

MAGAZIN PARTNER- SCHAFT



PIONIERINNEN IN BENIN: BIO VOR DEN TOREN DER STADT

FOKUS Grüner Daumen hoch! – Gärtnern für eine bessere Welt
GÄRTEN DER ZUKUNFT Innovation im Gemüsebeet
CLEVER GÄRTNERN Überraschende Gartentipps für mehr Erntefreude
WETTBEWERB 1 Nacht im Hôtel de la Chaux-d'Abel im Jura gewinnen



HELVETAS
Handeln für eine bessere Welt

INHALT

PERSPEKTIVEN

Augenweiden 04

KLARTEXT

Nichts wie fair – gleiche Standards für Lebensmittel ... 05

REPORTAGE

Stadtbäuerinnen: Pionierinnen für Bio-Gemüse
in Benin 06

FOKUS «GRÜNER DAUMEN HOCH! – GÄRTNERN FÜR EINE BESSERE WELT»

Im grünen Bereich: Bio-Experte Frank Eyhorn
im Interview 12

Paradiesgärten: Gesundes Gemüse für Dörfer
in Laos 14

Clever gärtner: Überraschende Gartentipps 16

Gastkommentar: Sabine Reber, Autorin und
Gartenkolumnistin 18

Wie Menschen Zukunft pflanzen: Garteninnovation
in aller Welt 18

Mehr erfahren 21

BLICKPUNKT

Perspektivenwechsel Nepal – Schweiz:
Sanitärinstallateure im Einsatz 22

Gemeinsam engagiert: Mercy Ships und Helvetas
in Madagaskar 25

AKTUELL

UNO-Jahr «Nachhaltiger Tourismus für
Entwicklung»: Helvetas-Reisen mit Globotrek 27

Nachruf auf Peter Gloor 28

Einladung zum Regionalgruppen- und
Freiwilligentag am 1. April 28

Agenda 28

Impressum 28

Do it yourself: Samenpapier herstellen 29

Wettbewerb: Eine Nacht im Hôtel de La Chaux-d'Abel
in La Ferrière zu gewinnen 29

FAIRER HANDEL

Eri-Seide: Nachhaltige Seide zum Kuscheln 30

Titelbild: Flurina Rothenberger

HELVETAS – Handeln für eine bessere Welt

VISION: Wir wollen eine Welt, in der alle Menschen in Würde und Sicherheit selbstbestimmt leben und der Umwelt Sorge tragen.

AUFTRAG: Wir engagieren uns für benachteiligte Menschen und Gemeinschaften in Entwicklungsländern, die ihre Lebensbedingungen aktiv verbessern wollen.



© Flurina Rothenberger



© Pia Bublies

Mit Wolle und Trinkhalmen eine
einfache Ferienbewässerung
bauen, mit Gabeln Vögel vertreiben
und mit Kamillenteesamen
zum Keimen bringen – verblüffende
Gartentipps zum Ausprobieren.

Seite
16

FOKUS

«In Entwicklungsländern ist das Wissen über die Nahrungsmittel ebenso erodiert wie bei uns.»

Frank Eyhorn, Berater für nachhaltige Landwirtschaft

} Seite
12
FOKUS

Frank Eyhorn, Berater für nachhaltige Landwirtschaft bei Helvetas, erklärt im Interview, warum Gärtnern global eine wichtige Rolle spielt.



© Vera Hartmann

Geteilte Erntefreude

Es gibt ein Foto von mir aus Bhutan. Ich halte darauf eine dicke Gurke wie ein Baby in den Armen. Neben mir sitzt die 70-jährige Wangmo. Das Haus ihrer Familie war abgebrannt, nun wurde es mit Holz aus einem gemeinsam bewirtschafteten Gemeindewald, wie Helvetas sie im Land fördert, wieder aufgebaut. Geredet haben andere: der lokale Förster, Mitglieder der Waldgruppe, Nachbarn. Wangmo schwieg. Dann legte sie mir unvermittelt die Gurke in die Arme. Sie tat es mit der leichten Hand jener, die um die reiche Ernte in ihrem Garten wissen. Aber auch mit der Ernsthaftigkeit, mit der man etwas Selbstgezogenes überreicht. Was aus dem eigenen Garten kommt, hat eine besondere Bedeutung. Man pflanzt, was auf den eigenen Tisch kommen soll, was einem schmeckt. Ein Garten hat deshalb etwas sehr Privates. So war das früher auch in meiner Familie. Wangmos Geste war eine Sympathiebekundung, duldet aber auch keinen Widerspruch. Wangmo und ich verstanden uns ohne Worte. – Pünktlich zur Aussaatsaison widmen wir den «Fokus» dem Gärtnern, seiner globalen Bedeutung und den Freuden, die es beschert.

Susanne Strässle

Susanne Strässle, Redaktorin «Partnerschaft»
susanne.straessle@helvetas.org



© Maurice K. Grünig

Kuschelseide

} Seite
30
FAIRER HANDEL

Eine Seide, so richtig zum Kuscheln? Die nachhaltige Eri-Seide aus Indien macht's möglich.

HELVETAS Swiss Intercooperation
Weinbergstrasse 22a,
Postfach, CH-8021 Zürich
Tel +41 (0)44 368 65 00
Fax +41 (0)44 368 65 80
info@helvetas.org, www.helvetas.ch
PC 80-3130-4



AUGENWEIDEN



© Simon B. Opladen



© Keystone/Mauritius Images/Klaus Scholz

Ein Haus bietet Schutz vor Regen und Wind, Fenster lassen (spärlich oder reichlich) Licht herein, und drinnen wartet ein warmer Herd. Was will man mehr? Blumen zum Beispiel. In der Schweiz hat das Schmücken von Haus und Balkon – wie hier im Appenzellerland (u.) – Tradition, und Familien wetteifern darum, wer den schönsten Blumenschmuck präsentieren kann. Im guatemalteckischen Dorf Los Cerezos (o.) gibt es kaum Blumen. Doch das betagte Geschwisterpaar, das im letzten traditionellen Lehmhaus des Dorfes wohnt, lässt sich davon nicht beirren. Die beiden haben alle Aussenwände mit Blumenkübeln behängt. Am reichsten geschmückt ist die der Strasse abgewandte Seite des Hauses. –HBU

NICHTS WIE FAIR – GLEICHE STANDARDS FÜR LEBENSMITTEL

Wenn ich beim Grossverteiler einkaufe, versuche ich, die Jahreszeiten zu berücksichtigen, suche nach regionalen und biologischen Produkten und lese das Kleingedruckte. Doch die Zusammenhänge des globalisierten Handels sind derart komplex, dass ich die sozialen und ökologischen Konsequenzen meiner Konsumentenscheide kaum mehr nachvollziehen kann. Wie geht es den senegalesischen Landarbeitern, die den spanischen Bio-Salat geerntet haben? Wie viel brasilianische Soja steckt in der Rindsbratwurst «aus der Region»? Ist es überhaupt möglich, Crevetten nachhaltig aufzuziehen? Stimmt es, dass Frischbohnen aus Marokko ökologischer sind als Tiefkühlbohnen aus der Schweiz?

In jüngster Vergangenheit wurden drei verschiedene Volksinitiativen eingereicht, die eine zuverlässige Versorgung der Schweizer Bevölkerung mit qualitativ hochstehenden Nahrungsmitteln sicherstellen wollen – je eine des Bauernverbands, der Grünen Partei sowie der Bauerngewerkschaft Uniterre. Aus

entwicklungspolitischer Sicht am interessantesten ist die Fair-Food-Initiative der Grünen. Sie richtet sich gegen den Import von Billignahrungsmitteln, die auf Kosten von Mensch, Tier und Umwelt hergestellt wurden, und fordert für

«Warum sollen die Auflagen zum Schutz von Mensch, Tier und Umwelt für importierte Lebensmittel nicht gelten?»

importierte Nahrungsmittel die gleichen Standards wie für einheimische.

Das Anliegen der Initianten ist alles andere als marginal. Fast die Hälfte aller Nahrungs- und Futtermittel wird importiert. Genau sind es 45 Prozent. Ich bin sehr froh, dass der Staat für die

inländischen 55 Prozent strenge Auflagen zu Tierschutz, Ökologie und Arbeitssicherheit erlassen hat. Doch ich sehe nicht ein, warum diese Vorschriften für die importierten 45 Prozent der Lebensmittel nicht gelten sollen. Genau da setzt die Fair-Food-Initiative an. Die ökologischen und sozialen Anforderungen an Importprodukte sollen sukzessive den Standards für inländische Nahrungsmittel angepasst werden, damit unser Konsum Mensch und Umwelt keinen Schaden zufügt, weder in der Schweiz noch in den Herkunftsländern.

Mit ihren Forderungen entspricht die Initiative den Werten und Zielen von Helvetas. Auch wir fördern den Übergang zu einer umweltverträglichen Landwirtschaft, von der die Bäuerinnen und Bauern wirklich leben können. So haben wir im vergangenen Winter zusammen mit gebana eine Kampagne für getrocknete Aprikosen und Erdnüsse aus Tadschikistan lanciert, beides Bio-Produkte aus kleinen Bauernbetrieben. Wir haben damit Kleinbäuerinnen und -bauern den Zugang zu einem kaufkräftigen Markt geöffnet, die unter den jetzigen Bedingungen des Welt Handels keine Chance hätten, sich gegen Grossproduzenten in Ägypten, Israel, der Türkei oder Westafrika durchzusetzen.

