

## SWR2 Wissen

### Nach der Ernte verfault

#### Warum Lebensmittel in armen Staaten vergammeln

Von Thomas Kruchem

Sendung: Dienstag, 13. September 2016, 8.30 Uhr

Redaktion: Udo Zindel

Regie: Thomas Kruchem

Produktion: SWR 2016

---

#### **Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

#### **Service:**

SWR2 Wissen können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter [www.swr2.de](http://www.swr2.de) oder als **Podcast** nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Die **Manuskripte** von SWR2 Wissen gibt es auch **als E-Books für mobile Endgeräte** im sogenannten EPUB-Format. Sie benötigen ein geeignetes Endgerät und eine entsprechende "App" oder Software zum Lesen der Dokumente. Für das iPhone oder das iPad gibt es z.B. die kostenlose App "iBooks", für die Android-Plattform den in der Basisversion kostenlosen Moon-Reader. Für Webbrowser wie z.B. Firefox gibt es auch sogenannte Addons oder Plugins zum Betrachten von E-Books:

**Mitschnitte** aller Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen sind auf CD erhältlich beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden zum Preis von 12,50 Euro.

Bestellungen über Telefon: 07221/929-26030

Bestellungen per E-Mail: [SWR2Mitschnitt@swr.de](mailto:SWR2Mitschnitt@swr.de)

---

#### **Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?**

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder [swr2.de](http://swr2.de)

## MANUSKRIFT

### *Atmo Fahrt auf Buckelpiste*

**Sprecher:**

15 Kilometer bucklige Lehm-piste führen ins Dorf Wemasendu im ostkenianischen Kitui County.

### *Atmo Dorf*

**Sprecher:**

Verstreut liegenden Gehöfte, gleich das erste gehört dem Bauern Elijah Molwakewundu: Zwei Rundhütten aus roten Lehmziegeln, gedeckt mit Gras, ein Hühnerstall, ein Betonverschlag für Vorräte. Rundum Mais- und Bohnenfelder; Mango- und Papayabäume. Elijahs fünfjähriger Enkel spielt mit einem Fahrradreifen; der 64-jährige Bauer selbst wirft einen Sack frisch geernteter Mungbohnen auf den Boden.

**O-Ton:** Elijah Molwakewindu (Kekamba)

**Übersetzer:**

Nach dem Pflücken der Bohnen sammeln wir frischen Kuhdung, verdünnen ihn mit Wasser und verteilen ihn mit einem Besen auf dem Platz zwischen unseren Hütten. Wenn der Dung trocknet, haben wir eine glatte und staubfreie Oberfläche für das Dreschen der Mungbohnen. Wir schlagen sie mit Stöcken aus den Hülsen heraus – wobei ein Teil der Bohnen leider kaputtgeht oder fortgeweht wird, besonders bei starkem Wind. Einen kleinen Teil fressen auch Hühner und andere Vögel.

**Ansage:**

Nach der Ernte verfault – Warum Lebensmittel in armen Staaten vergammeln. Eine Sendung von Thomas Kruchem

### *Atmo mechanisierte Kartoffelernte*

**Sprecher:**

500 Kilometer nordwestlich von Wemasendu liegt das Dorf Ol Joro Orok. Hier erntet heute Bauer Stephen Gitau Kartoffeln erstmals mit einer Maschine. Er und der Agrarberater Njunge Kariuki sind sichtlich zufrieden, in der landwirtschaftlichen Moderne angekommen zu sein.

**O-Ton:** Stephen Gitau (Englisch)

**Übersetzer:**

Die meisten Bauern hier ernten ihre Kartoffeln mit einer fork jembe, einer Gabelhacke. Das Problem ist, dass sie dabei viele Kartoffeln verletzen, die dann verfaulen. Aber so ist nun mal unsere Tradition (*Lachen*).

