

Projektinformation

Gesundes Essen, jeden Tag



Inhaltsverzeichnis

Landesinformation Malawi	3
Wissenswertes über das Land in Südafrika	
Von der Natur lernen	4
Dank Permakultur können Familien in Malawi das ganze Jahr über Obst und Gemüse ernten.	
„Wir pflanzen einen Samen“	7
Leiterin Chifundo Khokwa über die Methoden ihrer Organisation SCOPE	
„Statt Gemüse zu kaufen, ernten wir es im Garten“	9
Vier Schülerinnen und Schüler berichten, was sie im Projekt gelernt haben.	
„Das Projekt verstärkt das Gemeinschaftsgefühl“	11
Lehrer Paul Kanthonse macht Schülerinnen und Schüler fit in Sachen nachhaltiger Landwirtschaft.	
Das Projekt im Überblick	13
Zahlen und Fakten	
Stichwort: Ernährung	14
Wie Brot für die Welt hilft	
Ihre Spende hilft	15
Wie Sie unsere Arbeit unterstützen können	



Feedback

Ihre Anregungen, Meinungen, Ideen oder Kritik sind uns sehr willkommen. Sie helfen uns damit, unsere Materialien weiterzuentwickeln. Schreiben Sie uns doch einfach eine E-Mail an
→ kontakt@brot-fuer-die-welt.de.

Landesinformation Malawi

Malawi ist ein Binnenstaat in Südostafrika. Er grenzt im Nordosten an Tansania, im Süden an Mosambik und im Westen an Sambia. Ein Viertel der Landesfläche nimmt der 570 km lange und bis zu 80 km breite Malawisee ein, das drittgrößte Binnengewässer Afrikas. Hauptstadt und größte Stadt des Landes ist Lilongwe. Amtssprache ist Englisch, Chichewa die am weitesten verbreitete Sprache. Mehr als 80 Prozent der Bevölkerung bekennen sich zum Christentum.

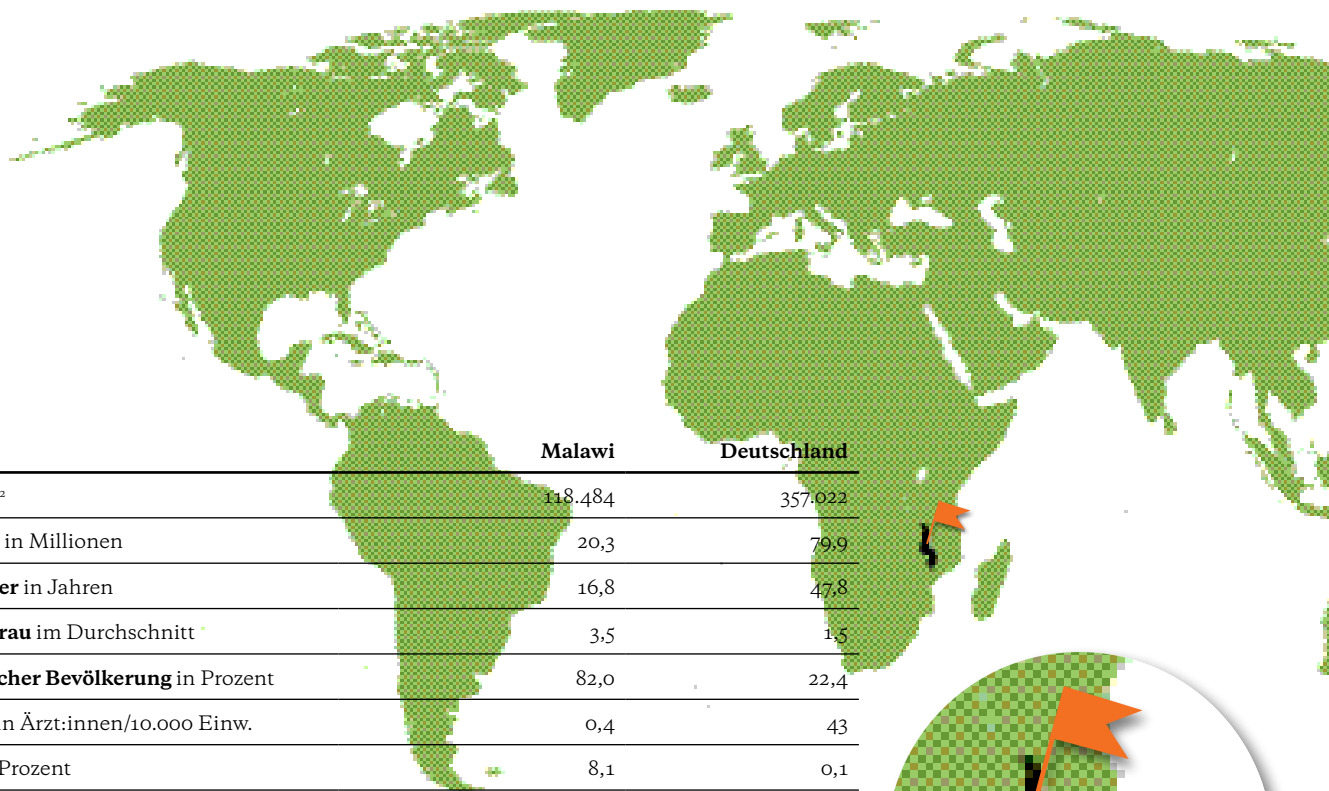
In vorkolonialer Zeit war Malawi Teil des Königreichs der Maravi. Seit 1891 befand sich das heutige Staatsgebiet unter britischer Herrschaft. Nach der Unabhängigkeit 1964 bestimmte Diktator Hastings

Kamuzu Banda fast drei Jahrzehnte lang die Geschicke des Landes, ehe er 1993 in einem Referendum abgewählt und der Wandel zu einer Präsidentschaftsrepublik mit Mehrparteiensystem eingeleitet wurde.