Die Verkaufszahlen aus Alternativläden und Grossverteilern zeigen, dass bio und fair in der Schweiz vielen Menschen ein Anliegen ist. Bei der Abstimmung zur Fair-Food-Initiative können wir diese Haltung unterstreichen. Diesmal nicht mit einem Kaufentscheid für oder gegen ein Produkt, sondern indem wir für den Handel mit Lebensmitteln faire, einheitliche Regeln setzen, von denen Produzentinnen und Konsumenten ebenso profitieren wie die Umwelt.



Melchior Lengsfeld, Geschäftsleiter von HELVETAS Swiss Intercooperation





Voller Einsatz: Sylvie wirft den Dieselmotor für die Wasserpumpe an, um ihr Feld zu wässern.

STADTBÄUERINNEN

Jeden Montag verlassen Sylvie Sedagondji und Ulriche Hontonnou ihr Zuhause in der Grossstadt, um unweit der Küste als Kleinbäuerinnen Bio-Gemüse anzupflanzen. Denn auch in Benin setzen immer mehr städtische Kundinnen und Kunden auf gesunde Produkte – eine willkommene Einkommenschance für Familien mit knappem Budget.

Von Katrin Hafner (Text) und Flurina Rothenberger (Fotos)

Krank ist Sylvie nicht mehr. Klar, manchmal ist sie müde, wenn sie in ihrer Lehmhütte erwacht, wie viele, die um sechs Uhr aufstehen müssen. Aber die Schmerzen sind weg. An der Aussenwand krabbelt eine bunte, handgrosse Echse, in der Nähe kräht ein Hahn. Palmblätter rauschen und von ferne das Meer. Bald wird es wieder heiss. Ein neuer Tag auf dem Gemüsefeld bei Sèmè-Kpodji, an der Küste des westafrikanischen Kleinstaates Benin, unweit der Grenze zu Nigeria.

Sylvie Sedagondjis Gartenhütte steht auf sandigem Boden, rundum erstrecken sich Felder, hier und da stehen weitere winzige Hütten. Kein Hügel in Sicht. Und wären die paar Kokospalmen und Bäume nicht, man sähe vermutlich den atlantischen Ozean; die Küste verläuft wenige Kilometer von hier. Tropisch schwer und grau-bläulich hängt der Himmel über der Erde. Es ist über 30 Grad warm. Wir befinden uns auf einem ehemaligen Militärgelände, das dem Staat gehört, etwa 30 Fahrminuten von Porto-Novo, der Hauptstadt Benins, entfernt. Fast 90 Prozent der rund neun Millionen Einwohnerinnen und Einwohner des Landes sind direkt oder indirekt von der Landwirtschaft abhängig; der Landwirtschaftssektor besteht hauptsächlich aus Kleinstbetrieben.

Bei Sèmè-Kpodji bauen rund 300 Kleinbäuerinnen und -bauern wie Sylvie Gemüse und Früchte an – für den Eigengebrauch und zum Verkauf. Sylvies Anbaufläche ist ein Viertel Hektar gross. Sie hat «ein wenig von allem», wie sie es ausdrückt: Kohl, Karotten, Salat. Sylvie schlüpf in die Flipflops und geht zu ihrem Brunnen, wirft den Dieselmotor an, der Grundwasser aus neun Metern Tiefe hochpumpt, und zieht den blaugelben Wasserschlauch hinter sich über den Sandboden. Täglich wässert sie mehrmals, insgesamt bis zu drei Stunden. Die Trockenheit ist ihr grösster Feind.



Mitfahrgelegenheit: Manchmal fährt ein Bekannter Ulriche aufs Feld, das erspart ihr die lange Busfahrt.



Vor der Stadt: Sylvie verbringt die ganze Arbeitswoche auf dem Feld.

Eine Städterin im Gemüsebeet

Sylvie, 39 Jahre alt, hat schwere Zeiten hinter sich. Vor sechs Jahren begann sie hier Gemüse anzubauen, um ihre beiden Kinder, ihren Mann – er ist Schneider – und sich selbst zu ernähren. Von den chemischen Mitteln, die sie verwendete, erkrankte sie schwer. Der Arzt stellte ihr eine schlechte Prognose, wenn sie den Kontakt über Haut und Atmung mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel und dem Kunstdünger nicht sofort stoppe. Ein Glück, hat sie zu dieser Zeit von dem von Helvetas geförderten Bio-Landwirtschaftsprojekt erfahren. Helvetas arbeitet in Benin mit der «Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne» (AMAP), einer lokalen Partnerorganisation zur Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft, zusammen. Die Organisation klärt die Kleinbäuerinnen und -bauern über die Vorteile auf, die der Bio-Anbau von Gemüse und Früchten mit sich bringt, und schult sie, wie sie ihre Produkte ohne giftige Dünger und Pflanzenschutzmittel anbauen und ihre Lebensmittel zu

fairen Preisen auf dem lokalen Markt an die Kundschaft bringen können.

«Seitdem ich Bio-Gemüse anpflanze, geht es mir wieder richtig gut», sagt Sylvie und legt den Schlauch neu, damit andere Pflanzen Feuchtigkeit tanken. Ihre Familie sieht sie nur am Wochenende; zu lange dauert die Fahrt vom Feld bis nach Hause, denn ihr Zuhause liegt in der Millionenstadt Cotonou. So arbeitet sie wochentags fernab der Kinder auf dem Feld, manchmal mit Unterstützung von Freunden und anderen Frauen und Männern, und schläft nachts in ihrer Hütte.

Sylvie Sedagondji ist eine von 110 Bäuerinnen und Bauern, meist Städterinnen wie sie, die hier draussen Gemüse anbauen und auf bio umgestellt haben. Das Helvetas-Projekt verhilft ihnen in mehrfacher Hinsicht zu einem besseren Leben: Indem die Bauernfamilien keine gesundheitsschädigenden Substanzen mehr verwenden, schützen sie ihre eigene Gesundheit und schonen auch die Böden. Selbst hergestellter Kompost dient ihnen als Bio-Dünger. Vor allem aber profitieren sie von einer Abnahmegarantie. Konkret: Zweimal pro Woche holt ein Transporter auf ihren Feldern das Gemüse und die Früchte ab, die sie nicht für ihre Familie brauchen, und bringt die Ernte in die Wirtschaftsmetropole Cotonou. Dort wird die Ware einerseits in fünf verschiedenen Bio-Shops verkauft und andererseits gemäss den Vorbestellungen in Körbe verteilt und ausgeliefert. Die Kundinnen und Kunden kaufen sich nämlich zum Voraus ein Bio-Abo und lassen sich wöchentlich eine bestimmte Menge ausgewählter Produkte liefern; den Bauernfamilien garantiert das ein sicheres Einkommen (s. Interview S.10).

«Wenn du deine Arbeit liebst, ist sie gut.»

Sylvie Sedagondji, Bio-Gemüsebäuerin

Ein eigenes Bio-Label für Benin

Der Verkauf der Bio-Gemüse läuft noch besser, seit 2014 ein lokales Bio-Zertifikat eingeführt wurde. Helvetas hat zusammen mit der Partnerorganisation interessierten Bäuerinnen und Bauern erklärt, wie die Qualität ihrer Früchte und Gemüse kontrolliert wird. Das Zertifikat zeichnet ihre Produkte aus und fördert gleichzeitig die öffentliche Informations- und Aufklärungsarbeit über biologisch und fair gehandelte Agrarprodukte. Damit auch die Kundinnen und Kunden in der Stadt erfahren, warum es sich lohnt, biologisch einzukaufen. Inzwischen hat sich das Zertifikat als nationales Bio-Label etabliert.



Verschlaufpause im Schatten des Papayabaums: Ulriche hofft, dass die Nachfrage nach ihren Bio-Produkten anhält.

Gebückt steht Sylvie in den Beeten, Schweißperlen auf der Stirn. Mit einer einfachen Hacke bearbeitet sie den sandigen Boden, irgendwo lugt eine Muschel hervor. «Wenn du deine Arbeit liebst, ist sie gut», sagt sie. Allerdings weiss sie nicht, ob der Staat demnächst ernst macht mit dem seit Jahren angekündigten Vorhaben, auf dem ans Meer grenzenden Gelände einen

Tiefwasserhafen zu bauen. Das belastet sie. Die lokale Partnerorganisation, die das Bio-Gemüse-Projekt nun ganz übernimmt und künftig selbständig ohne Helvetas weiterführen wird, hat vorsorglich bereits konkrete Pläne ausgearbeitet, wohin die Bäuerinnen und Bauern dann ziehen könnten. «Aber», so Sylvie, «das würde heissen: alles von null an neu beginnen.»