**O-Ton:** Njunge Kariuki (Englisch)

**Übersetzer:**

Nach von uns gesammelten Daten gehen allein durch den Gebrauch der Gabelhacke bis zu 30 Prozent der Kartoffeln verloren. Sie werden beschädigt oder, aus Versehen, gar nicht erst ausgegraben.

**Sprecher:**

In Kenias Hauptstadt Nairobi schließlich, im Internationalen Institut für tropische Landwirtschaft, legt die junge Agrarwissenschaftlerin Charity Mutegi die Stirn in Falten, als sie vom letzten Besuch in ihrem Heimatdorf berichtet.

**O-Ton:** Charity Mutegi (Englisch)

**Übersetzerin:**

Ich habe dort acht Lastwagen gesehen, sie waren hoch mit Mangos beladen. Die hatten bereits angefangen zu faulen; und die Fahrer waren gerade dabei, die Früchte in den Straßengraben zu kippen. Dann haben sich alle möglichen Tiere auf die Mangos gestürzt; sie wühlten sich förmlich in das Obst hinein. Ein bedrückender Anblick.

*Atmo kenianische Pop-Musik mit Straßen Atmo*

**Sprecher:**

Szenen aus Kenia, hier wie in vielen Ländern Afrikas kommt es zu erschütternd hohen Verlusten an Nahrungsmitteln nach der Ernte; den so genannten Nach-Ernte-Verlusten. Weltweit hungern 800 Millionen Menschen, schätzt die Welternährungsorganisation FAO. Zugleich jedoch gehe weltweit ein Drittel der geernteten Nahrungsmittel verloren. 1,3 Millionen Tonnen Nahrung pro Jahr wandern in den Müll. Den pro Kopf größeren Teil werfen Konsumenten in Europa und Nordamerika weg – weil sie zu viel eingekauft haben; weil ihnen die Nahrungsmittel unansehnlich erscheinen; weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Weniger bekannt ist, dass auch in Ländern, mit viel Hunger und Mangelernährung, ein Drittel der produzierten Nahrungsmittel nie auf die Teller der Konsumenten gelangt. Bis zu 40 Prozent sind es in Schwarzafrika. Die Folgen sind schlechtere Ernährung der Menschen; ein höherer Verbrauch von begrenzten Ressourcen wie Land, Wasser, Energie und Düngemitteln; höhere Pestizidbelastung; mehr Ausstoß von Klimagasen. Jane Ambuko, Agrarwissenschaftlerin an der Universität Nairobi, schüttelt den Kopf. Die Afrikaner, sagt sie, könnten Getreide im Wert von vier Milliarden Euro jährlich mit relativ geringem Aufwand retten. Aber kaum jemand interessiert sich dafür.

**O-Ton:** Jane Ambuko

**Übersetzerin:**

Gestern war ich auf einer Landwirtschaftskonferenz, organisiert vom Büro des kenianischen Präsidenten. Und jeder dort sprach über noch mehr Produktion von noch mehr Obst und Gemüse mit noch mehr Einsatz von Düngern und Pestiziden. Aber keiner fragte, was mit all dem Gemüse und Obst nach der Ernte geschieht. Für diese Frage, die bislang weitgehend ignoriert wird, versuchen wir jetzt, die Menschen zu sensibilisieren. Die meisten Kenianer nämlich wissen bis heute nicht, dass wir rund die Hälfte unseres Obstes und Gemüses unnötig verlieren.

**Sprecher:**

Jane Ambuko habe recht, sagt Stanley Kimereh, Referent für Agrarproduktion bei der FAO. Selbstkritisch ergänzt er:

**O-Ton:** Stanley Kimereh (Englisch)

**Übersetzer:**

Die FAO hat in der Vergangenheit viel in die Erhöhung der Produktion investiert, um so Ernährungssicherheit zu fördern. Mit der Zeit haben wir aber gelernt, dass viel von dem, was wir produzieren, anschließend verloren geht – mit negativen Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit. Heute wissen wir: Deutlich kostengünstiger als eine immer höhere Nahrungsmittelproduktion ist der Schutz der Nahrungsmittel, die wir schon produziert haben.

