

Kartoffeln für Madagaskar

Madagaskar / Die Schweizer Hilfsorganisation «Agro sans frontières» engagiert sich mit Erfolg für den Kartoffelanbau auf Madagaskar.

ANTANANARIVO Die globale Ernährungssicherheit verbessern. Das ist eines der Ziele der gemeinnützigen Organisation «Agro sans frontières Suisse» (ASF-CH) mit Sitz in Lausanne. Deshalb engagiert sich der Verein seit 2011 im Niger, in Senegal und auf Madagaskar für den Anbau von Kartoffeln.

Ruth Rossier ist seit ihrer Pensionierung vor fünf Jahren Leiterin des Projektes in Madagaskar. «Internet und Email sei Dank, bleibe ich trotz Covid informiert», sagt die Agronomin, die viele Jahre bei Agroscope tätig war. Denn seit 2019 konnte sie nicht in den Inselstaat reisen.

Projekt in sieben Dörfern

Doch das Projekt läuft weiter. So schreibt Ruth Rossier in den «Kartoffel-News aus Madagaskar»:

Hungersnot: Im Südwesten von Madagaskar leiden die Menschen Hunger. Die Region auf der Hochebene, in der ASF-CH aktiv ist, ist zwar nicht direkt betroffen, doch der verspätete oder gar ausbleibende Monsunregen bringt den Kartoffel-Anbaukalendarer durcheinander, der auf die Reisproduktion in der Regenzeit abgestimmt werden muss.

Ein Projekt für Frauen: Sieben Dörfer mit insgesamt 114 Frauen und 15 Männer sind in das Kartoffelprojekt involviert. Es ist vor allem für Frauen konzipiert,

doch Männer sind nicht ausdrücklich ausgeschlossen. «Sie produzieren Speisekartoffeln, doch neu betätigen sie sich auch in der Vermehrung der Kartoffel-Generationen F5 zu F6. Ab dann werden sie als Pflanzkartoffeln für die Speisekartoffelproduktion verkauft», so Ruth Rossier.

Kartoffel-Vermehrung: Zwischen April und Juni 2021 wurden 2248 Kilo der F5 Kartoffeln geerntet, von denen 1400 kg für die Vermehrung in der Trockenzeit zu F6 genutzt werden. Der Rest ist für die Selbstversorgung und den Verkauf vorgesehen.

Start mit Mini-Knollen: Nach wie vor finanziert das Projekt den jährlichen Kauf von 10 Kilo Mini-Knollen F0 der einheimischen Kartoffelsorte Meva. Daraus ergaben sich 1240 kg F2 für die weitere Vermehrung bis F4. 2021 wurden drei weitere Frauen von Ceffel ausgebildet, um das Team der Vermehrer und Vermehrerinnen von F2 zu F4 zu unterstützen.

Lager schaffen: Das Lagern der Pflanzkartoffeln ist eine weitere Herausforderung. Der Lageraum wurde zwar mit Hilfe von ASF-CH isoliert, die Klimaanlage konnte aber wegen fehlendem Stromzähler noch nicht in Betrieb genommen werden.

Schwerpunkt Ausbildung: Ein Schwerpunkt ist nach wie vor die Ausbildung der Frauen im Anbau und in der Verarbeitung von Kar-

toffeln. Die Kartoffel- und Ernährungskurse in den sieben Projektdörfern finden jeweils im September statt. Bei diesem Anlass erhalten die Teilnehmerinnen der Umwelt zuliebe je einen solarbetriebenen Energiespar-Kocher, gesponsert von ASF-CH.

Von Samen bis Giesskannen

Hilfe aus der Schweiz ist laut Ruth Rossier nach wie vor gefragt. So wünschen sich die Kartoffel-Produzentinnen eine Schulung in Kompostierungstechniken sowie Schubkarren für den Transport von organischem Material und Kompost. Auch Samen für die Gründüngung wären willkommen. Zudem wären Ringel- und Studentenblumen zwischen den Kartoffelreihen hilfreich um Drahtwürmer fern zu halten.

Weiter besteht ein Bedarf an Giesskannen, vor allem für jene, die noch keine haben. Aber auch eine zweite Giesskanne wäre von grossem Nutzen und würde viele Wege ersparen. Zudem möchten der Verein den Frauen in bäuerlichen Familienbetrieben mit Solar-Kochern ausrüsten.