Ulriche auf dem Laufsteg

Es ist Mittag, die Hitze drückt. Wenige Gehminuten von Sylvies Feld sitzt Ulriche Hontonnou im Schatten ihres Papayabaums auf einem alten Autositz und isst Bohnen mit Zwiebeln und Maniokmehl. Gekocht hat sie über dem offenen Feuer. In ihrer aus Wellblech gezimmerten Hütte hängen eine Wanduhr und ein Plakat mit Wörtern auf Englisch: «toe», «chest», «shoulder». «Damit mein jüngster Sohn Englisch lernt, wenn er aufs Feld kommt und mir hilft», erklärt die Bäuerin.

Heute gehe es ihr und den Kindern gut. Denn mit dem Verkauf der Bio-Produkte verdiene sie regelmässig. Einer ihrer Söhne könne sogar die Mittelschule besuchen. Ulriche schreitet mit Giesskanne und nackten Füßen auf einem schmalen Pfad vorbei an Gurken, Zuckerrohr, ihrem Lieblingsprodukt Amarant, Salat und Fenchel. Lächelnd giesst sie links und rechts Jungpflanzen – und wirkt, als befände sie sich auf dem



«Wir sind absolut wettbewerbsfähig»



Carole Midahuen, Marketingleiterin der Partnerorganisation «Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne», über den wachsenden Markt für Bio-Produkte in Benin und ihr cleveres Geschäftsmodell.

Wie läuft das Geschäft mit dem Bio-Gemüse?

Immer besser. Wir haben in und um Cotonou fünf Verkaufsstellen. Unsere Kundschaft kauft Abonnemente bei uns, die festhalten, wie viel von welchem Gemüse sie ein- oder zweimal pro Woche geliefert bekommen. Ein Abo läuft mindestens vier Wochen und wird im Voraus bezahlt. In den Läden verkaufen wir Bio-Dünger und anderes Bio-Zubehör – und zweimal pro Woche offenes Gemüse. Ich bin verantwortlich für die Gemüseverteilung. Täglich bereite ich bis zu 85 Körbe vor. Etwa 300 Familien haben inzwischen ein Abo. Dass unsere Produkte bio-zertifiziert sind, stärkt das Vertrauen.

Was bringt die Menschen dazu, Bio-Gemüse zu kaufen?

Viele Leute wissen heute, dass Bio-Gemüse für ihre Gesundheit und unsere Natur besser ist als Gemüse, das mit Pestiziden behandelt wird. Mit Aktionen sensibilisieren wir die Konsumenten: Im Radio und Fernsehen, mit Flyern, an Tagungen und Vorträgen erklären wir die Vorteile. Das Interesse wächst.

Aber Bio-Produkte sind meist teurer als herkömmliche.

Nein, unsere Studie zeigt, dass biologische Produkte auf dem heimischen Markt etwa gleich teuer sind wie konventionell produzierte. Dies vor allem, weil unsere Preise stabil sind und nicht nach Angebot und Nachfrage schwanken. Die Leute bezahlen ja schon vorab einen fixen Preis. Wir sind absolut wettbewerbsfähig.

Was sind die grössten Herausforderungen?

Wir liefern unsere Ware nach Vorauszahlung. In Benin ist man sich das nicht gewohnt. Es braucht Überzeugungsarbeit und Zeit, die Vorteile zu erklären. So müssen die Kundinnen und Kunden zum Beispiel nicht zu Hause sein, wenn wir ihnen das Gemüse liefern. Das Abo-System vereinfacht es uns ausserdem, die Mengen zu berechnen respektive Nachfrage und Angebot aufeinander abzustimmen. Eine Herausforderung besteht darin, unseren Kundenkreis zu vergrössern. Wir wollen noch mehr Werbung machen.

Essen Sie selber Bio-Gemüse?

Ja, klar, meistens! (lächelt)

Laufsteg. Sie liebt ihren Garten, sie liebt ihr Gemüse. Und sie ist eine Kämpferin. Fünf Kinder hat sie und ist seit 16 Jahren alleinerziehend. Bevor sie sich während 14 Monaten zur Gemüsebäuerin ausbilden liess, hatte sie – wie viele andere auch – in Cotonou am Strassenrand in Glasflaschen abgefülltes Benzin verkauft. Nun fährt sie täglich frühmorgens mit dem Bus über eine Stunde von ihrem Quartier in der Grosstadt hierhin und nach Sonnenuntergang wieder zurück. Auch sie bewirtschaftet ein Viertel Hektar Boden – von Hand und mit viel Engagement. Am Wochenende unterstützen sie ihre Kinder und ihr Bruder. Einer ihrer Söhne möchte ebenfalls Bauer werden, es gefällt ihm auf dem Feld. «Und er sieht, dass sich damit etwas verdienen lässt», sagt Ulriche.

Kompost vom Viehmarkt

Neben Ulriche Hontonouns Hütte liegt ein offener Sack, braune Komposterde quillt heraus. Dieser Bio-Dünger ist ihr einziges Hilfsmittel auf dem Feld. Bestechend einfach und gut funktioniert die Anlage für Kompostproduktion, die Helvetas 2013 errichtet hat. Sie befindet sich fünf Gehminuten von Ulriches Feld: ein Zementboden, geschützt von einem Strohdach. Davor, im Freien, liegt ein Gemisch aus Stroh und Tierkot. Der verantwortliche Kompostiermeister holt die organische Masse jeweils ein paar Hundert Meter von hier vom Viehmarkt in Sèmè ab. Es handelt sich um den Mist aus den Lastwagen, die aus den nördlichen Nachbarländern Niger und Burkina Faso kommend Vieh an die Küste transportieren und hier verkaufen – die schweren Laster fahren dann mit Fisch und Hafengütern aus Cotonou wieder zurück gen Norden.



Frisch geerntet: Tchayo, ein Blattgemüse, und Moringa-Hülsen aus Ulriches Garten.



Englischlektion in der Hütte auf dem Feld: Die Lerntafel hat Ulriche für ihren Sohn aufgehängt, der sie manchmal aufs Feld begleitet.

Der Kot ist vom einwöchigen Transport bereits leicht zersetzt. Nach zwei weiteren Monaten im Freien treibt der Kompostiermeister den Dung dann ein erstes Mal durch die metallenen Kompostmühlen: Grössere Stücke oder Holzteile bleiben im Gitter und sollen sich an der Frischluft weiter zersetzen, die gefilterte Masse wird ein zweites Mal gesiebt und schliesslich in grosse Säcke abgepackt. Eine Tonne organisches Düngemittel entsteht so pro Monat. Zu günstigen Preisen können die Bäuerinnen und Bauern den Dünger kaufen. Das Prinzip des Kompostierens läuft so gut, dass die Bauernorganisation die Produktion vergrössern und womöglich auch andernorts einführen will.

Ab fünf Uhr abends nimmt die Hitze etwas ab. Zwei Kinder in Schuluniform kommen barfuss an der Hand ihres grossen Bruders bei Ulriches Hütte vorbei, kurzer Wortwechsel, die Kleinen haben Durst. Ulriche erlaubt ihnen, aus ihrem gelben, aufgeschnittenen Plastikkanister Wasser zu schöpfen.

Wasser hat hier jede Bauernfamilie, denn mit der Unterstützung von Helvetas wurden Brunnen gebaut. Ulriche bedeckt die Tomatensetzlinge mit Palmblättern. Sie blickt optimistisch in die Zukunft und wünscht sich nur etwas: «Noch mehr Werbung für unsere Bio-Produkte, damit der Verkauf weiterhin so gut läuft.»

«Ich wünsche mir noch mehr Werbung für unsere Bio-Produkte, damit der Verkauf weiterhin so gut läuft.»

Ulriche Hontonou, Bio-Gemüsebäuerin

Vor Sylvies Hütte sitzen eine Kollegin und vier Kollegen im Schatten. Eine Libelle fliegt vorbei, in Sichtweite schlummern zwei Kleinkinder von benachbarten Bauern auf Decken am Boden. Sylvie bewässert ein letztes Mal an diesem Tag, der Wind vom Meer ist jetzt kühler. Noch vier Nächte, dann kehrt sie zu Tochter, Sohn und Mann

heim nach Cotonou. Um zwei Tage später wieder hier bei ihrem Bio-Gemüse zu sein. Sie lächelt. «C'est bon comme ça.»

Katrin Hafner ist Medienverantwortliche bei Helvetas.

Im Kurzfilm aus Benin erzählt Sylvie Sedagondji ihre Geschichte (in Französisch): www.helvetas.ch/pa227filme

FOKUS

Grüner Daumen hoch!
– Gärtnern für eine bessere Welt

IM GRÜNEN BEREICH

Frank Eyhorn ist Berater für nachhaltige Landwirtschaft bei Helvetas – und selbst leidenschaftlicher Bio-Gärtner. Im Interview erzählt er, welche Bedeutung Stadtgärten in der Schweiz und Gemüsegärten in Entwicklungsländern haben.

Interview: Hanspeter Bundi

Alle, die Sie kennen, bezeichnen Sie als passionierten Gärtner. Wann hat das Gartenfieber Sie gepackt?

In meinem Heimatdorf Bamlach in Süddeutschland hatten meine Eltern wie fast alle einen Hausgarten. Was man selber produzieren kann, muss man nicht kaufen, galt damals. Man ist stolz auf die eigenen Lebensmittel. Man ist unabhängig. Das eigene Gemüse schmeckt besser. In dieser Tradition bin ich aufgewachsen.