**Sprecher:**

Seit einigen Jahren nimmt sich die FAO der Nach-Ernte-Verluste an: Sie treibt lange vernachlässigte Forschung zu diesem Thema voran; sie hat im Oktober 2015 die erste internationale Konferenz dazu veranstaltet; sie hat mit dafür gesorgt, dass die Halbierung der Nach-Ernte-Verluste bis 2030 zum so genannten nachhaltigen Entwicklungsziel erklärt wurde. Und: Die FAO sucht praktische Lösungen – gemeinsam mit lokalen Partnern wie der katholischen Caritas, mit internationalen Hilfswerken wie der US-Organisation Technoserve, mit kommerziellen Partnern wie der Messe Düsseldorf. In Kenia, wo 80 Prozent der 45 Millionen Einwohner von der Landwirtschaft leben, will man Pionierarbeit leisten – im Kampf gegen Nach-Ernte-Verluste.

*Atmo kenianische Pop-Musik mit Straßen Atmo*

*Atmo Dorf*

**Sprecher:**

Im Dorf Wemasendu hat Elijah Molwakewundus Nachbarin Penina Iruma gerade Wasser geholt vom fünf Kilometer entfernten Fluss; jetzt füttert die schwächliche alte Frau ihre Ziegen, dann muss sie kochen für die Enkel. Arbeit über Arbeit. Mit einer fahrigen Handbewegung deutet Penina auf zwischen zwei Hütten hängende Bündel von Maiskolben.

**O-Ton:** Penina Iruma (Kekamba)

**Übersetzerin:**

Es ist zum Verzweifeln. Seit vier Wochen schon hängt der Mais dort mit den Blättern noch auf den Kolben, weil mir sonst die Hühner alles wegfressen – zusätzlich zu dem, was alle möglichen Nagetiere vertilgen. Vor zwei Wochen wollte mein Mann den Mais dreschen; da wurde er durch einen Regenschauer wieder feucht. Vorige Woche wollte er dreschen; da wurde unsere Kuh krank. Heute Nachmittag aber reißen wir die Blätter von den Kolben, packen den Mais in Säcke und dann geht es los.

**Sprecher:**

Peninas Mann Dominic, der Rückenprobleme hat, wird mit einem Knüppel auf den Sack schlagen. So dreschen sie ihren Mais seit Menschengedenken im Osten Kenias. Anschließend werden die Körner weiter getrocknet – auf ausgebreiteten Säcken, wo vielerlei Getier davon frisst. Einen kleinen Teil der Mais- und den größten Teil seiner Bohnenernte brachte Dominic früher per Esel zu einem zwei Stunden entfernten Marktflecken. Oft bekam er dort empörend wenig für seine Produkte. Dann aber brachte Juliana Mudeomwanja, Agrarberaterin der Caritas im Kitui County, neue Ideen ins Dorf.

**O-Ton:** Juliana Mudeomwanja (Englisch)

**Übersetzerin:**

Wir haben die Bauern, mit denen wir arbeiten, in Gruppen organisiert. Die Bauern hier, zum Beispiel, haben in der letzten Saison ihre Mungbohnen gemeinsam verkauft und gute Gewinne erzielt. Jetzt wollen wir eine Genossenschaft aufbauen, die Pestizide, Düngemittel, luftdichte Säcke und Maschinen einkauft und die Produkte der Bauern verkauft. So bekommen die Bauern Zugang zu allen möglichen Dienstleistungen.

