schwäbische
Trossingen

TROSSINGEN

„Fleisch und Eier sind Luxusprodukte“

LESEDAUER: 7 MIN

Claudia Mauch (Foto: Sabine Felker)

30. November 2018

SCHWÄBISCHE ZEITUNG

Drucken

Der Trossinger Verein „Ich helfe dir“ engagiert sich seit langem in Uganda. Gegen welche Probleme die Ehrenamtlichen dort kämpfen, hat die Vorsitzende Claudia Mauch unserer Redakteurin **Sabine Felker** erzählt.

Dieses Jahr möchte Ihr Verein dafür sorgen, die Grundversorgung der Menschen mit Lebensmitteln zu verbessern. Wie sieht die typische Ernährung der Menschen in der Region aus?

Die Menschen ernähren sich hauptsächlich von Kochbananen. Die Menschen kochen davon Bananenbrei, den sie täglich am offenen Feuer zubereiten. Dadurch ist die Ernährung sehr einseitig. Wenn eine Familie reich ist, dann gibt es einmal im Monat Reis oder Tomaten. Fleisch und Eier sind absolute Luxusprodukte. Einige Familien haben auch einen kleinen Grünstreifen, an dem sie Kartoffeln (Süßkartoffeln) anbauen. Diese werden dann aber auch nur gekocht, die Ideen, etwas anderes aus den Lebensmitteln zuzubereiten, wie zum Beispiel eine Bratkartoffeln oder Rührei oder das Fleisch zu braten anstatt zu kochen, entstehen gar nicht, weil es ihnen niemand zeigt und weil es oft die Zutaten hierfür nicht gibt. Das heißt, keine Pfanne oder kein Fett.

Das klingt nach Mangelernährung. Gibt es auch Menschen, die von Hunger betroffen sind, also nicht nur einseitige, sondern zu wenig Nahrung haben?

Ja, leider gibt es das, die Zahlen kenne ich nicht, aber wir wissen von Silvanus, dass es viele Menschen im Dorf gibt, die tagelang nichts zu essen haben. Oftmals sind es kranke Menschen oder Kinder, deren Eltern verstorben sind. Wir versuchen, dass wir durch regelmäßige Reisspenden diese Menschen auch mitversorgen können. Die Kinder werden dann von anderen Familien mitaufgenommen und wir versuchen, dass wir sie in unseren Schulen und Kindergärten unterbringen, denn da bekommen die Kinder jeden Tag eine warme Mahlzeit.

Wie viel Geld braucht der Verein, um nachhaltig die Ernährungssituation zu verbessern?

Die Summe ist leider so nicht definierbar, weil es ganz viele einzelne „ Baustellen „ sind. Wir haben seit einem Jahr unsere Viehzucht (Hühner und Schweine), die gut angelaufen ist. Das heißt, wir haben zwar schon einen hohen Ertrag an Eiern, aber die Kosten für das Futter und den Tierarzt sind sehr hoch. Es klingt paradox, Futter für Tiere zu kaufen und nicht für Menschen. Aber die Tiere können nur wachsen und somit wieder zu einer Ernährungsquelle werden, wenn sie Futter haben. Unsere Überlegung ist, die Kosten zu reduzieren, in dem wir Futter selbst anbauen (Mais oder Kochbananen) für die Schweine. Neben den Ställen haben wir noch ein Grundstück. Eine Kartoffel ist nicht anspruchsvoll, das heißt, die kann auch die Dürrezeiten überstehen. Zusätzlich haben wir neben den Ställen auch einen Wassertank angebaut, aus dem die Tiere getränkt werden. Dieser ist so groß, dass man in den Regenzeiten genügend Wasser sammeln kann für den Gemüseanbau.

Welches Ziel verfolgt der Verein?

Unser Ziel ist es, dass wir den Menschen diesen Kreislauf zeigen, damit wir selbstständig, nachhaltig funktioniert. „ Nur Geld“ für diese Projekte zu schicken, reicht nicht aus, da es sehr schnell verbraucht ist und die Menschen auch keine Eigeniniatitive entwickeln. Wir können dadurch auch Arbeitsplätze

schaffen und somit können sich wieder mehr Menschen Eier und Fleisch kaufen. Die Menschen haben Zeit, ihnen muss man Werkzeuge, Ideen an die Hand geben und dann arbeiten sie motiviert an diesen Projekten. Unser Ziel ist es, dass wir eine Art Tafel einrichten, in dem wir einmal monatlich das ganze Dorf zum Schlachtfest einladen. Problem ist nur, dass die Menschen nicht abschätzbar sind, denn auch aus anderen Dörfern kommen unzählige Menschen, die Hunger haben.

Ein Tropfen auf den heißen Stein also ....

Ein Tropfen auf den heißen Stein- ja und nein. Jeden Tag können wir dadurch wieder mehr Menschen ernähren und wir sind sehr zuversichtlich, dass der Gemüseanbau funktioniert. Im nächsten Schritt erklären wir den Menschen dann, was sie aus den gewonnenen Lebensmitteln zubereiten können, wie z. B. Fleich braten, Spiegel- oder Rühreier zu braten, vielleicht auch Würste machen und räuchern usw. Wir müssen sie mit den Grundvoraussetzungen ausstatten, Ställe, Werkzeuge, Wassertanks, Pfannen und mit Know- How, dann bekommen Sie eine nachhaltige Ernährung über die Jahre gesehen sicherlich eigenständig hin. Aber es ist ein langer Weg, den wir optimistisch, zielstrebig und mit jedem Euro Unterstützung gerne gehen.

0 Kommentare

schwäbische
© Schwäbischer Verlag 2018