

Projektinformation

Die Wiederentdeckung des Wunderkorns



Peru Die spanischen Eroberer betrachteten die Quinoa als Teufelszeug. Dabei ist die Andenhirse reich an Proteinen und Mineralstoffen. Heute trägt sie wieder zur gesunden Ernährung der Kleinbauernfamilien bei – und hilft ihnen, ein besseres Einkommen zu erzielen.

Brot
für die Welt

Inhaltsverzeichnis

Landesinformation	3
Wissenswertes über Peru	
Die Wiederentdeckung des Wunderkorns	4
Die einst verteufelte Quinoa ermöglicht Kleinbauernfamilien in den Anden heute wieder eine gesunde Ernährung	
„Die Bauern blicken zuversichtlicher in die Zukunft“	7
Ein Gespräch mit Máximo Contreras, Projektleiter beim Brot-für-die-Welt- Partner Diaconía	
Von Hütte zu Hütte	10
Die Ernährungsberaterin Noelia Obeso zeigt peruanischen Bäuerinnen und Bauern, wie sie sich gesund ernähren können	
Verborgene Schätze	12
Diaconía hilft den Andenbauernfamilien, die wertvollen Lebensmittel ihrer Region wiederzuentdecken	
„Die Kinder werden nicht mehr so oft krank“	14
Fünf Menschen berichten, wie sich ihr Leben dank der Unterstützung des Brot-für-die-Welt-Partners Diaconía 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, März 2015 **Texte** Sandra Weiss

Fotos Florian Kopp **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

Peru

Die Republik Peru liegt an der südamerikanischen Westküste zwischen Chile und Ecuador. Nachbarstaaten sind Bolivien, Brasilien und Kolumbien. Das Land ist unterteilt in eine Küstenregion, das Hochland der Anden sowie eine Regenwaldregion. Die Hauptstadt ist Lima, die Amtssprache Spanisch.

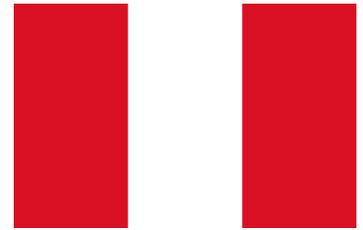
Bis zur spanischen Eroberung 1532 war die Andenstadt Cuzco die Hauptstadt des Inkareiches. 1821 erklärte das Land seine Unabhängigkeit von Spanien. Verschiedene Militärregierungen, der Terror linker Guerillabewegungen sowie dessen gewaltsame Bekämpfung durch autokratische Regierungen behinderten im 20. Jahrhundert die demokratische und zivilgesellschaftliche Entwicklung Perus.

In der Gegenwart weist das rohstoffreiche Schwellenland ein hohes Wirtschaftswachstum auf, und die amtierende Regierung versucht, die große soziale Ungleichheit zu verringern. Mit der weit verbreiteten Korruption, der Armut großer Bevölkerungsschichten, Kinderarbeit, Umweltverschmutzung und Drogenhandel existieren aber nach wie vor große Herausforderungen.



	Peru	Deutschland
Fläche in km ²	1.285.216	357.121
Bevölkerung in Millionen	30	80,5
Bevölkerungsdichte in Einwohner/km ²	23	225
Säuglingssterblichkeit in %	2,02	0,3
Lebenserwartung		
Männer	75	78
Frauen	71	83
Analphabetenrate in %		
Männer	5	<1
Frauen	15	<1
Bruttoinlandsprodukt in Dollar/Kopf	12.000	44.700

Quellen: Bundeszentrale für politische Bildung (2015), CIA World Factbook (2015)



Die Flagge Perus

Die peruanische Flagge besteht aus einem weißen und zwei roten, senkrechten Streifen. Sie orientieren sich in ihrer Anordnung an der französischen Tricolore. Zunächst waren die Streifen waagrecht angeordnet, doch das erinnerte den Unabhängigkeitskämpfer Simón Bolívar zu sehr an die Flagge der spanischen Kolonialherren.

Die Wiederentdeckung des Wunderkorns

Die spanischen Eroberer betrachteten die Quinoa als Teufelszeug. Dabei ist die „Andenhirse“ reich an Proteinen und Mineralstoffen. Heute trägt sie wieder zur gesunden Ernährung der Kleinbauernfamilien bei – und hilft ihnen, ein besseres Einkommen zu erzielen.

Tunahuayin. Die bedrohlichen schwarzen Regenwolken sind über Don Flavio Garras Hütte hinweggezogen und hinter der nächsten Bergkuppe verschwunden. Unvermittelt haben sie einer strahlenden Bergsonne Platz gemacht, die das Tal von Quivilla ausleuchtet. Der 78-Jährige geht ein paar Schritte vor die Tür seiner Lehmhütte, blickt zum Himmel und nickt. Der lang ersehnte Moment ist gekommen. Innerhalb kürzester Zeit ist die ganze Familie auf den Beinen: Frau, Kinder, Enkel, Schwiegersöhne. Gemeinsam marschieren sie auf das kleine Feld, das unterhalb der Hütte in einer geschützten Senke in satten Rot-, Braun- und Beigetönen leuchtet. Es ist die erste Quinoa-Ernte seit Langem.

Mit Sicheln werden die starken Halme gekappt und an den Feldrand gelegt. Besonders Enkel Polk ist eifrig bei der Sache und zeigt stolz seine von den Halmen rot gefärbten Hände. Der kräftige 13-Jährige ist der älteste der Enkelschar. Don Flavio lässt es sich trotz seines hohen Alters und des beträchtlichen Gewichts der Quinoa-Stauden nicht nehmen, die erste Fuhre höchstpersönlich zu schultern und die 100 Meter zum Hof zu schleppen. Dort breitet er die bunten Halme der Andenhirse auf einer Plastikplane aus. Von ganz alleine lösen sich die ersten, reifen Kügelchen aus den Halmen, gierig stürzen sich Hühner und Vögel darauf. Don Flavio verscheucht sie mit lauten Rufen, dann probiert er selbst eines der Kügelchen. „Sie ist gut, meine Quinoa, gar nicht bitter. Kein Wunder, dass die Vögel so wild sind auf sie“, murmelt er zufrieden.

