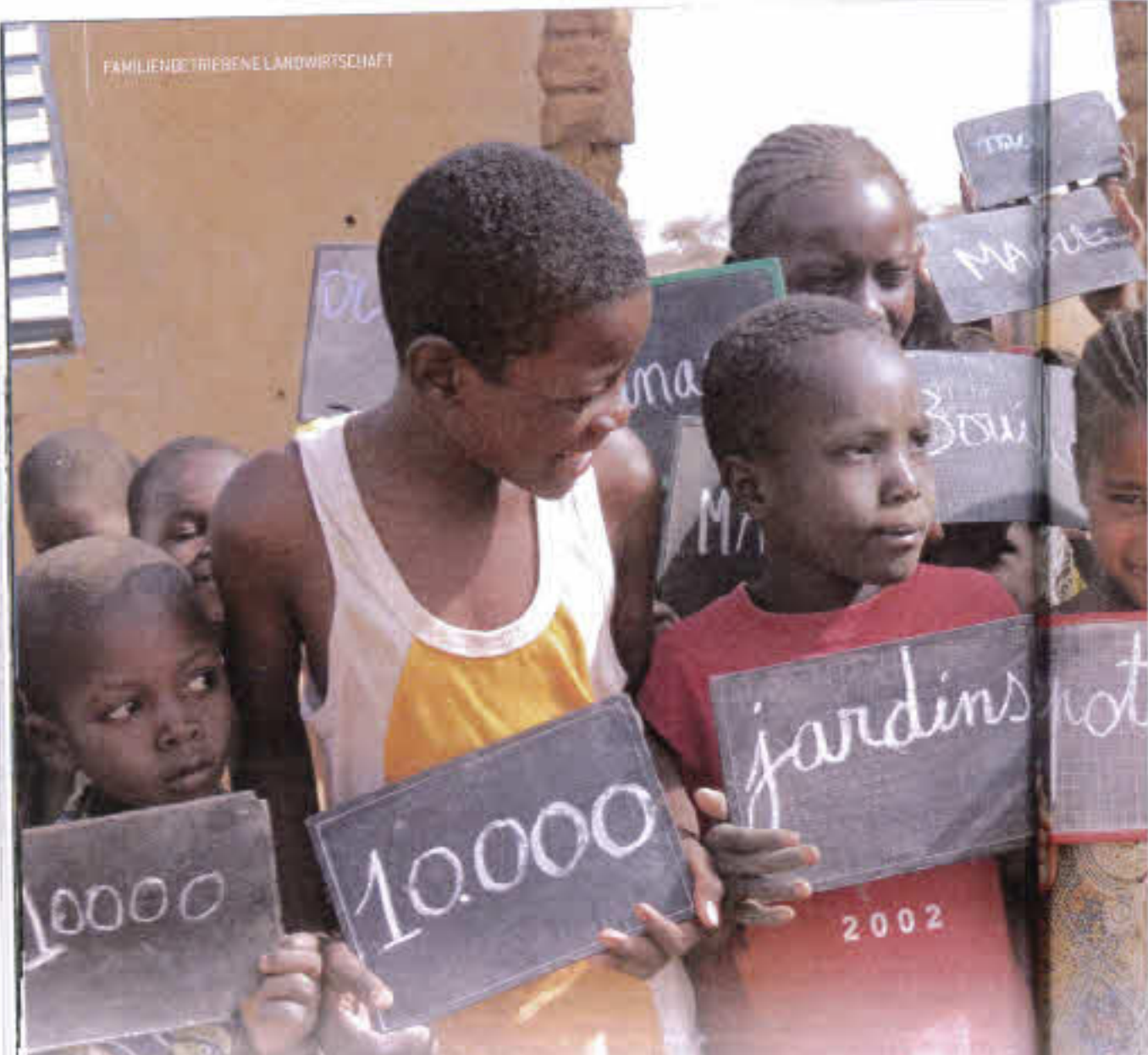


FAMILIENGETRIEBENE LANDWIRTSCHAFT



BURKINA FASO

DIE STEIGERUNG VON 1.000 AUF 10.000 GÄRTEN IST EIN POLITISCHES SIGNAL FÜR EIN AFRIKANISCHES NETZWERK, DAS GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL FÜR ALLE GARANTIERT.

GÄRTEN IN AFRIKA: SYMBOL FÜR NACHHALTIGKEIT

SERENA MILANO

NOT

Der ist ein die in wurd zung lunge ter di bonal in die 85 Ge

© SPINOSA/STYLO



NOTE

Der Schulgarten in Gorom ist einer von 60 Nutzgärten, die in Burkina Faso angelegt wurden. Er ist der Unterstützung verschiedener Einrichtungen zu verdanken, darunter dem Lions Club International, der seit vielen Jahren in diesem Land aktiv ist und 85 Gärten adoptiert hat.

Ein einziger Nutzgarten kann unwichtig erscheinen in einem so endlosen Kontinent wie Afrika, der von ständigen Krisen geschüttelt und auf intensive Landwirtschaft ausgerichtet ist – mit für den Export bestimmten Monokulturen, chemisch-synthetischen Düngemitteln und in einigen Ländern auch GVO-Kulturen wie Bt-Baumwolle. Aber wenn es 10.000 Gärten werden und wenn sie Netzwerke für Bauern, Agronomen, Schüler und Köche anregen, dann können sie einen Weg zu einer nachhaltigen Zukunft aufzeigen, in der die Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaften geachtet werden, unabhängig von den aufgezwungenen Pla-

nen der großen internationalen Finanzinstitute und ausländischer Investoren

IN DER SCHULE

Die Kinder in der Schule in Gorom* (im Norden von Burkina Faso) stehen um fünf Uhr früh auf und gehen kilometerweit zu Fuß zur Schule, einem niedrigen Gebäude mit wenigen Räumen. Sie setzen sich in die Schulbank, schlagen das zerknitterte Schulheft auf und hören bis zum Mittag aufmerksam dem Lehrer zu. Dann nehmen sie ihren Teller und stellen sich an der Schulkantine an. Auf dem Boden kocht ein Kessel mit Reis oder Hirse, angerichtet mit Samendli,

RT

T

© A. S. / S. DE P. / S. DE P.

FARMER HILF FREIHEIT, LÄNDLICHE HAFT

weitere informationen


hier finden

Sie die mit Ihnen

von Slow Food in Africa

www.slowfoodfoundation.com

© Slow Food Foundation



Brühwürfel, manchmal auch Tomatenmark. Am Nachmittag geht der Unterricht weiter, und am Abend gehen sie zu Fuß wieder nach Hause. Von März bis Mai ist es oft über 40 bis 50 Grad heiß; dann beginnt die Regenzeit, und endlich, von Oktober bis Februar, folgen einige Monate mit milderem Klima.

