

Schrot&Korn

Artikelsuche

Unser Blog
aktuelle Ausgabe
Schlagwortsuche
Archiv
Rätsel beantworten
Leserbrief schreiben
Schrot&Korn-Shop

Kleinanzeigen

Urlaub
Seminare
Kontakte
Arbeit
Immobilien
online aufgeben

- **Alles über Naturkost**
- **Rezepte**
- **Nachrichten**
- **Termine**
- **Adressen**
- **Urlaub & Seminare**
- **Interaktiv**
- **Werben & Service**
- **Kontakt**

bio verlag zertifiziert
klimafreundlich



Schrot&Korn



Das Magazin für
Naturkosmetik



Das Fachmagazin der
Naturkostbranche

bei Bio-Bauern in Uganda



Fair trägt Früchte

Afrika kann sich nur durch fairen Handel sinnvoll entwickeln. Kipepeo heißt eine Initiative, die dies auch umsetzt – und Bio-Ananas in deutsche Naturkostläden liefert. // Leo Frühschütz

Meterhoch spritzt das rostrote Wasser, wild schaukelt unser Auto durch die Schlaglöcher. „Die Straße ist super hergerichtet“, freut sich Siegfried Hermann. Ich werfe meinem Fahrer und Reiseführer einen skeptischen Blick zu. Er meint es ernst. „Letztes Jahr war hier sogar mit dem Laster kaum noch ein Durchkommen.“ Es ist Regenzeit in Uganda.

Die rote Piste zieht sich über flache, mit Busch bewachsene Hügel und durch sumpfige Ebenen. Vereinzelt stehen Hütten in Feldern mit breitblättrigen Bananenstauden. 180 Kilometer haben wir von der Hauptstadt Kampala kommend hinter uns. 20 Kilometer, seit wir die Landstraße verlassen haben. Die Piste ist längst zum überwucherten Feldweg geworden, als vor uns Georges Lastwagen und der Sammelplatz auftauchen. „Willkommen in Katuulo“, sagt Siegfried Hermann.

Stände aus genagelten Ästen

Der ebene Platz ist eingerahmt von Ständen aus zusammengenagelten Ästen. Darauf türmen sich orange-grün leuchtende Ananas. Zu Fuß oder mit dem Fahrrad haben die Bauern die Früchte gebracht. Einige sind beschäftigt, sie mit Wasser und Bürste zu reinigen. Andere kleben Faltpapier für „Organic Pineapple“ (Bio-Ananas). Daneben kleben Frauen gerade Sticker mit „Kipepeo – bio & fair“ auf süße Baby-Bananen. Deswegen bin ich hier.

Kipepeo ist Siegfried Hermanns „Baby“, eine von ihm gegründete Firma, die Ananas und andere tropische Früchte aus Uganda in deutsche Naturkostläden bringt. Die Kooperative hier in Katuulo ist einer der Lieferanten von Kipepeo. Die Hütten der 30 Mitglieder liegen im Umkreis von drei Kilometern. Jede Familie bewirtschaftet zwischen ein und vier Hektar Land. Für den eigenen Kochtopf bauen sie vor allem Bohnen, Reis und Matoke (Kochbananen) an. Ananas und Baby-Bananen dagegen wandern auf den Markt. „Das Interesse, bei uns mitzumachen, ist groß“, sagt Mister Ssenkère. Er ist der „Mwenyekiti“, der Vorsitzende und „Motor“ der Kooperative.

Fair Trade ermöglicht Sammelplatz

Längst haben sich die Preise, die Kipepeo zahlt, herumgesprochen. Die sind unabhängig von der Saison, während konventionelle Ananas im Oktober, wenn der lokale Markt überschwemmt ist, oft auf den Feldern verfaulen. Kipepeo dagegen zahlt stabile Preise, die deutlich höher liegen als bei konventioneller Ware. Dazu gibt es pro Kilo Ananas einen Fair-Trade-Aufschlag von 80 Uganda-Shilling, der in soziale Projekte der Kooperative fließt. Bei seinem letzten Besuch hatte Kipepeo-Geschäftsführer Hermann den aufgelaufenen Zuschlag übergeben. Jetzt zeigt uns Mwenyekiti Ssenkère den neuen Sammelplatz der Kooperative: mit ordentlich gezimmerten Ständen und einem kleinen Genossenschaftshaus. „Wir wollen auch eine Erste-Hilfe-Station bauen“, sagt Mister Ssenkère. „Wissen Sie, es gibt hier keinen Doktor. Wenn jemand richtig krank wird, müssen wir ihn zur Straße tragen.“ 20 Kilometer – niemand hat hier ein Auto.

Natur-Dünger gibt bessere Früchte

Ortswechsel: Luuma Mbiru, ein anderer Partner von Kipepeo, lebt etwa 100 Kilometer nordwestlich von Kampala. Er und fünf seiner Nachbarn in Bukerere waren 1996 mit die ersten zertifizierten Bio-Bauern Ugandas. Sein Hof ist in den letzten Jahren von 0,5 auf 2 Hektar gewachsen, im Stall stehen vier Kühe statt einer und eine kleine Geflügelzucht gehört dazu. „Wichtig ist für uns, dass wir eine regelmäßige Einnahmequelle haben“, betont er. Denn der lokale Markt, auf dem er einen großen Teil seiner Ernte absetzt, ist unalkulierbar.

