

Eine Zukunft für Bäuerinnen

Madagaskar / Dank eines Schweizer Projekts haben 270 Bäuerinnen ein Einkommen. Dahinter steckt die Organisation «Agro sans frontières».

ANTANANARIVO Drei Tage dauerte die Reise ans Schweizer bis ins südlich-zentrale Hochland von Madagaskar, einer grossen Insel im Indischen Ozean, 430 Kilometer vor der Ostküste Mosambiks. «Wir waren allein zwei Tage mit dem Auto unterwegs», erzählt Ruth Rossier, «die Strecke betrug nur 450 Kilometer, doch die Strassen sind schlecht». Im Rahmen der Schweizer Hilfsorganisation «Agro sans frontières» engagiert sich die Agnonomin seit ihrer Pensionierung im Jahr 2018 für den Kartoffelbau im Endreife. Zuvor hatte sie bei Agropreneur in Tausend Jahre die soziale und ökonomische Situation auf ländlichen Familienbetrieben erforscht. Agro sans frontières mit Sitz in Lausanne VD setzt sich für die Verbesserung der globalen Ernährungssicherheit ein und unterstützt Projekte in Niger, in Senegal und auf Madagaskar beim Anbau von Kartoffeln.



Dank Schweizer Unterstützung haben Kartoffelbäuerinnen in Madagaskar genügend zu essen für ihre Familien und können ein Zusatzeinkommen erwirtschaften.



Ruth Rossier (2. v.l.) mit einigen der jungen Bäuerinnen, die auf der Schulungsfarm die Ausbildung machen.



Blick auf die Region Haute Matsiatra auf Madagaskar, wo das Kartoffelprojekt angesiedelt ist.

Der Anbau wächst
«Das Projekt wird immer grösser», erzählt Ruth Rossier von ihrem letzten Besuch. Mittlerweile sind 250 Produzentinnen und 22 Kartoffel-Verarbeiterrinnen involviert. Die Kartoffeln dienen zum Essen zur Selbstversorgung, denn Madagaskar gilt als eines der ärmsten Länder der Welt. Zum anderen verkaufen die Bäuerinnen die Überschüsse. «So können die Frauen etwas Geld verdienen – so wird früher die Bäuerinnen bei uns mit ihrem Biergeld. Mit dem Geld können sie etwa das Schulgeld für die Kinder aufbringen».

Das Wissen kommt an
Vor Ort arbeitet Agro sans frontières mit dem lokalen Verein VFTM zusammen, der sich für die bäuerliche Entwicklung in der Region Haute Matsiatra starkmacht. Dank regelmäßiger Besuchen von VFTM weiss Ruth Rossier, dass sowohl die Produktion von Pflanzkartoffeln wie jene von Speisekartoffeln Fortschritte machen. «Auch die La-

genheit ist nun vorbildlich organisiert». «Augebildet werden die Bäuerinnen in einem landwirtschaftlichen Schulungszentrum im 250 km entfernten Antsirabe. «Viele der Produzentinnen sind dabei erstmals so weit von daheim weg, bekommen neue Eindrücke. Sie gewinnen an Selbstvertrauen und lernen Neues». **Ausbildung für Frauen**
Im nächsten Jahr möchten Agro sans frontières deshalb die Zahl der Teilnehmerinnen am Ausbildungsprogramm verdoppeln oder gar verdreifachen. «Auch

die Anzahl SchülerInnen auf dem Schulbauernhof möchten wir auf 15 bis 20 erhöhen». Die Kartoffelernten sind zufriedenstellend, auch dank der Anwendung von Flüssig- und Wärmekompst. «Nun soll das Thema Vermarktung verstärkt angegangen werden. Dazu wurde etwa dem Dörfchen ein Andrahanabe ein neuer Ochsenkarren für den Transport von Kartoffeln übergeben. Die Ausleihe des Karrens funktioniert ähnlich wie bei einem hiesigen Maschinering. Alle Mitglieder können den Karren gegen eine kleine Gebühr für ein bis drei

