



Unser Freund Nilu Murmu organisiert selbstständig in 15 Dörfern das Gemüsegarten-Programm

WEST-BENGALEN

Seit Oktober 2012 sind wir zweimal im Jahr für den Verein Shining Eyes in den Santal-Dörfern in West-Bengalen tätig. Die traditionelle, einseitige Ernährung mit weißem Reis, Kartoffeln und Linsen hat Mangelund Unterernährung vor allem von Kleinkindern, Schwangeren und jungen Müttern zur Folge. Die
Schwerpunkte unserer Arbeit waren in den ersten Jahren das Gemüsegarten-Programm und die
Verarbeitung von Moringablättern für die Ernährungsprogramme. Aktuell stehen 12 neue Dörfer im
Mittelpunkt unserer Arbeit, die am Programm zur Gesundheitsaufklärung teilnehmen. Wir schulen die
Gesundheits- und Dorfhelferinnen. Zur Seite steht uns seit Beginn unserer Arbeit unser Santal-Freund Nilu
Murmu.

Das Gemüsegarten-Programm in der Verantwortung von Nilu Murmu

Wir freuen uns immer darauf, in die Santal-Dörfer zurückzukommen und die vertrauten Gesichter wiederzusehen. Durch unsere häufigen Aufenthalte fühlen wir uns mit den Menschen dort sehr verbunden. Natürlich sind wir jedes Mal sehr gespannt, wie es mit dem Gemüsegarten-Programm und der Moringaverarbeitung ohne uns weitergegangen ist.

Bei unseren Aufenthalten im Januar und November 2018 besuchten wir mit Nilu alle 12 Dörfer und die Gemüsegärten. Er arbeitet sehr gut mit den dörflichen Gesundheitshelferinnen zusammen, kennt die Dörfer und die Familien mit mangelernährten Kindern. Er weiß, wo die Gärten der Familien liegen und wie die Ernten ausgefallen sind. Es ist eine Freude zu sehen, mit welcher Souveränität er die Arbeit eigenverantwortlich fortführt. Im Januar hatten wir nochmals die Dokumentation wichtiger Daten besprochen und dafür gemeinsam ein einfaches Formular entwickelt. Im November konnten wir sehen, dass er mithilfe des Formulars alle Daten über die Gemüsegärten der Familien erfasst hatte. Aus seinen Aufzeichnungen ist ersichtlich, ob die Familie einen Gemüsegarten hat, welche Gemüsearten sie anbauen, die Größe der Fläche und Angaben zu Pflege und Ernte. Auch das Moringa-Programm, von der Ernte der Blätter bis zur Herstellung von Moringapulver sowie das wöchentliche Backen von Moringa-Keksen, führt Nilu eigenständig fort. Die Kekse und das Pulver bekommen die mangelernährten Kinder.



Gemeinsam werden im Dorf Tanthbandi Gemüse für die Paratha-Fladenbrote zubereitet

Ein neues Paratha-Fladenbrot-Rezept für mangelernährte Kinder

Zum Frühstück bekommen die Kinder in den Santaldörfern oft Puffreis mit einer kleinen Portion gekochter Kartoffeln und ein Chapati-Fladenbrot, hergestellt aus Weizenmehl, Salz und Wasser. Neuerdings sehen wir immer häufiger, dass die Kinder von ihren Eltern nur ein paar gekaufte Kekse bekommen. Paratha ist wie Chapati ein Brotfladen, allerdings haben wir diesen mit Gemüse angereichert, zum Beispiel mit Möhren, Rote Beete, Amaranthblättern, Moringa, Bockshornklee und Koriander. Parvoti Murmu, die Ehefrau von Nilu, half uns, unser Rezept auf den Geschmack der Santals abzustimmen. Ein gemeinsamer Kochtag brachte Klarheit, wie das Rezept am einfachsten umgesetzt werden kann. Parvoti war sofort begeistert von der Zusammensetzung, dem Geschmack und der einfachen Herstellung. Sara Jansen, eine Studentin für Ernährungswissenschaft an der Universität Bonn, hat eine Nährwertanalyse unserer Paratha erstellt, die sehr gut ausgefallen ist. Bei einem ein- bis zweijährigen Kind decken zwei Paratha anteilig den Tagesbedarf an wichtigen Nährstoffen: zum Beispiel 86 % Eisen, 40 % Zink, 60 % Vitamin A und 48 % Vitamin C.