**Sprecher:**

Als das Gespräch auf luftdichte Säcke kommt, strahlt Penina Iruma. Früher hat sie Bohnen und Mais in einfachen Polypropylensäcken gelagert – versetzt mit einer hohen Dosis Actellic. Das Insektizid des Chemiekonzerns Syngenta ist in der EU nur unter strengen Auflagen zugelassen. Actellic ist extrem giftig für Wasserorganismen; es kann – verschluckt oder eingeatmet – Lungenschäden, Krämpfe, Halluzinationen verursachen und – je nach Dosis – tödlich sein. Mit Actellic behandelte Lebensmittel müssen vor der Weiterverarbeitung zweimal mit sauberem Wasser gewaschen werden. Aber wer macht das, wenn er Wasser kilometerweit herschleppen muss? In der Hitze von Kitui verliert Actellic außerdem schnell seine Wirkung gegen Insekten. Mit den neuen Säcken braucht Penina kein Actellic mehr. Die mehrlagigen Säcke sind äußerst stabil und absolut luftdicht.

**O-Ton:** Penina Iruma (Kekamba)

**Übersetzerin:**

Ich bin begeistert von den neuen Säcken – obwohl sie fünfmal so viel kosten wie die alten. In den alten Säcken aber waren mein Mais, meinem Mungbohnen, Kuhbohnen und Straucherbsen nach vier, fünf Wochen voller Käfer; und wenn ich nicht aufpasste, machten sich auch die Ratten darüber her. Ich verlor so bis zu 20 Prozent meiner Ernte. In die neuen Säcke kann aber kein Käfer mehr eindringen; die, die schon drin sind, ersticken; und die Ratten riechen nicht, dass es in den Säcken was zu fressen gibt. Was ich einmal in diesen luftdichten Säcken verpackt habe, kann ich monatelang sicher lagern.

**Sprecher:**

Ihre eiserne Maisreserve verwahrt Penina bis heute unter ihrem Bett. Da sei sie sicher vor Dieben und nun auch vor Insekten. Nicht aber vor Ratten, sagt Caritasberaterin Juliana Mudeomwanja. Die Vorräte sollten in Speichern auf Stelzen

gelagert werden, rät sie und die Speicher sollten Beton- oder Steinfundamente haben – damit Termiten nicht die Pfosten zerfressen – diese sollten mit umlaufenden Metallscheiben gegen Ratten gesichert sein.

**O-Ton:** Juliana Mudeomwanja (Englisch)

**Übersetzerin:**

Viele Bauern hier, besonders die weniger gebildeten und armen, warten erst einmal ab, wie neue Techniken bei anderen Bauern funktionieren. Erst dann übernehmen sie die Techniken vielleicht. Ein Problem ist auch, dass unsere Bauern oft betrogen werden – mit Säcken zum Beispiel, die nur wie luftdichte Säcke aussehen.

*Atmo mechanisierte Kartoffelernte*

**Sprecher:**

Im Dorf Ol Joro Orok in Kenias Nordwesten schauen Bauer Stephen Gitau und Agrarberater Njunge Kariuki weiter zu, wie die Erntemaschine der County-Verwaltung Gitaus Kartoffeln ans Licht befördert. Sieben, acht Frauen sammeln die nahrhaften Knollen auf und füllen Körbe, die sie auf einen großen Haufen leeren. Der Käufer ist schon für den Nachmittag bestellt. Plötzlich bleibt der Traktor stehen; und Agrarberater Njunge Kariuki, der für die 60.000 Euro teure Maschine verantwortlich ist, rümpft die Nase. Die Erntemaschine steckt im feuchten Boden fest. Verärgert deutet Kariuki auf einige Macheten schwingende Männer. Sie hätten schon vor Tagen das Kartoffelkraut abmähen sollen. Dann wären Kraut und Boden heute schön trocken.

**O-Ton:** Njunge Kariuki (Englisch)

**Übersetzer:**

Für den Bauern, dessen Kartoffeln wir gestern ernteten, hatten wir bereits in der vorigen Saison gearbeitet. Und er hatte diesmal sein Land so gut vorbereitet, dass wir zwei Hektar in sechs Stunden abernten konnten. Da hat die Maschine bestens funktioniert. Das Schütteln und Sieben des trockenen Erdreichs ging sehr schnell, die Kartoffeln waren von keinerlei Klumpen verdeckt.

