

Nutzpflanzen, die Bio-Baumwollbauern in Westafrika anbauen, um ihre Abhängigkeit von Baumwolle zu reduzieren und der Armut zu entkommen.

4. Cashewnüsse



Die Pflanze

Der Cashew-Baum *Anacardium occidentale* stammt ursprünglich aus dem nordöstlichen Brasilien, ist aber wegen seiner Nüsse und Früchte (sog. Kaschuäpfel) mittlerweile in weiten Teilen der warm-feuchten Tropen verbreitet. Cashewnüsse sind im botanischen Sinn keine Nüsse sondern Samen bzw. Kerne. Die Cashewkerne sind von einer doppelten Schale umgeben, die mit einer Harzsäure ein potentes Gift enthält, das Hautirritationen auslösen kann und dem Giftefeu ähnlich ist. Die Schalen und das Harz müssen sorgfältig entfernt werden, um Vergiftungen zu vermeiden. Cashewnüsse wirken weit weniger häufig allergen wirken als beispielsweise Nüsse oder Erdnüsse.

Anbau und Verwendung

Westafrika ist der zweitgrößte Cashewproduzent weltweit. Hauptproduzenten sind dort Nigeria, die Elfenbeinküste, Guinea-Bissau und Benin. Weitere wichtige Produzenten in Afrika sind Tansania und Mosambik. Die Wertschöpfung ist in Westafrika relativ gering. Weniger als 10% der Rohcashewnüsse werden dort weiterverarbeitet. Die Entwicklung des Cashewsektors hat daher das Potenzial, Arbeitsplätze zu schaffen und die Armut ländlicher Regionen zu reduzieren. Ein Cashew-Baum produziert ca. 200 bis 300 Kerne pro Jahr (2-3 kg), mit einer durchschnittlichen Ernte von 900 kg/ha. Benin produziert jährlich ca. 45.000 Tonnen Cashewkerne, von denen ca. 4% lokal weiterverarbeitet werden. Cashewnüsse sind nach der Baumwolle das zweitwichtigste agrarische Exportgut des Landes Benin, wo immerhin 10% des gesamten Exporteinkommens mit Cashewkernen erwirtschaftet wird.

Cashewkerne werden in der Regel als Ganzes, entweder geröstet oder gesalzen, für den Markt der Knabberartikel verwendet. Dank ihres intensiven und einzigartigen Geschmacks werden Cashewnüsse als Premiumnüsse angesehen. Die Handelspreise spiegeln dies wieder. Das Interesse an Cashewnüssen nimmt derzeit weiter zu. Sie finden Verwendung als Zutaten für Kekse, Müsli, Riegel oder als Topping für Speiseeis. In Brasilien wird der Saft der Kaschuäpfel als sehr gesunder Fruchtsaft verkauft. Traditionell haben die Amazonasindianer viele Teile des Cashewbaums für medizinische Zwecke genutzt, da einige Pflanzeninhaltsstoffe potente Antibiotika sind.

Verarbeitung und Vermarktung

Die Organisation zur Förderung des biologischen Landbaus in Benin (OBEPAB) arbeitet mit mehr als 3000 Bio-Baumwollbauern zusammen, von denen fast die Hälfte Frauen sind. Die Bauern aus Benin sind sehr daran interessiert, ihre weiteren Lebensmittelprodukte aus der Fruchtfolge zu vermarkten, um ihre Abhängigkeit von der Baumwolle als einzige Einkommensquelle zu reduzieren.

Cashewnüsse haben ein gutes Potenzial zur Erweiterung der Einkommensmöglichkeiten. Die Cashewnußsbäume werden als



Ein Bauer und ein Feldberater der OBEPAB zwischen Baumwollpflanzen und jungen Cashewbäumen, Aklampa Bezirk, Benin. Foto: OBEPAB



Cashewbäume am Rande eines Baumwollfeldes in Benin. Foto: OBEPAB



Nutzpflanzen, die Bio-Baumwollbauern in Westafrika anbauen, um ihre Abhängigkeit von Baumwolle zu reduzieren und der Armut zu entkommen.

Erosionsschutz an Feldränder gepflanzt und können relativ leicht gepflegt werden. Die Ernte der Cashewnüsse erfolgt außerhalb der Baumwoll-Erntezeit. Somit können die Bauernfamilien die Arbeitsanforderungen gut managen. Cashewnüsse spielen für die Ernährung in Benin kaum eine Rolle. Deren Export birgt daher keine Probleme für die lokale Ernährungssicherheit.

In Europa und auf lokalen Märkten gibt es einen wachsenden Bedarf für Cashewkerne und deren Öl. Hinzu kommt ein wachsendes Interesse bei Verbrauchern und Unternehmen an einem Kauf von Waren, die von afrikanischen Kleinbauern produziert werden. Auf diese Weise können Unternehmen und Verbraucher „Wandel durch Handel“ unterstützen. Der schnell wachsende Markt für fair gehandelte Produkte stellt auch für die OBEFAB und die mit ihr assoziierten Bauernorganisationen ein interessantes Segment dar, insbesondere weil die Cashewnüsse aus Benin aufgrund ihrer hohen Qualität schon lange einen guten Ruf haben.

Rezept: Brokkoli mit Knoblauchbutter und Cashewnüssen

- 675 g frischer Brokkoli
- 80 g Butter
- 1 EL (15 g) brauner Zucker
- 3 EL (45 ml) Sojasauce
- 2 TL (10 ml) Essig
- 2 Prisen Gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g gehackte und gesalzene Cashewnüsse

Den Brokkoli in einen großen Topf mit etwas Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen und den Brokkoli für ca. 7 Minuten garen, bis er bissfest ist. Den Brokkoli abgießen und auf einer Servierplatte anrichten. Während der Brokkoli kocht, die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den braunen Zucker, die Sojasauce, den Essig, den Pfeffer und den Knoblauch dazugeben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Cashewnüsse untermischen und die Sauce über den Brokkoli geben. Sofort servieren.



Cashewnüsse. Foto: PAN UK



Eine Baumwollbäuerin mit ihrer Tochter in einem Dorf in Benin. Foto: PAN UK

Die Nutzpflanzen-Serie umfasst Faktenblätter zu: 1. Fonio, 2. Bissap, 3. Sesam, 4. Cashew, 5. Sheabutter. Weitere Informationen sind verfügbar im Flyer „Haben Hibiskus, Cashewnüsse und Baumwolle etwas gemeinsam?“. Alle Dateien finden Sie auf www.pan-germany.org Stichwort Baumwolle.

„Fibre, Food and Beauty for Poverty Reduction“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von PAN Germany, PAN UK, OBEFAB aus Benin und Enda Pronat aus dem Senegal. Ziel ist, das Bewusstsein von europäischen Unternehmen, Geldgebern, Nichtregierungsorganisationen und Verbrauchern für die vielen verschiedenen Nutzpflanzen zu schärfen, die von Bio-Bauern in Afrika angebaut werden und gleichzeitig die Bauern zu unterstützen, für diese Produkte bessere Vermarktungsmöglichkeiten zu finden, sowohl lokal als auch im Export. Das Projekt wird finanziert durch die Europäische Union, InWEnt mit Mitteln des BMZ und der Norddeutschen Stiftung für Umwelt und Entwicklung(NUE).