In einem nächsten Schritt haben wir das Rezept beim wöchentlichen Treffen der Gesundheitshelferinnen eingeführt. Die Parathas kamen sehr gut an. Einige fragten uns sofort, ob wir damit in ihr Dorf kommen könnten. Wir veranstalteten in den folgenden Tagen in den Dörfern Boutijol, Goshaldanga und Tanthbandi Kochnachmittage für Mütter von vor allem mangelernährten Kindern. Während des Backens konnten alle die fertigen Parathas probieren. Wir waren überrascht, wie Kinder und Mütter immer wieder zugriffen, bis schließlich alle Parathas gegessen waren. Es schmeckte allen. Dabei hatte man uns erzählt, dass rotes Gemüse bei Santals sehr unbeliebt sei. Davon merkten wir nichts. Alle Mütter fanden das Rezept sehr einfach und wollten in den nächsten Tagen die Parathas für ihre Familien backen. Auch der von uns berechnete Preis passt: Die Kosten für eine reichhaltige Paratha betragen 5 Rupien, das entspricht 7 Cent – der gleiche Preis wie für eine kleine Packung Kekse.

In der darauf folgenden Woche kochten wir zusammen mit den Gesundheitshelferinnen einen Reis-Linsen-Gemüse-Eintopf. Auf dem Markt hatten wir eine große Vielfalt frischer Gemüse und Kräuter gekauft. Für viele waren Kohlrabi, Paprika, Bockhornklee, Bohnen, für einige auch Blumenkohl unbekannte Gemüse. Bei der gemeinsamen Mahlzeit lobten alle das Essen. Die Gesundheitshelferin Monika Tudu kochte den Eintopf sofort für ihre Familie.



Mit dem engagierten KARMUHIL-Team arbeiten wir an der Dokumentation für die Herstellung vom Palmarosaöl

TAMIL NADU

2017 waren wir im Süden Indiens im Bundesstaat Tamil Nadu bei der Organisation KARMUHIL tätig. In der Gegend haben viele Kleinbauern wegen geringer Einkünfte und großer Trockenheit die Landwirtschaft aufgegeben. KARMUHIL versucht, gemeinsam mit Kleinbauern "Wasteland" – unfruchtbares, mit Dornengestrüpp überwuchertes Brachland – zu rekultivieren. Auf einem Teil dieser Flächen bauen sie das anspruchslose Palmarosa-Gras an. In der eigenen Destille wird daraus ätherisches Palmarosaöl gewonnen. Im letzten Jahr haben wir mit den Mitarbeitern daran gearbeitet, Fehlerquellen bei Ernte, Lagerung und Destillation von Palmarosa-Gras zu beseitigen und die Standards in der Produktion zu verbessern. Ziel ist es, die Qualität des ätherischen Öls so zu optimieren, dass eine internationale Vermarktung möglich wird.

Verbesserung der Qualitätsstandards bei der Palmarosaöl-Produktion

Anfang Januar reisten wir nach Tamil Nadu und begutachteten gemeinsam mit dem KARMUHIL-Team die Palmarosa-Felder. Wir konnten vor Ort über die Qualität der Bestände, Planung der anstehenden Ernten, optimale Schnitthöhe und über Probleme bei Aussaaten und Pflanzung sprechen. 2017 hatten wir eingeführt, das Gras bereits 14 Tage nach Blühbeginn zu schneiden und dadurch die Bestände nun viermal statt wie früher zwei- bis dreimal im Jahr ernten zu können. Die Erntemengen der bio-zertifizierten Flächen von KARMUHIL und den Kleinbauern reichen dennoch nicht aus, um die für den internationalen Markt erforderlichen Mengen ätherischen Öls herzustellen. Dafür muss mehr Palmarosa auf zertifizierten Flächen angebaut werden.