Malawi zählt zu den 20 am wenigsten entwickelten Ländern der Welt. Mehr als zwei Drittel der Bevölkerung leben von weniger als 1,90 US-Dollar pro Tag. Laut einer Studie der Bank Credit Suisse von 2017 ist Malawi zudem das Land mit dem niedrigsten Pro-Kopf-Vermögen weltweit (114 US-Dollar). Die Armut trifft Kinder und Jugendliche am härtesten. Sie bedroht ihre Rechte auf Leben, Gesundheit, Ernährung, Bildung, Partizipation und Schutz vor Ausbeutung.

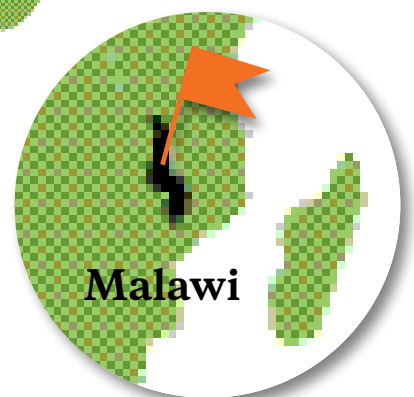


Die Flagge Malawis wurde 1964 eingeführt. Sie ging aus der schwarz-rot-grünen Fahne der Malawi Congress Party hervor, die das Land in die Unabhängigkeit führte. Schwarz steht für die Menschen des afrikanischen Kontinents, Rot symbolisiert das im Freiheitskampf vergossene Blut und Grün steht für die malawischen Wälder. Die aufgehende Sonne drückt die Hoffnung auf ein freies und geeintes Afrika aus.



	Malawi	Deutschland
Fläche in km ²	118.484	357.022
Bevölkerung in Millionen	20,3	79,9
Mittleres Alter in Jahren	16,8	47,8
Kinder pro Frau im Durchschnitt	3,5	1,5
Anteil ländlicher Bevölkerung in Prozent	82,0	22,4
Ärztedichte in Ärzt:innen/10.000 Einw.	0,4	43
HIV-Rate in Prozent	8,1	0,1
Anteil untergewichtiger Kinder in Prozent	9,0	0,5
Analphabetenrate in Prozent	37,9	k.A.
Stromanschlussquote in Prozent	13	100
Bruttonationaleinkommen in Dollar/Kopf	1.500	50.900

Quellen: CIA World Factbook (2022)



Von der Natur lernen

In den Monaten vor der Ernte leiden viele Familien in Malawi Hunger. Die Organisation SCOPE will das ändern. An den Schulen vermittelt sie Kindern und Eltern die Prinzipien der Permakultur – und ermöglicht ihnen so, regelmäßig frisches Obst und Gemüse zu ernten.

Fest umklammern seine Finger den Griff, die Hacke saust hinab. Rötlich-braune Erde bricht, Staub steigt auf, Chimwemwe holt aus zum nächsten Hieb. 13 Jahre alt ist der Junge. Er hat feine Gesichtszüge, ist zart für sein Alter. Wie die zehn anderen Kinder und Jugendlichen, mit denen er Seite an Seite arbeitet, hat er kurz geschorene Haare, seine Füße stecken in Plastiksandalen. Die Jungen und Mädchen gehören zum „Permakultur-Club“ an der Schule von Mantchewe, einem Dorf im bergigen Distrikt Rumphu im Norden Malawis.



Konzentriert Chimwemwe gehört dem Permakultur-Club von Mantchewe an. Er hilft mit, die Gräben hinter seiner Schule zu erneuern, damit das Wasser nach Regenfällen nicht die Beete zerstört.

Es ist ungewöhnlich heiß an diesem Freitagnachmittag im November. Alle warten auf das Ende der Trockenzeit, auf „Chizimyalupsa“, den „Regen, der die Spuren des Feuers entfernt“. Doch noch brennt die Sonne vom Himmel. Konzentriert arbeiten Chimwemwe und die anderen, sie erneuern Gräben, die quer zum Abhang hinter ihrer Schule verlaufen. Damit der Regen, wenn er kommt, nicht ungebremst den Hang hinabstürzt und Wege und Beete zerstört. Damit sie das Wasser umleiten und auffangen können, nutzbar machen für Bäume und Garten.

Die Klimakrise sorgt für Hunger

Die Kinder des Permakultur-Clubs schaffen die Voraussetzungen für eine gute Ernte. Das ist dringend nötig in Malawi, im Südosten Afrikas zwischen Sambia, Tansania und Mosambik. 20 Millionen Menschen leben dort, rund 80 Prozent auf dem Land. Die Hälfte der Bevölkerung führt ein Leben unterhalb der Armutsgrenze. Umso heftiger trifft sie die Klimakrise, die ihnen immer extremere Wetterphänomene beschert: langanhaltende Dürren trocknen das Ackerland aus, heftige Regenfälle spülen die wertvolle Humusschicht weg.