Die 350 Schüler dieser Schule gehören zur ethnischen Minderheit, die das Privileg hat, Lesen, Schreiben und Rechnen zu lernen ... - andere Kinder in Burkina Faso verbringen nicht einmal einen Tag auf der Schulbank. Diese in Gorom haben auch deshalb Glück, weil in der Nähe ein Brunnen mit einer funktionierenden Handpumpe ist. Eine wertvolle Ressource in der Sahelzone, der semi-ariden Übergangszone zur Sahara. Jeden Tag betätigen sie die Pumpe, drücken den langen Hebel nach unten, füllen große Kanister und laden sie auf einen Karren. Seit diesem Jahr hat die Schule einen kleinen Gemüsegarten. Im November 2013 nahm der Schulleiter in Ouagadougou an zwei Fortbildungstagen mit den lokalen Slow Food Referenten teil, dann kaufte die Schule mit einer kleinen Unterstützung ein Netz, eine Schubkarre, einen Spaten, Hacken und ein paar Gießkannen. Mit dem Netz wurde ein Bechtrock von rund 200 m² abgezäunt, das außen noch weiter mit stacheligen Zweigen geschützt wurde. Dies ist wichtig, weil in dieser dürrer Region die Ziegen auf alle Weise versuchen, die frisch gesprossenen Pflänzchen abzuknabbern. Am Zaun bleiben ständig schwarze Plastiktüten hängen, die der Wind heranträgt. Die Kinder bemühen sich, sie abzunehmen und den Bereich sauber zu halten, aber sie kämmeren immer wieder, denn sie sind praktisch überall: auf der Straße, in Kanälen, an jedem Strauch. Im Unterschied zu anderen afrikanischen Ländern (Ruanda war das erste) hat Burkina Faso die Produktion von Plastiktüten noch nicht verboten und es gibt kein Sammel- oder Recyclingsystem.

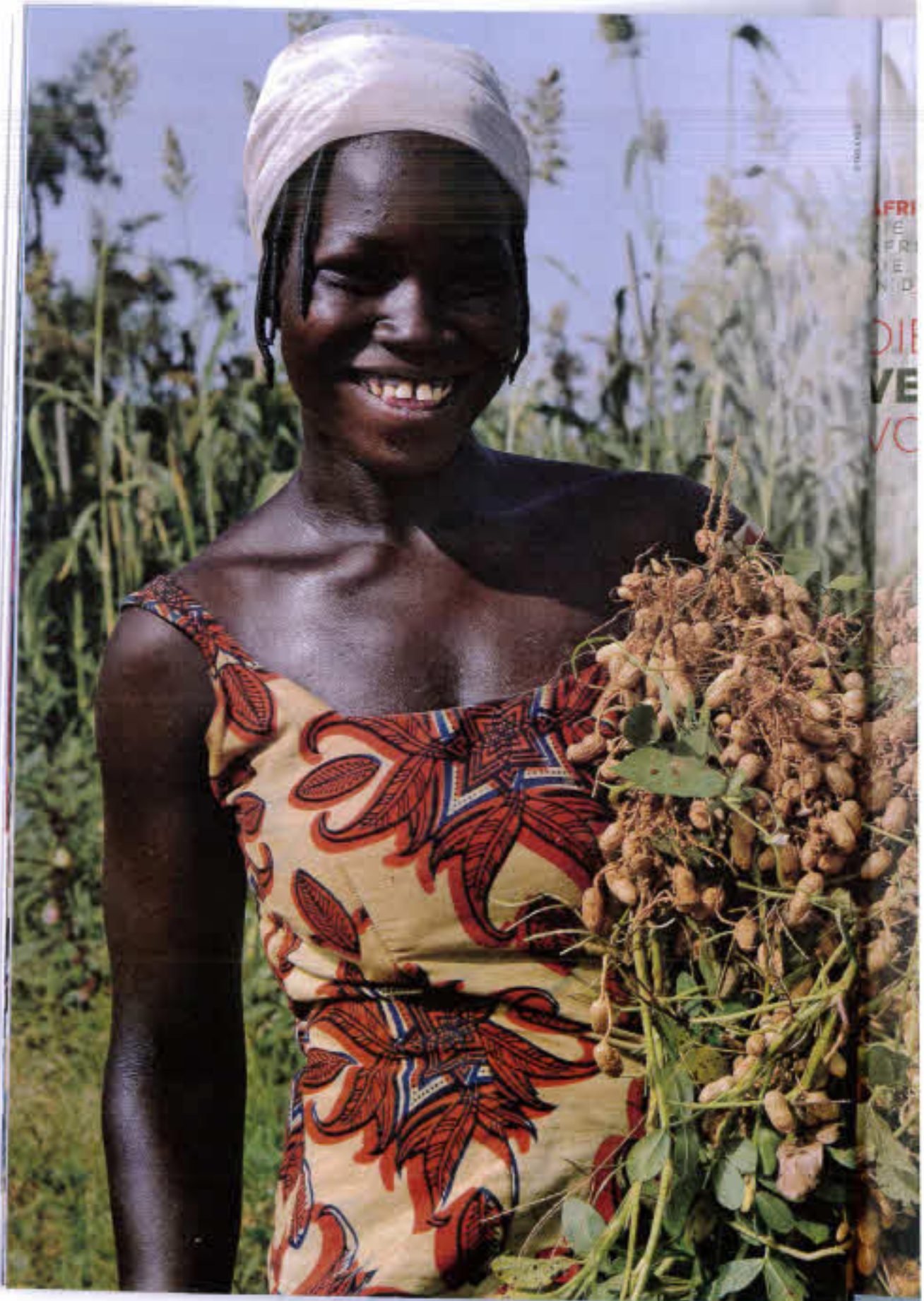
In diesem Umfeld mit dem durch die Hitze nassen Boden und Plastikhaufen hier und da ist der Schulgarten eine kleine Oase der Schönheit, ein Zeichen der Hoffnung. Die Kinder ziehen zusammen mit den Lehrern alles,

was hier überleben kann - Okra (eine Art grüne Paprikaschote), Bissap (Hibiscus sabdariffa, afrikanische Malve), Zwiebeln, Bohnen, Zucchini, Karotten und Salat -, und achten darauf, die Pflänzchen mit Stoffplanen und Stroh vor der Sonne zu schützen. Sie bauen nicht direkt im Boden an, der zu hart und steinig ist, sondern haben mit Ziegelsteinen rechteckige Beete abgegrenzt und darin Erde und Mist aufgeschüttet. Alle arbeiten im Garten mit: Sie gießen das Gemüse um sieben Uhr morgens und um fünf Uhr nachmittags, jäten Unkraut und ernten.

«Wir würden auch gern Bäume pflanzen, damit unser Garten noch lebendiger wird und die Pflanzen Schatten und Sauerstoff erhalten», erklärt der achtjährige Abdoulay. «Wir hätten gern Orangen und Mangos, aber sie wachsen hier nicht». In der Tat gibt es nur einen Obstbaum, der diese Dürre aushält: die Jujube oder Brustbeere, die in den nächsten Monaten angepflanzt werden soll.

