Projektinformation

Ein Füllhorn an Nährstoffen

Kenia Sorghum und andere traditionelle Nahrungspflanzen standen bei den Kleinbauernfamilien im Westen des Landes über Jahrzehnte nicht hoch im Kurs. Dank der Unterstützung der Quäker entdecken sie diese Feldfrüchte nun wieder – und freuen sich über die positiven Folgen für ihre Gesundheit.

Brot für die Welt

Inhaltsverzeichnis

Landesinformation 3
Wissenswertes über Kenia

Ein Füllhorn an Nährstoffen 4
Die Kleinbauernfamilien im Westen Kenias entdecken Sorghum und andere traditionelle Nahrungspflanzen wieder

„Das Bewusstsein für den Wert lokaler Sorten wächst“ 7
Interview mit Listone Ayodi, Projektkoordinator beim Brot-für-die-Welt-Partner RSP, über gesunde Ernährung und Landwirtschaft

Die große Vielfalt 9
RSP, die Entwicklungsabteilung der Quäker, hilft Kleinbauernfamilien mit fast vergessenen Pflanzen im Kampf gegen die Mangelernährung

Trotz aller Widrigkeiten 12
Eine ausgewogene Ernährung stärkt das Immunsystem der HIV-positiven Agatha Mwavishi und hilft ihr, ihre Kinder gesund großzuziehen

„Heute ernährt das Land uns alle“ 14
Vier Menschen berichten, wie sich ihr Leben dank der Unterstützung des Brot-für-die-Welt-Partners RSP verändert hat

Stichwort: Ernährung 16
Wie Brot für die Welt hilft

Medienhinweise 17
So können Sie sich weiter informieren

Ihre Spende hilft 20
Wie Sie die Arbeit von Brot für die Welt unterstützen können

Impressum

Redaktion Thorsten Lichtblau, Juli 2015 **Texte** Klaus Sieg
Fotos Jörg Böthling **Gestaltung** FactorDesign

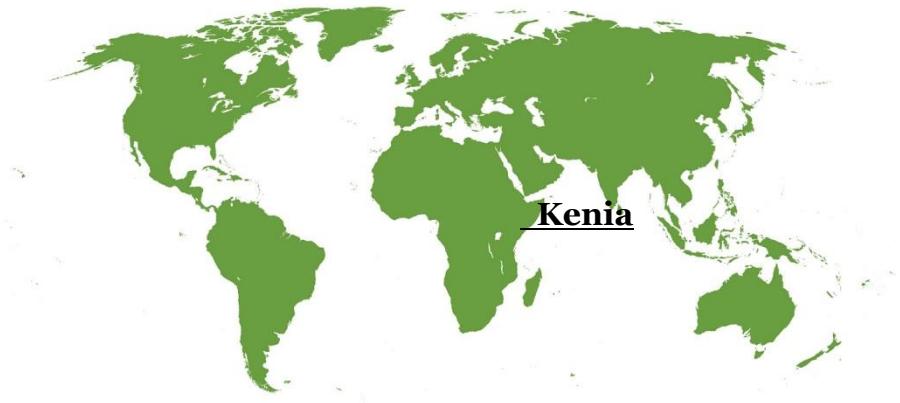
Feedback

Ihre Meinung, Anregungen oder Kritik sind uns willkommen – Sie helfen uns damit, unsere Materialien weiterzuentwickeln. Schreiben Sie uns eine E-Mail an **kontakt@brot-fuer-die-welt.de**.

Landesinformation Kenia

Die Flagge Kenias
Der Massai-Schild mit den gekreuzten Speeren symbolisiert den Freiheitswillen. Der schwarze Streifen steht für das Volk, der rote für das im Freiheitskampf vergossene Blut und der grüne für die Natur des Landes. Die weißen Linien symbolisieren Frieden und Einheit.

Die Republik Kenia liegt im Osten des afrikanischen Kontinents. Nachbarstaaten sind Somalia, Äthiopien, Südsudan, Uganda und Tansania. Im Südosten grenzt das Land an den indischen Ozean. Die Hauptstadt und größte Stadt des Landes ist Nairobi, der im Mount-Kenya-Massiv gelegene Batian ist mit 5.199 Metern der zweithöchste Berg Afrikas. Die Amtssprachen sind Swahili und Englisch. 1963 erlangte Kenia die Unabhängigkeit von Großbritannien. Das heutige Staatsgebiet zählt zu jenen Regionen Afrikas, die als Wiege der Menschheit gelten. Funde belegen, dass dort bereits vor über vier Millionen Jahren Vorfahren des Homo sapiens lebten. Aufgrund der hohen Geburtenrate und der niedrigen Lebenserwartung ist die kenianische Gesellschaft relativ jung, das Durchschnittsalter liegt bei gerade einmal 19 Jahren.



	Kenia	Deutschland
Fläche in km²	580.367	357.121
Bevölkerung in Millionen	45	80.5
Bevölkerungsdichte in Einwohner/km²	78	225
Säuglingssterblichkeit in %	4	0,3
Lebenserwartung		
Männer	62	78
Frauen	65	83
Analphabetenrate in %		
Männer	22	<1
Frauen	33	<1
Bruttoinlandsprodukt in Dollar/Kopf	3.100	44.700

Quellen: Bundeszentrale für politische Bildung (2015), CIA World Factbook (2015)

Ein Füllhorn an Nährstoffen

Sorghum und andere traditionelle Nahrungspflanzen standen bei den Kleinbauernfamilien im Westen des Landes lange nicht hoch im Kurs. Dank der Unterstützung der Quäker entdecken sie diese Feldfrüchte nun wieder – und freuen sich über die positiven Folgen für ihre Gesundheit.

Saride. Rose Siriveyi hält das Bündel mit Sorghum hoch. „Das ist mein letztes." Die 47-Jährige lacht trotzdem über das ganze Gesicht. Ein ansteckendes Lachen. Sorgen um ihr Sorghum braucht sie sich nicht zu machen. „Auf unserem kleinen Feld hinter dem Haus reift schon wieder neues." Der Brei aus dem traditionellen Getreide gehört seit einigen Jahren zum festen Bestandteil des täglichen Familienspeiseplans, er wird sowohl zum Frühstück als auch mittags gegessen. „Und gerne auch mal zwischendurch", sagt Rose Siriveyi augenzwinkernd.

Gut versorgt Das selbst angebaute Sorghum hilft Rose Siriveyi durch den arbeitsreichen Tag.