Fachleute bewerten die Ernährungssituation in Malawi als „ernst“: Fast jedes fünfte Kind ist unterernährt, 40 Prozent sind von Wachstumsverzögerungen betroffen. Oft schwinden die Getreidevorräte bereits vor der nächsten Ernte, dann müssen Familien ihre Nahrung rationieren und Mahlzeiten ausfallen lassen. Es gibt ein Wort für diese Zeit des Jahres: Hungersaison.

Teures Saatgut verschärft die Armut

Saatgutkonzerne nutzen die Not der Menschen in den vergangenen Jahrzehnten aus. Unterstützt durch Regierungsprogramme verkauften sie der Bevölkerung hybride Maissorten – neue Züchtungen, die ertragreicher sind. Maisbrei, in Malawi Nsima genannt, ist dadurch zum Hauptnahrungsmittel geworden – was neue Probleme mit sich bringt. Nicht nur enthält Mais weniger Nährstoffe als traditionelle Feldfrüchte wie Sorghumhirse. Der Hybrid-Mais treibt die Kleinbauernfamilien auch weiter in die Armut. Denn er benö-



Gut gelaunt Die Mitglieder des Permakultur-Clubs freuen sich, etwas zu lernen, was ihren Familien von Nutzen ist.

tigt teure Düngemittel und muss jährlich neu gekauft werden – selbstgeerntete Hybrid-Samen taugen nicht für die Aussaat.

„So kann es nicht weitergehen“, sagt Chifundo Khokwa energisch. Die Agrarwissenschaftlerin und Leiterin von SCOPE Malawi, einer Partnerorganisation von Brot für die Welt, ist an der Mantchewe-Grundschule zu Besuch. Eben noch hat sie sich über die gepflegten, sorgsam eingezäunten Beete auf dem Schulhof gefreut. Aber als sie auf die Ursachen des Hungers zu sprechen kommt, wird die Miene der 36-Jährigen ernst. „Der Staat sollte das Wohl der Menschen im Blick haben, nicht die Profite der Unternehmen.“

Vielfalt statt Einheitsbrei

Das Ziel von SCOPE ist es, Menschen unter schwierigen Bedingungen den Anbau vielfältiger Lebensmittel zu ermöglichen. Den Kontakt zur Bevölkerung sucht die 2007 gegründete Organisation über die Schulen: „Dort erreichen wir zwei Generationen auf einmal: die Kinder und ihre Eltern“, erklärt Leiterin Khokwa. „Außerdem ist dort genügend Platz, um zu zeigen, wie schön und einfach es ist, Obst und Gemüse anzubauen, zu ernten und schließlich in den Händen zu halten.“ Inzwischen arbeitet SCOPE mit 50 Schulen in ganz Malawi zusammen, 40 der Kooperationen werden von Brot für die Welt finanziert.

Im Jahr 2012 begann die Partnerschaft mit der Mantchewe Primary School, die, wie alle malawischen Grundschulen, acht Jahrgänge umfasst. Hier besucht Chimwemwe, der Junge mit der Hacke, die fünfte Klasse. Rund um die vier langgezogenen Ziegelbauten, die die Klassenräume beherbergen, sah es zu Beginn des Projekts trostlos aus: Der Hof bestand aus trockener, festgetretener Erde, außer einer Handvoll Bäume wuchs dort nichts. Nun spenden Pinien Schatten, am Rand des Schulhofs gedeihen Mangos, Bananen und Masukus, auch Zuckerpflaumen genannt. Im Gemüsegarten wachsen Salat und Chinakohl, Auberginen, Tomaten und Zitronengras. Neben den Abflussgräben, die die Kinder aus dem Permakultur-Club an diesem Nachmittag erneuern, gibt es dank SCOPE noch ein zweites Wasser-Projekt: Über das Dach eines der Schulgebäude wird Regen in einen 10.000 Liter fassenden Tank geleitet. Ein zweiter, 55.000 Liter großer Tank, wird gerade fertiggestellt.

An der Natur orientiert

Startet eine Schule neu im Programm, werden zunächst einige der Lehrkräfte geschult. Sie lernen das Permakultur-Konzept kennen, das in den 1970er Jahren in Australien entwickelt wurde, sich an der Natur orientiert und aus vielen unterschiedlichen Bausteinen besteht. Unter anderem werden natürliche Dünger hergestellt, die ausgelaugte Böden wieder fruchtbar machen.

Regenwasser wird durch Gruben versickert, um den Grundwasserspiegel zu erhöhen, Beete durch Mulch geschützt und verschiedene Pflanzen in Mischkulturen angebaut, so dass sie voneinander profitieren können.

Die ausgebildeten Lehrerinnen und Lehrer bauen an ihrer Schule einen Permakultur-Club auf, parallel dazu geben sie ihr Wissen an die Eltern weiter. Gemeinsam legen sie Schulgärten an, säen, pflanzen, gießen. Sie kümmern sich um die Baumschule, in der Pinien-, Kaffee- und Mangosetzlinge wachsen. Und um den Komposthaufen, der direkt daneben einen süß-säuerlichen Duft verbreitet: ein raffiniertes Gemisch aus Blättern und Gras, Tierdung, Erde, Kohle, Maiskleie und Asche, das mithilfe von Wasser, Zucker und Hefe zum Fermentieren gebracht wird. Drei Wochen lang wenden Chimweme und die anderen den Kompost täglich mit einem Spaten, bis der so entstandene Bio-Dünger fertig ist. Es ist ein reiches Wissen, das die Kinder und Eltern in Mantchewe vermittelt bekommen, und es dient vor allem einem Zweck: Dass die Menschen es mit nach Hause nehmen.

