



Peru

Das Comeback der tollen Knolle

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten – die jedoch kaum noch jemand kennt. Mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ hilft die Bauernorganisation CHIRAPAQ, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Bevölkerung zu sichern.

Lächelnd hält Raúl Inostroza die dunkle, knollige Kartoffel in die Höhe, die er soeben aus dem Acker gegraben hat. „Das ist die Schwarze, die die Schwiegertochter zum Weinen bringt“, sagt der Agraringenieur auf Quechua, der heute noch gebräuchlichen Indiosprache in Perus Andenhochland. Der Ausbilder der Bauernorganisation CHIRAPAQ erläutert die Herkunft des eigenartigen

Namens: Nur diejenigen jungen Frauen, die die stark gefurchte Knolle sauber schälen konnten, kamen früher als Ehefrau in Frage. So jedenfalls will es die Sage. Mehr als 100 traditionelle Kartoffelsorten hat CHIRAPAQ mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ in der Region um das Andenstädtchen Vilcashuamán in den letzten Jahren wieder heimisch gemacht.

Dank der Landwirtschaftsreformen des Inkaherrschers Pachacútec war die Region Vilcashuamán, „die Erde des heiligen Falken“, einst reich. Im Unterschied dazu ist sie heute bettelarm. „Es gibt viele unterernährte Kinder“, klagt Hugo Salvatierra, Leiter von CHIRAPAQ in Vilcashuamán. Mehr als ein Drittel der Familien dort lebt in extremer Armut. Grund für die desolate Lage ist laut Salvatierra zum Teil die verfehlte Agrarpolitik Perus. Denn die Regierung fördert lediglich die industrialisierte Landwirtschaft. In Vergessenheit gerät dabei die Mehrheit der Kleinbauern, die mehr schlecht als recht von ihren ein bis drei Hektar kleinen Feldern leben.

Daher unterstützt CHIRAPAQ die Bevölkerung bei der Wiederentdeckung der traditionellen Kartoffelsorten sowie weiterer traditioneller Nutzpflanzen. In den 16 Dörfern um Vilcashuamán, in denen die Organisation aktiv ist, besticht die bunte Mischung auf den Feldern, die in Peru sonst nur selten zu sehen ist. Hier wachsen Hafer, Gerste, Saubohnen, Sauerklee, Kapuzinerkresse und Andenhirse.

Weitergegeben wird das Wissen im Erfahrungsaustausch zwischen den Bauern, der Methode, die „Brot für die Welt“ auch in anderen Ländern Lateinamerikas fördert. Inostroza und Salvatierra bilden dafür ausgewählte Bauernfamilien in den Dör-

fern aus, die so genannten „Promotoren“, die wiederum ihr Wissen mit den Nachbarn teilen.

Die Indiobauernorganisation setzt dabei auf die Gleichberechtigung von Mann und Frau. Rund die Hälfte der Promotorinnen und Promotoren sind weiblich. Ausbilderin Rita Castro erklärt warum: „Wir arbeiten mit den Frauen, weil man über sie die gesamte Familie erreichen und verändern kann.“ Auffällig viele Familien bemühen sich bereits um Gleichberechtigung im Alltag, wie das Bauernpaar Lucas Tenorio und Alejandra León: „Wir reden jetzt immer miteinander. Unsere Familie ist seither besser organisiert. Wir essen besser. Und wir leben besser.“

Text: Matthias Knecht

Foto: Christof Krackhardt

Was kostet wie viel?

Sichel: € 10,-

Spitzhacke: € 20,-

Komplettes Werkzeugset: € 50,-

Weitere Informationen zu diesem Projekt finden Sie im Internet unter www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq

Brot
für die Welt
Postbank Köln 500 500-500