Die alte Kulturpflanze stammt ursprünglich aus Afrika, ist aber auch auf anderen Kontinenten verbreitet. Blätter und Stängel haben eine wachsartige Beschichtung, ihr Wurzelsystem ist weit verzweigt. Das macht sie dürreresistent. Zudem sind ihre zahlreichen Formen an die lokalen klimatischen Bedingungen angepasst. Trotzdem haben die Kleinbauernfamilien hier in den Bergen über dem Viktoriasee die Pflanze lange nicht mehr angebaut. Zu verlockend erschienen die Gewinne, die sie sich vom Anbau von Mais versprachen. Das war auch in Saride nicht anders, wo Rose Siriveyi lebt. Doch vor einigen Jahren verteilte die Entwicklungsabteilung der Quäker (Rural Service Programme, RSP) mit Unterstützung von Brot für die Welt hier Saatgut von Sorghum und anderen lokalen Arten. Und die Organisation veranstaltete Kurse in Anbau, Lagerung sowie Konservierung der Feldfrüchte. Zudem konnten die Kleinbauern und -bäuerinnen die Herstellung von Kompost oder den Gebrauch von Gründüngungspflanzen sowie andere Methoden nachhaltiger Landwirtschaft lernen. So wuchsen mit der Zeit ihre Erträge.

Kleine Felder, große Vielfalt

Rose Siriveyi bewirtschaftet ein Feld, das kaum größer ist als ein Schrebergarten. Durch die traditionelle Erbteilung wird das Agrarland in der dicht besiedelten Region in immer kleinere Flächen zerstückelt. Deshalb ist es überlebenswichtig für die Kleinbauernfamilien, so viel wie möglich aus ihrem Land herauszuholen. Und das mit einer möglichst großen Vielfalt gesunder Nahrungsmittel.

Das ermöglicht der Rückgriff auf traditionelle Arten. Pflanzen wie das Schwarze Nachtschattengewächs oder das afrikanische Mito enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, ebenso wie die zahlreichen lokalen Kohl- oder Spinatsorten. Erdnüsse, Avocados, eine Vielzahl von Hülsenfrüchten sowie lokale Süßkartoffel- und Bananensorten spenden zusätzlich wichtige Fette und Proteine. Ein wahres Füllhorn an Nährstoffen bieten zudem traditionelle Getreide wie Amarant – und eben Hirsearten wie

Projektträger
Rural Service Programme (RSP)
Spendenbedarf
200.000 Euro

Kurzinfo
RSP ist die Entwicklungsabteilung der **Quäker** in Kenia. Ihr Ziel ist es, die Lebensbedingungen **armer und ausgegrenzter Bevölkerungsgruppen** zu verbessern, insbesondere im Hinblick auf Ernährung und Gesundheit.
Die Organisation, die seit 1975 von Brot für die Welt unterstützt wird, arbeitet mit lokalen **Frauen-, Jugend- und Selbsthilfegruppen** in **11 Distrikten** in Westkenia zusammen. Von den **Informationsveranstaltungen, Schulungen und Workshops** profitieren in der aktuellen Projektphase **110.000 Menschen** (75.000 Frauen und 35.000 Männer).

Sorghum. Die mineralstoffreiche Pflanze enthält neben Fluor, Schwefel, Phosphor, Magnesium und Kalium viel Kieselsäure und Eisen.

Sorghum verleiht Energie

„Der Brei aus Sorghum gibt die Energie, die unsere Kinder und Enkel für die Schule brauchen." Rose Siriveyi lächelt und ballt die Faust. „Und ich für meine harte Arbeit." Die emsige Frau leistet Unglaubliches. Sie pflanzt, pflegt und erntet, holt Feuerholz und Wasser, versorgt Kühe und Kaninchen. Hinzu kommt die Versorgung der sieben Kinder. Die jüngste Tochter ist elf. Auf dem kleinen Hof wuselt aber auch eine große Zahl von Enkelkindern herum, hinzu kommen die Sprösslinge der Nachbarn. „Manchmal verliere ich fast den Überblick."

Als Rose Siriveyi das Mittagessen zubereitet, sitzt eines der Enkelkinder neben ihr am Feuer und kratzt einen Rest Bohnen aus einer Schüssel. Die anderen stecken immer mal wieder den Kopf herein. „Wann ist das Essen fertig?", scheinen ihre großen, neugierigen Augen zu fragen. Mit einem Holzlöffel rührt Rose Siriveyi den Gemüseeintopf aus Mito-, Amarant- und Kürbisblättern um. „Ich koche ihn höchstens eine halbe Stunde, damit die Nährstoffe erhalten bleiben", erzählt sie.

Rückbesinnung Die neu erlernten Techniken und Rezepte sind teilweise uralt. Der großen Familie von Rose Siriveyi schmecken sie.

Das hat sie in einem Kochkurs von RSP gelernt, ebenso das kostbare Wissen über die Inhaltsstoffe der lokalen Arten und wofür sie wichtig sind. „Früher habe ich mit viel weniger Zutaten gekocht." Vor allem die Kinder litten unter Mangelerscheinungen. „Eine meiner Töchter hatte sogar Blutarmut – heute sind wir alle gesund und leistungsfähig." Rose Siriveyi fügt etwas Essig in das Gemüse, damit es weniger bitter schmeckt. Den traditionellen Essig stellt sie aus Asche und fermentierten Blättern einer Bohnenpflanze her. Auch diese althergebrachte Rezeptur hat sie erst im Kochkurs kennengelernt, ebenso wie die Methode, die Blätter mancher Pflanzen in Milch einzuweichen, um ihnen die weniger bekömmlichen Inhaltsstoffe zu entziehen. Rose Siriveyi verschließt den Topf mit einem Deckel. So verkocht das nahrhafte Gemüsewasser nicht, und sie verbraucht weniger Feuerholz. Die Tricks und Kniffe haben eine durchschlagende Wirkung: „Uns allen geht es sehr viel besser." Das zeigt sich auch in der schulischen Leistung der Kinder. „Die anderen Frauen fragen mich immer, was ich ihnen gebe, weil sie so aufgeweckt sind", erklärt Rose Siriveyi, während sie den Tisch deckt. Im Wohnzimmer warten die kleinen Kinder auf das Essen. Die Großen sind noch in der Schule

Traditionelle Nahrungsmittel sind auf dem Vormarsch

Viele im Dorf bauen mittlerweile ebenfalls traditionelle Nahrungsmittel an, um ihren Speiseplan zu erweitern. Als aktives Mitglied einer von RSP unterstützten Selbsthilfegruppe hat Rose Siriveyi einige von ihnen mit Saatgut versorgt und ihnen Tipps gegeben. Nach dem Essen holt sie einen staubigen Sack aus dem Abstellraum und schüttet den Inhalt auf den Wohnzimmertisch. Getrocknete Bohnen unterschiedlicher Sorten kullern auf die grobe Holzplatte. „Ich nehme sie von den Pflanzen, die als erste reif sind." Mit der gleichen Methode selektiert sie Kürbiskerne, die Samen der lokalen Kohlsorte Sukuma Wiki, die reich an Vitamin A und Kalzium ist, oder die von Ama-

Kostenbeispiele

25 kg Sorghum-Saatgut (reicht für 2,5 Hektar Land): 50 Euro
Eintägiger Kurs für 15-20 Personen zum Anbau traditioneller Gemüsesorten: 70 Euro
Informationstag zum Thema Inhaltsstoffe und Zubereitung traditioneller Lebensmittel: 177 Euro

rant und Sorghum. „Mit dem Verkauf des Saatgutes verdiene ich einen Teil des Geldes für die Schulgebühren und die Kleidung der Kinder."

