbauer

„Ich kaufe für meine Familie nur lokale Produkte.“

Wenige Minuten nach dem Pausenzeichen ist der Hof der Schule „Der kleine Prinz“ in Lomé voller Schülerinnen und Schüler. Direktor Kofi Georges Amunzu steht auf der Balustrade im ersten Stock und beobachtet das Treiben leicht amüsiert. Der 54-Jährige ist einer der bisher noch wenigen Direktoren, die sich über einen Ernährungskurs der Organisation OADEL an ihrer Schule freuen. In den so genannten „Schülerclubs“ geht es um das Recht auf Nahrung, regionale Landwirtschaft, einheimische Produkte und gesunde Ernährung. „Ich bin selbst Bauer und bestelle neben der Arbeit in der Schule mein Feld“, erklärt Amunzu seine Freude an der Zusammenarbeit mit OADEL. „Deshalb haben mich die Ideen der Organisation direkt überzeugt.“ Er erlebe ja selbst, wie mühsam der Verkauf seiner Feldfrüchte häufig sei, weil er die Preise der importierten Waren oft nicht unterbieten könne. Das betrifft vor allem den Mais. Dagegen haben Kochbananen, Maniok und dicke Bohnen keine Konkurrenz aus Übersee. „Ich kaufe für meine Familie nur



Mit sich und seinem Produkt zufrieden Komlan Hospice Kouava kann dank der Zusammenarbeit in der Kooperative und der Unterstützung durch OADEL die Bildung seiner Kinder finanzieren.



Unterstützt die Arbeit von OADEL Der Schuldirektor Kofi Amunzu ist auch Bauer und kennt die Herausforderungen der lokalen Nahrungsmittelproduzenten.

lokale Produkte. Da weiß ich wenigstens, was drin steckt. Wir können der nächsten Generation gar nicht früh genug erklären, wie wichtig eine gesunde Ernährung ist. Und wie sie mit ihrem Kaufverhalten dazu beitragen kann, dass unsere Bäuerinnen und Bauern ein vernünftiges Einkommen haben.“

Kofi Georges Amuzu, Schuldirektor

„Die Speisen sehen wunderbar aus.“

Geduldig warten Vicki Tsikplonou und Mawutowou Brym in der langen Schlange, die sich vor dem Buffet des Marktes Alimenterre in Lomé gebildet hat. Jede hat sich schon eins der vielen traditionellen Gerichte ausgesucht, die hier angeboten werden. „Ich werde Maniok mit Sesamsoße essen“, sagt die 55-jährige Tsikplonou, die ihr Geld als Marionettenspielerin im Theater von Lomé verdient. Ihre Freundin will Fofou mit Lanma-Soße versuchen. Wenig später sitzen die beiden an einem der Tische unter dem Sonnensegel. „Wunderbar“, schwärmt Brym, die auf Empfehlung ihrer Freundin zum ersten Mal hier ist. „Da schmeckt man noch die Zutaten, nicht nur Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.“ Tsikplonou kommt sowieso regelmäßig in das Restaurant von OADEL und nicht nur an Markttagen. „Die Gerichte sind alle originell und gesund, weil die Zutaten bio sind“, erklärt sie. Außerdem hat sie als Künstlerin einen Sinn für Ästhetik und genießt auch die Präsentation der Gerichte: „Ich freue mich, aus den traditionellen Tonschalen essen zu können, sie sind Teil unserer Kultur. Auch die Speisen sehen wunderbar aus, nichts ist verkocht.“ Zu Hause esse sie vom „billigen Allerweltsgeschirr, das mit den Weißen nach Togo kam“, gibt Tsikplonou zu. „Aber ich finde es wichtig, dass wir unsere Traditionen bewahren. Auch in der Esskultur.“

Vicki Tsikplonou und Mawutowou Brym, Besucherinnen der „Alimenterre“

„Ich habe als Praktikant hier angefangen.“

Lawson Erwé bleibt die Ruhe selbst, obwohl gerade eine Schülergruppe durch den Laden wuselt und die Ersten bei ihm bezahlen wollen, was sie sich ausgesucht haben: Bananenchips oder Kekse aus Soja- oder Maismehl, eine Flasche Ananassaft. Seit Januar 2014 leitet der 31-Jährige den Laden, der OADEL gehört. „Ich habe als Praktikant hier angefangen“, erzählt der ausgebildete Buchhalter, während er einer Schülerin ihr Wechselgeld herausgibt. „Danach wollte ich sehr gerne hier arbeiten. Ich möchte unseren Produkten zu der Wertschätzung verhelfen, die sie verdienen.“ Er freut sich, wenn er beobachtet, wie Kunden in den Regalen überrascht Produkte aus ihren Heimatdörfern entdecken. „Viele verbinden doch mit einem Supermarkt automatisch importierte Waren.“ Mit der wirtschaftlichen Entwicklung des Ladens ist er zufrieden. Vor zwei Jahren hätten sie nur 15 Kunden am Tag gehabt, jetzt seien es an Wochentagen 50, an Samstagen sogar doppelt so viele. „Am Wochenende nutzen viele unsere Lage an der Lagune und setzen sich noch mit einem Saft oder einer Mahlzeit nach draußen.“ Erwé ist optimistisch, dass der Trend in diese Richtung weiter geht.