Und wie zeigte sich das im Alltag?

Ich war oft mit dabei, wenn meine Mutter im Garten arbeitete. Wie fast überall auf der Welt war der Gemüsegarten auch in unserer Familie vorwiegend Frauensache. Mein Vater pflegte die Obstbäume, deren Ernte wir auch verkauften, die Cash Crops sozusagen. Meine Mutter kümmerte sich um den Garten. Hier durfte ich schon als sehr kleiner Bub meine eigenen Karotten und Erbsen säen. Als ich ein Teenager war, überliessen mir meine Eltern einen 70 mal 3 Meter schmalen Landstreifen, auf dem ich mein Gemüse pflanzen und experimentieren konnte. Noch während meiner Studienzeit schleppte ich einen Teil der Ernte in einem Rucksack nach Zürich und war stolz darauf, eigenes Bio-Gemüse zu essen.

Der Garten als Ort in einer durchorganisierten, globalisierten Gesellschaft,

wo jeder wenigstens über das Gemüse im Teller selber bestimmen kann.

Gilt das auch für Sie?

Ich will meinen Traum, ein Stück Land zu bewirtschaften, nicht ideologisieren. Ich weiss aber, dass ich verkümmern würde, wenn ich nicht im Garten arbeiten könnte. Ich brauche ihn für mein seelisches Gleichgewicht. Auch in der grossen Wohngemeinschaft am Rand von Zürich, wo ich heute lebe, haben wir einen grosszügigen Garten. Alle tragen ihn mit. Das Problem ist aber die Regelmässigkeit: Es ist der Garten, der dir sagt, wann du was zu tun hast. Und das passt



Experte mit viel Praxiserfahrung: Frank Eyhorn von Helvetas.

oft nicht in ein modernes Leben mit vielen Terminen und Verpflichtungen.

Ist der Garten also ein Luxus, den Ihre Gross-WG sich leistet?

Nicht nur. Für eine Besuchergruppe aus Helvetas-Landwirtschaftsprojekten in Indien und Thailand habe ich letzten Sommer aufgeschrieben, was wir in unserem Garten alles anpflanzen. Auf 225 m² Land habe ich 90 Kulturen mit 150 Sorten gezählt, eine Vielfalt an Gemüse, Kräutern, Obst und Beeren, die mich selbst erstaunte. Ich habe auch die Wertschöpfung des Gartens ausgerechnet und bin auf einen Marktwert von etwa 2'700 Franken gekommen. Auf einen Hektar umgerechnet wären das brutto 120'000 Franken. An unserem Garten zeigt sich, wie viel Wertschöpfung möglich ist, wenn man den Boden sorgfältig, aber intensiv bebaut.

Geht es bei Ihrer Arbeit als Berater für nachhaltige Landwirtschaft bei Helvetas auch um Haus- und Küchengärten?

Das Thema scheint in zahlreichen Projekten von Helvetas auf. Im bolivianischen Hochland ziehen Bäuerinnen das Gemüse für ihre Familien in einfachen Treibhäusern. In Mali, Tansania oder Bangladesch etwa bieten wir Gartenkurse an. Im armen Norden von Laos tragen Hausgärten dazu bei, Nahrungsdefizite zu mindern (S. 14). Haus- oder Küchengärten stehen in den Projekten von Helvetas allerdings nie für sich allein.

Ist Selbstversorgung mit Getreide oder Gemüse für Helvetas also kein zentrales Thema mehr?

Hierzulande haben wir oft verklärte Ideen über die Selbstversorgung, doch reine Subsistenzbauern gibt es kaum noch. Die meisten kaufen ihre Kleider und Medikamente, und sie zahlen Schulgeld für die Kinder. Sie haben sich in den Geldkreislauf eingeklinkt. Deshalb kombinieren sie Selbstversorgung mit dem Anbau für den Verkauf.



© Alexander Egger

Passionierter Bio-Gärtner: Frank Eyhorn im Garten seiner Wohngemeinschaft.

Wie gut gelingt das?

Beispielhaft ist da ein Projekt für biologischen Basmatireis im nordindischen Uttarakhand, wo die Bäuerinnen und Bauern begonnen haben, neben dem Reis auch Gemüse zu pflanzen. In einem ersten Schritt sind sie von normalem auf Bio-Reis umgestiegen, der ausserdem Fairtrade-zertifiziert ist. Dieser Reis wird heute in der Schweiz bei Coop verkauft und bringt den Bauern ein deutlich höheres Einkommen.

In einem zweiten Schritt ging es darum, zu diversifizieren und parallel auch Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln, Broccoli, Rettich, Erbsen oder Bohnen anzubauen. Wir haben Bauern mit lokalen Verarbeitern und Händlern in Kontakt gebracht. Jetzt produzieren sie neben Reis auch Bio-Gemüse für den Markt in Delhi, ein Produkt mit höherer Wertschöpfung. Und weil das Gemüse leichter verfügbar ist, haben die Frauen es vermehrt in den Speiseplan eingebaut.

Diversifizierung ist eine gute Strategie zur Absicherung gegen Wetter- und Preisschwankungen. Ausserdem ist sie gut für die Bodenfruchtbarkeit und das ökologische Gleichgewicht.

In Guatemala fiel mir auf, wie viel Land in der Nähe von Siedlungen ungenutzt bleibt und vermüllt. Warum legen die Leute da keinen Gemüsegarten an?

Auch bei uns finden sich zwischen den Häusern meist keine Gemüsegärten mehr, sondern unproduktive Flächen

mit etwas Anstandsgrün. Die Gründe für diesen Verlust gleichen einander. Die Migration – und bei uns die hohe Arbeitsteilung mit oft langen Pendlerwegen – hat die Menschen von ihrem Land entfremdet.

Ist diese Entwicklung unumkehrbar?

Mit Bewusstseinsbildung lässt sich sicher erreichen, dass die Leute das Land wieder mehr wertschätzen und besser nutzen. Es geht zum Beispiel darum, das Wissen über die Nahrungsmittel, die «food literacy», in die Schulen zu brin-

«Ich würde verkümmern, wenn ich nicht im Garten arbeiten könnte.»

Frank Eyhorn, Berater für nachhaltige Landwirtschaft

gen. In Entwicklungsländern ist dieses Wissen mit der Landflucht und der Urbanisierung ebenso erodiert wie bei uns. Wer weiss noch, wie eine Bohnenpflanze aussieht oder wie Gurken angebaut werden? Und was das alles mit dem Boden, dem Wasser und dem Klima zu tun hat?

Sind die Medien nicht voll mit solchen Themen?

Ganz wichtig für das Verständnis von Gärten und Landwirtschaft ist das hap-

tische, sensorische Erleben. Die Leute müssen ausprobieren, sehen und schmecken können. Das gilt für Guatemala wie für die Schweiz.

Ist Urban Gardening eine Lösung?

In vielen Städten weltweit erfährt der Anbau von Nahrungsmitteln einen Aufschwung, sei es in Balkonkisten, auf Brachflächen oder stadtnahen Ackerflächen. In Entwicklungs- und Schwellenländern geht es dabei vorwiegend um eine Bereicherung des Speiseplanes und um Kosteneinsparung.

Bei uns hat urbane Landwirtschaft auf den ersten Blick eine andere Bedeutung. Das gute Essen und dessen Herstellung stehen im Moment bei modernen, urbanen Menschen hoch im Kurs. Dass Urban Gardening in den Industrieländern eine so grosse Sache geworden ist, hat auch mit dem Stolz und der Freude am Selbermachen zu tun.

Das hat selbstverständlich nicht die gleiche existenzielle Dringlichkeit wie in Entwicklungsländern. Doch vielleicht ist auch bei uns das Bedürfnis nach Autarkie – unbewusst – einer der Beweggründe dafür, dass Stadtmenschen Balkonkisten und ungenutzte Nischen mit Salat und Bohnen statt mit Geranien oder Rosen bepflanzen.

Frank Eyhorn arbeitet seit zehn Jahren bei Helvetas und ist heute Berater für nachhaltige Landwirtschaft. Er ist Vizepräsident der IFOAM, der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen.

PARADIESGÄRTEN

Im Nordosten von Laos kam lange Zeit kaum Gemüse auf den Teller. Neu angelegte Gemüsegärten haben die Gesundheit der Menschen verbessert. Und das in erstaunlich kurzer Zeit.

Von Franca Palmy
und Hanspeter Bundi

Im Aktionsplan für das Dorfentwicklungsprojekt im Nordosten von Laos findet sich unter Punkt 1.3.2 eine Anleitung zur Einrichtung kleiner Paradiese: Hausgärten anlegen. Kompostierkurse durchführen. Die natürliche Kontrolle von Ungeziefer und Pilzkrankheiten propagieren. Vielfältige Samen verteilen. Schnell wachsende Fruchtbäume pflanzen. Kochkurse für eine vollwertige Ernährung organisieren.

