

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

1. Fonio



Die Pflanze

Fonio (*Digitaria exilis*) ist eine der ältesten kultivierten Getreide in Afrika, Quellen datieren bis 5.000 v. Chr. Fonio ist die kleinste Hirseart. In der Mythologie der Dogon, eines in Mali ansässigen Volksstammes, hat der Schöpfer das Universum durch die Explosion eines einzigen Fonio-Kornes geschaffen, das in sich das „Ei der Welt“ getragen hat.

Die Nutzung von Fonio hat das Potenzial, die Ernährung zu verbessern, die Lebensmittelsicherheit zu steigern, die ländliche Entwicklung voranzutreiben und eine nachhaltige Landnutzung zu unterstützen. Trotz des weit verbreiteten Anbaus von Mais und anderer nicht heimischer Getreide seit dem 20. Jhd. schätzen afrikanische Verbraucher den Wert von Fonio sehr, da es nahrhaft ist und extrem schnell wächst. Einige schnellwachsende Sorten können bereits innerhalb von 8 Wochen Erntereife erreichen.

Anbau und Verwendung

Fonio ist eine sehr anspruchslose Pflanze und wächst auch auf schlechten Böden gut. Die Pflanze wächst selbst auf Böden, deren Aluminiumgehalt für andere Pflanzen giftig ist. Fonio wächst auch auf trockenem Savannenland, das nur wenige und unregelmäßige Regenfälle erhält. Es ist eines der wichtigsten Getreide im Sudan und in Äthiopien. In Westafrika wird Fonio hauptsächlich von Frauen angebaut und von ihnen als besondere Speise für wichtige Feste wie Hochzeiten, Taufen und bei anderen Zeremonien gereicht. Die gesamte Fonio-Produktion in Afrika wird auf 250.000 bis 300.000 Tonnen geschätzt.

Die Foniogetreidekörner werden von afrikanischen Verbrauchern in Porridge und Couscous, für Brot und zum Brauen von Bier verwendet. Die winzigen Körner sind glutenfrei und reich an Protein. Auch außerhalb Afrikas beginnen Verbraucher den Geschmack und die ernährungsphysiologische Qualität zu schätzen. Fonio ist leicht und gut verdaulich und kann in viele Getreide-basierte Gerichte integriert werden. Somit stellt Fonio eine attraktive Zutat für gesunde Lebensmittelprodukte, insbesondere für Menschen mit Glutenunverträglichkeit, mit schlechtem Gesundheitszustand und auch für Babynahrung dar.

Verarbeitung und Vermarktung

Ein wesentliches Hindernis für eine Steigerung der Fonio-Produktion ist der lange und aufwändige Verarbeitungsprozess. Das winzige Getreidekorn macht das Entspelzen und Vermahlen besonders arbeitsintensiv. Traditionell wird diese Arbeit von Frauen mit Mörserkeulen und Reibschalen verrichtet. Im Fall der Bauernkooperative Yakaar Niani Wulli (YNW) im Senegal wird Fonio daher nur auf sehr kleinen Flächen, meist kleiner als 0,1 ha, angebaut. Die Erntemengen liegen zwischen 100 und 500 kg pro Hektar. Ohne eine Vorfinanzierung der Ernten ist es für die Bauern schwierig, die Produktion zu erhöhen.



Pakete mit vorgekochtem Fonio der Bauernkooperative Yakaar Niani Wulli werden in Dakar, Senegal, verkauft. Foto: Britta Pichler



Mit einer Sichel wird Fonio geerntet. Foto: Enda Pronat




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

Bauern, die im Senegal Fonio anbauen, suchen nach Möglichkeiten, das Getreide auf lokalen Märkten und im Export besser zu vermarkten. Die Nichtregierungsorganisation Enda Pronat hat mit den Bauern der YNW Kooperative zusammengearbeitet, um Fonio in die Fruchtfolge ihres Bio-Anbausystems einzufügen.

Nach Meinung der Bauern und deren kooperierenden Nichtregierungsorganisationen sollte der Export nur für bestimmte Lebensmittelpflanzen in Betracht gezogen werden, die gut in die Anbausysteme passen und die gleichzeitig keine Grundnahrungsmittel sind bzw. keine wesentlichen Bestandteile lokaler Ernährungsgewohnheiten darstellen. So soll verhindert werden, dass ein möglicher Export die lokale Ernährungssicherheit gefährden könnte. Fonio ist eine der Pflanzen, die die Yakaar Niani Wulli Kooperative als sinnvoll für den Export und lokale Märkte erachtet.

Rezept: Fonio-Auflauf

-  180 g Fonio
-  1,2 Liter Gemüsebrühe
-  2 Karotten, gewürfelt
-  1 große Zwiebel, gehackt
-  450 g Kichererbsen, gekocht oder aus der Dose
-  1 Dose gewürfelte Tomaten
-  Knoblauch, nach eigenem Geschmack
-  1 EL Kreuzkümmel
-  1 TL Cayenne Pfeffer
-  2 TL Kurkuma
-  1 TL Zimt (wer mag)
-  30 g frische Petersilie, kurz vor dem Servieren unterheben

Alle Zutaten in einer Auflaufform mischen und zugedeckt im Ofen auf 180 C/ Gas Stufe 4 für 35 Minuten backen. Dann umrühren und evtl. Wasser hinzufügen, falls es zu trocken ist. Weiterbacken, bis die Karotten zart sind (ca. weitere 30 Minuten). Den Auflauf für ein paar Minuten stehen lassen, dann die Petersilie unterheben. Schmeckt besonders gut mit einer auf Milch- oder Soja-Joghurt basierenden Koriandersauce (Koriander klein schneiden, in den Joghurt geben und mit Salz und Zitrone abschmecken).

Mehr Rezepte auf Englisch finden Sie unter:
<http://fonio.cirad.fr/en/technologie/consumption.html>



Fonio-Ähre. Fotot: Enda Pronat



Eine junge Bäuerin mit ihrem gebündelten Fonio-Schober in Koussanar, Senegal.

Foto: Enda Pronat

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 Redcution“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von PAN Germany, PAN UK, OBEPAB 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).