Lawson Erwé, Leiter des Ladens von OADEL



Begeistert Die Freundinnen Vicki Tsikplonou und Mawutowou Brym genießen die traditionellen Gerichte auf der „Alimenterre“ mit allen Sinnen.



Es geht aufwärts Lawson Erwé begleitet die positive Entwicklung des Ladens von OADEL seit zwei Jahren und freut sich, den Kunden Produkte aus ihrer Heimat näherzubringen.



Stichwort

Ernährung

Fast 800 Millionen Menschen weltweit leiden unter Hunger und Unterernährung – das heißt, etwa jeder neunte Mensch auf der Welt hat nicht genug zu essen. **Eine weitere Milliarde** wird zwar satt, **nimmt** aber **mit ihrem Essen zu wenig Nährstoffe auf** und ist daher wenig leistungsfähig und anfällig für Krankheiten. Ein wachsender Teil der Mangelernährten lebt in der Stadt. Aufgrund ihrer Armut sind sie nicht in der Lage, sich mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen.

Der Kampf gegen Hunger und Mangelernährung ist ein wichtiger Schwerpunkt der Arbeit von Brot für die Welt:

- Wir helfen Kleinbauernfamilien, mit umweltfreundlichen Methoden höhere Erträge zu erzielen.
- Wir klären die Bevölkerung in den Ländern des Südens über die Bedeutung einer vielfältigen und gesunden Ernährung auf.
- Wir unterstützen insbesondere Frauen, da sie oftmals die entscheidende Rolle in der Ernährung ihrer Familien spielen.

Denn wir sind sicher: **Satt ist nicht genug – Zukunft braucht gesunde Ernährung.**

Medienhinweise

I. Literatur

Brot für die Welt (Hg.): **Satt ist nicht genug! – Zukunft braucht gesunde Ernährung.** Eine Einführung in die 56. bis 58. Aktion (DIN A 4, 36 Seiten, Artikelnummer 119 106 910, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Stillen Hunger bekämpfen.** Eine Investition in die Zukunft (DIN A 4, 16 Seiten, Artikelnummer 129 501 880, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Ernährung für alle oder Profit für wenige? Analyse 51** (DIN A 4, 28 Seiten, Artikelnummer 129 502 050, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Der Energiepflanzenanbau gefährdet das Recht auf Nahrung. Aktuell 38** (DIN A 4, 2 Seiten, Artikelnummer 129 501 640, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Welternährung braucht keine Gen-Technik. Aktuell 37** (DIN A 4, 8 Seiten, Artikelnummer 129 501 620, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Verfüttert, verrottet, verschwendet? Aktuell 35** (DIN A 4, 4 Seiten, Artikelnummer 129 205 640, kostenlos).

Der Roman **Cola Cola Jazz** des in Frankreich lebenden Togolesen Kangni Alem erzählt die Geschichte der Suche einer Französin nach ihrem afrikanischen Vater in einem fiktiven Land, das dem Togo sehr gleicht. Europäische und afrikanische Perspektiven auf eine postkoloniale Gesellschaft werden in den Beziehungen der Protagonistin zu ihren Familienmitgliedern verhandelt. Der Autor erhielt für seinen Debütroman den Prix Littéraire d'Afrique Noire. Wuppertal 2004.

II. Filme

Das Evangelische Zentrum für entwicklungsbezogene Filmarbeit (EZEF) und die evangelischen Medienzentralen helfen Ihnen weiter, wenn Sie Filme zum Thema und Land suchen. Weitere Informationen, didaktische Hinweise, Auskünfte über die Verleihbedingungen sowie den Filmkatalog erhalten Sie hier: EZEF, Kniebisstr. 29, 70188 Stuttgart, Telefon 0711 28 47 243, info@ezef.de, www.ezef.de

DVD-Paket **Hunger**, enthält den vollständigen Dokumentarfilm von Karin Steinberger und Marcus Vetter sowie umfangreiche Bildungsmaterialien, ausgezeichnet mit der Comenius-Medaille für hervorragende didaktische Multimedia-Produktionen (2 DVDs, Artikelnummer 119 301 730, 10 Euro).

III. Materialien zum Projekt

Fotoserie (10 Fotos, Artikelnummer 119 311 240, Schutzgebühr 5 Euro) Fotos im Format 20x30 cm mit Texten zum Gestalten einer Ausstellung.