Überleben auf 3.300 Metern

Die Garras sind eine typische Bauernfamilie des peruanischen Hochlandes: vier Hektar Land, bepflanzt mit Hafer, Erbsen, Kartoffeln, Kürbissen, Bohnen und Mais; fünf Kühe, ein paar Schweine, ein Schaf, Hühner und 20 Meerschweinchen. Ihr Hof liegt ein paar Kilometer außerhalb des Dorfes Quivilla, auf einer Anhöhe. Eine einsame, vergessene Gegend am Ende einer Schotterpiste und dann eine halbe Stunde Fußweg den steilen Berg hinauf. Wie überlebt man auf 3.300 Metern Höhe nur von dem, was die steinige, steil abfallende Erde hergibt?

Die Inkas wussten darauf eine Antwort, denn die außergewöhnliche Geographie Perus zwang sie dazu: Der Rest des Landes ist Wüste oder Dschungel. So bauten sie auf den steilen Abhängen Terrassen und Bewässerungskanäle, züchteten Lamas und Meerschweinchen, verfeinerten durch gezielte, genetische Auswahl das Andengras zu Quinoa, bauten Kiwicha, Chocha, Oca und Olluco an – lauter nahrhafte, resistente, traditionelle Andengewächse.



Kennt die Quinoa von früher
Schon in seiner Kindheit hatte Flavio Garra Quinoa gegessen. Doch irgendwann hörten seine Eltern auf, die Pflanze anzubauen. Nun hat er sie wiederentdeckt.

Projekträger
DIACONÍA
Spendenbedarf
183.000 Euro

Kurzinfo
Diaconía ist das Sozialwerk der **Evangelisch-Lutherischen Kirche** in Peru. Durch ihre Arbeit will die Organisation zur **Bekämpfung der Armut** und zu einer **nachhaltigen Entwicklung** beitragen, insbesondere in ländlichen Regionen. Das von Brot für die Welt unterstützte Projekt richtet sich an **700 Kleinbauernfamilien** in **9 Gemeinden** des Departements Huánuco. In jeder Gemeinde sind **jährlich** unter anderem **8 Work-shops** geplant, in denen der **Anbau** von Quinoa und 5 weiteren **alten Kulturpflanzen** gelehrt wird.

Die spanische Eroberung war ein traumatischer Einschnitt. Die Eroberer rissen sich nicht nur Gold und Silber unter den Nagel, sondern verboten auch den Anbau des „einheimischen Teufelszeugs“ und zwangen die unterworfenen Bauernfamilien dazu, Kühe zu halten und Weizen anzubauen. Das empfindliche Ökosystem der Anden hielt dem nicht stand, die Böden erodierten, die Andenbauern versanken in Armut. Ein Teufelskreis setzte ein: Die Landflucht begann, die Bauern konnten die wachsende Stadtbevölkerung nicht mehr versorgen, und die Politiker schlossen Freihandelsverträge, von denen vor allem die Importeure billiger, subventionierter Lebensmittel aus den USA profitierten. Quinoa war eine Notlösung, die viele Bauernfamilien vor dem Verhungern rettete. Sie war ein „Arme-Leute-Essen“, erinnert sich Flavio. „Einen Markt dafür gab es nicht.“

Hoffen auf die letzte Chance

Don Flavio geriet in den Teufelskreis. „Die Böden gaben immer weniger her, und ich musste Dünger und Pestizide kaufen“, erinnert er sich. „Doch das laugte den Boden noch mehr aus.“ Alle Bauernfamilien taten dasselbe, und wenn er die Ernte auf den Markt brachte, gab es dafür nur wenig Geld, denn das Angebot überstieg die Nachfrage, und mit den Importen konnte er ohnehin nicht konkurrieren. Don Flavio war verzweifelt. Als die Mitarbeitenden der von Brot für die Welt unterstützten Hilfsorganisation Diaconía vor fünf Jahren in Quivilla die ersten Landwirtschaftskurse anboten, sah er das als letzte Chance an und ging die eineinhalb Stunden zum Schulungsort zu Fuß. „Er war einer der fleißigsten und zuverlässigsten Teilnehmer“, erinnert sich Projektleiter Máximo Contreras.

Don Flavio hatte in seiner Kindheit Quinoa gegessen. Doch seine Eltern hörten irgendwann auf, die proteinhaltige, mineralienreiche Andenhirse anzubauen und ernteten nur noch die wild wachsenden Halme ab. Es gab für Quinoa keinen Markt, und die nicht veredelten Wildsorten, die die spanische Conquista überlebt hatten, waren nicht sehr ertragreich. Die Quinoa muss nach der Ernte getrocknet und von Hand ausgeklopft werden, anschließend muss, Schüsselchen für Schüsselchen, die Spreu vom Korn getrennt werden. Und dann hat das fertige Korn zahlreiche Bitterstoffe, weshalb es vor dem Verzehr mehrmals gewaschen werden muss. „Aber der Nährwert wiegt die Mühe auf“, sagt Contreras. Doch es dauerte, bis sich die misstrauischen Bauern davon überzeugen ließen. Es war ein langer Prozess der kleinen Fortschritte und des wachsenden Vertrauens. Heute sagt Don Flavio überzeugt: „Die Quinoa ist unser wertvollstes Lebensmittel.“