Beim letzten Besuch im Jahr 2017 hatten wir über die Verbesserung der Lagerung des ätherischen Öls gesprochen. Es muss in geeigneten Lagergefäßen unter Abschluss von Sauerstoff, kühl und dunkel gelagert werden. Einige Bedingungen wurden verbessert, reichen aber noch nicht für eine optimale Lagerung hochwertiger Öle aus.

Jeden Tag nahmen wir uns Zeit für die Fragen der Mitarbeiter zu Herstellung und Anwendung biologisch-dynamischer Präparate. Wir besprachen zudem die Samenernte und -lagerung sowie die Behandlung von Saatgut mit dem Fladenpräparat. Auf Wunsch aller sprachen wir zudem ausführlich über Moringaanbau, -ernte, -aufbereitung und -verwendung.

Zum Abschluss unseres Aufenthalts konnten wir an der Pongal Puja, dem traditionellen Reis-Erntedankfest teilnehmen. Schon am Vortag richtete das Team alles schön her, reinigte den Kuhstall, striegelte die Kühe und dekorierte sie mit Farbe. Morgens in der Frühe wurde nach einem speziellen Rezept Reis mit vielen Zutaten gekocht, den wir anschließend gemeinsam aßen. Alle brachten Schalen mit Reis, Früchten und Blumen zum Tempel, wo Priester die Gaben weihten. Wir freuten uns, dass wir dieses traditionelle bäuerliche Fest mit den Menschen feiern durften.



Erfahrungsaustausch mit einer Gruppe Kleinbauern vom Timbaktu Collective über biologisch-dynamischen Anbau

ANDHRA PRADESH

Das Timbaktu Collective ist eine Organisation, die sich seit 1990 um benachteiligte Menschen in der abgelegenen Provinz Ananthapuramu in Andhra Pradesh kümmert. Sie schult Kleinbauern im ökologischen Landbau und in der Vermarktung ihrer Produkte wie Hirse und Erdnüsse. Es gibt eine Weberei und eine Werkstatt für Behinderte. Die Produkte aus der Landwirtschaft, Weberei und Seifenwerkstatt werden in einem Laden verkauft. Der Name "Timbaktu" ist inzwischen bis zur Millionenstadt Bangalore und darüber hinaus für seine Qualität bekannt. Wir besuchten die Organisation im November, um dort ein biologisch-dynamisches Präparate-Seminare abzuhalten.

Workshop beim Timbaktu Collective

Auf der Fahrt zum Timbaktu Zentrum bemerkten wir, wie sich die Landschaft wandelte. Lange fuhren wir durch eine trockene, nur spärlich bewachsene Hügellandschaft. Je näher wir Timbaktu kamen, desto grüner wurde es. Das Timbaktu Collective hat Täler und Hügel in den letzten 20 Jahren intensiv mit einheimischen Gehölzen aufgeforstet. Eine Fläche von 1.800 Hektar verwandelt sich allmählich wieder in Wald und Buschland. Dadurch siedeln sich zahlreiche geschützte Tierarten an. Dies ist eine beeindruckende Leistung des Timbaktu Collective, vor allem von den Gründern Mary und Bablu Ganguly.

Seit 2017 schult Jakes Jayakaran, ein biologisch-dynamischer Berater aus Indien, für das Timbaktu Collective die Bauern in der biologisch-dynamischen Anbaumethode. Mittlerweise nehmen an diesem Pilotprojekt 100 Bauern teil. Die biologisch-dynamische Anbaufläche beträgt insgesamt 40 Hektar. Von den 100 Bauern stellen 67 Bauern das CPP-Fladenpräparat selbst auf ihren Höfen her.