Den anderen Teil erwirtschaftet Rose Siriveyi auf dem Markt. Dreimal in der Woche fährt sie nach verrichtetem Tagwerk auf dem Rücksitz eines Motorrad-Taxis in den nächstgelegenen Ort. Dort verkauft sie das Gemüse, das die Familie nicht selbst verbraucht. Vor allem die traditionellen Gemüsearten sind mittlerweile sehr beliebt. Bis in den Abend hinein steht Rose Siriveyi hinter ihrem kleinen Holzstand. Trotz des langen Arbeitstages schenkt sie jedem Gegenüber ein Lächeln und zeigt dabei ihre blendend weißen Zähne. Nebenbei erzählt sie von ihren Plänen, den Gemüsegarten zu vergrößern, Tomaten anzubauen und einen kleinen Laden im Ort zu mieten. Für all das wird sie weiterhin viel Energie brauchen. Aber zum Glück isst Rose Siriveyi ihren Brei aus Sorghum. Zweimal am Tag. Mindestens.

Erfolgreich Rose Siriveyis traditionelle Produkte sind auf dem Markt sehr begehrt.

„Das Bewusstsein für den Wert lokaler Sorten wächst“

Interview mit Listone Ayodi, Projektkoordinator bei RSP

Warum ist eine ausgewogene Ernährung wichtig?
Menschen sterben nicht nur an Hunger. Auch falsche Ernährung führt zu lebensbedrohlichen Krankheiten wie Diabetes oder Bluthochdruck. Eine ausgewogene Ernährung ist die Basis für Gesundheit – und für Entwicklung: Nur wenn es den Menschen dauerhaft gut geht, haben sie ausreichend Energie. Wenn die Kleinbauern und -bäuerinnen nicht fit sind, lässt die Produktivität ihrer Landwirtschaft nach, was wiederum die Ernährungssituation der ganzen Familie verschlechtert. Die Kinder leiden besonders unter Mangelernährung. Sie sind geschwächt und anfällig für Krankheiten. In der Schule kommen sie nicht mit, weil es ihnen an Energie und Konzentration fehlt. Besonders in der Zeit direkt nach der Geburt hat eine unzureichende Ernährung schlimme Folgen. Sie kann die gesamte Entwicklung des Kindes für eine lange Zeit behindern.

Experte Listone Ayodi erklärt das Konzept, mit dem der Brot-für-die-Welt-Partner RSP Mangelernährung bekämpft.

Wie kann die Rückbesinnung auf traditionelle Nahrungspflanzen bei der Verbesserung der Ernährung helfen?
Traditionelle Arten sind sehr reich an Inhaltsstoffen. Die Hirseart Sorghum zum Beispiel enthält neben Fluor, Schwefel, Phosphor, Magnesium und Kalium viel Kieselsäure und Eisen, und sie ist glutenfrei. Der lokale Kohl Sukuma ist reich an Vitamin A und Kalzium. Einheimische Blattgemüse wie Mito bieten eine breite Palette an Vitaminen und Mineralstoffen. Viele Pflanzen haben regelrecht medizinische Wirkungen. Die Blätter von Kürbispflanzen oder der Langkapseligen Jute stärken das Immunsystem und helfen gegen Blutarmut, eine weit verbreitete Folge von Mangelernährung. Langkapselige Jute fördert zudem die Milchproduktion bei stillenden Müttern. Lokale Pflanzen als Teil eines ausgewogenen Ernährungsplans helfen gegen Bluthochdruck, Diabetes, Herzkrankheiten oder die immer noch verbreitete Elefantitis, also die abnorme Vergrößerung eines Körperteils durch einen Lymphstau. Zudem gibt es zahlreiche traditionelle Düngepflanzen, die sowohl zu einer gesunden Ernährung taugen als auch die Bodenqualität verbessern.

Warum ist das wichtig?
Die Projektregion ist sehr dicht besiedelt und weitestgehend entwaldet. Die Menschen müssen ihre Felder möglichst produktiv bewirtschaften. Dafür brauchen sie gutes Saatgut und sie müssen die Böden fruchtbar halten. Wir stellen ihnen Saatgut zur Verfügung, das sie selbst weiter vermehren können. Zudem verbreiten wir nahrhafte Pflanzen, die gleichzeitig den Boden düngen, zeigen den Menschen die Herstellung und Anwendung von Kompost oder wie sie durch Mischkulturen und Fruchtfolgen die Böden verbessern und gleichzeitig ihren Speiseplan diversifizieren können. Bananenstauden zum Beispiel spenden Schatten für Pflanzen und Böden, schützen vor

Erosion und ernähren die Familie. Einige lokale Kochbananen sind sehr pflegeleicht und gleichzeitig ertragreich. Eine Pflanze kann bis zu dreißig Jahre Ertrag bringen. Die Früchte sind reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Viele kennen diese Arten aber gar nicht mehr.

Warum gerieten die traditionellen Arten in Vergessenheit?
Ab den 1970er Jahren begannen die Bauern und Bäuerinnen verstärkt in Monokulturen anzubauen, angeregt durch große Kampagnen der Regierung. Sie erhofften sich davon hohe Erträge. Stattdessen stiegen die Kosten für Saatgut, chemischen Dünger und Pestizide. Heute wächst wieder das Bewusstsein für den gesundheitlichen und den wirtschaftlichen Wert lokaler Arten. Auf dem Markt verkaufen sie sich sehr gut. Es gibt eine Art Rückbesinnung.