BEI DEN FRAUEN

In Ouagadougou gibt es einen Gemeinschaftsgarten, an dem 50 Frauen beteiligt sind. Sie sind im Verein La Saisonniere zusammengeschlossen, den die pensionierte Lehrerin Sophie Salamata Selgho mit dem Agronomen Moussa Ouadraogo gegründet hat. Im Verein können die Frauen Lesen und Schreiben lernen, aber neben den Kursen sind viele andere Initiativen entstanden, darunter der Garten mit rund einem halben Hektar. Jede Frau bebaut ihre eigene Parzelle, hält die Fruchtfolge ein und düngt den Boden mit Kompost. Zu den Pflanzen gehören Okra, Augenbohnen, Süßkartoffeln sowie Bäume wie Moringa, Papaya und Néré (Parkia biglobosa, aus dessen Samen das traditionelle Gewürz Soumbala hergestellt wird). Die Gartenprodukte dienen für die Versorgung der Familie, werden in einem Geschäft oder auf den nahen Märkten verkauft und in einem kleinen Restaurant verwendet, das neben dem Garten eingerichtet wurde: An wenigen schlichten Tischen kann man gefüllte Tomaten, Süßkartoffeln mit Hammelwurst oder verschiedene gekochte Gemüse probieren.



© 2008

AFRI
E
FR
E
VID
DIE
VE
VO

AFRIKA

DIE AUSSERORDENTLICHE VIelfALT VON BLATTGEMÜSE AUF DEM AFRIKANISCHEN KONTINENT IST EINE GROSSE RESSOURCE FÜR DIE LOKALEN GEMEINSCHAFTEN. SIE ERNTEN UND BEREITEN ES IN DER FAMILIE ZU ODER VERKAUFEN ES AUF IHREN MÄRKTEN

DIE UNENDLICH VIELEN VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN VON BLATTGEMÜSE

VALENTINA MERAVIGLIA UND IRENE MAROCCO

Moringa, Amaranth und Süßkartoffel. Langkapselige Jute (*Corchorus olitorius*) und Indischer Spinat (*Basella alba*). Das sind die Namen der bekanntesten und in traditionellen Gerichten häufig verwendeten Blattgemüsesorten. Sie sind ein Symbol für Ernährungssouveränität und -sicherheit. Die Köche des Terra Madre Netzwerks zeigen die interessantesten Zubereitungen. Viele dieser Gemüsesorten wachsen in den über 1000 Gemüsegärten, die das Slow Food Netzwerk in Afrika geschaffen hat.

AMARANTH, AFRIKANISCHE SPINNENPFLANZE UND MORINGA

Während in Mittelamerika nur die Amaranthkörner verzehrt werden, verwendet man in Afrika auch die Blätter. Die von den Portugiesen eingeführte Pflanze ist heute ein wichtiger Teil der Ernährung in vielen Ländern Afrikas, wie ihre unzähligen Namen in den verschiedenen lokalen Sprachen belegen. In Sierra Leone werden die zarten Blätter in feine Streifen geschnitten und in Öl angebraten oder für die Zubereitung von Suppen verwendet.

Die Afrikanische Spinnenpflanze umfasst 150-200 Spezies, von denen 50 autochthone afrikanische Sorten sind. Die Sorte *Cleome gynandra* hat weiße Blätter und wächst auf sandigen, nicht sehr fruchtbaren Böden. Unter günstigen Wachstumsbedingungen ist sie drei Wochen nach der Aussaat erntefähig, weswegen sie für die Ernährung der ländlichen Bevölkerung von grundlegender Bedeutung ist. Die frischen Blätter werden frittiert oder in Wasser oder Milch gekocht, um den bitteren Geschmack zu mildern, oder mit anderen Gemüsen in Suppen und Saften gegart. Außerdem wird die Pflanze auch als Arzneipflanze und zur Bekämpfung von Schädlingen genutzt.

Sehr bekannt ist auch Moringa, ein Baum aus tropischen Regionen, der besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit ist. Unter den 13 bekannten Spezies ist die *Moringa oleifera* besonders reproduktionsgeeignet und eignet sich für zahlreiche kommerzielle Nutzungen, weswegen sie im Zentrum des internationalen Interesses steht. Sie ist weit verbreitet in Guinea Bissau und Sierra Leone, ihre Blätter sind sehr

erweißhaltig (höher als bei Eiern und doppelt so viel wie in Kuhmilch), sie ist reich an Vitaminen, Kalium und Mineralien. Die Blätter werden roh als Salat, gekocht wie Spinat, alleine oder zu Couscous, Reis oder anderen Getreidesorten gegessen. Außerdem kann man sie trocknen und zu Mehl mahlen und Stempkartoffeln, Mais- oder Hirsebrei damit würzen.

Moringa stenopetala gehört zu derselben Pflanzenfamilie und ist in Ostafrika verbreitet. Die äthiopische Konso-Region ist eines der Hauptanbaugelände. Hier wird sie als Nahrungsmittel verwendet, aber auch als Baumaterial, Brennstoff, Arzneimittel, Schattenspenden... Ihre Blätter sind Teil des Alltagsgerichts des Volks der Konso, des *Damea*, und sind ein grundlegendes Element des lokalen Speiseplans. Für die Bauern wäre die Zubereitung eines Gerichts ohne Moringa-Blätter undenkbar. Diese dienen auch als Schattenspenden auf den Hochebenen, wo der wirtschaftlich so bedeutsamen Kaffee angebaut wird. Die kulinarische Kombination dieser beiden Pflanzen gibt es nur im Gebiet der Konso und ist ein ganz besonderes kulturelles Merkmal.

LEGUMINOSEN

Von großer Bedeutung sind auch nüssenfruchtartige Pflanzen, von denen Blätter, Körner und in einigen Fällen