Ruth Rossier hofft, im nächsten Jahr wieder nach Madagaskar reisen zu können und dass das Projekt nochmals um drei Jahre verlängert wird «So könnte sich das Wissen und die Umsetzung festigen.»

Cornelia von Däniken



Projektleiterin Ruth Rossier aus der Schweiz mit Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Kartoffelprojektes in Madagaskar

Zehn Jahre «Agro sans frontières»

Der Verein «agro sans frontières» (ASF), was frei übersetzt in etwa für «Agronomen ohne Grenzen» steht, feiert diese Tage sein 10-jähriges Bestehen. Auf was ist der Verein besonders stolz? «Wir konnten in dieser Zeit auf die Hilfsanfragen der drei Staaten Niger, Senegal und Madagaskar antworten», antwortet Michelle Bohin, Leiterin des Generalsekretariats. «Unser Ziel ist, die Ernährungssicherheit in den drei Ländern zu stärken und dass sich die Menschen vor Ort selber helfen können.»

Der Erfolg der Projekte hänge stark mit den ehrenamtlich tätigen Projektleitern der gemeinnützigen Organisation zusammen. «Sie alle haben grosse Kenntnisse, wenn es zum Agronomie und die Realisation von Projekten geht.»

Die ASF-Projekte konzentrieren sich auf Kartoffeln, weil die Knollen reich an Kalorien sind und schnell wachsen. «Aus einer Knolle werden in der Regel sieben, und sie verkauf-



Michelle Bohin, Leiterin des Generalsekretariats (Bild zVg)

fen sich gut auf den Märkten.» Es seien aus verschiedenen Gründen wichtige Projekte, vor allem für die Frauen. «Die gemeinsame Arbeit schweisst sie zusammen und macht sie selbstbewusster.»

Längst geht es nicht mehr nur um den Anbau, sondern auch um die Ausbildung und

den Bau von Lagerhäusern. «Durch die Lagerung können die Kartoffeln auch ausserhalb der Hochsaison verkauft werden, wenn die Nachfrage höher ist als das Angebot. Das gibt bessere Preise.»

«Agro sans frontières» finanziert die Projekt mit Spenden von Einzelpersonen, Firmen und Organisationen aus der Schweiz. Die Organisation ist ein anerkannter gemeinnütziger, apolitischer Schweizer Verein. Er besteht aus berufstätigen und pensionierten Agronomen und Agronominen, sowie weiteren ehrenamtlichen Mitarbeitern.

Auf Anfrage unterstützt der Verein lokale Partner in Ländern des Südens und stellen ihnen ihr Wissen und ihre Fachkenntnisse zur Verfügung, zum Beispiel in den Bereichen Nahrung, Sanitär, Hygiene und Bildung. *cvd*

Weitere Informationen: www.agro-sans-frontiere.ch



Blick auf ein Kartoffel-Feld in Madagaskar. Neben Anbau-Grundsätzen lernen die Teilnehmer auch, wie die Kartoffeln vermehrt, gelagert und verarbeitet werden.

(Bilder agro sans frontières)

BÄUERINNENKÜCHE

Flan mit Birnenkompott

Für vier Portionen

Material und Zutaten
4 feuerfeste Förmchen von etwa 2,5 dl Inhalt

Form für Wasserbad

Flans:
6 Eier
1,5 dl Birnendicksaft 70 g
Rahm
Birnen:
2 Birnen, in Schnitzen 1 EL
Butter
2 EL Rohrzucker
3 EL Rohrzucker, zum Caramelisieren

Zubereitung

1. Ofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/ Umluft 90°C).



2. Flans: Eier, Birnendicksaft und Rahm zusammen verquirlen. Förmchen in Gratinforn geben und Flanmasse einfüllen. Diese mit Wasser bis kurz unter den Rand der Förmchen füllen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten stocken lassen. Gartest: Wenn die Masse auf Fingerdruck nur noch wenig nachgibt, Förmchen herausnehmen. Auskühlen lassen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

3. Birnen: Butter und Rohrzucker erhitzen, Birnen beigeben und ca. 3-5 Minuten garen, bis sie weich sind. Auskühlen lassen.

4. Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen.

5. Birnen auf die Flans verteilen, Rohrzucker darüberstreuen. Sofort direkt unter dem vorgeheizten Ofengrill 5-8 Minuten oder mit dem Bunsenbrenner caramelisieren.

Tipp

Statt Birnendicksaft kann auch Ahornsirup verwenden.

www.swissmilk.ch/rezepte