Ein kleines Paradies

Die Sonne färbt die unbefestigte Dorfstraße rot, Chimweme schultert seine Hacke und macht sich auf den Heimweg. In der Ferne steigt das Land an zum mächtigen Nyika-Plateau im Westen. Der Geruch von Holzfeuer verbreitet sich im Dorf. Chimweme lebt zusammen mit seiner Mutter, seiner jüngeren Schwester Agnes und seiner Oma in einem schlichten, mit Blech gedeckten Haus. Seine älteren Geschwister wohnen mit ihren Familien nebenan. Seine Mutter, Ellen Mhango, 53, hat fünf Kinder und drei Enkelinnen. Ihr Mann ist vor vielen Jahren an einem Hirntumor gestorben. Sie muss sich, die jüngeren Kinder und ihre 86-jährige Mutter von dem wenigen Geld durchbringen, das sie als Gemeindeförderin verdient.

Als SCOPE in ihr Dorf kam, ergriff sie ihre Chance. Sie absolvierte die Schulung und machte sich daran, das Grundstück rund um ihr Haus in ein Paradies zu verwandeln. Sie pflanzte Mango-, Orangen-, Avocado- und Macadamiabäume. Sie legte Beete an, in denen Süßkartoffeln, Chili- und Kaffeepflanzen wachsen. Auch ihre Kinder halfen mit. Vor allem Chimweme. „Stolz bin ich besonders auf das Kürbisbeet“, sagt er. Das hat er ganz alleine angelegt, er gießt es jeden Morgen und jeden Abend.

Genug zum Leben

„Wir leben jetzt viel gesünder als früher“, sagt Mhango, „und teuren Dünger spare ich mir auch.“ Routiniert schiebt sie auf dem Fußboden der offenen Küche ein wenig Stroh und Reisig zusammen und entfacht ein



Zufrieden Auch Chimwemes Mutter Ellen Mhango hat von der Unterstützung durch SCOPE profitiert. In ihrem Garten wachsen jetzt viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten.

kleines Feuer. Neben dem Haus sitzt ihre Mutter am Boden. Sie hat Erdnüsse geknackt, nun zerstößt sie die Kerne in einem Mörser.

Hin und wieder könne sie sogar einen Teil ihrer Ernte verkaufen, sagt Mhango, und etwas Geld zur Seite legen. Sie erzählt, wie sie vor Jahren auf einen falschen Berater hereinfiel und auf eine der modernen Maissorten umstellte, die sie jährlich neu kaufen müsse. „Aber ich habe jetzt bei einer Nachbarin traditionelle Samen entdeckt“, sagt sie und lächelt. „Ich werde ihr etwas abkaufen und es in der nächsten Saison aussäen.“ Nach und nach möchte sie ihren Hof vergrößern. Als nächstes will sie Hühner kaufen, Enten und Ziegen.

Aber jetzt ist erstmal das Essen fertig: Usipas, Süßwassersardellen aus dem nahe gelegenen Malawisee, dazu Nsima und frisch geerntete Kürbisblätter aus Chimwemes Beet. Agnes holt einen Holzschemel herbei, die anderen nehmen Platz auf einer kleinen Mauer. Schweigend essen sie, während das Tageslicht schwindet. Ein Windzug raschelt durch die Blätter einer Bananenstaude. Sie werden noch etwas zusammensitzen, im Dunklen, unter den Sternen. Strom kann sich die Familie nicht leisten. Aber Frühstück, das wissen sie, wird es auch morgen wieder geben.

„Wir pflanzen einen Samen“

Als Leiterin von SCOPE Malawi will Chifundo Khokwa einen Beitrag dazu leisten, dass sich Kinder und Erwachsene in ihrem Land gesund ernähren. Warum das gar nicht so einfach ist und wie es ihrer Organisation trotzdem gelingt, verrät die Agrarwissenschaftlerin im Interview.

Ein Sechstel der Bevölkerung Malawis ist unterernährt, mehr als 40 Prozent der Kinder sind zu klein für ihr Alter. Wie kommt es zu diesem Missstand?

Die Veränderung des Klimas hat schlimme Folgen. Erstens verlassen wir uns hier zu sehr auf ein einziges Produkt: Mais. Zweitens verkürzt der Klimawandel unsere Regenzeiten und verlängert die Trockenperioden. Drittens führt auch unser Bevölkerungswachstum dazu, dass viele Menschen nicht genug zu essen bekommen. Früher konnte eine gute Ernte eine Familie durchs Jahr bringen. Heutzutage ist das nicht mehr so. Böden werden daher intensiver bewirtschaftet und laugen aus.

Wer in Malawi zu Besuch ist, lernt schnell: Ohne Nsima, den typischen weißen Maisbrei, gilt eine Mahlzeit nicht als Mahlzeit ...