Sie trainieren auch die richtige Zubereitung der Speisen. Warum?
Die besten Zutaten nützen nichts, wenn sie falsch zubereitet werden. Vor allem dürfen sie nicht zu lange kochen. Auch versuchen wir den Menschen abzugewöhnen, so viel zu frittieren. Wir informieren sie über Inhaltsstoffe, helfen, die Ernährung ihrer Familien zu planen, oder zeigen Tricks und Kniffe, einheimisches Gemüse gesund und schmackhaft zuzubereiten.

Was hat RSP bisher erreicht?
Die Kleinbauernfamilien im Projektgebiet hatten mit Mangelerscheinungen zu kämpfen. Das hat sich geändert. Die Versorgung mit einer ausgewogenen Vielfalt an Lebensmitteln ist gesichert. Dadurch sind viele Krankheiten zurückgegangen. Und einige Bäuerinnen und Bauern können sogar ihre Überschüsse auf dem Markt verkaufen. Eine gesunde Ernährung auf der Basis lokaler Nahrungspflanzen hilft darüber hinaus den vielen HIV-Infizierten. Die Prävalenzrate in unserem Projektgebiet ist die zweithöchste in Kenia. Etwa jeder zweite Todesfall ist auf HIV zurückzuführen. Glücklicherweise sinkt zwar die Todesrate dank der kostenlosen Ausgabe von antiretroviralen Medikamenten. Die Betroffenen aber müssen gesundheitlich stabilisiert und die Nebenwirkungen der Medikamente gelindert werden, insbesondere auch bei den vielen infizierten Kindern. Das haben wir in vielen Fällen mit gesunder Ernährung geschafft, neben unserer Aufklärungsarbeit und der mentalen Stärkung der Betroffenen. Amarant zum Beispiel unterstützt den Aufbau von T-Helferzellen, die den Ausbruch von Aids verhindern. Zudem stärkt eine ausgewogene Ernährung allgemein das Immunsystems der Betroffenen.

Was ist die größte Herausforderung?
Im Projektgebiet leben auf einem Quadratkilometer durchschnittlich 1.200 Menschen, fast so viele wie in Bangladesch. Die Ressourcen werden immer knapper, es gibt kaum noch Wald, und die Böden laugen aus. Durch die traditionelle Erbteilung verfügen die Kleinbauernfamilien über immer weniger Land. Wenn sich daran nichts ändert, werden sich die Menschen immer schlechter von ihrem Land ernähren können.

Interessiertes Publikum Eine Mitarbeiterin von RSP zeigt den Teilnehmerinnen eines Kurses, wie sie mit dem Anbau von Heilkräutern ihr Budget erhöhen und ihre Gesundheit verbessern können.

Die große Vielfalt

Im Westen Kenias sind viele Kinder unter- und mangelernährt. RSP hilft Kleinbauernfamilien, sich abwechslungsreicher und gesünder zu ernähren – und setzt dabei auch auf fast schon in Vergessenheit geratene Pflanzen.

Gesund und zufrieden Mable Kagesha und ihre Kinder freuen sich über die neue Vielfalt ihrer Ernährung und das harmonische Zusammenleben in der Familie.

Budira. Wenn die drei Kinder von Mable Kagesha und Christopher Itayi mittags aus der Schule kommen, sind sie hungrig wie die Löwen. „Ich bin sehr froh, ihnen eine so reich gedeckte Tafel bieten zu können“, sagt die 35-jährige Mutter. Kerzengerade sitzt die Kleinbäuerin in ihrem geblümten Kleid am Esstisch. Schüsseln mit einem Mus aus Kochbananen, frischen Erdnüssen, Süßkartoffeln, Bohnen, Maiskolben und verschiedenen Blattgemüsen stehen auf der gehäkelten Tischdecke. Aus einem Kanister füllt Mable Kagesha einen Brei aus Sorghum und Hirse in emaillierte Becher. Sofort fallen die Kinder über das Essen her. Zwar war auch am Morgen vor der Schule der Tisch reich gedeckt, so wie er es auch beim Abendessen sein wird. „Aber sie wachsen halt.“ Mable Kagesha lächelt nachsichtig.

Nicht immer konnte die Familie sich so ernähren. „Wir hatten nicht diese Vielfalt an Feldfrüchten, die unsere Kinder heute so gut gedeihen lassen“, gesteht Christopher Itayi und nimmt einen Löffel Brei. Er ist nicht weniger hungrig als seine Kinder. Schließlich hat der Kleinbauer seit dem frühen Morgen auf dem Feld gearbeitet. Die harte Arbeit unter der Äquatorsonne ist ihm anzusehen. Bei jeder Bewegung spannen sich die sehnigen Muskeln unter seinem Hemd. Fast sein ganzes bisheriges Leben lang hat der 38-Jährige auf dem Feld gearbeitet, zunächst für den Vater, heute auf seinem eigenen Land. Seitdem die Familie sich besser ernährt aber mit einem entscheidenden Unterschied: „Ich habe viel mehr Kraft, kann länger und härter arbeiten.“

Verbesserte Sorten und Schulungen lassen die Erträge wachsen

Diese Verbesserung hat die Entwicklungsabteilung der Quäker (Rural Service Programme, RSP) mit Unterstützung von Brot für die Welt angestoßen. RSP verteilt das Saatgut für lokale Nahrungspflanzen und schult die Kleinbauernfamilien in Anbau, Lagerung sowie Konservierung der Feldfrüchte. Mit Kreuzungen und Testpflanzungen werden einige Sorten verbessert. Zudem können die Bauern und Bäuerinnen in Kursen und Workshops die Herstellung von Kompost oder den Gebrauch von Gründüngungspflanzen und andere Methoden nachhaltiger Landwirtschaft lernen. So wachsen ihre Erträge. RSP vermittelt aber auch Wissen über die Inhaltstoffe der traditionellen Arten und darüber, wie man sie für eine gesunde und ausgewogene Ernährung nutzt. Auch die richtige Zubereitung steht auf dem Lehrplan. Schließlich sollen die wertvollen Nährstoffe nicht durch zu langes Kochen oder falsche Rezepturen verloren gehen.

Bis vor wenigen Jahrzehnten bauten die Menschen hier in den dicht besiedelten Bergen oberhalb des Victoriasees ausschließlich traditionelle Nahrungsmittel an. Doch dann setzten sie zunehmend auf wenige hoch gezüchtete Sorten Mais. Die erwarteten hohen Erträge blieben aus. Zudem bot

der Mais alleine zu wenige Nährstoffe. Das Wissen um die lokalen Arten aber war verloren gegangen. Heute wächst auf den Feldern im Projektgebiet wieder eine große Vielfalt.