**Sprecher:**

Kenianische Bauern machten viele Fehler beim Umgang mit Kartoffeln, erklärt Njunge Kariuki. Viele betrieben keinen Fruchtwechsel, der Krankheiten und Schädlingen vorbeuge; viele ernteten zu früh, in der Hoffnung auf höhere Preise. Dann seien die Knollen noch nicht fest genug; sie würden beim Ernten und Verpacken verletzt und verfaulten.

**O-Ton:** Njunge Kariuki (Englisch)

**Übersetzer:**

Kartoffeln sollten dunkel und gut gelüftet lagern. Die meisten Bauern hier aber werfen ihre Kartoffeln einfach auf einen Haufen – direkt aufs feuchte Erdreich und ohne ordentliche Belüftung. Da werden die Knollen natürlich sofort von Pilzen infiziert und

beginnen zu faulen. Andere Bauern lagern die Kartoffeln zwar auf Regalen, setzen Sie aber dem Tageslicht aus. Dadurch werden die Kartoffeln grün, oder sie keimen; und Geschmack und Qualität verschlechtern sich.

**Sprecher:**

Kartoffeln seien, nach Mais, die zweitwichtigste Nahrungspflanze Kenias, erklärt Agatha Thuo, Landwirtschaftsbeauftragte des Nyandarua County. Im gemäßigten Klima hier wird ein Drittel der kenianischen Kartoffeln eingefahren – in zwei bis drei Ernten jährlich, von 130.000 Kleinbauern. Weil die traditionell angebaute Sorte Shangji zwar angenehm süß schmeckt, aber schnell fault, hat Thuo – mithilfe der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, GIZ – drei neue Sorten eingeführt: Jelly, Caruso und Connect. Jelly ist besonders geeignet für die in Kenia beliebten Pommes Frites – was etlichen Bauern Lieferverträge mit großen Hotels eingebracht hat. Fortschritte, die nicht über große Herausforderungen hinwegtäuschen können: Leider verfüge die Agrarbehörde über nur zwei Pflanz- und Erntemaschinen mit einer Kapazität von je drei Hektar täglich, sagte Agatha Thuo. Weitere Geräte müssten die Bauern selbst kaufen – im Rahmen von kooperativen Genossenschaften. Ein anderes Problem sei die Verpackung der Kartoffeln.

**O-Ton:** Agatha Thuo (Englisch)

**Übersetzerin:**

Die meisten Kartoffeln werden in ungeeignete Säcke gefüllt– in wasserundurchlässige Nylon- und nicht in Jutesäcke, in denen die Knollen trocknen können. Die Händler scheuen die Kosten für Jutesäcke. Außerdem packen sie in einen Nylonsack bis zu drei Zentner Kartoffeln und stapeln die verschnürten Säcke dann auf ihren Lastwagen. Sie können sich vorstellen, welchen Erschütterungen die Kartoffeln ausgesetzt sind auf dem langen Weg zum Markt. Die so entstehenden Verluste werden noch verschärft durch extreme Temperaturen beim Transport unter tropischer Sonne.

*Atmo kenianische Pop-Musik mit Straßen-Atmo*

*Atmo Seminar*

**Sprecher:**

Chuka, ein Städtchen im Meru County Ostkenias. In der Aula einer Schule erklärt ein junger Experte der amerikanischen Hilfsorganisation Technoserve 50 Bauern moderne Produktionsmethoden für Mangos. Mehr als die Hälfte der in Kenia in großen Mengen angebauten Mangos verfault, bevor sie die Verbraucher erreicht. Auf jungen Früchten lege der Mangokäfer seine Larven ab, die mit Insektiziden bekämpft werden müssten, erklärt der Dozent. Kurz vor der Ernte kommen dann die Fruchtliegen, das weiß, aus leidvoller Erfahrung, der fast siebzigjährige Bauer Peter Muganya.