Unsere Großeltern frühstückten Süßkartoffeln, mittags gab es Hirse und am Abend auch mal Mais. Aber heute: Maisbrei am Morgen, Maisbrei am Mittag, Maisbrei am Abend. Das liegt an den Saatgut-Riesen, die ihre Züchtungen mit aller Macht auf den Markt bringen. Und an unserer Regierung, die die Industrie tatkräftig unterstützt. Behörden und Politiker reden den Bauern und Bäuerinnen ein, sie sollten Hybrid-Mais anbauen, der sei angeblich besonders ertragreich. Aber die aus Hybriden gewonnenen Samen lassen sich nicht wieder aussäen, sondern müssen für jede Ernte neu gekauft werden. Das ist gut für die Agrarkonzerne – und sehr, sehr schlecht für unsere Bauern.

Das bedeutet, auch Bestechlichkeit trägt zum Hunger bei? Auf dem „Korruptionswahrnehmungsindex“ von Transparency International belegt Malawi Rang 129 von 180. Ein eher unrühmlicher Platz.

Ich weiß nicht, wie man es anders deuten soll. Unser Landwirtschaftsministerium bevorzugt kommerzielle Produkte und erschwert es Bauern und Bäuerinnen, mit eigenem Saatgut zu handeln. Traditionelles Saatgut wird öffentlich als minderwertig und „nicht echt“ abgestempelt.

Ihre Organisation setzt sich aktiv gegen Mangelernährung ein. Wie?

Wir leisten Hilfe zur Selbsthilfe – durch Wissensvermittlung: Wir schulen Kinder und ihre Eltern darin, mit geringem Einsatz gesunde Lebensmittel anzubauen. Das funktioniert besonders gut mit den Methoden der Permakultur.

Was ist Permakultur?

Es ist zunächst einmal Bio-Anbau, der möglichst auf Kunstdünger und Insektizide verzichtet. Es werden Ressourcen eingesetzt, die lokal verfügbar und einfach zu bekommen sind.

Und jeder Tropfen Wasser wird genutzt: In der Regenzeit wird möglichst viel aufgefangen und gespeichert, in der Trockenzeit wird Grauwasser, etwa vom Spülen, fürs Gießen weiterverwendet. Auch traditionelle Samen sind ein wichtiges Thema, und das Mischen verschiedener Pflanzensorten auf einem Feld. Wenn du ein reines Maisfeld hast, kann ein Schädling

schnell die ganze Ernte vernichten. Aber wenn du auch Maniok und Süßkartoffeln anbaust, bleibt dir noch etwas zu essen übrig.

Wird also das Wissen der Vorfahren wieder zum Leben erweckt?

Vieles davon. Aber wir übernehmen auch Konzepte aus anderen Regionen. Zum Beispiel Bokashi, ein fermentierter Kompost, der in Japan entwickelt wurde. Eine



Expertin

Chifundo Khokwa hat Agrarwissenschaften studiert. Sie kennt sich mit den Methoden der Permakultur bestens aus.



Interessiert SCOPE-Leiterin Chifundo Khokwa (r.) schaut sich an, wie die Schülerinnen und Schüler des Permakultur-Clubs von Mantchewe den selbst angelegten Komposthaufen wenden.

tolle Idee, man kann damit sehr effektiv ausgelaugte Böden anreichern. Daran sieht man: Auch das Netzwerken, das Voneinanderlernen, ist ein Schlüsselement von Permakultur.

Lernt man bei Ihnen auch, was gesunde Lebensmittel überhaupt sind?

Das ist ein wichtiger Teil unserer Arbeit. Bei unseren Workshops bitten wir die Teilnehmenden, aufzuschreiben, was sie im letzten Monat alles gegessen haben. Dem stellen wir gegenüber, was zu einer ausgewogenen Ernährung gehört: Blattgemüse, Hülsenfrüchte, Obst und so weiter. Viele stellen fest, dass ihre Lebensweise nicht besonders gesund ist. Vor allem nicht für ihre Kinder, die ja noch wachsen. Gemeinsam erarbeiten wir, welche Lebensmittel im Speiseplan fehlen und welches Saatgut überhaupt

noch in der Gemeinde verfügbar ist. Was fehlt, versuchen wir zur Verfügung zu stellen. Sehr wichtig ist auch das gemeinsame Kochen. So lernen die Menschen neue Rezepte kennen und erfahren: Auch ohne Nsima kann eine Mahlzeit toll schmecken – und satt machen.

„Das Voneinanderlernen ist ein Schlüsselement von Permakultur.“

Was ist wichtiger, die Arbeit mit Kindern oder mit Erwachsenen?

Die Kombination! Erwachsene haben die Möglichkeit, das Gelernte direkt umzusetzen: Sie können vor ihrem Haus zur Hacke greifen und ein Gemüsebeet anlegen. Kinder können das nur bedingt. Dafür prägen sie sich das Gelernte viel genauer ein als ihre Eltern. Und sie sind leichter zu überzeugen. Bei den Kindern pflanzen wir einen Samen, der später aufgeht. Und eines Tages haben sie die Macht, mit ihrem Wissen etwas zu verändern.

„Wenn ich groß bin, lege ich meine eigenen Beete an“

Einen Obstgarten anlegen, Regenwasser auffangen, Dünger herstellen ... Vier Schülerinnen und Schüler berichten, was sie im Projekt gelernt haben.

„Später möchte ich meinen eigenen Garten haben“



Gute Schülerin Memory Harawa hat gelernt, wie wichtig eine gesunde Ernährung ist. Sie möchte einmal Ärztin werden.