Der schwer zugängliche Bezirk Nonghet ist von der Regierung über Jahrzehnte vernachlässigt worden. Die Region ist bitterarm. Die Menschen leben vom Ertrag ihrer Felder. Mangelernährung ist weit verbreitet, die Kindersterblichkeit ist hoch. Als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Helvetas das Dorf Keo Chiya 2011 zum ersten Mal besuchten, waren die meisten Kinder, die sie antrafen, bleich. Sie hatten stumpfe Augen, und sie waren zu klein für ihr Alter.

Auf die Frage, was sie den Kindern zu essen geben, antworteten die Mütter: «Reis ... manchmal Süsskartoffeln und etwas Gemüse ... ganz selten einmal Fleisch.» Warum im Speiseplan fast kein Fleisch auftaucht, ist klar. Tierische Eiweiße sind zu teuer für die Familien. Wann und warum das Gemüse weitgehend aus dem Speiseplan verschwand, weiss niemand. Doch es war so. In Keo Chiya waren Gemüsegärten schon seit vielen Jahren unbekannt.

Unterstützt von den lokalen Behörden hat Helvetas für 18 Dörfer mit 8'000 Einwohnern ein umfassendes Entwicklungsprojekt ausgearbeitet. Wasserversorgungen, sanitäre Infrastruktur und der Bau von Brücken gehören ebenso dazu wie die Seidenproduktion für den Verkauf oder die Zucht von Fischen und

Heuschrecken für die eigene Ernährung. Und Gemüsegärten.

Vom eigenen Garten ...

Es ist Regenzeit und warm. Nebel hängen tief herunter. Alles ist nass, alles tropft. Überall ist das dichte, üppige Grün der Tropen. Zwischen Palmen und Mangobäumen liegen die Gemüsegärten des Dorfes. Es riecht nach nasser Erde. Frauen jäten, säen und ernten, die Kinder helfen ihnen dabei. Die Promotoren der Gemüsegärten haben offensichtlich die richtigen Worte gefunden, um die Idee zu propagieren. Jedenfalls griffen viele Frauen zur Hacke. Die Männer halfen zwar, den Boden ein erstes Mal zu pflügen und Zäune zum Schutz gegen das Vieh hochzuziehen, doch jetzt sind die Gemüsegärten von Keo Chiya – wie in vielen anderen Ländern – weitgehend Frauensache. Schon wenige Monate später konnten die Frauen zum ersten Mal ernten, was sie gesät hatten: Gemüse wie Wasserspinat, Kürbisse, Zwiebeln, Karotten

und Knoblauch, dazu Erdnüsse und Hülsenfrüchte als Proteinträger. In Kochkursen, die parallel zum Gartenprogramm stattfinden, lernen sie, die Produkte aus ihren Gärten für ihre Familie gesund und schonend zuzubereiten.

... in den Kochtopf

In der kleinen Gemeindehalle von Keo Chiya findet ein solcher Kochkurs statt. Die beiden Ernährungsfachleute In Pon und Tamtadam Bunmi bringen die Leute, vielleicht 60 Frauen und einige ältere Männer, zuerst einmal zum Lachen. Sie werfen Fragen in die Runde, machen Witze, fallen einander ins Wort. Es ist wie in einer Fernsehshow oder wie auf dem Markt, wo gewiefte Verkäufer gute Laune verbreiten, um den Umstehenden billiges Besteck oder ein Wunderheilmittel anzudrehen. Doch es geht hier nicht um dubiose Medikamente, sondern um Vitamine, Ballaststoffe und Proteine, die sich in die tägliche Reirration integrieren lassen. Auf einem Tisch haben In Pon



Mit Witz und Verstand: Auf unterhaltsame Weise erläutern In Pon (l.) und Tamtadam Bunmi den Frauen, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung ist.



© Patrick Rohr

Gärten, soweit das Auge reicht: Fast alle Familien in Keo Chiya haben sich ein Gemüsebeet angelegt.

und Tamtadam Bunmi die Gemüse, die Hülsenfrüchte und die Eier bereitgelegt, die sie für das schmackhafte Reisgericht brauchen, das sie heute kochen und das dann alle zusammen essen werden.

«Die Kinder essen lieber, seit ich vielfältiger koche», sagt die 20-jährige Phout Bounghthip, eine der vielen Frauen, die einen Garten angelegt haben und regelmässig mit Begeisterung an den Kochkursen teilnehmen. «Das Gemüse tut uns allen gut! Ich bin jetzt gesünder, und auch meine Kinder sind aufgeblüht.» Die Helvetas-Projektleiterin Elizabeth Vochten, die regelmässig in Keo Chiya und auch bei Phout Bounghthip vorbeischaute, bestätigte die Einschätzung der Mutter. Das letzte Mal, als sie Phouts Kinder sah, waren sie dünn und blass. Das habe sich schon innerhalb eines einzigen Monats mit ausgewogener Ernährung geändert, sagt sie. «Den Kindern geht es sichtlich besser.»

Entwicklung von unten

Nicht immer zeigen sich die positiven Folgen der Entwicklungszusammenarbeit

so schnell wie bei den Gemüsegärten und den Kochkursen im Nordosten von Laos. Vor sechs Jahre kam Helvetas mit der Absicht hierher, die Isolation und die Stagnation in den weit abgelegenen Dörfern zu durchbrechen. Mit dem Bau einer neuen Transitstrasse in Richtung Vietnam schuf die Regierung dann vor Kurzem eine ganz neue Ausgangslage. Die Region war jetzt plötzlich mit laotischen Städten und mit Vietnam verbunden. Die Bauern begannen, Hochertragsmais für das mittlerweile wohlhabende Nachbarland anzubauen, so wie die Regierung es propagierte. Geld kam in die Gegend, und es schien sich zu bestätigen, was viele NGO-Kritiker immer wieder behaupten: Es sei nicht die Entwicklungshilfe, die den Fortschritt vorantreibt, sondern die Wirtschaft.

Doch heute präsentiert sich die Situation in der Region weniger eindeutig. Die Böden sind nach einigen Jahren Intensivlandwirtschaft ausgelaugt, die Erträge gehen zurück und viele Menschen leiden unter den Folgen von Pestiziden. Bereits wenden sich erste Bauern

vom Mais ab. Kleine Initiativen, wie sie Helvetas ins Dorf gebracht hat, werden wieder attraktiver: die Aufzucht von Seidenraupen, Tiermast oder Fischzucht. So bekommen auch die grünen Gemüsegärten vor dem Dorf Keo Chiya eine neue Bedeutung: Sie fördern nicht nur die Gesundheit der Familien, sie sind auch sichtbare und berührende Zeugnisse für eine schrittweise Entwicklung von unten.

Franca Palmy ist Verantwortliche für Projektpartnerschaften bei Helvetas.



© Patrick Rohr

Sichtlich aufgeblüht: Phout Bounghthips Kinder profitieren von der gesünderen Ernährung.

CLEVER GÄRTNERN

Überall auf der Welt finden Gärtnerinnen und Gärtner Mittel und Wege, damit Gemüse und Blumen besser spriessen. Zehn überraschende Tipps, die das Gärtnerleben leichter machen und hoffentlich für reiche Ernte in Beeten und Töpfen sorgen.

Konzept: Susanne Strässle; Illustration: Pia Bublies



1 Mit Gabeln gegen vorwitzige Vögel
Plastikgabeln (Recycling!) zwischen die Aussaat ins Beet gesteckt, verhindern, dass Vögel die Samen fressen.

2 Tomaten erfolgreich aussäen
Pflanzen Sie Scheiben (über-)reifer Tomaten in Aussaaterde. Es sollten keine hybriden Sorten sein. Die Samen nähren sich vom Fruchtfleisch und keimen umso besser.

3 Rosen vermehren
Schneiden Sie ein 20 cm langes Stück eines gesunden Rosentriebs ab, entfernen

Sie Knospen und Blätter und stecken Sie den Zweig in das vorgebohrte Loch in einer Kartoffel. Pflanzen Sie die Stecklinge mitsamt Kartoffeln ein, sie werden so optimal mit Feuchtigkeit und Nährstoffen versorgt. Anfangs mit Minitreibhaus (Tipp 5) schützen.

4 Schnecken fernhalten
Stecken Sie in Ringe geschnittene PET-Flaschen in die Erde, um kleine Pflänzchen zu schützen. Das Besprühen mit starkem (kaltem) Bohnenkaffee verdirbt Schnecken den Appetit. Schnecken mögen es zudem feucht, giessen Sie ihren Garten deshalb

morgens, sonst trocknet der Boden nicht über Nacht, was den Schneckenfrass begünstigt.

5 Ein Minitreibhaus basteln
Kappen Sie eine PET-Flasche auf halber Höhe, der obere Teil wird zum Treibhaus, das sich bei Bedarf über den Deckel lüften lässt.

6 Durstlöcher für Pflanzen
Bohren Sie mit Hammer und Nagel oder einer Ahle ein Loch in Hals oder Deckel einer PET-Flasche. Mit Wasser gefüllt kopfüber in die Erde gesteckt, wird die Flasche zur einfachen Bewässerung für den Kurzurlaub.



7 Vom Strunk zum Salat

Setzen Sie den Strunk von Salat, Lattich oder Stangensellerie in ein halb gefülltes Gefäss mit Wasser, das Sie alle paar Tage wechseln. So wird der Rüstabfall in 1–2 Wochen zu einer neuen Pflanze. Sobald Würzelchen entstehen und der Strunk zu treiben beginnt, kann man ihn auch einpflanzen. Theoretisch können Sie Ihren Salat so immer wieder vermehren.