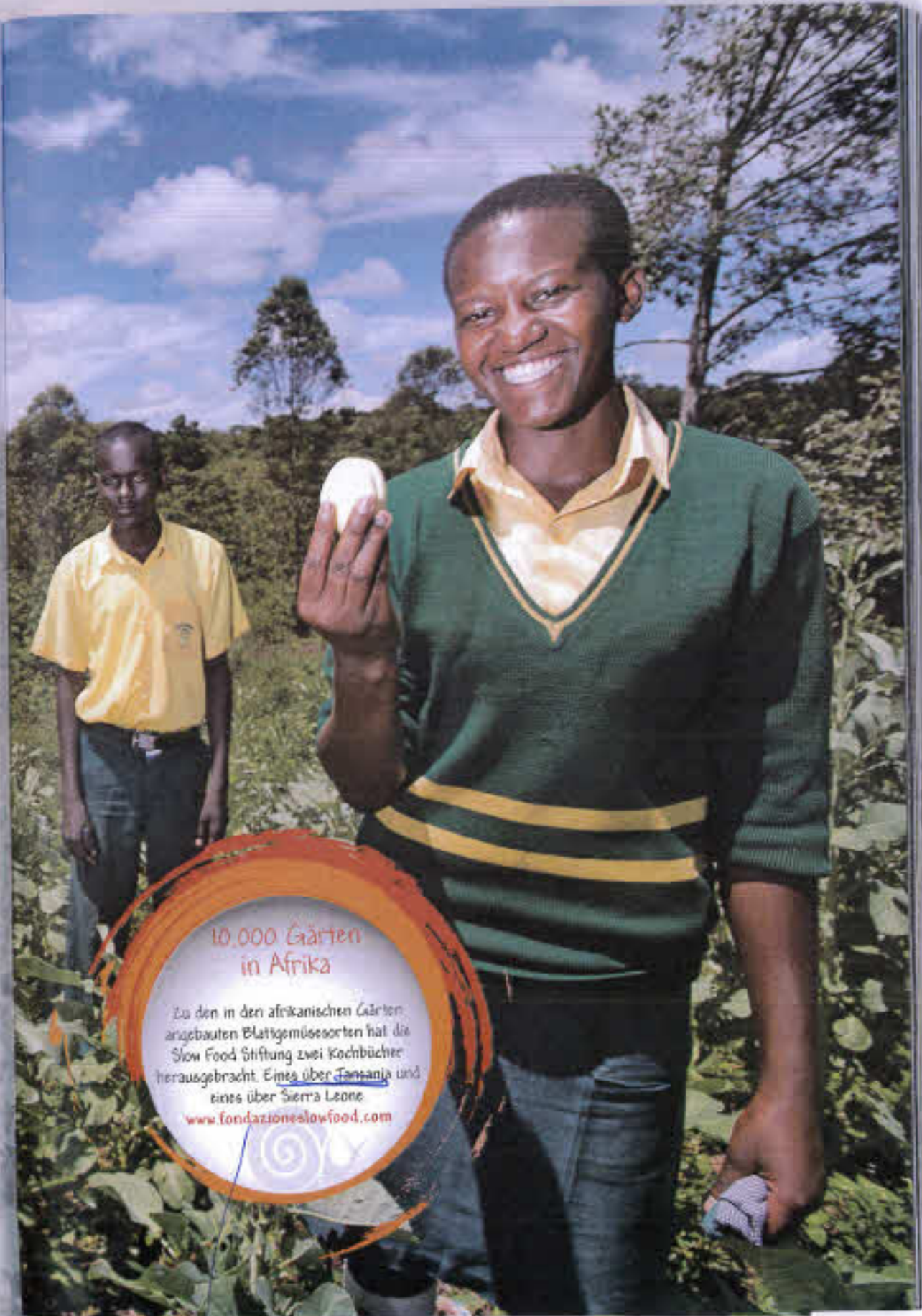
auch die Wurzeln verzehrt werden. Zum Beispiel die Augenbohne, *Vigna unguiculata*, (niebe) im Senegal, sie passte sich in Westafrika sehr gut an. Sie liefert Körner (die trocken oder frisch verzehrt werden), Schoten (unreif verzehrt), Blätter und Sprossen. Aus den kleinen Bohnen stellt man ein Mehl her, das in der traditionellen Küche für die Zubereitung einer speziellen Couscous-Art und für spezielle Gerichte mit lokalen Gewürzen verwendet wird. Die Pflanze wird außerdem als Futtermittel und da, wo nicht geerntet wird, als Viehweide genutzt.

Die Spezies Bambara-Erdnuss, *Vigna subterranea*, wird vorrangig für verschiedene traditionelle Zubereitungen genutzt, vor allem während lokaler Zeremonien. Das Mehl, das aus ihr gewonnen wird, wird mit Maismehl vermischt und zu lokalen Soßen verarbeitet, vor allem frittiert oder dampfgegärt als Brotersatz.

Zu den Baumleguminosen in Westafrika gehört die Parkia biglobosa (fomba in kreolischer Sprache, aber eher bekannt als néré). Sie ist aufgrund ihrer Vielseitigkeit von sehr großer Bedeutung: Aus ihr stellt man Mehl, Püree, Würze für Soßen und Suppen und Getränke her. Die gekochten Körner können als Kaffeesatz verwendet werden und die Rinde des Baums dient zur Herstellung von Seifen.



© FONDATION SLOW FOOD



10.000 Gärten
in Afrika

Zu den in den afrikanischen Gärten
angebauten Blattgemüsesorten hat die
Slow Food Stiftung zwei Kochbücher
herausgebracht. Eines über Tansania und
eines über Sierra Leone
www.fondazione Slow Food.com



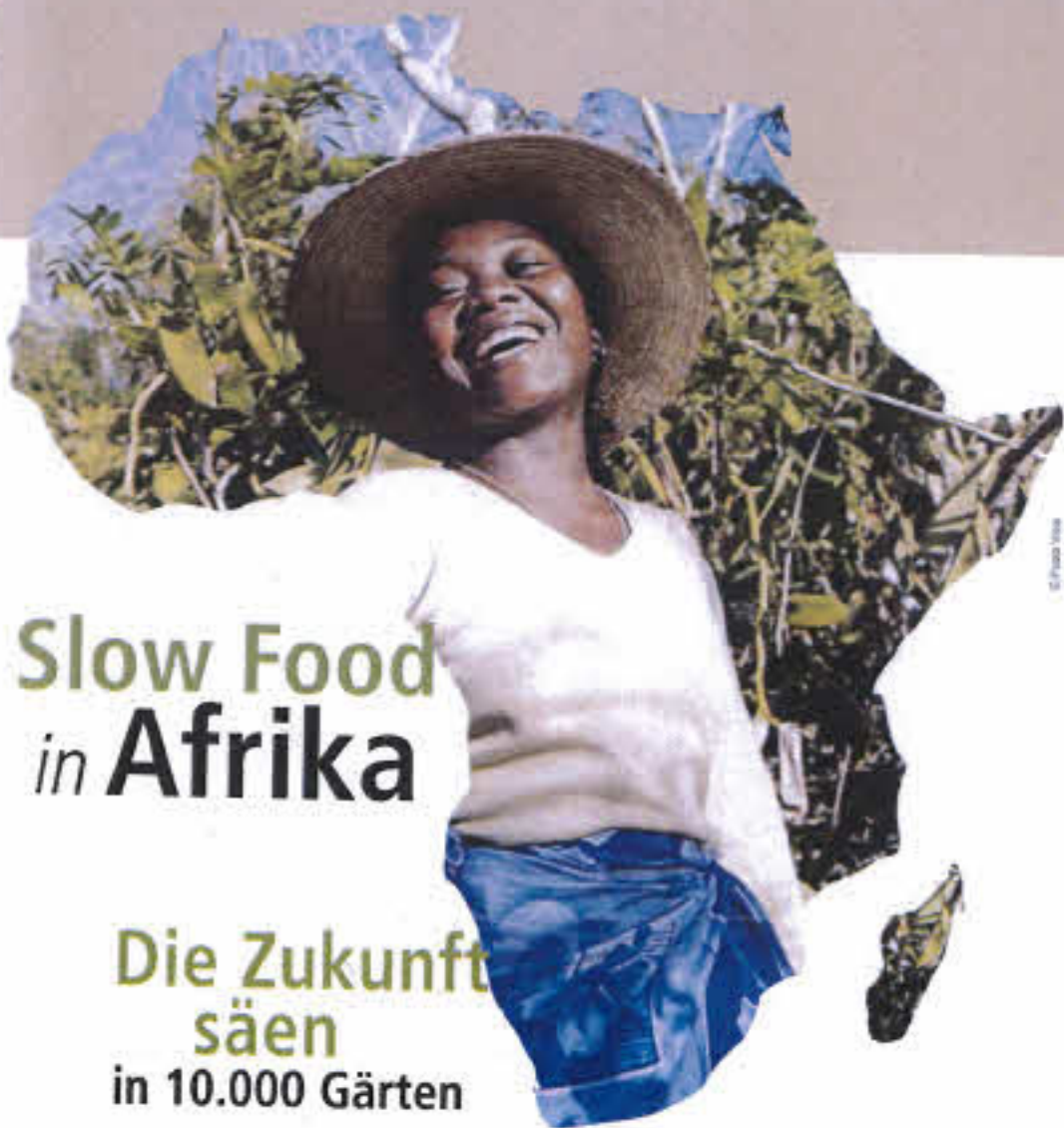
↳ Gärten!