PowerPoint-Präsentation Kostenloser Download unter www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/oadel

IV. Weitere Projekte zum Thema

Kenia: Ein Füllhorn an Nährstoffen
www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/rsp

Brasilien: Gesundes Essen für alle
www.brot-fuer-die-welt.de/capa

Indien: Bio lohnt sich
www.brot-fuer-die-welt.de/icra

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.

www.brot-fuer-die-welt.de/ernahrung

Auf dieser Seite haben wir Informationen zur weltweiten Ernährungskrise und ihren Ursachen zusammengestellt.

www.brot-fuer-die-welt.de/mediathek

In unserer Mediathek finden Sie Projektfilme und TV-Spots, Audiobeiträge und Präsentationen sowie unseren monatlichen Podcast zu einem entwicklungspolitischen Thema.

[http://www.auswaertiges- amt.de/DE/Aussenpolitik/Laender/Laenderinfos/01- Laender/Togo.html?nnm=383178](http://www.auswaertiges-amt.de/DE/Aussenpolitik/Laender/Laenderinfos/01-Laender/Togo.html?nnm=383178)

Das Auswärtige Amt bietet neben aktuellen Reise- und Sicherheitshinweisen Basisinformationen über Togo.

www.liportal.de/togo

Auf der Seite der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) finden Sie Informationen und eine kommentierte Linkliste zu Togo.

<https://www.cia.gov/library/publications/resources/the-world-factbook/geos/to.html>

Aktuelle Zahlen und Fakten zu Togo liefert das CIA World Factbook (in englischer Sprache).

www.iz3w.org

Das Freiburger Informationszentrum 3. Welt e. V. (iz3w), das eine gleichnamige Monatszeitschrift herausgibt, versteht sich als Zentrum kritischer politischer Arbeit, unter anderem zu entwicklungspolitischen Themen. Der Verein führt ein umfangreiches Zeitschriftenarchiv und engagiert sich in der Bildungsarbeit.

www.epo.de

Entwicklungspolitik Online informiert über aktuelle Themen und Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit.

www.entwicklungsdienst.de

Der Arbeitskreis „Lernen und Helfen in Übersee e. V.“ (LHÜ) ist das zentrale Portal für soziales Engagement weltweit.

www.bpb.de/internationales/afrika/afrika/58961/afrikas-maerkte

Die Bundeszentrale für politische Bildung beschreibt das Spannungsfeld von freiem Handel, Subventionen und Schutzzöllen in einer postkolonialen Welt.

VI. Bestelhinweise

Sämtliche Materialien von Brot für die Welt erhalten Sie bei:
Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V., Zentraler Vertrieb,
Karlsruher Str. 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Tel: 0711 2159 777,
Fax: 0711 7977 502, E-Mail: vertrieb@diakonie.de

Unsere Preise enthalten sämtliche Preisbestandteile einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Bestellungen kostenpflichtiger Artikel berechnen wir bis zu einem Bestellwert von € 24,99 zusätzlich eine Versandkosten-Pauschale in Höhe von € 2,95. Artikel mit einem höheren Bestellwert sowie kostenlose Artikel werden kostenfrei verschickt.

Ihre Spende hilft

Ihnen liegt die Ernährung aller Menschen am Herzen? **Sie möchten das Projekt „Lokal statt global“ unterstützen?** Dann überweisen Sie bitte Ihre Spende mit dem Stichwort „Ernährung“ auf folgendes Konto:

Brot für die Welt

Bank für Kirche und Diakonie

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00

BIC: GENODED1KDB

Wenn mehr Spenden eingehen, als das Projekt benötigt, dann setzen wir Ihre Spende für ein anderes Projekt im Bereich Ernährung ein.

Partnerschaftlich

Um wirkungsvoll zu helfen, arbeitet Brot für die Welt eng mit erfahrenen, einheimischen – oft kirchlichen oder kirchennahen – Organisationen zusammen. Deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen die Verhältnisse und die Menschen vor Ort, sie wissen daher um ihre Schwierigkeiten und Bedürfnisse. Gemeinsam mit den Betroffenen entwickeln sie Projektideen und setzen diese um. Von Brot für die Welt erhalten sie finanzielle und fachliche Unterstützung.

Verantwortlich

Transparenz, gegenseitiges Vertrauen, aber auch regelmäßige Kontrollen sind maßgeblich für eine gute Zusammenarbeit. Die Partnerorganisationen von Brot für die Welt sind daher gehalten, jährliche Projektfortschritts- und Finanzberichte vorzulegen. Diese werden von staatlich anerkannten Wirtschaftsprüfern nach internationalen Regeln testiert.

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 Mitarbeitenden wenden:

Brot für die Welt

Serviceportal

Postfach 40 1 64

10061 Berlin

Telefon: 030 65211 1189

service@brot-fuer-die-welt.de