Vom Mauerblümchen zum Exportschlager

Voriges Jahr pflanzte er zum ersten Mal die veredelte Sorte Quinoa an, die ihm Diaconía zur Verfügung stellte. „Die Samen keimen in vier Tagen, in fünf Monaten ist die Ernte reif, und wenn man das Feld bewässert, kann man zweimal pro Jahr ernten“, rechnet er vor. Deshalb baut er zusammen mit seinem Schwiegersohn Carlos gerade ein Regenwasser-Reservoir oberhalb seiner Hütte. „Nächstes Jahr will ich doppelt so viel Quinoa anbauen“, verkündet der alte Mann. Denn die Andenhirse ernährt nicht nur die



Handarbeit Die Verarbeitung von Quinoa ist aufwendig, doch der Nährstoffgehalt der Pflanze entschädigt für alle Mühen.

Kostenbeispiele

Workshop für 25 Personen zum Anbau von traditionellen Nahrungspflanzen:	40 Euro
16 kg Quinoa-Samen (reichen für 4 Hektar Land):	128 Euro
Eine Regenwasserzisterne (10 Kubikmeter):	150Euro

Familien, sie ist inzwischen als „Wunderkorn aus den Anden“ zum Export-
schlager geworden. Die Nachfrage ist in den vergangenen zehn Jahren um
das 18-fache gestiegen. Seit peruanische Starköche wie Gastón Acurio und
Rafael Osterling traditionelle Andengewächse salonfähig gemacht haben und
seit die NASA Quinoa wegen des hohen Nährstoffgehaltes als Astronauten-
nahrung einsetzt, ist sie plötzlich „in“ – und der Preis explodiert. 10 Soles
(umgerechnet 2,60 Euro) bekommen die Bauern und Bäuerinnen pro Kilo-
gramm, für die schwarze Gourmet-Quinoa sogar ein bisschen mehr. Das ist
zehn Mal so viel wie für Kartoffeln, fünfmal mehr als für Mais. Im Super-
markt in Lima kostet das gleiche Kilo schön verpackt das Doppelte; im Aus-
land sogar das Drei- bis Vierfache

Für den 13-jährigen Polk ist die Quinoa der Lohn für seinen Einsatz
bei der Ernte: Zum Nachtisch hat ihm seine Mutter Elsa einen nach Zimt
und Nelken duftenden Quinoa-Milchbrei gekocht. „Ich konnte nur bis zur
fünften Klasse zur Schule gehen. Meine Kinder sollen es einmal weiterbrin-
gen, und inzwischen weiß ich, wie wichtig gute Ernährung für die Konzentra-
tion ist“, sagt die 24-Jährige. Wenn er groß ist, möchte Polk gerne Autome-
chaniker werden und viel reisen. Ein Traum, der dank der Quinoa vielleicht
eines Tages Wirklichkeit wird.



Erntehelfer Der 13-jährige Polk ist mit Eifer dabei. Als Belohnung bekommt er von seiner Mutter einen Quinoa-Milchbrei gekocht.

„Die Bauern blicken zuversichtlicher in die Zukunft“

Ein Gespräch mit Máximo Contreras, 58, Projektleiter bei Diaconía

Wie ist Diaconía entstanden?

Diaconía wurde 1970 nach einem großen Erdbeben von dem Schweizer Robert Funk gegründet. Ursprünglich war es eine reine Nothilfeorganisation, die von den lutherischen Kirchen unterstützt wurde und ganz gezielt nicht mit Regierungsstellen, sondern direkt mit der Bevölkerung zusammenarbeitete. In den ersten Jahren standen der Wiederaufbau der Stromversorgung und der Schulen im Vordergrund.

Wie ging es dann weiter?

Da damals viele ländliche Gemeinden keinen Strom hatten, ging es in den 1980er Jahren vor allem um den Bau von kleinen Wasserkraftwerken. Später rückte dann die Landwirtschaft in den Vordergrund, denn sie ist nach wie vor die Haupt-Einnahmequelle auf dem Land. Im Vordergrund stehen heute Ernährungssicherung und -souveränität, Erhalt der Artenvielfalt und Schutz vor dem Klimawandel. Also nicht nur Themen, die die einzelnen Bauernfamilien betreffen, sondern auch im Interesse der ganzen Gesellschaft sind.

Sie setzen auf traditionelle Nahrungsmittel wie die Quinoa, die schon bei den Inkas bekannt waren, dann aber in Vergessenheit gerieten. Wie kam es zu dieser Wiederentdeckung und welche Vorteile hat sie?

Der Erfolg der peruanischen Star-Köche hat die Artenvielfalt aufgewertet, denn sie ist heute das Markenzeichen unserer Küche. Dadurch ist inzwischen bei Quinoa und Kapstachelbeere die Nachfrage größer als das Angebot! Da hat ein Mentalitätswandel eingesetzt, denn über Jahrhunderte hat sich das Vorurteil der spanischen Eroberer gefestigt, die andine Getreidesorten wie Quinoa geringschätzten und durch europäischen Weizen ersetzen ließen. Später war es im Interesse der Wirtschaftseliten, importierte Nahrungsmittel wie Reis zu fördern, die beworben wurden und das Essverhalten beeinflussten. Die Importe verliehen nicht nur Status, sondern waren oft billiger. Dagegen waren die peruanischen Bauern nicht wettbewerbsfähig.

Was erleben Sie, wenn Sie den Bauern und Bäuerinnen die alten Sorten wieder nahebringen?