8 Aussaattöpfchen aus Eierschalen

Samen können in Eierschalen gezogen werden – später werden sie direkt mit den Schalen als Dünger in den Topf gepflanzt.

9 Samen auf die Sprünge helfen

Wenn Samen vor der Aussaat 12–24 Stunden in kaltem Kamillentee baden, regt dies v. a. bei grösseren Exemplaren eine schnelle Keimung an und schützt vor Pilzbefall.

10 Balkon-Ferienbewässerung

Führen Sie Wollfäden von einem Wasserbecken oder einer Flasche in die einzelnen Töpfe. Die Pflanzen erhalten so das Wasser, das sie brauchen. Der Faden darf nie austrocknen, deshalb zu Beginn gut wässern und freiliegende Abschnitte mit Trinkhalmen schützen. Die Enden

locker mit etwas Erde bedecken. Testen Sie die Leitfähigkeit verschiedener Fäden (indem Sie damit ein volles und ein leeres Wasserglas verbinden) und die ganze Anlage vor der Abreise.

Samenpapier für einen originellen Frühlingsgruss selber herstellen: Wie leicht das geht, erfahren Sie auf S. 29.

Düngetipps aus Haushaltsabfällen für Garten und Balkon finden Sie in unserem Blog www.helvetas.ch/duenger

Revolutionäre Oasen

Gärten verändern die Welt. Gärten verändern unser Leben. Ob wir privilegiert sind oder fast gar nichts haben – wem ein paar alte Kisten mit Erde, eine Ecke im Hinterhof und eine Handvoll Saatgut zur Verfügung stehen, dem steht die Tür zu einem kleinen Stück Paradies offen. Wer eigene Nahrung erntet, nimmt die Verantwortung für sein Leben wieder selber in die Hand und wird Teil des grösseren Kreislaufs. Die heimlichen Gemüsegärten im umkämpften Syrien und unsere urbanen Gartenprojekte haben eines gemeinsam: Wir alle versuchen einen Flecken Hoffnung zu finden, sei es, dass uns der Hunger antreibt, sei es, dass uns die Sinnlosigkeit im allgemeinen Überfluss, im digitalen Überdruß zurück zum Ursprung führt, zu einer Handvoll Saatgut und ein paar selber gepflanzten Kartoffeln. Ich bin überzeugt, dass wir den Sinn des Lebens auf Facebook nicht finden. Viel eher öffnet sich eine Tür der Erkenntnis beim Buddeln im Gemüsegarten, beim Zubereiten einer selbst gezogenen Zucchetti. Hier werden wir wieder Teil der grösseren Lebenskreisläufe. Ich habe in meinem ganzen Gartenleben noch nie einen geizigen Gärtner oder eine geizige Gärtnerin getroffen. Wer gärt, lernt teilen, sei es mit den Vögeln, mit den Schnecken, aber vor allem mit den Mitmenschen. Gärtnern lehrt uns Bescheidenheit und echte Anteilnahme am Leben. Darum sind Gärten revolutionäre Oasen. Sie befreien uns von inneren und äusseren Zwängen und öffnen uns eine Tür zu nachhaltiger Veränderung.



Sabine Reber,
Schweizer Journalistin
und Schriftstellerin
(vgl. S. 21), schreibt
vielbeachtete
Kolumnen über
Gartenthemen.

www.sabinesgarten.ch

WIE MENSCHEN ZUKUNFT

Selbst die alte Kunst des Gärtnerns wird laufend neu erfunden. Vor allem da, wo die Umstände widrig sind und Wasser oder Land fehlen. Dank klugen Ideen ernten Menschen auch an Orten, wo man es nicht für möglich hielte.

Von Susanne Strässle

Wenn Gärten schwimmen lernen Bangladesch

Wasserhyazinthen, soweit das Auge reicht: In Südasien können sie zur Plage werden, sie überwuchern ganze Gewässer und ersticken sie förmlich. Doch in einem Land wie Bangladesch, wo in der Regenzeit Tausende Hektaren Land für sechs bis acht Monate unter Wasser liegen, bieten sie auch ungeahnte Chancen. Helvetas unterrichtet Bauern, wie sie aus Wasserhyazinthen schwimmende Gemüsebeete bauen können. Dazu werden die Hyazinthen übereinandergestapelt, verwoben und flachgeklopft, bis ein ordentliches Beet aus dem Wasser ragt. Dieses kompostiert dann einige Wochen in der Sonne. In Bällen aus Hyazinthen-Kompost werden Setzlinge gezogen und später eingepflanzt. So können die Bauern früher als üblich Gemüse für

den Markt ernten – und das Beet gleich wieder neu bepflanzen. Ein Beet kann bis zu acht Monate lang bebaut werden, ohne dass es gedüngt oder gegossen werden muss. Bambusstöcke verankern es und schützen vor Wellengang, und Netze halten gefräßige Enten fern. Bäuerinnen berichten, dass sie mit diesem Zusatzeinkommen nach ein, zwei Anbausaisons bereits eine Kuh, Enten und Hühner kaufen konnten. Die Bauern können ihre Beete selber bauen – oder bauen lassen. Im Rahmen des Projekts wurden auch Beetbauer ausgebildet, was – ebenso wie die Anzucht von Setzlingen – weitere Verdienstmöglichkeiten schafft. Das Prinzip ist so einfach und erfolgreich, dass es mit Hilfe der Landwirtschaftsbehörden auf andere regelmässig überflutete Regionen ausgeweitet werden soll.

Ein Schulungsfilm erklärt den Bau der schwimmenden Beete (in Englisch): www.helvetas.ch/pa227filme



Aus Wasserhyazinthen errichten die Bauern schwimmende Gemüsebeete.

T PFLANZEN

Wie man Tropfen für Tropfen die Dürre besiegt

Kirgistan

In der Provinz Osh im heissen Südwesten von Kirgistan gibt es Wasser, wenn auch nicht im Überfluss: Es wird von den Flüssen durch Kanäle in die Trockengebiete geleitet und in den Dörfern ist genau geregelt, wer wie viel verbrauchen darf. Eine Herausforderung ist aber, das Wasser auf die ausgedörrten Hänge zu bringen. So wollte auch niemand den pickelhaften Steilhang beackern, wo heute die jungen Mandel- und Aprikosenbäume von Nurmamat Ergeshov blühen. Der pensionierte Taxifahrer hat seine Chance sofort erkannt, als Helvetas das System der Tröpfchenbewässerung im Dorf vorstellte. «Das Stück Land überliess man mir gern, und meine Investition wird sich rasch auszahlen», sagt er. «Denn das System war erschwinglich, und was ich anbaue, wird gute Gewinne abwerfen.» Mit Hilfe einer kleinen Elektropumpe führt er Wasser aus dem Kanal durch ein Schlauchsystem zu den



© Simon B. Opladen

Tröpfchenbewässerung hält die Wurzeln von Nurmamat Ergeshovs Aprikosenbäumen feucht.

Pflanzen. Ihm wurde gezeigt, wie er es installieren muss und wie man Löcher in die Schläuche bohrt und mit feinen Röhrchen bestückt, damit die Pflanzen sparsam Tropfen für Tropfen direkt bei den Wurzeln gewässert werden. Nur alle drei Tage muss die Pumpe für eine Stunde laufen. Kein überschüssiges Wasser verdunstet, die Pflanzen trocknen nie aus. Das, sagt Nurmamat, werde immer wichtiger, denn auf den Regen sei kein Verlass mehr. «Wir haben immer mehr

Missernten. Wir brauchen Alternativen.» Mit seiner neuen Leidenschaft fürs Gärtnern will der 73-Jährige die Familie unterstützen und seinen Enkeln etwas hinterlassen. In einem Jahr wird er erstmals Aprikosen ernten können, in zwei, drei Jahren auch Nüsse. Helvetas schult jedes Jahr Hunderte kirgisische Bäuerinnen und Bauern in der sparsamen Bewässerungstechnik, die rund dreimal weniger Wasser braucht und bis dreimal höhere Ernten verspricht.

Wo das Flussbett zum Gemüsegarten wird

Nepal

Die Tharu im Tiefland im Westen von Nepal besitzen kein eigenes Land, viele von ihnen waren über Generationen Leibeigene, bis ein Gesetz sie im Jahr 2000 aus der Schuldknechtschaft befreite. Heute bauen Tharu-Männer und -Frauen im Rahmen eines innovativen Helvetas-Projekts in der Trockenzeit in wasserlosen Flussbetten Gemüse an. Auszubildende zeigen den Bäuerinnen und Bauern, wie sie im meist harten Boden mit Kompost und Dung geeignete Sorten wie Gurken und Kürbisse produzieren können. Die Pflanzen ziehen das Wasser aus dem noch feuchten Untergrund, dadurch können die Bauern in der Trockenzeit ernten, wenn das Gemüse auf dem Markt

besonders hohe Preise erzielt. Asharam Chaudaary, einer der ersten Flussbettbauern, erzählt, als er freikam, habe er nichts als die Kleider am Leib besessen, mit seiner jungen Familie habe er unter Blachen in der Flüchtlingsunterkunft gehaust und musste als Tagelöhner über die Runden kommen. Als er dann ein karges Stück Land bebauen durfte, war er bald so erfolgreich, dass die Dorfgemeinschaft ihn auswählte, die Weiterbildung zum Instruktor für den Flussbettanbau zu machen. Heute schult er andere Landlose darin. Die Erträge ermöglichen ihnen nach einigen Jahren, normales Land zu pachten und den Weg aus der Armut zu finden. So können immer neue Familien im Flussbett die Saat für eine bessere Zukunft ausbringen.