Luuma baut neben Ananas auch Maracuja an. Über einige Ananas-Reihen hat er Rankhilfen für die Kletterpflanze gespannt. Auf dem Feld stehen auch einzelne Kochbananen-Stauden und Kaffeebüsche. Das ist nicht optimal für die Ananas, die Sonne lieben. Doch insgesamt sind solche Mischkulturen ertragreicher. Als Mulch verwendet Luuma die Schalen der Kaffeebohnen, gedüngt wird mit Hühner- und Kuhmist. „Die Qualität der Früchte ist besser, wenn du organisch arbeitest, und du erntest mehr“, sagt Luuma. „Kunstdünger macht die Früchte blass und empfindlich.“

Nächste Station: Wir sind in der Region Luero, gut 80 Kilometer nördlich Kampalas. Hier wütete von 1981 bis 1986 der Bürgerkrieg zwischen Idi Amin, Milton Obote und Museveni besonders stark. 800.000 Tote gab es,

Naturkost ABC

10 Argumente für Naturkost (Ku
Agar-Agar
Ahornsirup
Algen
Amaranth
Apfel- und Birnenkraut
Aromastoffe
Auftriche, pflanzlich/würzig
Ayurveda
Baby-Breie
Babykost
Backferment
Backhefe
Backhilfsmittel
Backpulver
Banane
Bier
Bindemittel/Dickungsmittel
Biobrot
Bioeinkauf

Naturkost ABC

10 Argumente für Naturkost (Ku
Agar-Agar
Ahornsirup
Algen
Amaranth
Apfel- und Birnenkraut
Aromastoffe
Auftriche, pflanzlich/würzig
Ayurveda
Baby-Breie
Babykost
Backferment
Backhefe
Backhilfsmittel
Backpulver
Banane
Bier
Bindemittel/Dickungsmittel
Biobrot
Bioeinkauf

Kostenloser Download



Rezept der Woche



Krautsuppe asiatisch

Rezeptnewsletter abonnieren!

NaturkostInfos Überall



naturkost.de für's Handy:
Ladenadressen, Rezepte,
Nachrichten, Kontakt und
Stellenanzeigen

empfohlene Links



Schrot&Korn

Artikelsuche

- Unser Blog
- aktuelle Ausgabe
- Schlagwortsuche
- Archiv
- Rätsel beantworten
- Leserbrief schreiben
- Schrot&Korn-Shop

Kleinanzeigen

- Urlaub
- Seminare
- Kontakte
- Arbeit
- Immobilien
- online aufgeben

- Alles über Naturkost
- Rezepte
- Nachrichten
- Termine
- Adressen
- Urlaub & Seminare
- Interaktiv
- Werben & Service
- Kontakt

bio verlag zertifiziert
klimafreundlich



Schrot&Korn



Das Magazin für Naturkosmetik



Das Fachmagazin der Naturkostbranche

der Landstrich war entvölkert. Ende der 80er Jahre kehrten die Menschen zurück und machten das verbuschte Land erneut urbar. Robert Mubero war einer von ihnen. Er wohnt mit seiner Frau und sechs Kindern in Bwazaba, einem kleinen Dorf, 15 Kilometer von der Hauptstraße entfernt. Die beiden Sessel in seiner kleinen Ziegelhütte hat er dem Besuch angeboten. Er selbst sitzt, den Rücken an die Wand gelehnt, auf dem Fußboden und erzählt. Robert ist der Sprecher einer Gruppe von 16 Kleinbauern. Gemeinsam haben sie sich im Sommer 2001 als Bio-Bauern zertifizieren lassen. Kipepeo heißt für sie Hoffnung auf ein menschenwürdiges Leben.

Uganda: einst „Perle Afrikas“

Uganda liegt am Äquator. Das Land ist fruchtbar, das Klima wegen der Höhenlage nicht so heiß. „Perle Afrikas“ nannten es die Briten. Heute ist es ein armes Land. Knapp die Hälfte der 21,5 Millionen Ugander leben unter der Armutsgrenze. Das Bruttosozialprodukt ist 370 US-Dollar pro Kopf, von der Landwirtschaft leben 85 Prozent. Die meisten Bauern betreiben Subsistenzwirtschaft.

Druckversion

Druckversion

Leserbrief schreiben

Seite empfehlen



Naturkost.de-Chat



Kostenloser Download



Rezept der Woche



Krautsuppe asiatisch

Rezeptnewsletter abonnieren!

NaturkostInfos Überall



naturkost.de für's Handy:
Ladenadressen, Rezepte,
Nachrichten, Kontakt und
Stellenanzeigen

empfohlene Links



**WISSEN
WEITERGEBEN!**



Naturkost.de-Chat