Meist erinnern sich nur noch die Großeltern, dass sie früher Kiwicha, Quinoa, Oca, Andenlupinen oder Kapstachelbeeren anbauten. Die Kinder kennen nichts davon und möchten das meist zuerst auch gar nicht essen. Viele Familien wollen sich heute auch nicht mehr so viel Arbeit machen, denn die Quinoa zum Beispiel muss vor dem Verzehr mehrfach gewaschen werden, um die Bitterstoffe zu entfernen. Manche verkaufen sogar ihre hochwertigen Nahrungsmittel wie Eier und Meerschweinchen, um davon Nudeln und Reis zu kaufen! Sie wissen oft nicht, dass ihre traditionellen



Zufrieden Projektleiter Máximo Contreras freut sich darüber, dass sich die Gesundheit der Bauern und Bäuerinnen spürbar verbessert hat – ebenso wie ihr Einkommen.

Lebensmittel viel wertvoller sind. Wir erzählen ihnen dann, dass die Inkas keinen Kalziummangel hatten, obwohl sie keine Milch kannten. Die von den Europäern eingeführte Landwirtschaft brachte viele Nachteile. Die Inkas hatten Lamas, die den Boden schonen, weil sie das Gras nicht ausreißen, sondern nur abbeißen, und mit ihren Hufen den Boden nicht aufwühlen. Kühe, Ziegen, Esel und Pferde hingegen zerstören Boden und Vegetation.

Kümmert sich der peruanische Staat denn um die Kleinbauern und -bäuerinnen?

Wenig. Es gibt zwar die Sozialhilfeprogramme der Regierung, und durch öffentliche Infrastrukturprogramme wie Straßenbau wurden Arbeitsplätze geschaffen. Aber das Landwirtschaftsministerium fördert vor allem die Exportlandwirtschaft oder große Projekte zur Herstellung von Agrosprit. Für die Kleinbauernfamilien gibt es dagegen kaum Unterstützung.

Wie leben denn Kleinbauernfamilien in den peruanischen Anden?

Normalerweise besteht eine Familie aus etwa sechs Personen, die zwei bis vier Hektar Land besitzen, aber höchstens einer ist davon bewässert. Nur wenig Jugendliche machen einen Schulabschluss oder studieren. Die Landwirtschaft ernährt die Familien mehr schlecht als recht. Um zusätzliches Geld zu verdienen, verdingen sich die jungen Männer als Tagelöhner bei Großbauern, auf dem Bau oder auf den Kokaplantagen im Tiefland. Das ist gefährlich, weil es illegal ist. Die Jugendlichen aus den Projektfamilien haben das nicht mehr nötig, weil die Landwirtschaft rentabel ist, wenn man sie richtig betreibt.

Welche Erfolge haben Sie sonst noch erzielt?

Durch die Diversifizierung haben die Familien nicht nur ihre Ernährung und damit ihre Gesundheit spürbar verbessert, sondern auch zusätzliche Einnahmen erwirtschaftet. Zum Beispiel sind die Pfirsiche ein Verkaufsschlager. Aber auch verarbeitete Produkte wie Käse, Holundermarmelade oder -wein verkaufen sich gut. Der Erhalt der Artenvielfalt und die Regeneration der Böden sind weitere Erfolge. Und wir haben die Tradition der Gemeinschaftsarbeit wiederbeleben können, die bei den Inkas üblich war, aber dann in Vergessenheit geriet. Alles in allem blicken die Bauern heute zuversichtlicher und selbstbewusster in die Zukunft.

Welches sind die Herausforderungen, mit denen sie zu kämpfen haben?

Zum einen der Klimawandel. Er bringt neue Schädlinge und verursacht Missernten, weil er die bekannten Wetterzyklen durcheinander bringt. Wir haben festgestellt, dass uns da die alten Sorten wie Quinoa und Chocho helfen, denn sie sind viel resistenter als kommerzielle Sorten. Zum anderen ist die mechanisierte Landwirtschaft ein Problem, die mit Kunstdüngern und Pestiziden arbeitet. In der Region Huánuco kaufen chilenische Großbauern das fruchtbarste Land, um darauf Papaya und Avocado für den Export anzubauen. Das drängt die peruanischen Kleinbauern weiter ins Abseits und



Musterschüler Wohl kaum jemand vertraut so sehr auf die Meinung von Máximo Contreras wie Don Flavio Garra.

ruiniert die Böden. Und zum dritten die Korruption. Staatliches Geld, das eigentlich für die ländliche Entwicklung bestimmt ist, kommt nie bei den Bauern an, weil es versickert oder es die Regierungen lieber in Bauvorhaben investieren, bei denen man schneller was vorzeigen und besser Geld abzweigen kann.

Ist deshalb die Unterstützung durch Brot für die Welt so wichtig?

Ja, denn dabei ist der Bauer kein passiver Hilfspfänger, sondern Akteur. Als sehr positiv hat sich auch der Wissensaustausch herausgestellt, also die von Brot für die Welt eingeführte Fortbildungsmethode „Von Bauer zu Bauer“.

Welche konkreten Auswirkungen hat die Nahrungsumstellung in den Familien?

In Huánuco sind 62 Prozent der Kinder unterernährt. In unseren Projektgebieten sind es zehn Prozentpunkte weniger, obwohl längst nicht alle Familien mitmachen. Die Kinder aus den Projektfamilien verstehen sehr schnell, wie wichtig die Ernährung ist, und oft sind sie es, die dann zu Hause auf eine Umstellung drängen.



Kleine Vorreiter Die Kinder sind am leichtesten zu begeistern. Die Quinoa schmeckt ihnen und ist außerdem gut für sie.

Von Hütte zu Hütte

Noelia Obeso hat in Lima Ernährungswissenschaften studiert. Nun lebt sie in den peruanischen Anden und hilft den dortigen Bauernfamilien, sich gesund zu ernähren.