„Ich gehe gerne zur Schule. Am liebsten mag ich Englisch und Naturwissenschaften. Die Fächer sind für mich wichtig, weil ich später einmal Ärztin werden möchte. Neben dem normalen Unterricht besuche ich den Permakultur-Club. Dort habe ich gelernt, wie wichtig gesunde Ernährung ist, vor allem für uns Kinder. In der Gegend, in der ich lebe, reicht die Ernte nicht immer, um alle Menschen satt zu bekommen. Besonders schwierig ist es in den trockenen Monaten rund um den Jahreswechsel. Die heißen bei uns deshalb auch „Hungersaison“.

Damit die möglichst kurz ausfällt, bringt uns unser Lehrer gute Tricks bei. Ich weiß jetzt zum Beispiel, wie man Regenwasser auffängt, und dass man Gemüsebeete mit Gräsern und Blättern abdecken sollte, damit die Feuchtigkeit im Boden bleibt. Toll finde ich den Obstgarten, den wir gemeinsam angelegt haben. Mit Mangobäumen, Ananaspflanzen und Bananen. Wenn ich groß bin, möchte ich meinen eigenen, wunderschönen Garten haben.“

Memory Harawa, 12 Jahre, aus Lwatizi, Livingstonia

„Es ist wichtig, dass wir uns um die Umwelt kümmern“

„Ich lebe bei meiner Schwester. Sie ist Lehrerin, ihr Mann arbeitet ebenfalls als Lehrer. Dank des Permakultur-Clubs haben wir jetzt unseren eigenen Garten. Ich bin seit drei Jahren Mitglied im Club. Unser Lehrer hat gesagt, dass es am besten wäre, wir würden nicht nur in der Schule, sondern auch zu Hause Obstgärten und Gemüsebeete anlegen. Also habe ich meiner Schwester alles erklärt, jetzt gärtnern wir gemeinsam. Das finde ich toll! Vorher haben wir alles kaufen müssen. Jetzt wächst vieles von dem, was wir brauchen, direkt neben unserem Haus – zum Beispiel Senfblätter, Kürbisse und Mangos.

Worauf wir im Club außerdem achten, ist, dass wir unseren Müll trennen. Es ist schließlich wichtig, dass wir uns um unsere Umwelt kümmern. Wenn wir selbst einmal Kinder haben, soll es ihnen gut gehen, sie sollen nicht noch weniger Wasser und noch weniger Wälder haben als wir. Und: Aus Abfällen lassen sich nützliche neue Dinge machen. Ausgediente Flaschen zum Beispiel kann man zum Bewässern benutzen, und alte Plastiktüten verschnüren wir zu Bällen.“

Courage Harawa, 12 Jahre, aus Lwatizi, Livingstonia



Engagiert Courage Harawa ist es wichtig, die Umwelt zu schützen – zum Beispiel durch Müllvermeidung und Recycling.

„Meine Eltern sparen jetzt viel Geld“

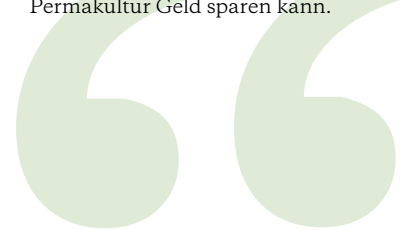
„Wenn unsere Vorräte aufgebraucht sind, bevor der erste Regen kommt, bekommen wir Probleme. Wir haben dann vielleicht noch Ananas zu essen, mehr aber auch nicht. Und wenn man Hunger hat, fällt alles schwer. Man kann dann eigentlich gar nichts mehr machen. Heute war zum Glück ein guter Tag. Zum Mittagessen habe ich drei Bananen und einen Masuku bekommen. Masuku ist eine Obstsorte, die ein bisschen wie ein sehr süßer und weicher Apfel schmeckt. Noch besser finde ich es, wenn meine Mutter Nsima kocht. Maisbrei, den mögen hier alle Kinder gerne. Dazu gibt es das, was wir gerade haben: Maniok, Bohnen oder Blattgemüse. Damit Mais, Bohnen und Gemüse gut wachsen, haben meine Eltern in den letzten Jahren immer versucht,

genug Dünger zu kaufen. Doch der Dünger aus dem Laden ist ziemlich teuer, oft konnten meine Eltern ihn sich nicht leisten. Zum Glück bin ich jetzt im Permakultur-Club unserer Schule. Dort habe ich gelernt, wie man selbst Bocashi-Dünger herstellt. Der besteht aus lauter Dingen, die wir günstig oder sogar umsonst bekommen können: Asche, Tierdung, trockene Blätter und andere natürliche Zutaten. Wenn man alles richtig vermischt, kann man den Boden damit verbessern und braucht irgendwann gar keinen anderen Dünger mehr. Ich habe meinen Eltern alles genau gezeigt. Jetzt können sie viel Geld sparen – das macht mich richtig stolz!“

Mercy Harawa, 13 Jahre, aus Lwatizi, Livingstonia



Dankbar Mercy Harawas Eltern sind arm. Sie ist daher froh, dass ihre Familie durch Permakultur Geld sparen kann.



„Wenn ich groß bin, lege ich meine eigenen Beete an“



Wissbegierig Ethel Kondowe freut sich, im Permakultur-Club ihrer Schule immer wieder Neues zu lernen.