Christopher Itayi braucht lange, um aufzuzählen, was er alles anbaut. Der Gang durch sein Feld in der Senke hinter dem Lehmhaus der Familie, das an das Schulungs- und Demonstrationsfeld von RSP für die Kleinbauernfamilien im Dorf angrenzt, gleicht einem Rundweg durch einen botanischen Garten. Sorghum, Hirse, Erdnüsse, Amarant, lokale Bananen, verschiedene Bohnen, Linsen und Süßkartoffeln wachsen in der roten Erde. Hinzu kommen zahlreiche Kohl-, Kürbis- und Spinatsorten sowie reihenweise Blattgemüse, dessen Wert als Nahrungsmittel in Europa weitgehend unbekannt ist, wie das Schwarze Nachtschattengewächs. Das afrikanische Mito, eine feinblättrige Wild- und Kulturpflanze, ist reich an Betakarotin. Sehr nahrhaft sind auch die Blätter der Augenbohne oder der Kürbispflanze.

Alle diese Feldfrüchte bieten in ihrer Vielfalt die meisten Mineralien, Vitamine, Proteine, Fette und Spurenelemente, die der Mensch für eine gesunde und ausgewogene Ernährung braucht. Die einheimischen Blattgemüse enthalten zum Teil sogar medizinische Wirkstoffe, die in der traditionellen Medizin eingesetzt werden, ob zur Verstärkung der Blutbildung, zur Schmerzlinderung oder zur Hemmung von Entzündungen.

Alle Hände voll zu tun
Christopher Itayi zeigt zwei der vielen Sorten, die er auf seinem Feld anbaut.

Das Erbschaftsrecht verkleinert die Felder

Christopher Itayis Land ist nicht einmal halb so groß wie ein Fußballfeld. Wie es der Brauch in der Region verlangt, teilte er das Erbe seines Vaters mit seinen Brüdern. So wird der Landbesitz pro Kopf immer kleiner und ernährt seine Nutzer immer schlechter. Trotzdem reichen die Erträge nun, um die ganze Familie zu ernähren, einschließlich der geistig behinderten Schwester und der 76 Jahre alten Mutter. „Früher mussten wir häufig eine Mahlzeit am Tag auslassen, weil zu wenig da war“, erinnert sich der Kleinbauer. Um die Familie halbwegs satt zu bekommen, war er gezwungen, als Tagelöhner auf anderen Betrieben zu arbeiten. Aber selbst wenn sie satt wurden, hatten sie alle mit Mangelerscheinungen zu kämpfen – vor allem die Kinder. „Sie haben sich ständig gekratzt und hatten schorfige Stellen auf der Haut, litten an Kopfschmerzen oder Durchfall und waren wegen Blutarmut blass und müde“, erzählt Mable Kagesha. In der Schule konnten sie sich deswegen nicht konzentrieren. Auch wuchsen und entwickelten sie sich zu langsam, fingen erst spät an zu sitzen, zu krabbeln, zu lächeln oder andere Menschen zu erkennen. Wenn ein Baby oder Kleinkind unter Mangelernährung leidet, verzögern sich alle diese Entwicklungsschritte. Die Folgen sind oft noch im Erwachsenenalter spürbar. Heute sind die drei Kinder von Mable Kagesha nur noch sehr selten krank. „In der Schule gehören sie zu den Besten.“ Mable Kageshas Augen leuchten. „Und wenn ich mit ihnen zur Routineuntersuchung in die Stadt fahre, nicken die Ärzte zufrieden.“

Balance in der Ernährung – Harmonie in der Familie

Auch ihr eigener Zustand hat sich sehr verbessert. Als Mable Kagesha mit der Jüngsten schwanger war, fühlte sie sich ungleich kräftiger als in den

Schwangerschaften zuvor. Nach der Geburt half ihr die gezielte Ernährung mit Spinat, Amarant oder Kürbisblättern dabei, das verlorene Blut schneller wieder aufzubauen. „Und in der Stillzeit hatte ich immer genug Milch für die Kleine."

Auch ihrer Schwiegermutter geht es besser. Die 76 Jahre alte Gladies Emenza hockt im Schatten der Hütte an die rissige Lehmwand gelehnt und genießt die leichte Brise, die gerade über den Hof weht. Gladies Emenza hat Diabetes und Bluthochdruck. „Früher brauchte ich viele teure Medikamente." Trotzdem ging es ihr vor allem nachmittags immer sehr schlecht, sie konnte kaum gehen und sprach nur schleppend. Nun hält sie die Krankheiten alleine mit der ausgewogenen Ernährung in Schach. „Ich mag vor allem den Brei aus Sorghum." Gladies Emenza schaut zu dem Hibiskusbaum in der Mitte des Hofes, unter dem eine Holzbank steht. Dort sitzt ihr Sohn manchmal abends und schaut zufrieden über sein kleines Feld. „Unser Leben ist viel harmonischer geworden – ich bin jetzt zufrieden mit ihm und seiner Arbeit", sagt Mable Kagesha und grinst ihren Mann herausfordernd an. Der schaut lächelnd zu Boden. Erstaunlich, was eine ausgewogene und gesunde Ernährung alles bewirken kann.

Stolze Mutter Gladies Emenza erzählt, wie die Nahrungsmittel vom Feld ihres Sohnes ihre Gesundheit stärken.

Trotz aller Widrigkeiten

Agatha Mwavishi wurde von ihrem inzwischen verstorbenen Mann mit HIV infiziert. Die ausgewogene Ernährung mit lokalen Nahrungspflanzen stärkt ihr Immunsystem und hilft ihr, ihre Kinder gesund großzuziehen.

Museywa. Eigentlich geht es Agatha Mwavishi ganz gut. „Ich esse viele einheimische Gemüse, wie afrikanisches Mito, die Langkapselige Jute oder die Blätter von Kürbispflanzen, das hilft sehr.“ Auch seelisch hat sie sich wieder stabilisiert. Dazu hat die vom Rural Service Programm (RSP) initiierte Gruppe HIV-positiver Menschen in ihrem Dorf sehr beigetragen.

Aber während die 46-Jährige jetzt an dem Tisch in ihrer Lehmhütte sitzt und ihre Geschichte erzählt, geht der Blick ihrer traurigen Augen tief nach innen. „Ich war wie betäubt nach dem Test mit dem Positivergebnis.“ Agatha Mwavishi knetet die Hände und spricht sehr leise weiter. Nachdem ihr Mann an den Folgen von Aids gestorben war, gab dessen Familie ihr die alleinige Schuld. Anstatt die Witwe mit ihren vier Kindern zu unterstützen, versperrte sie die Zuwege zu ihrem kleinen Haus, vertrieb Besucher, wiegelte das Dorf gegen sie auf und wünschte ihr offen den Tod. Bald darauf wurde die Witwe selbst krank und ließ sich testen. „Gegen HIV fühlte ich mich eigentlich immer geschützt.“ Für einen Moment hält Agatha Mwavishi inne. „Mein Mann hatte mir nie von seiner Infektion erzählt.“

Zuversichtlich Agatha Mwavishi schöpft wieder Lebensmut, seitdem sie in ihrer Selbsthilfegruppe Unterstützung und Verständnis gefunden hat.