Slow Food



Slow Food Stiftung
Für Nachhaltige Ernährung

Terra
madre



Slow Food
in Afrika

Die Zukunft
säen
in 10.000 Gärten



10.000 Gärten für ein neues Afrika

Afrika ist ein Kontinent mit einer immensen Vielzahl an Völkern, Kulturen und Sprachen (über 2000!) und einer **außergewöhnlichen biologischen Vielfalt**. In Afrika gibt es ganz unterschiedliche Terrains, Landschaften und Klimazonen, ein reiches Erbe an natürlichen Ressourcen und Lebensmitteln (Obst-, Getreide- und Gemüsesorten und Terrassen) und uraltes Wissen, das für die Menschheit von großer Bedeutung ist. Es ist aber vor allem immer noch ein sehr junger Kontinent, voller Energie und Kreativität. **Slow Food arbeitet mit diesem Reichtum an Ressourcen und macht auf sie aufmerksam: Gemeinschaften, Menschen und ihr Wissen stehen im Mittelpunkt aller Projekte.**

Seit 2011 hat das Projekt „Tausend Gärten in Afrika“ über 50.000 Menschen in 25 afrikanischen Staaten involviert, sowie Zehntausende Mitglieder und Aktivist*innen weltweit. Nachdem das ursprüngliche Ziel des Projekts (1.000 Gärten) Ende 2013 erreicht worden war, **hat sich Slow Food entschieden, die Initiative mit einer neuen Herausforderung fortzusetzen: der Einrichtung von 10.000 Gärten!** Durch das Anlegen von 10.000 guten, sauberen und fairen Gärten in afrikanischen Schulen und Dörfern lernen junge Menschen, wie wichtig die biologische Vielfalt der Lebensmittel und der Zugang zu frischem und gesundem Essen sind. Es entsteht auch ein Netzwerk von jungen Führungspersonen, die den Wert ihres Landes und ihrer Kultur kennen. Sie werden einen Wandel in die Wege leiten: einen Wandel, der auf der Wiederentdeckung von traditionellem Essen und Wissen basiert, in einer sozialen, das Land und die Umwelt respektierenden Wirtschaft.

Die Gärten sind **praktische Modelle nachhaltiger Landwirtschaft**, angepasst an diverse ökologische, soziale und kulturelle Rahmenbedingungen, und sie lassen sich einfach reproduzieren. Sie können die Richtung zu einer alternativen Entwicklung weisen, bei der die Lebensmittelherstellung wieder an die lokale Gesellschaft und das Umweltbewusstsein anknüpft (siehe S. 42).

Slow-Food-Gärten sind vielfältige Gärten

Slow Food geht es nicht einfach um die Einrichtung einer Reihe von Gärten in Afrika. Genauso wichtig ist die Förderung einer Landwirtschaft, die auf der Kenntnis des Terrains und dem Respekt für die biologische Vielfalt und die lokalen Kulturen fußt. So eine Landwirtschaft kann die **afrikanischen Gemeinschaften ernähren**, ohne soziale Beziehungen zu bedrohen und die Umwelt zu zerstören, und sie respektiert die **Würde der Gemeinschaften**, ihre Geschichte und ihr Wissen.

In den Slow-Food-Gärten baut man traditionelle, robuste Sorten von Obst, Gemüse, Gewürz- und Heilkräutern an, die sich den lokalen Bedingungen über Jahrhunderte angepasst haben. Um eigenes Saatgut zu gewinnen und es nicht jedes Jahr neu kaufen zu müssen, gibt es Saatbeete. Pflanzliche Abfälle, Dung und Asche werden kompostiert; so wird der Boden nicht mit chemischem Dünger belastet. Geschützt werden die Pflanzen mit traditionellen Mitteln wie Brennnesseln, um Pestizide zu vermeiden, die sowohl Boden als auch Wasser vergiften. Man geht mit den Wasserressourcen sparsam um, sammelt Regenwasser und schützt Bodenfeuchtigkeit durch Mulchen und Tropfbewässerung. Die Ernte wird an die Familien und Schulkantinen (bei Schulgärten) verteilt. Überschuss wird auf lokalen Bauernmärkten verkauft, oder in kleinen Restaurants, die manchmal neben den Gärten eröffnet werden.