Mit Jakes haben wir in den letzten Jahren bereits zweimal gemeinsam biologisch-dynamische Präparate-Seminare in Indien abgehalten. Beim diesjährigen Kurs auf der Kailasham-Farm stellten wir zusammen mit 10 Timbaktu-Mitarbeitern erstmals alle Kompostpräparate und das Hornmistpräparat her. Der Mitarbeiter Nellakanda hatte vor Monaten die Präparatepflanzen auf der Farm gepflanzt – eine gute Basis für die weitere Präparatearbeit. In zwei Präsentationen zeigten wir die Grundlagen für die biologischdynamische Arbeit und Bilder zur Präparatearbeit weltweit.

Nach den drei Tagen Präparate-Herstellung besuchten wir eine Gruppe von 15 Bauern, die seit diesem Jahr die biologisch-dynamischen Präparate verwenden. Jeder Bauer hat eine genaue Vorgabe über die Präparatemenge, die er in jeder Anbausaison verwenden muss. In einem Tagebuch werden alle Anbaudaten, Erntemengen, Preise, z.B. von Saatgut, notiert und vom Leiter der Gruppe kontrolliert. Zum Zertifizierungsverfahren gehört, dass sich die Bauern aus der Nachbarschaft gegenseitig überprüfen.



Unsere Begleiter beim Rundgang im Santaldorf Reyarpukur

Wie geht es 2019 weiter?

Im Gesundheitszentrum in West-Bengalen stehen Schulungen der Gesundheitshelfer im Fokus. Kochen in den Dörfern und neue Rezepte mit Gemüse einführen ist ein neues Aufgabengebiet.

In Tamil Nadu wollen die jungen Mitarbeiter von KARMUHIL mit uns weiter zusammenarbeiten. Ihr Ziel ist, Anbau und Verarbeitung von Palmarosa-Gras sowie die Kostenplanung zu optimieren. Außerdem wollen wir an einer verbesserten Dokumentation arbeiten. Auch für die angestrebte Demeter-Zertifizierung haben sie uns um unsere Unterstützung gebeten.

Das Timbaktu Collective in Andhra Pradesh will in Zukunft zentral die Präparate für alle Bauern herstellen. Damit die Präparate in guter Qualität gelingen, sollen wir in den nächsten Jahren weitere Seminare abhalten. Des Weiteren ist ab Sommer 2019 ein College für eine zweijährige ökologische und biologisch-dynamische Ausbildung geplant. Bablu Ganguly hat uns gefragt, ob wir mehrmals im Jahr dort unterrichten und unsere theoretischen und praktischen Kenntnisse vermitteln wollen.

Danksagungen

Wir bedanken uns herzlich bei Dr. Monika Golembiewski von Shining Eyes e.V., den Mitarbeitern des St. Mary's Health Care Center, den Gesundheits- und Dorfhelfern und den Menschen in den Dörfern für die gute Zusammenarbeit. Ein ganz besonderer Dank geht an Nilu Murmu, der die gemeinsam begonnene Arbeit selbständig und erfolgreich weiterführt. Bedanken möchten wir uns auch ganz herzlich bei Dr. Rani, Father Clement und den Mitarbeitern von KARMUHIL für die gute Zusammenarbeit und Mary und Bablu Ganguly für die Möglichkeit, bei Timbaktu zusammen mit Jakes Jayakaran die biologisch-dynamische Präparatearbeit zu beginnen. Unser Dank geht auch an die Stiftungen und zahlreichen Spendern für die Unterstützung und das in uns gesetzte Vertrauen. Ohne sie alle wäre unsere Arbeit nicht möglich!

Anne und Rolf Bucher

Spendenkonto

Zukunftsstiftung Entwicklung

Konto-Nr. 123 300 10, BLZ 430 609 67, GLS-Bank Bochum

IBAN: DE05 430 609 67 0012 330 010

BIC: GENODEM1GLS

Verwendungszweck "Kleinbäuerliche Beratung"

Für Ihre Spende erhalten Sie eine Spendenbescheinigung. Aus Datenschutzgründen erhalten wir nur Informationen über die Gesamtsumme aller eingegangenen Spenden, jedoch nicht die Namen der Spender. Aus diesem Grund können wir uns leider nicht persönlich bei den Spendern bedanken.