**O-Ton:** Peter Muganya (Englisch)

**Übersetzer:**

Wenn die Früchte fast reif sind, zieht ihre Süße Fruchtliegen an. Die durchstechen die Haut der Früchte und legen Eier ab. Die Maden lassen dann die Früchte verfaulen; und der Bauer verliert einen Großteil seiner Ernte.

**Sprecher:**

Ab sofort will Muganya, wie von Technoserve empfohlen, zehn Fruchtliegenfallen pro Hektar in seine Bäume hängen. Die Fallen kosten 30 Euro im Jahr und verhindern angeblich Verluste im Wert von 200 Euro. Bei der Ernte rissen viele Bauern Mangofrüchte einfach von den Ästen oder schüttelten sie aus den Bäumen, sagt Dickson Mbando, Chef von Technoserve in Kenia. Die Bauern wüssten nicht, dass derart rabiat behandelte Früchte später faulen. Richtig pflücke man Mangos frühmorgens oder abends – mit einer sanften Drehbewegung oder mit einem Pflückkorb am langen Stiel.

**O-Ton:** Dickson Mbando (Englisch)

**Übersetzer:**

Direkt nach dem Pflücken sollte der Bauer die Früchte auf ein Holzregal legen – mit der Pflückwunde nach unten, so dass austretender Saft auf den Boden tropft – und nicht auf andere Früchte. Anschließend sollte der Bauer die Früchte in gechlortem Wasser waschen und in einem kühlen Raum lagern – zum Beispiel in einem traditionellen Holzkohlekühler. Da bleiben sie eine Weile frisch.

**Sprecher:**

Unter der Sonne Ostkenias vergammelten Mangofrüchte binnen eines Tages, sagt Mbando. Nicht so im Holzkohlekühler: vier zehn Zentimeter starke Wände aus Holzkohlestücken, zusammengehalten durch Maschendraht, abgedeckt mit Gras oder Stroh. Auf die Holzkohle wird kontinuierlich Wasser geleitet; und fertig ist – dank der entstehenden Verdunstungskälte – ein Kühlraum, in dem es zehn Grad kälter ist als draußen. Der Kühlraum koste, mit einer Kapazität von 150 Tonnen, rund 4000 Euro, sagt Mbando. Das sei durchaus erschwinglich für eine Genossenschaft. Mangos könnten im Holzkohlekühler vier Tage lagern, Gemüse in Polyäthylenfolie sogar acht Tage. Die Kühlung, sagt Mbando, gebe den Bauern zeitlichen Spielraum – um ordentlich zahlende Käufer für ihre Früchte zu finden oder sie weiter zu verarbeiten. Eine von kenianischen Kleinbauern noch kaum genutzte Option – trotz eines alljährlich wiederkehrenden Problems.

Mango-, Guava-, Papaya- und Passionsfrüchte; Avocados, Tomaten, Grünkohl – das meiste Obst und Gemüse einer Art wird genau zur derselben Zeit reif. Die Märkte der betreffenden Region sind dann überschwemmt vom jeweiligen Produkt; die Preise fallen rapide. Viel Obst und Gemüse vergammelt auch im Einzelhandel.

Für die Bauern rentiert sich oft nicht einmal die Ernte. Sie lassen dann ihre Familien essen, soviel sie können; und der Rest verfault.

*Atmo Verkehr in Chuka*



**Sprecher:**

Einen möglichen Weg aus der alljährlich wiederkehrenden Marktkrise symbolisiert der gut gehende Kiosk der jungen Joey Masekende mitten im Verkehrstrubel des Städtchens Chuka.