Zum Glück begannen die Mitarbeitenden vom RSP sich um sie zu kümmern, überzeugten den Dorfvorsteher, der Familie des Mannes Einhalt zu gebieten und einem neuen Weg zu ihrem Haus zuzustimmen. Dann traf Agatha Mwavishi die anderen aus der Gruppe HIV-positiver Menschen. „Wir teilen unsere Gefühle und unterstützen uns gegenseitig.“ Zum ersten Mal blickt die zierliche Witwe wieder auf, sie lässt den Blick durch den kleinen Raum schweifen, über das Stofftier ihrer jüngsten Tochter und die Teenagerplakate der älteren an der Lehmwand. „Sich zu bekennen und zu begreifen, dass man nicht alleine ist mit der Krankheit und schon gar nicht schuldig deswegen – das ist am allerwichtigsten.“ Die Gruppe leistet aber auch praktische Hilfe. Wenn sie krank sind, erledigen die Mitglieder füreinander die Hausarbeit, gucken nach den Kindern, füttern die Hühner und Kaninchen oder pflegen den Gemüsegarten.

Ihr Gemüsegarten gibt Agatha Mwavishi und den Kindern eine große Sicherheit. In der Selbsthilfegruppe hat sie den Anbau und die Zubereitung einer breiten Palette gesunder Nahrungsmittel gelernt, unter ihnen viele lokale Gemüse, traditionelle Getreidearten wie Sorghum und Amarant sowie lokale Bananen-, Bohnen- und Süßkartoffelsorten. „Unser Speiseplan ist reichhaltig und abwechslungsreich, die Kinder sind gesund und leistungsfähig.“ Das freut sie besonders für die Kleinste. Auch sie ist HIV-positiv. Mutter und Tochter bekommen kostenlos antiretrovirale Medikamente. Diese aber haben zum Teil Nebenwirkungen. Eine gesunde, ausgewogene Ernährung stärkt das Wohlbefinden und das Immunsystem. Einige Nahrungsmittel, wie Amarant, unterstützen sogar den Aufbau von T-Helferzellen, die den Ausbruch von Aids verhindern.

Agatha Mwavishi hat die Zahl der T-Helferzellen in ihrem Blut mithilfe der Medikamente und der neuen Ernährung zunächst stabilisieren und dann steigern können. Gerade musste sie allerdings wegen eines Malariaanfalls für einige Tage ins Krankenhaus. Einige aus der Gruppe haben in dieser Zeit einen Teil ihres Gartens umgegraben und für die Aussaat vorbereitet. „Eigentlich wollte ich viel weiter damit sein." Mit langsamen und vorsichtigen Bewegungen schreitet Agatha Mwavishi durch den Garten auf dem Hang hinter ihrem Haus. Zum Glück kann sie ein Huhn oder ein Kaninchen verkaufen und mit dem Geld notwendige Lebensmittel auf dem Markt kaufen. Auch beim Aufbau der Kleintierzucht hat ihr das RSP geholfen. Die Freunde aus der Gruppe haben ihr außerdem Gemüse dagelassen. „Das regelt sich schon alles", sagt Agatha Mwavishi zuversichtlich. „Das Wichtigste ist, dass es den Kindern gut geht." Und das tut es. Dank der gesunden Ernährung, die sie ihnen trotz aller Widrigkeiten bieten kann.

Absicherung Das Geld, das Agatha Mwavishi mit dem Verkauf von Hühnern und Kaninchen verdient, gibt ihr finanziellen Spielraum.

„Heute ernährt das Land uns alle“

Vier Menschen berichten, wie sich ihr Leben dank der Unterstützung des Brot-für-die-Welt-Partners RSP verändert hat.

„Viele Verbesserungen“

„Ich pflanze jetzt die Kohlsorte Sukuma an. Sie wächst sehr schnell. Immer wenn wir etwas davon benötigen, kann ich ein paar große Blätter abbrechen und zubereiten. In der Selbsthilfegruppe habe ich gelernt, die Pflanze richtig zu düngen und zu ernten. Auch die richtige Zubereitung haben sie uns dort gezeigt. Ich dünste den Sukuma zunächst, brate ihn dann mit Zwiebeln und Tomaten an. Das schmeckt allen sehr gut. Der Sukuma wächst so schnell und ertragreich, dass ich sogar etwas davon auf dem Markt verkaufen kann. Wir betreiben mit der Selbsthilfegruppe außerdem einen kleinen Verkaufsstand im Dorf. Das hilft mir, die Schulgebühren sowie Hefte und Stifte für die jüngeren Kinder zu bezahlen, aber auch Arztbesuche und Medikamente. Das ist wichtig. Seit meiner Scheidung muss ich für alles selber aufkommen. Alleine der nahrhafte Sukuma hat viele Verbesserungen in mein Leben und das meiner acht Kinder gebracht. Wir nutzen aber auch andere lokale Arten wie Sorghum, Avocado, Kürbisse, afrikanischen Mito und viele andere traditionelle Blattgemüse. Sie wachsen auf dem Feld der Selbsthilfegruppe und neben meinem Haus. Seitdem wir das alles essen, sind wir viel weniger krank, haben kaum noch Durchfall oder Hautprobleme.“

Gladys Nyagoha, 59 Jahre alt

Kohlliebhaberin Gladys Nyagoha freut sich, dass das Blattgemüse den Weg auf ihr Feld gefunden hat.

„Das schmeckt sogar meinem Enkel.“

„Ich war früher sehr häufig krank. Auch den fünf Kindern ging es oft nicht gut. Die Kleinste hatte immer Probleme mit den Augen. Seitdem sie aber regelmäßig Karotten aus unserem Anbau isst, hat das nachgelassen. Sie ist jetzt im Gegensatz zu früher sogar richtig gut im Lesen und Schreiben. Die Kleine liebt außerdem meine Chapatis aus Süßkartoffeln und Sojabohnen oder die frischen Erdnüsse, die ich zur Auflockerung des Bodens pflanze. Die koche ich jetzt nur ganz kurz, anstatt sie lange zu rösten. So bleiben die Inhaltsstoffe erhalten. Frische Erdnüsse enthalten jede Menge gesundes Eiweiß, sowie Vitamin B und E. Weil wir nicht so häufig Fleisch essen, helfen gerade sie den Kindern zu wachsen. Woher ich das alles weiß? Neben der Herstellung von Kompost oder bestimmten Pflanztechniken haben wir in unserer Selbsthilfegruppe viel über die Nahrungsmittel gelernt, die wir jetzt anbauen, darüber was wo drin ist, wofür es wichtig ist und vor allem: wie wir gesunde, aber auch leckere Speisen aus ihnen zubereiten können. Das schmeckt sogar meinem Enkel!“

Marble Kendi, 50 Jahre alt

Aufmerksame Schülerin Marble Kendi hat bei den Treffen der Selbsthilfegruppe viel über den Nährwert der verschiedenen Pflanzen gelernt.