Kurzfilm zum Thema:
www.helvetas.ch/pa227filme



© Simon B. Opladen

Im Flussbett legen landlose Bauernfamilien Felder an.

Wie Fische den Stadtgarten düngen

Schweiz

Normales Urban Gardening nutzt «Zwischenräume» wie Brachen, Verkehrsinseln oder Stadtrandgebiete als Pflanzblätze. Noch einen Schritt weiter geht Aquaponic, eine Kombination aus Aquakultur und Hydrokultur: Das System setzt auf einen geschlossenen Nährstoffkreislauf und braucht nicht einmal Erde. In der Schweiz wurde es durch die Urban Farmers marktfähig gemacht: Sie bauen mobile, schiffscontainergrosse Aquaponic-Gewächshäuser, unten befindet sich ein Fischtank, auf dem Dach eine Anlage, in der Pflanzen in Hydrokultur wachsen. Die Stoffwechselprodukte der Bio-Fische reichern das Wasser perfekt mit Nährstoffen für den Gemüseanbau an. Die Pflanzen wiederum reinigen das Wasser, das als Frischwasser wieder zu den Forellen und Tropenfischen gelangt. Das spart im Vergleich zu normalem Gemüseanbau 80 bis 90 Prozent Frischwasser. Kunstdünger oder Pesti-



© Keystone/Branko De Lang

Auf dem Lockdepot im Basler Dreispitz wächst Gemüse, das mit dem Wasser aus Tanks mit Bio-Fischen gezogen wird.

zide kommen nicht zum Einsatz, die Fische brauchen keine Antibiotika, um gesund zu bleiben. Dass es auch in grösserem Stil geht, haben die Urban Farmers bereits 2013 mit ihrer Pilotanlage auf dem Dach der Lokremise im Basler Dreispitz unter Beweis gestellt. Dort werden auf 250 Quadratmetern rund fünf Tonnen Gemüse und 850 Kilo Fisch pro Jahr produziert, zehnmal mehr als in einem gut bewirtschafteten Gemüsegarten. Seither entstehen

weitere Dachfarmen in der Schweiz, die sich nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch rechnen sollen. Die grösste Anlage überhaupt entstand jüngst in Den Haag im obersten Stock und auf dem Dach eines Geschäftshauses, hier werden jährlich 55 Tonnen Bio-Gemüse und 20 Tonnen Bio-Fisch gewonnen. Es kommen aber auch aquaponische Kleinsysteme – etwa in Entwicklungsländern – zum Einsatz.

www.urbanfarmers.ch



© FogQuest/Pablo Osses

Wenn Netze den Nebel einfangen

Chile, Marokko

Atrapanieblas, «Nebelfänger», heissen die Netze, die in der kargen, wüstenähnlichen Region an der Pazifikküste Perus und Chiles Nebeltropfen sammeln. Mit ihnen gewinnt man Trinkwasser und Wasser für den Anbau von Gemüse, wo Menschen sonst nicht ohne Hilfe von aussen überleben könnten. Die erste Anlage entstand in den Achtzigerjahren im chilenischen Dorf Chungungo. Dort wurden quer zur Windrichtung Netze aufgestellt, die den Küstennebel auf einem Bergkamm an den Maschen kondensieren liessen und über ein Leitungssystem sammelten. Die Anlage machte die Wassertransporte zum Dorf überflüssig. Das Projekt war allerdings schlecht in die Gemeinschaft eingebettet

und versandete. Doch die Idee war zu bestechend. 2003 wurde in der chilenischen Atacama-Wüste eine weitere Anlage in Betrieb genommen. Dank internationalen NGOs und Netzwerken wurden seither in vielen anderen Trockengebieten weltweit Anlagen eingerichtet, etwa im Jemen, in Äthiopien, Nepal oder Guatemala. In Marokko entstand 2015 im AntiAtlas-Gebirge, wo es wenig Wasser, aber sechs Monate im Jahr dichten Nebel gibt, das weltweit grösste Nebelfangsystem. Eine SMS-basierte Überwachung steigerte die Effizienz des Systems um das Fünffache. Die Netze funktionieren allerdings nur dort, wo Nebel und leichter Wind vorkommen. Alternativ wird deshalb auch mit Folien gearbeitet, die Tauwasser kondensieren lassen. Mittlerweile sammeln Dörfer in 25 Ländern mit dem kostengünstigen System Nebel oder Tau ein.

Nebelfänger sammeln auch in einer wasserarmen Region im Jemen Wasser aus der Luft.

MEHR ERFAHREN

{ Medientipps zum Fokusthema «Grüner Daumen hoch! – Gärtnern für eine bessere Welt»

Bücher



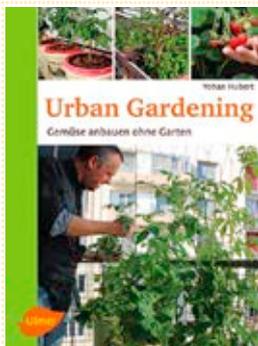
Vom Beet in die Küche

Sabine Reber, Christoph Stöh
Grünig, AT Verlag 2013 CHF 35
Erstaunlich, was vom Straussenfarn bis zu den Rosenblättern alles in die Pfanne wandern kann! Ein Buch mit persönlichen Texten unserer «Gärtnerin der Nation» Sabine Reber (Gastkommentar S. 18) und tollen Bildern, die Lust aufs Bio-Gärtnern und Kochen machen.



Hausmittel aus aller Welt

Annette Kerckhoff, Caroline
Contentin El Masri, KVC Verlag
2016 CHF 21.90
Wassermelone bei Fieber, Fenchel und Kümmel fürs Wochenbett: Frauen aus aller Welt teilen ihre Rezepte für Gesundheit und Wohlbefinden. Viele Zutaten kommen aus dem eigenen Garten. Liebevoll zusammengetragen und geprüft, mit übersichtlichem Heilpflanzen-Ratgeberanteil.



Urban Gardening: Gemüse anbauen ohne Garten

Yohan Hubert, Ulmer 2016
CHF 34.90
Mit diesem Praxisbuch können Sie Gemüse und Früchte mit wenig oder ohne Erde anbauen. Leicht Umsetzbares aus Hydrokultur, Permakultur und ökologischer Landwirtschaft für Ihren Balkongarten.



Die Weltgeschichte der Pflanzen

Wolfgang Seidel, Eichborn 2012
CHF 28.90
Woher kommen Zwiebel, Erdbeere und Gurke? Seidel vermittelt botanisches, historisches und wirtschaftliches Wissen zu über 160 unserer Speise-, Nutz- und Zierpflanzen. Mit so vielen überraschenden Anekdoten, dass die Lektüre nie langweilig wird.

Filme



Inhabit – A Permaculture Perspective

Costa Boutsikaris, USA 2014,
Dokfilm, 92 Min. CHF 24.90
Permakultur ist mehr als eine landwirtschaftliche Methode. Sie ist eine Weltanschauung. Schaffen wir ideale Bedingungen für die natürliche Umwelt, gedeihen Tiere und Pflanzen langfristig und ohne schädliche Eingriffe. Dieser Film ist so inspirierend, dass Sie danach gleich zur Schaufel greifen wollen.

Urban Farming – Gemüse aus der Stadt

NZZ Format, Schweiz 2012, Dokfilm, 52 Min.
DVD CHF 39.90 / Download CHF 9.90
Stadtgärten bringen Kindern die Natur nahe, verkürzen Versorgungswege und schenken Flüchtlingen ein Stück Heimat. Informativer Film über urbane Garteninitiativen in Zürich, Basel, München und New York.

Links

www.welt-sichten.org → Suche: Dagadwa

Der Artikel «Gemüse im Sack macht mehr als satt» beschreibt, wie urbane Gärten in einem Slum in Nairobi gegen Mangelernährung helfen, das Einkommen aufbessern und jungen Männern aus der Kriminalität heraushelfen.

www.helvetas.ch/projektvideos Der Kurzfilm «Gartenbau in Mali» von Helvetas zeigt, wie die 24-jährige Korotimi Kamaté ihr Wissen aus dem Gärtnerkurs umsetzt.

future.arte.tv → Suche: Ida

Die urbane Landwirtschaft verändert die Menschen – auch Ida aus Argentinien. Früher ging sie für Hilfszahlungen auf die Barrikaden, heute verdient sie ihr Geld mit frischem Gemüse. Ein berührendes Videoporträt aus Argentinien.

www.planthismovie.com Regisseur Karney Hatch stellt innovative urbane Gartenprojekte aus den USA und Entwicklungsländern vor. Ein mitreissender Dokfilm (Englisch, 83 Min.) über das weltweite Phänomen der «Urban Agriculture». Ausleihe per Download: USD 2.99 für 30 Tage.

www.geo.de/natur/naturquiz → Suche: Bio-Gärten

Wie gut kennen Sie sich im Bio-Garten aus? Testen Sie Ihr Gärtnerwissen im Online-Quiz.