**O-Ton:** Joey Masekende (Englisch)

**Übersetzerin:**

Ich verkaufe hier Mangoflocken, Ananasflocken und Bananenflocken. Ich habe auch viele Sorten Mehl – aus Kürbis, Bananen und Süßkartoffeln; aus Maniok, Fingerhirse, Sorghum und Karotten. Die Kürbiskerne hier kosten 100 Schilling; das Porridge aus mehreren Sorten Hirse, Kürbis und grüner Banane bekommen Sie ebenfalls für 100 Schilling pro Pfund.

**Sprecher:**

Die von Joey verkauften Flocken und Pulver aus Obst und Gemüse sind relativ neu auf dem kenianischen Markt. Zu den wenigen Unternehmen, die sie produzieren, zählt die kleine Firma Azuri Health, betrieben von der 40-jährigen Tei Mukunya in Nairobi. Tei hat zwei blitzsaubere Schuppen und einige Trockenkästen unter Plastikfolie in den Garten ihres Vaters gestellt. Seit einigen Jahren produziert sie dort, mit 15 Mitarbeitern Mango- und Ananasflocken – die allerdings viel kosten: 200 Gramm so viel, wie ein Arbeiter am Tag verdient. Gleichwohl greife die wachsende Mittelschicht zu, sagt die Kleinunternehmerin. Immer mehr gutsituierte Kenianer wollten kein importiertes Junkfood mehr essen. Aufgeklärt durch Internet und soziale Medien wollten sie heimisches Obst auch dann, wenn es nicht frisch auf dem Markt erhältlich sei. Tei Mukunya, die von der Save Food-Initiative der FAO und der Messe Düsseldorf beraten wird, achtet streng auf beste Rohstoffe. Vorgetrocknete Ananas bezieht sie von einer Kleinunternehmerin in Uganda; Süßkartoffelmehl aus Westkenia; ihre Mango-Lieferanten leben im Osten, im Meru County, wo sie sie sorgsam auswählt und ausbildet. Die Bauern lernen, Früchte gründlich zu waschen, in Scheiben zu schneiden und zu trocknen – auf feinmaschigen, vor Insekten geschützten Netzen.

**O-Ton:** Tei Mukunya (Englisch)

**Übersetzerin:**

Mit allzu vielen Bauern können wir nicht zusammenarbeiten. Wir sprechen mit ihnen; und dann wissen wir schnell, ob wir mit ihnen arbeiten können. Es geht um ihre Einstellung. Wenn einer immer nur Geschenke erwartet, können wir keine Geschäfte mit ihm machen. Wir sind schließlich kein Wohltätigkeitsverein. Wir wollen nur, sauber und nachhaltig, Geschäfte mit den Bauern machen. Einige verstehen das, viele nicht. Und auf die, die verstehen, konzentrieren wir uns.

*Atmo kenianische Pop-Musik mit Straßen-Atmo*

**Sprecher:**

Landwirtschaftsbeauftragte Agatha Thuo im Nyandarua County weiß, dass sich Kenias Nach-Ernte-Verluste nur reduzieren lassen, wenn auch der Staat mitzieht. Zwölf Millionen Euro, sagt Thuo, habe ihre Verwaltung 2015 für Straßenbau ausgegeben. Der Zugang zu den meisten der 130.000 Bauernhöfen in ihrer Region

bleibe dennoch mühsam. Agatha Thuo weiß auch, dass nicht in erster Linie Geld, Düngemittel, Pestizide oder Marktzugang entscheidend sind im Kampf gegen Nach-Ernte-Verluste, sondern Wissen: Wissen über richtige Düngung zum Beispiel, damit Tomaten nicht, mangels Stickstoff, eine zu dünne Haut bekommen, die sie anfällig macht für Fäule; Wissen über modernes Ernten, Dreschen, Trocknen, Lagern und Transportieren; Wissen über Schädlingsbekämpfung, vernünftigen Ein- und Verkauf; über die Organisation von Genossenschaften. Agatha Thuo weiß, nicht zuletzt, allzu gut, dass die Geschichte der Bauernberatung in Afrika ein einziges Trauerspiel ist: Der Löwenanteil ihres Budgets fließt in Beamtengehälter; und oft fehlt es an Benzin für die Motorräder ihrer Berater. Sie tue was möglich sei unter den gegebenen Bedingungen, sagt die Landwirtschaftsbeauftragte.