„Ich habe letztes Jahr im Permakultur-Club angefangen. Mir gefällt, dass wir dort immer wieder Neues lernen. Zum Beispiel, wie man Bokashi-Kompost herstellt. Das ist eine spezielle Mischung aus Erde, Blättern, Hefe und weiteren Zutaten, die den Boden besonders fruchtbar für Pflanzen macht. Anfangs fand ich das Ganze total merkwürdig. Inzwischen habe ich verstanden, wozu Bokashi gut ist, und die Arbeit damit macht mir großen Spaß. Ich lebe zusammen mit meiner jüngeren Schwester, meiner Mutter und meinem Stiefvater. Ich finde es schade, dass wir zu Hause keinen Gemüsegarten haben. Nur ein Feld, wo Maniok und Süßkartoffeln wachsen. Aber das ist etwa eine halbe Stunde zu Fuß entfernt. Den Mais trocknen und mahlen wir, dann kocht meine Mutter daraus Nsima. Meistens

sind Nsima und Maniok das Einzige, was wir den Tag über essen. Ich weiß, dass es gesünder wäre, wenn es dazu Kohl oder anderes frisches Gemüse gäbe. Aber das können wir uns eben nicht leisten. Im Permakultur-Club lerne ich zum Glück, wie man sich selbst mit Gemüse versorgen kann, und so auch mit wenig Geld immer gesundes Essen hat. Ich wünsche mir, dass meine beste Freundin Miriam auch in den Club kommt, damit wir dort zusammen im Garten arbeiten können. Und wenn ich groß bin, lege ich meine eigenen Beete an, damit meine Kinder und ich immer satt werden. So oft wie möglich soll es dann Reis mit Senfblättern geben. Das esse ich nämlich am liebsten!“

Ethel Kondowe, 11 Jahre, aus Mantchewe, Livingstonia

„Das Projekt verstärkt das Gemeinschaftsgefühl“

Der Permakultur-Club habe an seiner Schule vieles verändert, sagt Paul Kanthonse, stellvertretender Leiter der Grundschule von Lwatizi im Norden Malawi – auch den Unterricht. Er ist stolz darauf, den Kindern etwas mitgeben zu können, was ihnen und ihren Familien im Alltag weiterhilft.

Wie sieht ein typischer Tag an der Lwatizi-Grundschule aus?

In Malawi geht die Grundschule von der ersten bis zur achten Klasse. Wir haben 234 Schülerinnen und Schüler, unterrichtet werden sie von neun Lehrkräften. Los geht es morgens um halb acht. Die Jüngsten haben bis zwölf Uhr Unterricht, die Großen bis halb drei Uhr. Zu unseren Fächern gehört neben Mathematik und den Amtssprachen Chichewa und Englisch unter anderem Lebenskunde – die reicht von Konfliktlösung bis hin zu Malaria-Prävention. Ein anderes verpflichtendes Fach ab der vierten Klasse ist Landwirtschaft. Das Thema ist für jede Familie im Dorf von großer Bedeutung. An den Nachmittagen gibt es freiwillige Angebote: Sport, den Permakultur- und einen Wildnis-Club. Ich unterrichte eine achte Klasse. Das bedeutet, dass wir meistens noch am späteren Nachmittag und an den Abenden gemeinsam weiterlernen – schließlich sollen die Jungen und Mädchen einen guten Abschluss schaffen.

Wie ist das Permakultur-Projekt organisiert?

Im Permakultur-Club sind 45 Kinder und Jugendliche, von der zweiten Klasse aufwärts. Wir treffen uns montags und freitags. Erst arbeiten wir im Garten, danach gibt es noch eine halbe Stunde lang Input. Heute will ich über das Thema Abfalltrennung reden. Wie gestaltet man die möglichst sinnvoll? Und was lässt sich mit weggeworfenen Gegenständen eigentlich noch anfangen? An anderen Tagen geht es um Ernährung oder um den Umgang mit Regen- und Trockenzeiten.

Sind auch andere Schüler:innen und Lehrkräfte am Projekt beteiligt?

Auf jeden Fall! Beim Anlegen und bei der Pflege der Beete sind alle Kinder willkommen – egal, ob Clubmitglied oder nicht. Wir können jede helfende Hand gebrauchen und freuen uns über alle, die vorbeischaun. Auch im Kollegium geben wir unser Wissen möglichst breit weiter. Das Projekt soll ja nicht an wenigen hängen, sondern von der ganzen Schule getragen sein. In Malawi kommt es häufig vor, dass Lehrende an andere Schulen versetzt werden. Da wollen wir nicht jedes Mal bei Null anfangen.



Team-Player

Paul Kanthonse freut sich darüber, dass auch viele Eltern an den Permakultur-Workshops teilnehmen – und mit anpacken, wenn Hilfe nötig ist.

Wie wichtig ist das Engagement der Eltern?

Sehr wichtig. Zehn unserer Eltern haben an Permakultur-Workshops teilgenommen und sind jetzt aktive Gärtnerinnen und Gärtner. Zum einen profitieren sie selbst davon, denn sie sparen Geld für Düngemittel und frisches Gemüse. Hinzu kommt, dass wir mit den Club-Kindern ihre Gärten besuchen können. So zeigen wir ihnen, wie vielfältig sich das Permakultur-Konzept umsetzen lässt. Viele Eltern geben den Schülerinnen und Schülern außerdem Samen und Setzlinge für den Schulgarten mit,

oder sie packen mit an, wo viele Hände gebraucht werden – etwa beim Befüllen neuer Pflanztöpfe in der Baumschule. Es ist schön, dass sich die Eltern für unsere Schule mit verantwortlich fühlen. Der Permakultur-Club verstärkt das Gemeinschaftsgefühl.