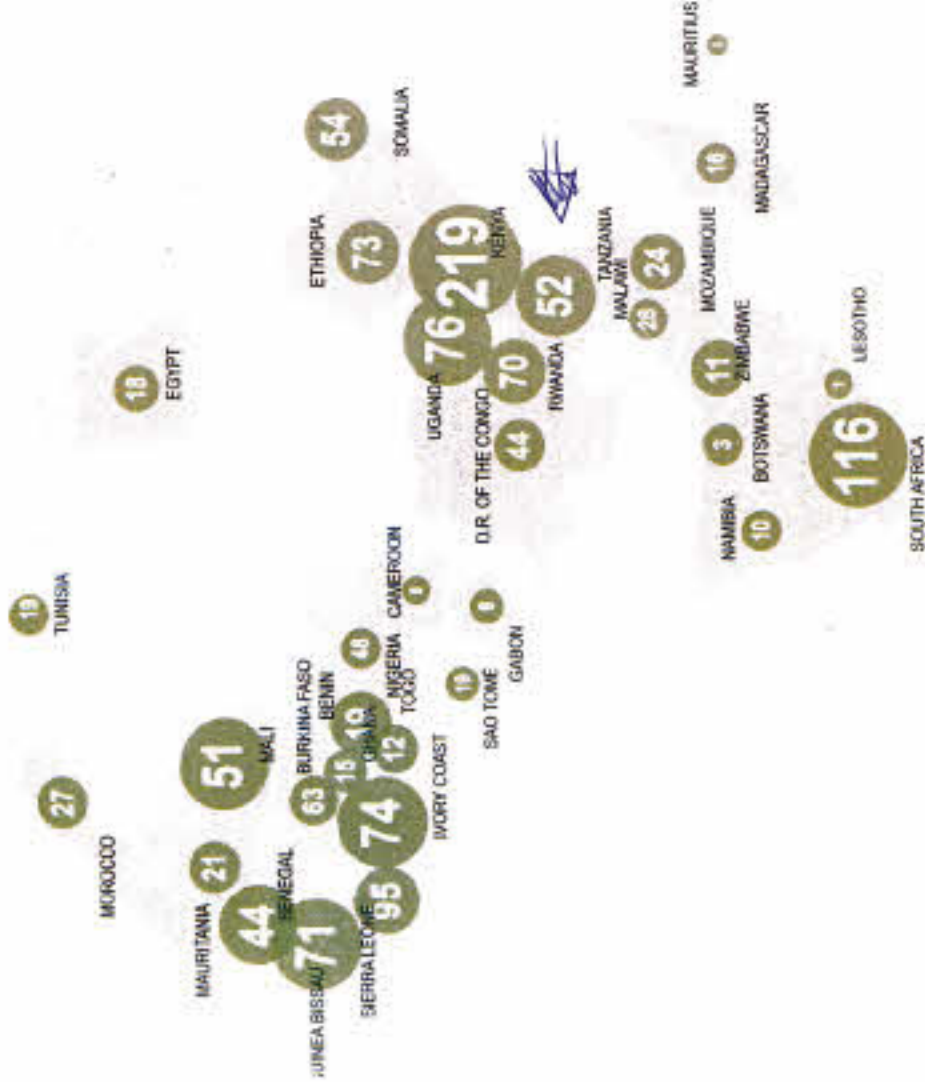


10 Grundzutaten für einen Slow-Food-Garten

- ▶ **1. Gemeinschaft**
Die Gärten werden von Gemeinschaften angelegt. Sie bringen verschiedene Generationen und soziale Gruppen zusammen (Dorf- und Schulkomitee, lokale Institutionen und NGOs) und schätzen die Fähigkeiten von allen Gemeinschaftsmitgliedern. Sie retten das Wissen der älteren Generationen, nutzen die Energie und Kreativität der Jugend, und profitieren von den Kompetenzen der Experten.
- ▶ **2. Beobachtung**
Bevor man einen Garten anlegt, muss man lernen, das Terrain, die lokalen Pflanzensorten und die Wasserressourcen zu beobachten und zu kennen. Der Garten muss der Umgebung angepasst sein. Für die Errichtung von Zäunen, Kompostboxen oder Pflanzenschulen soll man lokale Materialien nutzen.
- ▶ **3. Wenig Platz**
Die Gärten brauchen nicht viel Platz. Wenn man kreativ mit dem vorhandenen Raum umgeht, ist es möglich, die Gärten an unerwarteten Orten anzulegen: auf Dächern, am Wegesrand und so weiter.
- ▶ **4. Biologische Vielfalt**
Slow-Food-Gärten leben von der Vielfalt lokaler Kulturpflanzen, die durch jahrhundertelange Selektion dem Klima und Terrain am besten angepasst sind. Solche nahrhaften und robusten Sorten lassen sich auch ohne künstlichen Dünger und Pestizide anbauen. In den Gärten wachsen robuste Gemüsesorten, Heil- und Würzkräuter sowie nahrhaften und robusten (z. B. Bananen, Mangos und Zitrusfrüchte).
- ▶ **5. Eigenes Saatgut**
Das Saatgut wird von den Gemeinschaften selektiert und vermehrt. So werden die Pflanzen jedes Jahr stärker und den lokalen Bedingungen besser angepasst, und man muss kein Geld für fremdes Saatgut ausgeben.
- ▶ **6. Nachhaltige Methoden**
Gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten nutzt man natürliche Bekämpfungsmittel aus Kräutern, Blüten oder Asche.
- ▶ **7. Wasser sparen**
Wie schon erwähnt sind Beobachtung und Kreativität grundlegend wichtig. Manchmal braucht man nur eine Regenrinne, ein Wasserbecken oder einen Tank, um das Regenwasser zu sammeln, um scheinbar unüberwindbare Hindernisse aus dem Weg zu räumen und teure Lösungen zu vermeiden.
- ▶ **8. Schraum im Freien**
Die Gärten bieten eine hervorragende Möglichkeit, Kinder und Erwachsene über lokale Pflanzensorten aufzuklären, für Gesundheit und vielfältige Ernährung zu werben, und zu zeigen, dass man chemische Schutz- und Düngemittel vermeiden kann und das Handwerk der Bauern schätzen soll.
- ▶ **9. Nutzen und Spaß**
Einerseits sind die Slow-Food-Gärten eine einfache und günstige Lösung, gesunde und nahrhafte Lebensmittel zu erzeugen. Andererseits sind sie selbst in den ärmsten Schulen und den weitabgeschiedensten Dörfern ein Ort zum Spielen, Feiern und Spaß haben.
- ▶ **10. Teil eines Netzwerks**
Die benachbarten Gärten tauschen oft Saatgut aus, die weiter voneinander entfernten Gärten dazwischenliegende Ideen und Informationen. Die Koordinatoren treffen sich, schreiben einander und arbeiten zusammen. Zahlreiche Schulen im Ausland sammeln Spenden, um die Gärten in Afrika zu unterstützen.