Taucuy. Schweren Schrittes stapft Noelia Obeso den steilen Berghang hinauf. Die neuen Gummistiefel quietschen noch. In drei Monaten werden sie durchgelatscht sein. Auf die Idee, dass sie einmal in den peruanischen Anden von Hütte zu Hütte marschieren würde, sei sie während ihres Studiums nicht gekommen, erklärt die Ernährungswissenschaftlerin lachend. Die 23-Jährige aus Chosica in der Nähe von Lima ist stets guter Dinge und lässt sich nicht so leicht aus dem Konzept bringen – das hat ihr die Arbeit in den Bergen von Huánuco im Auftrag der von Brot für die Welt unterstützten Hilfsorganisation Diaconía erleichtert. „Es ist eine ganz andere Welt, man muss völlig umdenken und viel improvisieren“, hat sie festgestellt. Während die Supermärkte und Kühlschränke in Lima meist gut gefüllt sind und viele Menschen dort inzwischen sogar übergewichtig sind, konservieren die Bauern im Andenhochland noch mit Salz oder per Lufttrocknung und sitzen oft tagelang vor Kartoffeln mit Bohnen – weil zu viel oder zu wenig Regen die Ernte zerstört haben und kein Geld da ist, um Essen zu kaufen. „Dann muss ich losziehen und entdecke vielleicht, dass vor dem Bauernhaus ein Holunderbusch wächst, oder am Feldrand Kapstachelbeeren“, sagt Obeso. „Aber die Leute hier halten das für Vogelfutter und wissen gar nicht, wie nahrhaft diese Früchte sind und was man daraus alles machen kann, Marmelade zum Beispiel.“ Das zeigt sie ihnen dann.

Ein Gedächtnis für Hunger

Es gibt verschiedene Theorien, warum Unter- und Fehlernährung oft einhergehen. Dass es in armen Bevölkerungsgruppen so etwas gibt wie ein vererbtes Gedächtnis für Hunger und dass die Betroffenen deshalb sättigende Lebensmittel bevorzugen, ist eines davon. Also lieber Nudeln und Reis statt Obst und Gemüse. Der Einfluss der Kultur ist ein weiteres Element. Seit der spanischen Eroberung haben die Bauernfamilien aus den peruanischen Anden über Jahrhunderte hinweg eingebläut bekommen, ihre heimischen Lupinen-, Hirse- und Getreidesorten seien „Teufelszeug“. Wenn Obeso die abgelegenen Bergdörfer des Projektgebietes besucht, geht es deshalb erst einmal um einfühlsame Aufklärungsarbeit. Meistens gibt es dort keinen Strom, ja nicht einmal einen Versammlungssaal, und so muss Obeso ihre Schulungen im Freien abhalten, unter Bäumen, zwischen Hühnern und weinenden Babys. Manche Bäuerinnen marschieren zwei Stunden, um an ihrem Kurs teilzunehmen, werden von Erdbeben oder Wolkenbrüchen aufgehalten. Die imposante Natur der Anden bestimmt den Lebensrhythmus der Menschen.

Das hat die 23-Jährige inzwischen gelernt. Das Seminar beginnt deshalb nicht pünktlich, sondern sobald ein ansehnliches Grüppchen beisammen ist. Dann holt Obeso ihre bunten Papptafeln aus dem Rucksack, breitet



Von der Uni in die Berge Wenn Noelia Obeso die Bäuerinnen und Bauern über gesunde Ernährung aufklärt, muss sie oft improvisieren.

sie auf dem sandigen Boden aus und erklärt daran die Einteilung der Nahrungsmittel in Gruppen. Dann sind die Teilnehmenden dran: Sie bekommen Zettel mit den Namen von allerlei Essbarem in die Hand und müssen sie der richtigen Gruppe zuordnen. Als einer die Kartoffeln zum Protein legt, wird er gleich lautstark von den anderen korrigiert. Viele der Bauern und Bäuerinnen sind nur wenige Jahre zur Schule gegangen, aber vor allem die Frauen sind mit Eifer dabei und legen einen großen Wissensdurst an den Tag. Für sie ist der Kurs auch ein Stück Emanzipation.

Als die Quinoa an der Reihe ist, gerät Obeso ins Schwärmen. „Sie ist ein absolut komplettes Nahrungsmittel und hat so viel Proteine, Aminosäuren, Mineralien und Phytoöstrogene, dass es nichts Besseres gibt für die gesunde Entwicklung der Kinder oder um die Symptome der Wechseljahre zu bekämpfen.“ Dann fügt sie hinzu: „Wer sich gesund ernährt, wird weniger krank.“ Die Anwesenden spitzen die Ohren. Denn die Kosten für einen Arztbesuch oder für Medikamente reißen oft ein großes Loch in die Haushaltskasse

Besseres Essen als früher

Fidencia Valdívía ist ein großer Fan der Quinoa, die sie seit zwei Jahren wieder anbaut dank der Unterstützung von Diaconía. „Früher haben wir einfach gegessen, was mein Mann vom Feld brachte. Jetzt weiß ich, wie man sich ausgewogen ernährt und kombiniere zum Beispiel einen Quinoa-Milchbrei mit Äpfeln“, erzählt die 57-Jährige, während sie in einem verführerisch duftenden Bohneneintopf rührt, den es im Anschluss an die Schulung für die Teilnehmenden zu essen gibt. „Meine Enkel haben heute viel mehr und viel besseres Essen als ich es früher hatte. Man merkt es ihnen an, sie sind viel aufgeweckter.“

Als einige Tage später 18 Teilnehmerinnen des Seminars bei einem Kochwettbewerb von Diaconía im Zentrum von Tancuy das Gelernte präsentieren, ist auch Fidencia Valdívía dabei. Während es draußen schüttet, duftet es im Gemeindesaal so gut, dass zahlreiche Neugierige angelockt werden, Informationsmaterial mitnehmen und hausgemachte Marmeladen und Holunderwein einkaufen. Obeso begutachtet indes die ausgestellten Gerichte, die sich optisch und geschmacklich gegenseitig übertrumpfen: „Ich freue mich riesig, dass so viele gekommen sind und darüber, wie ausgewogen alle Gerichte sind!“ Auch Valdívía hat aufgeboten, was Feld und Hof hergaben: Mit ihrem Meerschweinchen in Nusssoße, gekrönt von Quinoa, Kartoffeln und mit Salatbeilage gewinnt sie schließlich in der Kategorie der traditionellen Gerichte und strahlt übers ganze Gesicht.