**O-Ton:** Agatha Thuo (Englisch)

**Übersetzerin:**

In diesem county versuchen wir alles, um so viele Bauern wie möglich zu erreichen – mit möglichst billigen und wirksamen Methoden. Wir laden die Bauern zu Messen ein, wo sie Kontakt zu Anbietern landwirtschaftlicher Geräte und zu Käufern ihrer Produkte bekommen. Wir schicken dem Bauern SMS mit nützlichen Informationen; und jeder Bauer, der eine Frage hat, kann in einem unserer sieben Callcenter anrufen. Bei Bedarf besucht auch einer unserer Berater einen Bauern. Wir nennen das nachfrageorientierte landwirtschaftliche Beratung: Unsere Berater gehen nicht einfach irgendwohin, sondern besuchen gezielt Bauern, die mit Problemen kämpfen.

**Sprecher:**

Um bessere Ernten zu erzielen und Nach-Ernte-Verluste zu vermeiden, seien auch die Bauern selbst gefordert, sagt die Landwirtschaftsbeauftragte schließlich. Sie müssten wichtige Aufgaben wie landwirtschaftliche Ausbildung, den Einkauf von Maschinen und Dünger oder den Verkauf ihrer Produkte gemeinsam in Angriff nehmen. Sie müssten sich endlich in Genossenschaften organisieren. Das Management von Kooperativen sei freilich schwierig in Kenia, gibt Dickson Mbando von der Organisation Technoserve zu bedenken. Zu oft hätten in der Vergangenheit Genossenschaftsleiter ihre Mitglieder übers Ohr gehauen; zu oft hätten Politiker Kooperativen für ihre Zwecke instrumentalisiert. Jetzt herrsche tiefes Misstrauen unter den Bauern. Trotzdem gebe es keine Alternative: Kleinbauern hätten eine Zukunft nur in effizient operierenden Genossenschaften.

**O-Ton:** Dickson Mbando (Englisch)

**Übersetzer:**

Wir prüfen, ob wirklich alle Bauern an den Versammlungen teilnehmen; ob die Kooperative ein ordentliches Mitgliedsverzeichnis führt und den Verlauf von Versammlungen sorgsam protokolliert. Wir prüfen, ob sie planvoll ihre Entwicklung vorantreibt und ob sie ihre Leitung demokratisch wählt: den Sekretär, den Schatzmeister und den Vorsitzenden. Auch beim Finanzmanagement und bei der Buchhaltung muss äußerste Transparenz herrschen. Für jedes Mitglied muss ersichtlich sein, was genau die Kooperative eingenommen und ausgegeben hat.

**Sprecher:**

Ein durchgreifender Erfolg beim Aufbau neuer Genossenschaften in Kenia stehe bis heute ebenso in den Sternen wie ein durchgreifender Erfolg im Kampf gegen Nach-Ernte-Verluste, meint Dickson Mbando. Pionierprojekte weniger Akteure reichten nicht aus. Um echte Erfolge zu erzielen, müssten, zwischen Ernte und Konsum, viele Maßnahmen von vielen Akteuren ineinandergreifen. Und das sei schwierig in Kenia: Zu viele Menschen hier lebten von der Hand in den Mund, fast ohne technisches Wissen, misstrauisch gegenüber allem Neuen. Die meisten Menschen ahnten nicht einmal, dass sie aus eigener Kraft Nach-Ernte-Verluste, Hunger und Mangelernährung drastisch reduzieren könnten.

\*\*\*\*\*