Tage ausleihen. Denn ein weiterer Ziel ist die gemeinsame Vermarktung von Speisekartoffeln auf dem Markt in Fianarantsoa. «Das Kartoffelprojekt wächst und gedeiht und wird sich hoffentlich eines Tages vereinfachen und ohne unsere Hilfe auskommen», sagt Ruth Rossier. Doch noch ist das Projekt auf Spenden angewiesen. Sie kommen vor allem aus der Deutschschweiz. «Eine grosse Veranstaltung, und das ist manchmal belastend», sagt Ruth Rossier, die sich praktisch im Alleingang um die Finanzierung kümmert. «Denn

ich möchte die Menschen in Madagaskar nicht klingen lassen. Derzeit beträgt das Budget rund 20 000 Franken. Ruth Rossier arbeitet vollkommen ehrenamtlich, auch die Reisekosten werden ihr nicht vergütet. Doch die Freude und Sinnhaftigkeit ihres Engagements sind für das wert. «Die Frauen sind zäh und arbeiten und erlernen mich etwas an die Bergbevölkerung bei uns. Es ist eine Freude, mit ihnen zu arbeiten». **Corélie von Däniken**

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

BÄUERINNENKÜCHE FÜR DIE FESTTAGE

Zum Hauptgang ein gefüllter Braten

Für 4 Personen

- Material und Zutaten**
Küchenschür
800 g Schweinshenkel, zum Füllen aufgeschnitten und oben geklopft
Salz, Pfeffer
1 Rosmaranzweig
100 g Rucoli
200 g Sellerie
Bratbutter oder Bratzerne
2 dl Bouillon
1 Schalotte, in Lamellen geschnitten
1 Knoblauchzehen, halbiert



- Für die Füllung:
75 g Dörrpilzen
75 g Dörrfeigen
1/2 TL Rosmarin
Für die Heiligensauce:
1,75 dl Vollrahm
115 dl Honig
Zubereitung
1. Für die Füllung Dörrfrüchte rund zehn Minuten blanchieren, abgessen, Dörrfrüchte und Rosmarin fein hacken, mischen.
2. Fleisch würzen und mit Füllung bestreuen. Aufrollen, den Rosmaranzweig darauf legen und den Roll-

- braten mit Küchenschür zusammenbinden. Rucoli und Sellerie rüsten, in Stücke schneiden.
3. Rollbraten im Bräter in heisser Bratbutter rundum anbraten. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Gemüse, Schalotte und Knoblauch beifügen.
Fleisch in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten braten, dabei regelmässig mit der Bratflüssigkeit übergossen.
4. Für die Sauce Rahm und Honig zur Bratflüssigkeit geben. Rollbraten im Ofen weitere 30 Minuten braten,

dabei regelmässig mit der Sauce übergossen.
5. Rollbraten herausnehmen, mit Alufolie bedecken. Sauce und Gemüse abschmecken. Den Rollbraten aufschneiden, mit der Heiligensauce und dem Gemüse auf Tellern anrichten.
Tipp: Dazu passt Kartoffelstock. Als Variante andere Dörrfrüchte verwenden. Schweinshenkel in der Metzgerei aufschneiden und dünn klopfen lassen.

www.sekssantik.ch/rezepte

BÄUERINNENKÜCHE FÜR DIE FESTTAGE

Zum Dessert ein Spekulatius-Tiramisu

Für 4 Personen

- Zutaten**
Für die Mascarpone-Masse:
2 Eigelb
80 g Zucker
1 El heisses Wasser
250 g Schweizer Mascarpone
2 Weiss, steif geschlagen
Für die Tränkflüssigkeit:
1,5 dl starker Kaffee, z.B. Espresso
ca. 250 g Spekulatius, einige für die Garnitur beiseitestellen



- Zubereitung**
1. Für die Mascarpone-Masse Eigelb, Zucker und Wasser röhren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone weich röhren, kurz unter die Eimasse röhren.
2. Eiweisse sorgfältig dazumischen.
3. Kaffee in einen Suppenteller giessen. Ein Drittel der Spekulatius kurz darin wenden. Sofort fach in einem geeigneten Behältnis auslegen, z.B. einer Grabform.
4. Ein Drittel der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichem Spekulatius und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Mit Mascarpone-Masse abschliessen. Tiramisu zugedeckt mindestens vier Stunden kühl stellen.
5. Für die Garnitur die Spekulatius anreiben, auf das Tiramisu verteilen.

www.sekssantik.ch/rezepte