Die Karten neu verteilen Das traditionelle Wissen der Andenbewohner über Ernährung ging durch Eroberung und Globalisierung verloren. Noelia Obeso bringt es nun in Kombination mit Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zurück.



Ehrgeizig Beim Kochwettbewerb von Diaconía im Zentrum von Tancuy übertrumpften sich die Teilnehmerinnen gegenseitig.

Verborgene Schätze

In der Höhe der Anden ist das Leben hart, viele Kinder sind unter- und mangelernährt. Doch in der Bergregion wachsen seit Jahrtausenden auch viele wertvolle Nahrungsmittel. Die Organisation Diaconía hilft den Bauernfamilien, diese wiederzuentdecken.

Taucuy. Erleichtert blickt Marcos Jacinto Justo auf den steilen Abhang, auf dem sich sein kleines Stück Land befindet. Zwar hat ein Erdbeben, ausgelöst durch die heftigen Regenfälle der vergangenen Tage, einen Teil der Maisstauden und Bohnenranken unter sich begraben. Doch die meisten seiner Pflanzen haben den widrigen Wetterbedingungen widerstanden. Das Klima in den peruanischen Anden ist rau, in wenigen Stunden kann die Investition eines ganzen Jahres zunichte sein. Doch zum Glück ist es nicht so gekommen. Zusammen mit seiner Tochter Ruth (8) und seinem Sohn Elisvan (12) macht sich der 40-jährige Kleinbauer an die Ernte.

Hände voller schwarz-weißer Bohnen füllen rasch den Plastiksack. Die Andenlupine hat die Wetterkapriolen unbeschadet überstanden. Während ihr Vater sie mit einer Sichel abschneidet, sucht die kleine Ruth derweil Blumen und jagt leichtfüßig Schmetterlinge auf dem abschüssigen, unebenen Feld. Mittendrin findet sie jauchzend eine Kaktusfrucht, während ihr Bruder junge Maisstängel abhackt und das süßliche, innere Fruchtfleisch aussaugt.

So unwirtlich die steilen Abhänge der Anden anmuten, so erstaunlich ist die Artenvielfalt, die sich beim näheren Hinsehen dort verbirgt. Es ist eine jahrtausendealte Kulturlandschaft. Schon die Inkas bauten auf den steilen Abhängen Terrassen und Bewässerungskanäle, züchteten Lamas und Meerschweinchen, verfeinerten durch gezielte, genetische Auswahl das Andengras zu Quinoa, bauten Kiwicha, Chocha oder die kartoffelähnlichen Knollen Oca und Olluco an. Doch mit der spanischen Eroberung begann der Niedergang; Kühe und Ziegen sowie der importierte Weizen zerstörten das Ökosystem und laugten die Böden aus. Die Andenregion blieb hinter der wirtschaftlichen Entwicklung des übrigen Landes zurück. Bis heute ist die Armutsrate in den Bergen am höchsten.

Doch hinter der augenscheinlichen Armut verstecken sich viele Schätze, die nach und nach wiederentdeckt werden. Nicht nur Pflanzen, die – wie einst die Kartoffel – den Rest der Welt vor Hunger und Unterernährung retten könnten, sondern auch Traditionen und Werte wie Familiensinn und Gemeinschaftsarbeit. Oberhalb des Feldes von Justo hat sich eine Großfamilie aus der Nachbarschaft eingefunden. Während die Männer Unkraut jäten und die Jungen die Kühe hüten, kochen die Frauen am Lagerfeuer das Mittagessen. Gemeinschaft und Teilen sind für die Menschen hier wichtiger, als Reichtümer anzusammeln.

In zwei Stunden ist das Feld abgeerntet, und die Familie Justo tritt den Rückweg an. Schritt für Schritt schleppt der Vater den gut 10 Kilogramm schweren Sack nach Hause. Dort muss die nährstoffreiche Andenlupine erst einmal eingeweicht werden, um einen giftigen Inhaltsstoff auszuwaschen. Ähnlich wie die Andenhirse Quinoa, die im Rohzustand ebenfalls Bitterstoffe enthält. Einfach sind sie nicht zu bekommen, die Schätze der Anden.



Experten unter sich Marcos Jacinto Justo tauscht sich mit Mitarbeitenden von Diaconía über die besten Anbaumethoden aus. Die Bewirtschaftung der alten Kulturlandschaft erfordert Wissen und Geschick.



Reiche Ernte Auf dem kleinen Stück Land der Familie Justo wachsen viele verschiedene Früchte. Die bunte Vielfalt sichert eine ausgewogene Ernährung.