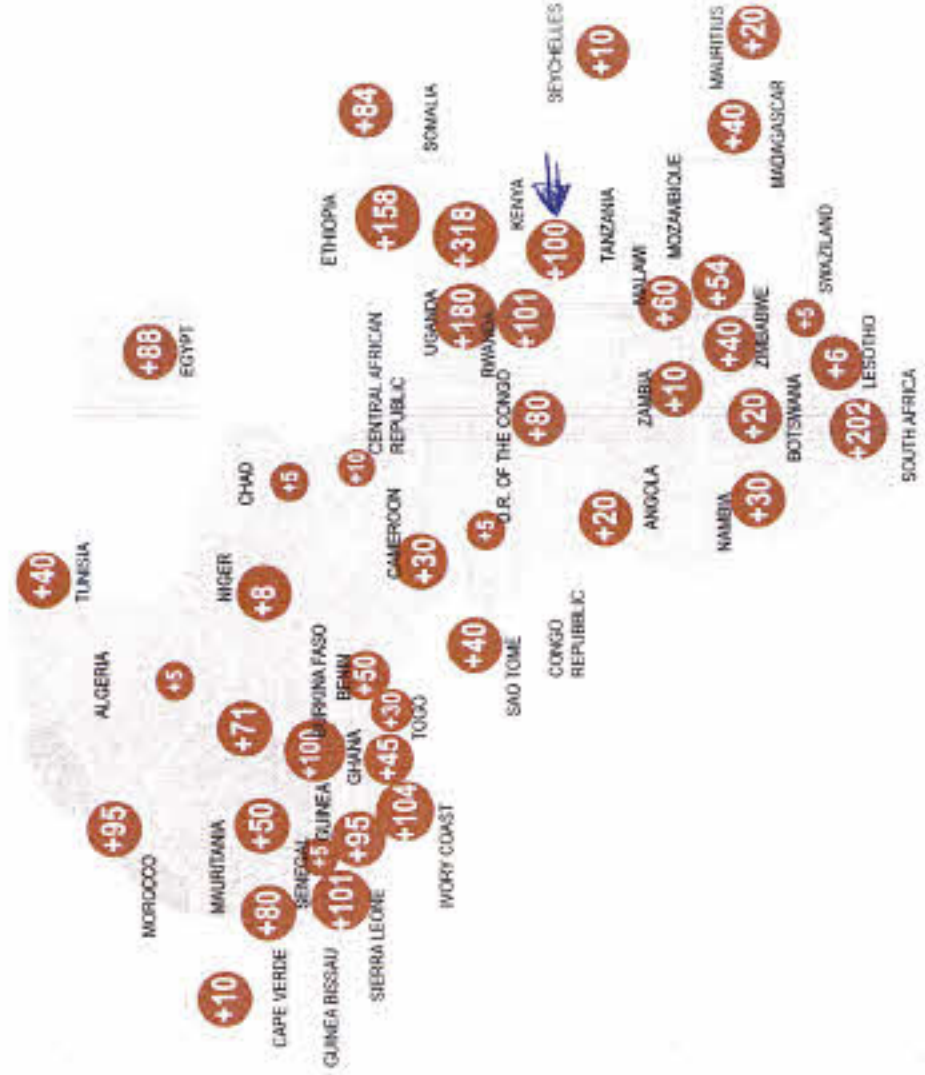
Gärten in Afrika

10.000 bis 100.000 Pflanzenarten



Neue Gärten in Planung

100 bis 1000 Pflanzenarten



Wie viel kostet es, einen Garten zu adoptieren und wie werden die Gelder verwendet ?

Um die Idee der **10.000 Gärten zu verwirklichen** braucht Slow Food sachkundige und kompetente Menschen, darunter junge Führungskräfte, die die lokalen Gemeinschaften motivieren können. Die von Slow Food festgelegte Spende für die Unterstützung eines Gartens (€900) deckt nicht nur die Kosten für Werkzeug, Schubkarren, Gießkannen oder Zaunmaterial (€250), sondern auch die **Löhne und Ausbildung** für die lokalen Koordinatoren (€200), Hochschultipendien für junge Erwachsene (€100), sowie die **Reisekosten** bei den Treffen der Gemeinschaften (€100). Ebenso finanzieren die Spenden die Übersetzung und den **Druck der Lehrmaterialien** in zahlreichen afrikanischen Sprachen (€50).

Slow Food erhält €200 (22,2%), um die technischen Kosten der Projektkoordination zu decken: Lieferung der Richtlinien für Garteneinrichtung, Suche nach Agrarwissenschaftlern, Erstellung der Lehrmaterialien, Organisation der Netzwerktreffen für die Koordinatoren aus unterschiedlichen Ländern, sowie Informationsaustausch zwischen Spendern weltweit und den Gemeinschaften in Afrika.

Detaillierte Kostenaufstellung

Aufbau und Stärkung des Slow-Food-Netzwerks in Afrika (z.B. Weiterbildung für lokale Koordinatoren in Bereichen wie Agroökologie, biologische Vielfalt und lokaler Konsum; Vernetzung der Erzeuger und Promotion der lokalen Produkte)	200 €
Werkzeuge und Ausstattung (Hacken, Karren, Gießkannen, Zäune und Bewässerungssysteme)	250 €
Reisen (z.B. Trainingsaustausch zwischen Gemeinschaften; Teilnahme an der Terra-Madre-Konferenz)	100 €
Studium (z.B. Beitrag zu Stipendien für afrikanische Jugendliche, die an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Posenzo, Italien, studieren wollen)	100 €
Druck und Verbreitung der Lehr- und Werbematerialien (z.B. Videos, Postkarten und Lehrbücher in unterschiedlichen Sprachen)	50 €
Allgemeine Projektkoordination (die von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt geleistete technische Unterstützung und Öffentlichkeitsarbeit)	200 €
INSGESAM	900 €



Slow Food Stiftung
für Deutschland e.V. (gGmbH)

Terra
madre



Slow Food in Afrika

Die Zukunft säen in 10.000 Gärten



10.000-Gärten, um gute,
saubere und faire
Lebensmittel für Gemeinschaften
in Afrika zu sichern



Lay-out and graphics: Claudia Engel
Photo: © Taylor Vass, © Oliver Mayhew, © Alberto Pardo, © Sam Food Archive
Printed on recycled paper



► Unterstützen Sie uns!

Mit 900 € adoptieren Sie einen Garten und treten in Kontakt mit einer im Projekt involvierten Gemeinschaft. Aber auch jede andere Summe kann die Obst- und Gemüsegärten in Afrika unterstützen. Sie adoptieren einen Garten durch Ihre Spende, die auf das folgende Konto zu überweisen ist:

- Bank check payable to:
Slow Food Foundation for Biodiversity
- Bank transfer to:
Slow Food Foundation for Biodiversity
Banca Sella - via Giuseppe Verdi 15, 12042 Bra (Italy)
IBAN: 91775 F 03268 46040 052878155042
SWIFT: SELBIT28XXX
- Online payment via the website www.slowfood.com/donate

Sobald die Summe auf unserem Konto eingegangen ist, erhalten Sie von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt eine Bestätigung, die Sie auch in Ihrer Steuerabrechnung berücksichtigen dürfen.

Um mehr über unser Projekt herauszufinden, schauen Sie sich die Videos an,
lesen Sie die Berichte aus unterschiedlichen Gärten und lernen Sie die Gesichter des Projekts kennen.
Für weitere Informationen schreiben Sie an: 10000gaerten@slowfood.de

www.slowfoodfoundation.com



1000 Gardens in Africa

▶ Stimmen aus dem Netzwerk

Elisavete Skjerve ist unser Netzwerk, wir sind klein, aber zahlreich, und wir werden weiter wachsen. Durch die Gärten bauen wir ein Netzwerk von jungen Führungspersonen auf, die die nachhaltige Landwirtschaft fördern, für den Erhalt der biologischen Vielfalt unseres Kontinents arbeiten und allen Afrikanern ihr Recht auf gutes, sauberes und faire Lebensmittel sichern. ▶

Zimice Nitroppe (Kunja), Studentin an der Universität der Gesschäftsmischen Wissenschaften in Pilsenitz



Die Wald- und Umweltzerstörung und der Verlust von vielen traditionellen Wissen der Gemeinschaft der Karayya-Menschen schwer zu schaffen. Das wichtigste Ziel des Gemeinschaftsgartens in Gäche ist daher, die Artenbaum zu erhalten, aber in diesem Fall überlebungsunfähigen Übergang zur Landwirtschaft zu begleiten. Der Garten ist ein Modell der nachhaltigen Entwicklung in Trockengebieten für die ganze Region. ▶

Tichara Makovera (Äthiopien), Agrarwissenschaftlerin bei den 10 000 Gärten in Afrika

Aber ich bin stolz, zur Slow-Food-Bewegung zu gehören. Es ist wichtig, die Chancen zu haben, unsere Arbeit mit dem Rest der Welt zu teilen. Die Bioökonomie in Afrika ist sehr stark, obwohl sie manchmal auf zum Terrain unpassende Monokulturen angewiesen ist. Meine Gärtnerin ist eine tolle und starke Gemeinschaft, die aus einer Pflanzenwissenschaftlerin, einem Kompostplatz, sowie mehreren Bildungspartnern zu verschiedenen Kulturpflanzen besteht. Wir organisieren zahlreiche Events rund um Essen, Kurse zu Pflanzen, Erden und Ernteernte, und vieles mehr. ▶

Rosetha Gray (Südafrika), Koordinatorin in der Gärten "Good Hope Nursery

10 000 Gärten, um ein Netzwerk von afrikanischen Vordenkern aufzubauen





«Ich komme aus Mali, wo ich mit den Erzeugern der Katta-Pasta gearbeitet und ihr Presidio koordiniert habe. Jetzt bin ich im Flüchtlingslager in Mbera, in Mauretanien, 18 Km von der Stadt Bassikoumaou, im Südosten des Landes. Mit dem Saatgut aus Gao habe ich einen Garten direkt neben den Lagerzeiten angelegt. Inzwischen gibt es 50 Personen, die kleine Gärten mit traditionellen malsischen Sorten anbauen. Ein bisschen Normalität inmitten der Hölle.»