Wie hat das Projekt die Schule noch verändert?

Zu Beginn bestand der Schulhof vor allem aus har-



Vorbildlich Die Baumschule der Grundschule von Lwatizi ist bestens in Schuss – das Verdienst von Lehrer Kanthonse und seinen fleißigen Schülerinnen und Schülern.

ter, trockener Erde, es gab nur wenige Bäume. Jetzt ist hier alles grün, vor allem natürlich in der Regenzeit. Dadurch, dass wir Sickergruben angelegt haben, konnten wir die Erosion des Bodens aufhalten und den Grundwasserspiegel anheben. Das merken wir daran, dass die Pflanzen immer besser gedeihen: Ihre Wurzeln können sich schon viel besser mit Wasser versorgen.

Auch der Unterricht hat sich verändert: Durch das Permakultur-Projekt gibt es an unserer Schule einen großen praktischen Erfahrungsschatz: Wie man den Boden durch

Mulchen feucht hält und worauf es ankommt, wenn man einen Baum pflanzen möchte. Dieses Wissen fließt in den ansonsten sehr theoretischen Landwirtschaftsunterricht mit ein. Ich finde es wertvoll, was wir unseren Kindern auf diese Weise mit auf den Weg geben.

„Zu Beginn des Projekts bestand der Schulhof aus harter, trockener Erde. Jetzt ist hier alles grün.“

Paul Kanthonse, 34, ist stellvertretender Leiter der Grundschule im Dorf Lwatizi im Norden Malawis. Zusammen mit einer Kollegin betreut er den Permakultur-Club, der Schülerinnen und Schüler fit macht in Sachen nachhaltiger Landwirtschaft.

Zahlen und Fakten

Das Projekt im Überblick

Seit **2007** unterstützt SCOPE Malawi Menschen beim **Anbau gesunder Lebensmittel**. Dabei nutzt die Organisation die Prinzipien der **Permakultur**.

200 Familienvorstände und **40 Schulmanagementkomitees** sind in das Projekt einbezogen.

Das von Brot für die Welt geförderte Projekt richtet sich an **400 Schülerinnen und Schüler** im Alter von **5 bis 18 Jahren** und deren Familien.

Mehr als **70 Prozent der Schulen** sollen am Projektende mindestens **12 von 14 agrarökologischen Qualitätskriterien** erfüllen.

Mehr als **40.000 Schülerinnen und Schüler** an **40 Schulen** im ganzen Land profitieren von einer **gesünderen Ernährung**.

Mindestens **60 Prozent** der Schülerinnen und Schüler sollen sich dann dauerhaft **gesünder ernähren**.

200 Lehrer:innen und **20 Schulleiter:innen** unterstützen die Arbeit von SCOPE.



Malawi



Projektträger:

Schools and Colleges Permaculture Programmes (SCOPE)

Laufzeit:	3 Jahre
Spendenbedarf:	150.000 Euro

Kostenbeispiele:

Permakultur-Schulung pro Person:	50 Euro
20 Hacken:	108 Euro
5 Schubkarren:	150 Euro

Stichwort

Ernährung



Mehr als 800 Millionen Menschen weltweit leiden an Hunger und Unterernährung – das heißt, fast jeder zehnte Mensch auf der Welt hat nicht genug zu essen. Mehr als zwei Milliarden Männer, Frauen und Kinder werden zwar satt, nehmen aber mit ihrem Essen zu wenig Nährstoffe auf und sind daher wenig leistungsfähig und anfällig für Krankheiten. Besonders dramatisch ist die Situation in Afrika südlich der Sahara. Dort ist jeder fünfte Mensch von Hunger und Unterernährung betroffen. Das Tragische 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 über die Bedeutung einer vielfältigen und gesunden Ernährung auf.
- » Wir unterstützen insbesondere Frauen, da sie oftmals die entscheidende Rolle bei der Ernährung ihrer Familien spielen.

Denn immer noch gilt: Satt ist nicht genug – Zukunft braucht gesunde Ernährung!

Ihre Spende hilft

Ihnen liegt die Ernährung aller Menschen am Herzen? Sie möchten das Projekt „Gesundes Essen, jeden Tag“ 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.

Um wirkungsvoll zu helfen, arbeitet Brot für die Welt eng mit erfahrenen einheimischen Partnern zusammen – oft kirchlichen oder kirchennahen Organisationen. 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 wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeitenden:

Brot für die Welt

Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V.
Caroline-Michaelis-Str. 1

10115 Berlin

Telefon: 030 65211 4711

→ E-Mail: kontakt@brot-fuer-die-welt.de

Impressum

Herausgeber Brot für die Welt, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V., Caroline-Michaelis-Straße 1, 10115 Berlin, Tel 030 65211 4711, www.brot-fuer-die-welt.de **Redaktion** Thorsten Lichtblau, Anne-Katrin Mellmann (V.i.S.d.P.), **Texte** Sara Mously

Fotos Jörg Böthling **Layout** Katrin Schierloh, Juli 2022