# Begleittext zur PowerPoint-Präsentation

##### Vietnam

## Mit Bio-Produkten

## der Armut entkommen

|  |  |
| --- | --- |
| **Folie 1** | Titel |
| **Folie 2** | Vietnam grenzt an China, Laos und Kambodscha. Nach Ende der französischen Kolonialherrschaft wurde das Land 1954 in einen kommunistischen Norden und einen von den Westmächten unterstützten Süden geteilt. Zwischen 1964 und 1973 scheiterten die USA im Vietnamkrieg daran, Nordvietnam zu besiegen. Stattdessen wurden die beiden vietnamesischen Staaten 1976 unter kommunistischer Führung wiedervereinigt.  1986 leitete die Regierung eine Reihe marktwirtschaftlicher Reformen ein, die dem Land einen beachtlichen wirtschaftlichen Aufschwung bescherten. Die ethnischen Minderheiten, die rund 15 Prozent der Bevölkerung ausmachen, profitieren jedoch kaum davon. Sie leben vor allem in ländlichen Regionen und bauen Reis und Tee an. Doch die ausgelaugten Böden und herkömmlichen Anbaumethoden bringen wenig Ertrag. |
| **Folie 3** | Frauen und Mädchen sind in ländlichen Gemeinschaften besonders benachteiligt und von Armut betroffen. Ihre Rolle ist traditionell auf den Haushalt und die Kindererziehung beschränkt. Nur wenige können eine weiterführende Schule besuchen oder einen Beruf erlernen, um ein eigenes Einkommen zu verdienen. |
| **Folie 4** | Die Provinz Thai Nguyen im Norden Vietnams ist die Heimat von acht ethnischen Min­derheiten – und zugleich eine der ärmsten Regionen Vietnams. Viele Familien müssen mit weniger als 90 Cent am Tag auskommen. Hier unterstützt die Organisation TWNU (Thai Nguyen Women’s Union) Frauen dabei, ihre Lebenssituation zu verbessern. Mit ökologisch angebautem Tee, Soja und Gemüse sichern sie sich ein eigenes Einkommen und schaffen Zukunftsperspektiven für ihre Familien. |
| **Folie 5** | „Wir wollen eine bessere Zukunft für unsere Kinder und Enkel“, sagt Mai Nguyen Thi. Zusammen mit 41 weiteren Kleinbäuerinnen und -bauern aus der Gemeinde Trung hat sie vor einem Jahr eine Kooperative gegründet, um die Entwicklung ihrer Dörfer voran­zutreiben. |
| **Folie 6** | Die meisten Mitglieder sind weiblich. Dass sich die ethnischen Minderheiten in Berufsver­bänden organisieren, ist neu. Noch ungewöhnlicher ist, dass ausgerechnet Frauen aktiv werden. „Ich wusste gar nicht, dass man so etwas machen kann“, gesteht die 51-jährige Mai. „Früher arbeitete jede Familie für sich. Wir Frauen sind so gut wie nie aus dem Haus gegangen.“ |
| **Folie 7** | Als TNWU im Sommer 2017 das Konzept einer Bauern­kooperative mit hochwertigen Bioprodukten und professioneller Vermarktung in ihrem Dorf vorstellte, war Mai Nguyen Thi sofort dabei. Dass sie ein halbes Jahr später zur Direk­torin gewählt werden würde, hätte die kleine Frau nie gedacht. „Ich war viel zu schüchtern und traute mich nicht, mit anderen Leuten zu reden“, erinnert sie sich. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Folie 8** | Mai Nguyen Thi und ihre Kolleginnen lernten bei den Fachkräften der Frauenunion die Grundlagen in Vereinsrecht, Buchhaltung und Marketing. Sie besuchten Seminare in ökologischer Teeproduktion, Umweltschutz und Abfallmanagement. Inzwischen stellen sie aus den Abfällen ihrer Höfe Biodünger für Felder und Gärten her und verarbeiten ihren Tee gewinnbringend weiter. |
| **Folie 9** | Voller Stolz zeigt die patente Direk­torin die einzelnen Schritte der Teeverarbeitung. Die gestrige Ernte welkte über Nacht auf dem Trockenboden. Jetzt hat ihr Sohn das Feuer unter der Trocknungsmaschine geschürt, seine Mutter wirft drei Arme voller Teeblätter in die gusseiserne Trommel und schaltet den Strom ein. |
| **Folie 10** | Nach fünf Minuten stoppt Mai Nguyen Thi den Motor und legt die angetrockneten Blätter  in die Rollmaschine. „Hier bekommt der Tee seine typische Form und seinen besonderen Geschmack“, erklärt sie. Anschließend kommen die Blätter nochmals in den Trockner. |