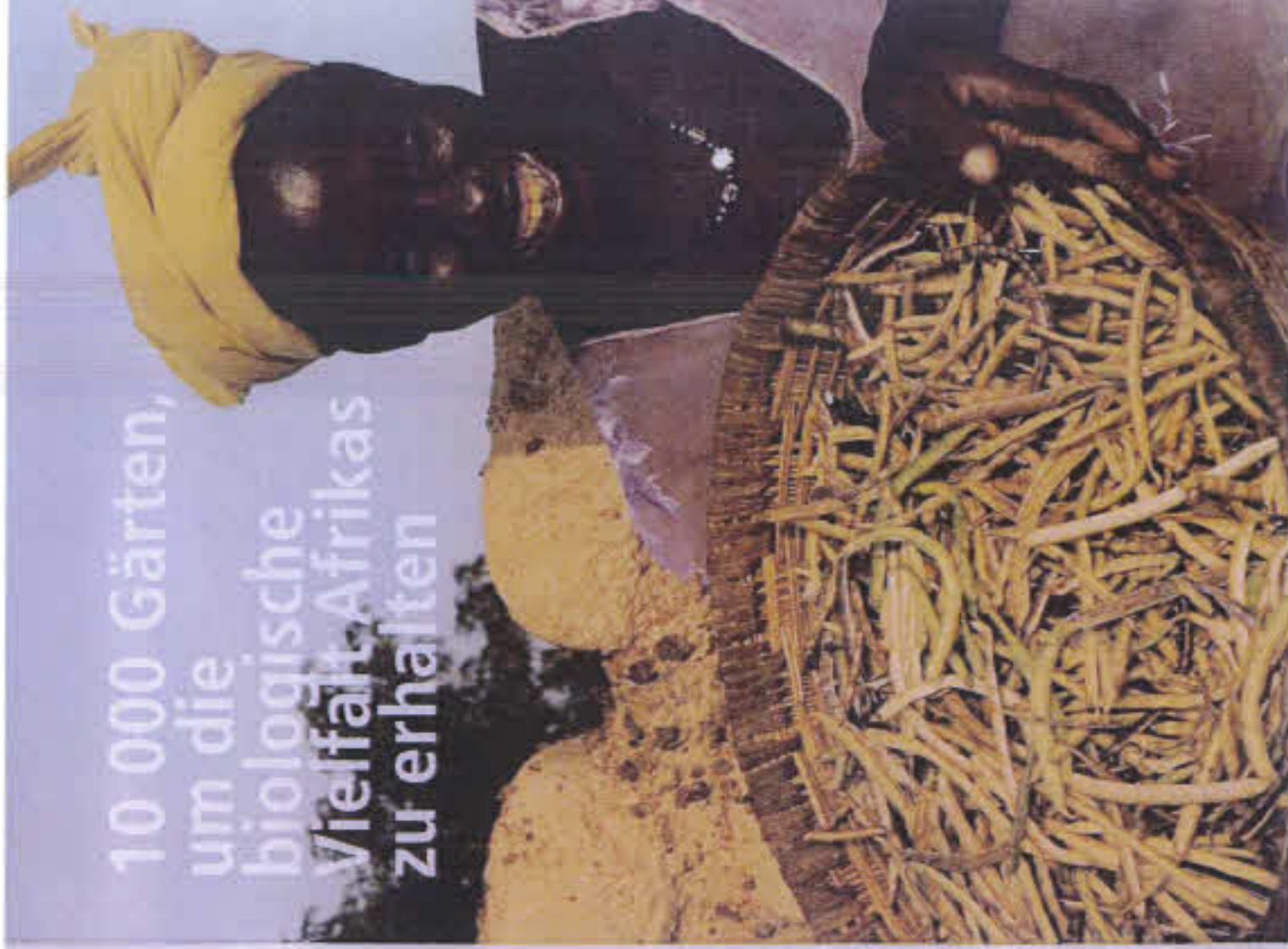
Alimadi Alimani (Mali), Koordinator des Presidio „Katta-Pasta“ in Mali und Gärtnerkoordinator im Flüchtlingslager in Mbera, in Mauretanien



«Slow Food setzt sich in Afrika für den Erhalt der biologischen Vielfalt ein. Wir haben 70 traditionelle Erzeugnisse identifiziert, die aus der Herstellung und von unseren Tischen verschwinden, und haben sie in die Karte des Geschmacks gefasst. Zudem haben wir 30 Presidios in 20 Städten gegründet, sowie 200 Gärten alleine in meinem Land und viele mehr auf dem ganzen Kontinent. In den kommenden Jahren werden wir durch die Einrichtung von Gärten noch intensiver mit Erzeugern und Jugendlichen überall in Afrika arbeiten.»

John Keneki Mwangi (Kenia), Vertreter Ostafrikas im Internationalen Slow-Food-Vorstand und nationaler Koordinator des Projekts „10 000 Gärten in Afrika“ für Kenia

10 000 Gärten,
um die
biologische
Vielfalt Afrikas
zu erhalten





Ich als Agrarwissenschaftler an der Universität in Gogoni
 arbeite, habe ich begriffen, dass die Zukunft der afrika-
 nischen Lebensmittelsituation nicht in Laboren und Amtsräumen
 liegt. Es sind die Afrikaner selbst, die über ihr Essen und ihre
 Landwirtschaft entscheiden müssen! Zusammen mit vielen engli-
 schen jungen Menschen habe ich mich der Slow-Food-Bewegung
 angeschlossen und wir haben ein aktives Netzwerk aufgebaut, das
 über Social Media kommuniziert, Wissen teilt und von älteren
 Menschen lernt. Denn wir, die Jungen, sind Afrikas Zukunft! »

Edward Mukibi (Uganda), Vize-Präsident von Slow Food International und nationaler Koordinator des Projekts
 „10.000 Gärten in Afrika“ RW Uganda



10.000-Gärten, um gute,
 saubere und faire
 Lebensmittel für Gemeinschaften
 in Afrika zu sichern

*Um mehr über unser Projekt herauszufinden, schauen Sie sich die Videos an,
lesen Sie die Berichte aus unterschiedlichen Gärten und lernen Sie die Gesichter des Projekts kennen.
Für weitere Informationen schreiben Sie an: 1000gaerten@slowfood.de*

www.slowfoodfoundation.com



1000 Gardens in Africa