Deshalb und weil die Spanier die einheimischen Sorten als „Teufelszeug“ verboten, gerieten sie lange in Vergessenheit. Starköche wie Gastón Acurio, der längst auch über die Grenzen Perus hinaus bekannt ist, haben sie nun wieder salonfähig gemacht. Neben der steigenden Nachfrage gibt es noch einen weiteren Grund, die traditionellen Sorten anzubauen: „Sie werden viel besser mit extremen Wettersituationen fertig als Importpflanzen wie Weizen und Reis“, erläutert Cirilo Hugo Vásquez von der von Brot für die Welt geförderten Hilfsorganisation Diaconía. Sie unterstützt die Kleinbauernfamilien in der Region bei der Wiederbelebung traditioneller Sorten und bei der Einführung von nachhaltigen Anbaumethoden.

Als Justo sein drei Hektar großes Stück Land sozusagen als Mitgift bei der Heirat bekam, brachte es kaum noch Ertrag, so ermüdet waren die Böden. Und der Kleinbauer kannte auch nichts anderes als das, was alle tun: Mais, Kartoffeln und Bohnen anpflanzen. Inzwischen ist sein Hof ein Modell für das, was Diaconía anstrebt: Im Garten wachsen Passionsfrüchte, Kürbisse, Lauchzwiebeln, Salat, Chilischoten, Holunder, auf den Feldern baut er Erbsen, Quinoa, Bohnen, Oca, Olluco, Linsen, Leinsamen, Andenlupinen, verschiedene einheimische Kartoffelsorten, Kiwicha, Pfirsiche, Äpfel und Kapstachelbeeren an. Außerdem züchtet der Kleinbauer Hühner und Meerschweinchen. Stolz zeigt Justo seine Schätze vor, schleppt immer neue Körbe und Teller mit seinen Erzeugnissen an und reicht geröstete, nussig schmeckende Nuña-Bohnen als Imbiss herum.

Dass die traditionellen Sorten viel nahrhafter sind als Nudeln oder Reis, die man außerdem im Laden kaufen muss, weiß er inzwischen. Seine Frau Edelvina hat fleißig die Ernährungsseminare und Kochkurse von Diaconía besucht. „Früher wusste ich nichts mit Salat anzufangen, jetzt gibt es ihn so oft wie möglich“, erzählt die 35-Jährige. Aus den Passionsfrüchten macht sie einen leckeren Saft, die Holunderbeeren verarbeitet sie zu Marmelade. Die verkauft sie an Leute aus der Nachbarschaft und verdient so etwas Geld hinzu. Damit finanziert sie die Ausbildung des Ältesten, der seit kurzem in der Hauptstadt Lima lebt und dort eine Ausbildung zum Automechaniker macht. Damit er sich weiterhin gesund ernährt und richtig lernt, schickt sie ihm regelmäßig selbst gezogene Kartoffeln und Quinoa nach Lima. „Was es in der Stadt gibt, ist doch voller Pestizide und schmeckt nicht“, sagt sie.

An den Kindern hat Krankenschwester Mayra Berrocal Godoy die größten Veränderungen ausgemacht. Sie betreut den Gesundheitsposten in der benachbarten Ortschaft Chuquis. 80 Prozent der Jungen und Mädchen, die sie zu Gesicht bekommt, sind untergewichtig, haben Blutarmut und Parasiten. Kevin zum Beispiel, der mit seinen zwei Jahren nur 10 Kilogramm wiegt und 76 Zentimeter misst. „Viele werden nur mit Kartoffeln und Mais großgezogen, ihnen fehlen Proteine und Vitamine“, sagt die Krankenschwester. „Deshalb ist die Arbeit von Diaconía so wichtig.“



Dazugelernt „Früher wusste ich nichts mit Salat anzufangen, heute gibt es ihn so oft wie möglich“, sagt Edelvina .



Kämpft gegen Mangelernährung Krankenschwester Mayra Berrocal Godoy ist vom Erfolg der Arbeit von Diaconía überzeugt.

„Die Kinder werden nicht mehr so oft krank“

Zwei Frauen und drei Männer berichten, wie sich ihr Leben dank der Unterstützung von Diaconía verändert hat.

„Ich kann meine Kinder jetzt vielseitiger ernähren“

„Früher hielt ich die Meerschweinchen in der Küche. Deshalb war es dort schmutzig und es gab viele Keime, wie ich dank der Kurse von Diaconía erfahren habe. Jetzt leben die Meerschweinchen in einem Stall. Ich habe durch das Projekt die Zahl meiner Hühner und Meerschweinchen verdoppeln können und kann so Tiere und Eier auf dem Markt verkaufen und verdiene mir etwas dazu. Außerdem habe ich Quinoa, Chocho und Tumbo angepflanzt und kann meine vier Kinder vielseitiger ernähren. Es kommt immer etwas Frisches auf den Tisch, und den Kindern schmeckt es gut. Sie werden nicht so oft krank, und in der Gesundheitsstation sind sie nun sehr zufrieden mit dem Gewicht und der Größe der Kinder.“

Damiana Chaupis, 34, aus Tancuy



Erleichtert Damiana Chaupis weiß jetzt, was sie ihren Kindern zu essen geben muss, damit sie sich gut entwickeln.

„Jetzt esse ich viel mehr Obst und Gemüse“

„Ich bin seit 2012 dabei. Meine Frau und mein Sohn leben in Lima, und ich fühlte mich auf meinen eineinhalb Hektar Land ziemlich alleine gelassen. Diaconía gefiel mir, weil man dort gemeinsam lernt und arbeitet. Wir Bauern sind oft sehr eigenbrötlerisch, dabei schafft man gemeinsam viel mehr. Dieses Jahr habe ich mit Saatgut von Diaconía zum ersten Mal Quinoa angebaut und bin ganz stolz, wie groß und kräftig sie geworden ist, obwohl ich keinen chemischen Dünger benutze. Ich habe auch viel über gesunde Ernährung gelernt. Früher wusste ich nicht, wie nahrhaft unsere Quinoa ist, und habe lieber Mais angebaut. Jetzt habe ich viele unterschiedliche Pflanzen und esse viel mehr Obst und Gemüse, zum Beispiel Pfirsiche. Die Pfirsichbäume wachsen sehr gut, und bald werde ich so viel haben, dass ich Obst auf dem Markt verkaufen kann. Neulich habe ich meiner Familie in Lima einen Teil der Ernte geschenkt. Meine Frau sagte, es schmecke alles viel besser als das, was sie in der Stadt kaufen kann.“

Baldomero Gutiérrez, 50, aus Quivilla



Zufrieden Baldomero Gutiérrez baut bald so viel Obst an, dass er es auf dem Markt verkaufen kann.