„Unsere Ernährung hat sich sehr gewandelt."

„Ich lebe alleine mit fünf Kindern – und meinem Gott. Eine Frau gibt es in meinem Haushalt nicht. Sie hat mich verlassen, nachdem ich HIV-positiv getestet wurde. Zudem verlor ich auch noch meine Arbeit in einer Obstfabrik. Zum Glück habe ich das Land, auch wenn es nicht besonders groß ist. Mein Vater hatte sehr viele Kinder. Alle Söhne mussten etwas von seinem Land erben. Als ich anfing, es zu bebauen, waren die Erträge sehr bescheiden. Traditionelle Pflanzen wie Sukuma, Sorghum, afrikanisches Mito oder Augenbohnen kannte ich nicht. Heute ernährt das Land uns alle. Ich baue viele verschiedene Arten an, dünge mit selbst hergestelltem Kompost, habe viel über Düngepflanzen und die richtigen Fruchtfolgen gelernt. Unsere Ernährung hat sich sehr gewandelt. Alleine der tägliche Brei aus Sorghum und Maniok hält uns bei der Stange. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist für die Kinder und für mich sehr wichtig. Ich muss bei Kräften bleiben, um für alle zu sorgen. Sie brauchen Energie und Konzentration in der Schule und zuhause. Die Kinder helfen viel mit, auf dem Feld und im Haushalt. So habe ich sie erzogen. Die Großen verkaufen unser überschüssiges Gemüse auf dem Markt. Die Einnahmen sind für die Schulgebühren der Kleinen."

Festus Chebaka, 53 Jahre alt

Verantwortungsbewusst Der Alleinerziehende Festus Chebaka sorgt sich um eine gesunde Ernährung seiner Kinder.

„Das wird schon klappen."

„Ich schaffe jetzt schon vor dem Frühstück immer richtig was weg auf dem Feld, weil ich viel mehr Kraft und Energie habe. Das war früher anders. Auch meine kleinen Geschwister sind viel gesünder und kräftiger, seit wir uns vielfältig ernähren. Früher waren sie sehr hager und häufig krank. Wir mussten oft mit ihnen ins Krankenhaus. Ich arbeite auf dem kleinen Stück Land meines Vaters. Das meiste der Ernte verbraucht die Familie. Wir sind zehn. Trotzdem bleibt immer auch etwas übrig zum Verkaufen. Die Leute kommen auf den Hof und kaufen es mir ab. Viele fragen dann, wie ich es mache, dass wir alle so gut genährt sind und trotzdem noch Geld mit dem Gemüse verdienen. Ich erkläre es ihnen. Nicht wenige machen es mir dann nach, setzen Kompost an und besorgen sich Saatgut für traditionelle Arten. Das ist gut so. Ich habe schließlich auch erst damit angefangen, nachdem ich mitbekommen hatte, wie andere so ihr Leben verbessern konnten. Vor kurzem habe ich unten am Fluss ein weiteres Stück Land gerodet, um unsere Anbaufläche zu vergrößern. Wenn ich und meine Brüder das Land später einmal teilen und eigene Familien davon ernähren müssen, brauchen wir das. Aber das wird schon klappen, mithilfe der traditionellen Arten und der vielen neuen Tricks für die Landwirtschaft, die ich jetzt gelernt habe."

Moses Mungaya, 28 Jahre alt

Passionierter Landwirt Moses Mungaya gibt sein neues Wissen gerne an andere weiter. Er blickt optimistisch in die Zukunft.

Stichwort

Ernährung

Fast 800 Millionen Menschen weltweit leiden unter Hunger und Unterernährung – das heißt, etwa jeder neunte Mensch auf der Welt hat nicht genug zu essen. **Eine weitere Milliarde** wird zwar satt, **nimmt** aber **mit ihrem Essen zu wenig Nährstoffe auf** und ist daher wenig leistungsfähig und anfällig für Krankheiten. Besonders tragisch daran ist: Ein großer Teil der Unter- und Mangelernährten lebt auf dem Land, also dort, wo Nahrungsmittel produziert werden.

Der Kampf gegen Hunger und Mangelernährung ist ein wichtiger Schwerpunkt der Arbeit von Brot für die Welt:

- Wir helfen Kleinbauernfamilien, mit umweltfreundlichen Methoden höhere Erträge zu erzielen.
- Wir klären die Bevölkerung in den Ländern des Südens über die Bedeutung einer vielfältigen und gesunden Ernährung auf.
- Wir unterstützen insbesondere Frauen, da sie oftmals die entscheidende Rolle in der Ernährung ihrer Familien spielen.

Denn wir sind sicher: **Es ist genug für alle da – wenn wir sorgsam mit den vorhandenen Ressourcen umgehen.**

Medienhinweise

I. Literatur

Brot für die Welt (Hg.): **Satt ist nicht genug! – Zukunft braucht gesunde Ernährung.** Eine Einführung in die 56. bis 58. Aktion (DIN A 4, 36 Seiten, Artikelnummer 119 106 910, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Stillen Hunger bekämpfen.** Eine Investition in die Zukunft (DIN A 4, 16 Seiten, Artikelnummer 129 501 880, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Ernährung für alle oder Profit für wenige? Analyse 51** (DIN A 4, 28 Seiten, Artikelnummer 129 502 050, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Der Energiepflanzenanbau gefährdet das Recht auf Nahrung. Aktuell 38** (DIN A 4, 2 Seiten, Artikelnummer 129 501 640, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Welternährung braucht keine Gen-Technik. Aktuell 37** (DIN A 4, 8 Seiten, Artikelnummer 129 501 620, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Verfüttert, verrottet, verschwendet? Aktuell 35** (DIN A 4, 4 Seiten, Artikelnummer 129 205 640, kostenlos).