| **Folie 11** | Zu guter Letzt verpackt sie den Tee. Das hierzu notwendige Vakuumiergerät hat Brot für die Welt der Kooperative finanziert. Geschickt entfaltet Mai Nguyen Thi die vorgefer­tigten 200- und 500-Gramm-Packungen, befüllt und wiegt sie. Unter Zischen verschließt die Maschine die Aluminiumtüten zu luftdichten Quadern. |
| **Folie 12** | Alle Verpackungen tragen das Logo der Kooperative sowie das staatliche Gütesiegel VietGAP. „Damit garantieren wir unseren Kunden gesunde Lebensmittel von hoher Qualität“, sagt Mai Nguyen Thi und strahlt. Der Laden der Kooperative in der Distrikt­hauptstadt Phu Luong hat sich bereits einen Namen gemacht. „Gemeinsam erzielen wir bessere Preise und können größere Kunden bedienen“, erklärt Mai Nguyen Thi zufrieden. |
| **Folie 13** | Die tüchtige Geschäftsfrau hat die Produktion inzwischen an ihren Mann und ihre Kinder übergeben. Als Direktorin hat sie zu viele andere Aufgaben: Mai Nguyen Thi vertritt die Interessen der Bauernfamilien gegen­über Politik, Partei und Verwaltung. Sie besucht Messen, Wettbewerbe und regionale wie überregionale Events. |
| **Folie 14** | Auf Studienreisen und Austauschbesuchen in der Provinz bildet sie sich fort. Das Wissen gibt sie mit großem Engagement weiter. „Ich bin froh, wenn ich anderen Leuten helfen kann“, sagt die Direktorin. Ihre Familie produziert inzwischen den besten Tee der Gemein­de. Ihr Einkommen hat sich verdoppelt. Für viele ist Mai Nguyen Thi ein Vorbild. |
| **Folie 15** | So auch für Cu Phan Van. Sie hat sich etwas getraut und damit Erfolg gehabt. Zum ersten Mal in ihrem Leben säte die Kleinbäuerin im Frühjahr Soja aus. Nach vier Monaten erntete sie 360 Kilo der eiweißreichen Bohnen. Sie gehört zu einer Handvoll Pionierinnen, die in Yen Trach Soja ausprobiert haben, ohne Gentechnik, Glyphosat oder sonstige Chemikalien. „Wir haben nur selbst hergestellten Biodünger aufs Feld gebracht“, betont die mutige Frau. |
| **Folie 16** | Ihre Ernte landet komplett in der projekteigenen Tofu-Manufaktur in Thai-Nguyen-Stadt. „Unsere Kooperative steht für hohe Qualität und 100 Prozent Natur, erklärt Projektmana­gerin Huyen Ma Thi von TNWU. „Die großen Tofu-Fabriken arbeiten mit chemischen Verdickungsmitteln und verwenden in der Regel gentechnisch veränderte Sojabohnen aus Kanada oder den USA, weil die billiger sind als lokale Ware. Unser Tofu besteht nur aus drei Zutaten: Sojabohnen, Wasser und die natürlich vergorene Molke.“ Für dieses Versprechen hat das Projekt das offizielle Siegel für gesunde Lebensmittel erhalten. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Folie 17** | Hier hat auch Mai Dinh Thi eine feste Arbeitsstelle gefunden. „Das ist ein Segen,“ freut sich die 46 Jahre alte Mutter. „Die Arbeit macht Spaß, sie ist anspruchsvoll, das ist etwas ganz Neues für mich.“ Denn die naturbelassene Tofu-Herstellung braucht viel Geduld, Erfahrung und Handarbeit. Und da die Nachfrage unerwartet hoch ist, herrscht in der Tofu-Manufak­tur an sieben Tagen die Woche ein geschäftiges Treiben. |
| **Folie 18** | „Es gefällt mir, dass ich ein gesundes Lebensmittel herstelle und ein gutes Einkommen habe,“ sagt Mai Dinh Thi. „Die Frauenunion zahlt mir das Eineinhalbfache des gesetzlichen Mindestlohns. Damit kann ich meinen Kindern eine gute Zukunft ermöglichen.“ |

**Herausgeber**

Brot für die Welt  
Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V.

Caroline-Michaelis-Str. 1

10115 Berlin

Telefon 030 65211 4711

kontakt@brot-fuer-die-welt.de

www.brot-fuer-die-welt/projekte/vietnam-armut

**Spendenkonto** Bank für Kirche und Diakonie

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00

BIC: GENODED1KDB

**Redaktion** Thomas Knödl, Thorsten Lichtblau

**Text** Constanze Bandowski

**Fotos** Karin Desmarowitz

**Gestaltung** Thomas Knödl