„Alleine kommt man nicht voran“

„Bei uns gibt es viele unterernährte Kinder, deshalb hat mich das Angebot von Diaconía interessiert. Ich wollte lernen, wie ich meine drei Kinder besser ernähren kann. Jetzt bekommen sie zum Frühstück nicht nur in Wasser aufgeweichte Haferflocken, sondern Quinoa, die viel nahrhafter ist. Dazu Milch, Eier und Obst. Sie sind viel intelligenter, als wir das waren. Mir gefällt auch die Gruppenarbeit bei Diaconía. Alleine kommt man nicht voran. Wenn wir uns gegenseitig unterstützen, geht es besser und schneller.“

Guzmán Valdívía, 33, aus Tancuy



Wissbegierig Guzmán Valdívía hat bei Diaconía gelernt, wie er seine Kinder besser ernähren kann.

„Unser Essen ist gesund und schmeckt“

„Früher haben wir einfach gegessen, was mein Mann vom Feld brachte. Jetzt weiß ich dank Diaconía, wie man sich ausgewogen ernährt und kombiniere zum Beispiel einen Quinoa-Milchbrei mit Äpfeln. Ich habe einen Gemüsegarten angelegt und habe nun fast immer frischen Salat, Lauchzwiebeln, Chilischoten und Gewürze. Früher musste ich das kaufen, aber da wir nur wenig Geld haben, reichte es meistens nicht für Obst und Gemüse. Meine Enkel haben heute viel mehr und viel besseres Essen, als ich es früher hatte. Man merkt es ihnen an, sie sind viel aufgeweckter. Bei uns ist außerdem alles organisch und gesund; wenn man im Laden kauft, schmeckt es nicht so gut und ist mit Pestiziden belastet.“

Fidencia Valdívía, 57, aus Tancuy



Glücklich „Früher reichte das Geld meist nicht für Obst und Gemüse, heute baue ich es selbst an“, sagt Fidencia Valdívía.

„Die Kinder entwickeln sich besser“

„Wir haben früher sehr unhygienisch gelebt, die Hühner und Meerschweinchen waren in der Küche. So haben wir es von unseren Eltern abgeschaut, und wir wussten nicht, dass es schädlich ist. Seitdem die Tiere ihren eigenen Stall haben, erkrankten meine vier Kinder seltener. Früher schickten wir die Kinder erst mit neun oder zehn in die Schule, heute sind sie mit sechs schon fit. Sie entwickeln sich besser. Dank Diaconía habe ich Quinoa schätzen gelernt. Meine Eltern hatten zwar Quinoa, aber nur eine alte Sorte, die man viel jäten und nach der Ernte lange waschen muss. Das war mühsam. Die Quinoa konnte man auch nicht auf dem Markt verkaufen, keiner wollte sie. Deshalb habe ich keine mehr angepflanzt. Ich wusste auch nicht, dass sie so nährstoffreich ist. Diaconía hat uns jetzt eine veredelte Sorte gebracht, die viel einfacher zu handhaben ist. Ich freue mich schon auf meine erste Ernte. Nächstes Jahr baue ich mehr an und verkaufe einen Teil, denn inzwischen wird die Quinoa auch im Ausland geschätzt und erzielt einen guten Preis.“

Gregorio Cervantes, 34, aus Tancuy



Macht jetzt vieles anders Stall und Wohnung hat Gregorio Cervantes getrennt. Seine Kinder profitieren besonders davon.



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. Besonders tragisch daran ist: Ein großer Teil der Unter- und Mangelernährten lebt auf dem Land, also dort, wo Nahrungsmittel produziert werden.

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

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).

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 119 308 960, 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/diaconia

IV. Weitere Projekte zum Thema

Indien: Zukunft durch Vielfalt

www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/navdanya

Kenia: Ein Füllhorn an Nährstoffen

www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/rsp

Panama: Gut und günstig

www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/prodeso

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/ernaehrung

Auf dieser Seite haben wir Informationen zu unserer Ernährungskampagne „Niemand is(s)t für sich allein“ sowie 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.

[www.auswaertiges-amt.de/DE/Aussenpolitik/Laender/Laenderinfos/01-Nodes Uebersichtsseiten/Peru node](http://www.auswaertiges-amt.de/DE/Aussenpolitik/Laender/Laenderinfos/01-Nodes_Uebersichtsseiten/Peru_node)

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

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

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

www.bpb.de/internationales/amerika/lateinamerika/44853/peru

Die Bundeszentrale für politische Bildung bietet in ihrem Dossier zu Lateinamerika drei Texte mit Hintergrundinformationen zur neueren Geschichte Perus.

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.

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 „Die Wiederentdeckung des Wunderkorns“ unterstützen?** Dann überweisen Sie bitte Ihre Spende mit dem Stichwort „Ernährung“ auf folgendes Konto:

Brot für die Welt

Bank für Kirche und Diakonie

BLZ 1006 1006

Konto-Nr. 500 500 500

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

Tel: 030 65211 1189

service@brot-fuer-die-welt.de