Brot für die Welt (Hg.): **Positiv leben – Advent in Zeiten von HIV und Aids.** Der immerwährende Adventskalender stellt jeden Tag den Ausspruch einer betroffenen oder engagierten Person in den Mittelpunkt. Für jeden Adventstag findet sich ein passender Bibelvers (Artikelnummer 119 102 470).

Einen guten Einblick in die kenianische Gesellschaft bieten die Romane des Kenianers Ngũgĩ wa Thiong'o, einem der bedeutendsten zeitgenössischen Schriftsteller Ostafrikas. Seine Werke wurden auch ins Deutsche übersetzt, zuletzt **Im Haus des Hüters. Jugendjahre.** (2013)

II. Filme

Das Evangelische Zentrum für entwicklungsbezogene Filmarbeit (EZEF) und die evangelischen Medienzentralen helfen Ihnen weiter, wenn Sie Filme zum Thema und Land suchen. Weitere Informationen, didaktische Hinweise, Auskünfte über die Verleihbedingungen sowie den Filmkatalog erhalten Sie hier: EZEF, Kniebisstr. 29, 70188 Stuttgart, Telefon 0711 28 47 243, info@ezef.de, www.ezef.de

DVD-Paket **Hunger**, enthält den vollständigen Dokumentarfilm von Karin Steinberger und Marcus Vetter sowie umfangreiche Bildungsmaterialien, ausgezeichnet mit der Comenius-Medaille für hervorragende didaktische Multimedia-Produktionen (2 DVDs, Artikelnummer 119 301 730, 10 Euro).

III. Materialien zum Projekt

Fotoserie (10 Fotos, Artikelnummer 119 308 920, Schutzgebühr 5 Euro) Fotos im Format 20x30 cm mit Texten zum Gestalten einer Ausstellung.

PowerPoint-Präsentation Kostenloser Download unter
www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/rsp

IV. Weitere Projekte zum Thema

Indien: Zukunft durch Vielfalt
www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/navdanya

Peru: Die Wiederentdeckung des Wunderkorns
www.brot-fuer-die-welt.de/diaconia

Ruanda: Drei Farben für ein besseres Leben
www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/csc

V. Internet

www.brot-fuer-die-welt.de
Hier finden Sie ausführliche Informationen zu Projekten, Wissenswertes zu aktuellen Aktionen und Kampagnen sowie hilfreiche Anregungen für die Unterrichtsgestaltung.

www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung
Auf dieser Seite haben wir Informationen zur weltweiten Ernährungskrise und ihren Ursachen zusammengestellt.

www.brot-fuer-die-welt.de/mediathek
In unserer Mediathek finden Sie Projektfilme und TV-Spots, Audiobeiträge und Präsentationen sowie unseren monatlichen Podcast zu einem entwicklungspolitischen Thema.

www.auswaertiges-amt.de/DE/Aussenpolitik/Laender/ Laenderinfos/01-Nodes_Uebersichtsseiten/Kenia_node
Das Auswärtige Amt bietet neben aktuellen Reise- und Sicherheitshinweisen Basisinformationen über Kenia.

liportal.giz.de/kenia Auf den Seiten der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) finden Sie Informationen und eine kommentierte Linkliste zu Kenia.

www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/ke.html
Aktuelle Zahlen und Fakten zu Kenia liefert das CIA World Factbook (in englischer Sprache).

www.iz3w.org
Das Freiburger Informationszentrum 3. Welt e. V. (iz3w), das eine gleichnamige Monatszeitschrift herausgibt, versteht sich als Zentrum kritischer politischer Arbeit, unter anderem zu entwicklungspolitischen Themen. Der Verein führt ein umfangreiches Zeitschriftenarchiv und engagiert sich in der Bildungsarbeit.

www.epo.de
Entwicklungspolitik Online informiert über aktuelle Themen und Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit.

www.entwicklungsdienst.de
Der Arbeitskreis „Lernen und Helfen in Übersee e. V." (LHÜ) ist das zentrale Portal für soziales Engagement weltweit.

VI. Bestellhinweise

Sämtliche Materialien von Brot für die Welt erhalten Sie bei:
Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V., Zentraler Vertrieb,
Karlsruher Str. 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Tel: 0711 2159 777,
Fax: 0711 7977 502, E-Mail: vertrieb@diakonie.de

Unsere Preise enthalten sämtliche Preisbestandteile einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Bestellungen kostenpflichtiger Artikel berechnen wir bis zu einem Bestellwert von € 24,99 zusätzlich eine Versandkosten-Pauschale in Höhe von € 2,95. Artikel mit einem höheren Bestellwert sowie kostenlose Artikel werden kostenfrei verschickt.

Ihre Spende hilft

Ihnen liegt die Ernährung aller Menschen am Herzen? **Sie möchten das Projekt „Ein Füllhorn an Nährstoffen“ unterstützen?** Dann überweisen Sie bitte Ihre Spende mit dem Stichwort „Ernährung“ auf folgendes Konto:

Brot für die Welt
Bank für Kirche und Diakonie
BLZ 1006 1006
Konto-Nr. 500 500 500
IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00
BIC: GENODED1KDB

Wenn mehr Spenden eingehen, als das Projekt benötigt, dann setzen wir Ihre Spende für ein anderes Projekt im Bereich Ernährung ein.

Partnerschaftlich
Um wirkungsvoll zu helfen, arbeitet Brot für die Welt eng mit erfahrenen, einheimischen – oft kirchlichen oder kirchennahen – Organisationen zusammen. Deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen die Verhältnisse und die Menschen vor Ort, sie wissen daher um ihre Schwierigkeiten und Bedürfnisse. Gemeinsam mit den Betroffenen entwickeln sie Projektideen und setzen diese um. Von Brot für die Welt erhalten sie finanzielle und fachliche Unterstützung.

Verantwortlich
Transparenz, gegenseitiges Vertrauen, aber auch regelmäßige Kontrollen sind maßgeblich für eine gute Zusammenarbeit. Die Partnerorganisationen von Brot für die Welt sind daher gehalten, jährliche Projektfortschritts- und Finanzberichte vorzulegen. Diese werden von staatlich anerkannten Wirtschaftsprüfern nach internationalen Regeln testiert.

Den verantwortlichen Umgang mit Spendengeldern bestätigt das Deutsche Zentralinstitut für soziale Fragen (DZI) Brot für die Welt jedes Jahr durch die Vergabe seines Spendensiegels.

Haben Sie Fragen zu Ihrer Spende?
Dann können Sie sich gerne an unsere Mitarbeitenden wenden:

Brot für die Welt
Serviceportal
Postfach 40 1 64
10061 Berlin
Telefon: 030 65211 1189
service@brot-fuer-die-welt.de