PERSPEKTIVENWECHSEL

Seinen Beruf eine Woche in einem ganz anderen Land ausüben, bei Berufskollegen wohnen, ihren Alltag kennenlernen: Das ist das Ziel des «Perspektivenwechsels», den Geberit und Helvetas zwei Schweizer und zwei nepalesischen Sanitärinstallateuren ermöglicht haben.

Von Simon Ming



Die Baustelle liegt etwas ausserhalb von Kathmandu. Der 22-jährige Thurgauer Armin Kellenberger staunt, als er sich in den vollen Bus zwängt. «Bei uns hat jeder Sanitär sein Fahrzeug mit allem, was er braucht – hier geht man mit dem öV auf die Baustelle.» Sein nepalesischer Berufskollege Bhu Bikram Angdembe, 26, hat die Werkzeuge einfach in einen Rucksack gesteckt. Alles dabei – Abfahrt! Aus den Lautsprechern schallt während der Fahrt fröhliche nepalesische Popmusik. 20 Minuten später hält der Bus in Kathmandus Nachbarstadt Bhaktapur. Wo früher Reis angebaut wurde, entsteht ein ganzes Quartier für die Mittelschicht. Auf der Baustelle angekommen, ist Flexibilität gefragt: Es wird erst vor Ort klar, welche Arbeiten heute ausgeführt werden können. Das ist neu für Armin Kellenberger und den 33-jährigen Adrian Brühwiler, der zuhause in Oberwangen Armins Chef bei

der Brühwiler Sanitär AG ist. Ebenfalls anders: In Nepal beschafft der Bauherr selbst die Materialien, und das nicht immer rechtzeitig.

Die beiden Schweizer Sanitärtauschen für eine Woche den beschaulichen Hinterthurgau mit der turbulenten nepalesischen Hauptstadt Kathmandu. Dort teilen sie den Alltag mit zwei

«Der Zusammenhalt in der Familie ist hier wie dort sehr wichtig.»

Adrian Brühwiler, Sanitärinstallateur

nepalesischen Sanitären, die später ihrerseits eine Woche in der Schweiz verbringen werden. Diesen «Perspektivenwechsel» hat Helvetas gemeinsam mit Geberit ermöglicht.

Unter der Leitung von Gastgeber Padam Sunuwar, 29, der seit eineinhalb Jahren Inhaber des Sanitärgeschäfts

«Plumber's Home» in Kathmandu ist, verlegen die zwei Schweizer und ihre neuen Kollegen schliesslich die Leitungen, die frisches Wasser in den Tank auf dem Dach bringen. Da das Thermometer in der Region Kathmandu selten unter null Grad fällt, müssen die Leitungen nicht gegen Frost geschützt werden. «Da ist es sehr effizient, die Leitungen einfach entlang der Aussenmauer laufen zu lassen», meint Armin.

Vom Tank führen die Leitungen wieder hinunter ins Haus, zu Küche, Bad und Toiletten. Zusammengeschweisst werden die Röhren durch Erwärmung. «Für die Wasserleitungen verwenden wir dafür zuhause die gleichen Geräte. Die grösseren Abwasserleitungen aber werden hier einfach mit einem kleinen Feuer aus Zeitungspapier und Leim aufgeweicht und dann ineinandergesteckt, das ist definitiv anders», stellt Adrian fest.

Neben der gemeinsamen Arbeit sind die Schweizer auch bei ihren Berufskollegen einquartiert. Sie wohnen bei Padam, der mit seiner Frau Ganga und der siebenjährigen Tochter Una in



Adrian (l.) und Armin beim traditionellen nepalesischen Frühstück.



Auf der Baustelle sind die vier Berufsleute in ihrem Element.



© Patrick Rohr

Adrian Brühwiler, Bhu Bikram Angdembe, Armin Kellenberger und Padam Sunuwar gemeinsam in Kathmandu im Einsatz.

einer Zweizimmerwohnung lebt. Die Schweizer bekommen das Schlafzimmer mit zwei Betten. Die Familie schläft derweil im anderen Zimmer. In einer Ecke wird dort auch gekocht. Zum Frühstück, das traditionell um neun Uhr gegessen wird, gibt es wie auch abends Dal Bhat, Linsensuppe mit Reis und Gemüsecurry. Das Essen wird zuerst den Gästen in ihrem Zimmer serviert, erst danach isst die Familie – im anderen Raum. Für Adrian und Armin gewöhnungsbedürftig, in Nepal die Art und Weise, wie man seinen Gästen Respekt erweist.

Bhu Bikram wohnt mit seiner Schwester im gleichen Haus im unteren Stock. Er kam nach Kathmandu, um Arbeit zu finden. Seit sechs Monaten lernt er von Padam die Grundlagen des Sanitärhandwerks. Padam selbst hat sein Handwerk in zwei mehrwöchigen Kursen in einem Berufsbildungszentrum gelernt, das er seinen Schweizer Kollegen am zweitletzten Tag zeigt.

Die Kurse, die dort angeboten werden, hat Helvetas im Rahmen des

Programms «Employment Fund» gemeinsam mit den privaten und staatlichen Trainingsanbietern entwickelt. Mit dem von der DEZA mitfinanzierten Programm unterstützt Helvetas Arme und Benachteiligte durch praktische Berufsausbildungen. So steigen ihre Chancen auf Beschäftigung. Mit 46 Prozent ist die Arbeitslosenquote unter den jüngeren Nepalesen sehr hoch. Ziel

Geberit und Helvetas

Geberit und Helvetas sind 2010 eine Partnerschaft eingegangen, mit dem Ziel, die Trinkwasserversorgung und den Zugang zu sanitären Einrichtungen in Entwicklungsländern zu verbessern. Durch die grosszügige Unterstützung hat Geberit entscheidend dazu beigetragen, dass Helvetas in den letzten sieben Jahren fast drei Millionen Menschen Zugang zu sauberem Wasser und sanitärer Grundversorgung ermöglichen konnte.

ist, dass die Absolventinnen und Absolventen auch tatsächlich Arbeit finden, deshalb ist die Bezahlung der Trainingsanbieter an diesen Erfolg gekoppelt. Das System funktioniert: 71 Prozent der Absolventen sind auch noch drei Jahre nach Ausbildungsabschluss in einer Anstellung oder erfolgreich selbstständig tätig.

Im Berufsbildungszentrum wird vor allem praktisch gearbeitet, es gibt voll eingerichtete Badezimmer, an denen die Lernenden die Handgriffe üben. Die Ausbildung ist praktisch und der Situation vor Ort angepasst, wie Adrian feststellt: «Die Einrichtungen sind nach unseren Standards veraltet. Angesichts der Situation auf der Baustelle sind sie jedoch adäquat.»

Vor der Rückreise in die Schweiz resümiert Adrian das Erlebte: «Der erste Teil des Perspektivenwechsels war sehr eindrücklich. Wir haben einen tiefen Einblick in das Leben und Arbeiten unserer nepalesischen Kollegen erhalten.»



An der Berufsschule zeigt eine Lernende den Gästen ihr Können.



Padam (l.), Bhu Bikram und Armin ersetzen einen Waschtisch.



Ein paar Wochen später in der Schweiz. Um sieben Uhr morgens herrscht bei der Brühwiler Sanitär AG in Oberwangen bereits reges Treiben. Die Sanitärinstallateure – alles Männer – sind versammelt und Adrian verteilt die anstehenden Aufträge. Bhu Bikram und Padam sind heute mit Armin zum ersten Mal im Einsatz. Gemeinsam sollen sie am Vormittag einen alten Waschtisch in einer Wohnung aus- und einen neuen einbauen. Für Bhu Bikram sieht das Doppellavabo mit dem zugehörigen Spiegelschrank noch sehr brauchbar aus: «Sowas würden wir bei uns niemals wegwerfen!»

Dass der Bohrer auch Schrauben ziehen kann, bleibt Padam nicht lange verborgen, und er macht sich gleich ans Werk. Die beiden Nepalesen stellen viele interessierte Fragen zu den einzelnen Arbeitsschritten. «Die Lavabos bekommen eine Schallisolierung, damit das Händewaschen nicht im ganzen Haus zu hören ist. Das ist ganz schön clever», sagt Bhu Bikram. Zu dritt ist der Austausch schnell geschafft.

Als sie aus dem Haus kommen, fallen grosse Schneeflocken. Bhu Bikram und Padam sehen zum ersten Mal Schnee. Kathmandu liegt in der subtro-

pischen Klimazone. Wo Bhu Bikram herkommt, im Terai, dem nepalesischen Tiefland, das an Indien grenzt, herrschen sogar tropische Temperaturen vor.

Eiskalt ist es auch ein paar Tage später auf der Schwägalp, neben der Arbeit sollen die Gäste nämlich auch Gelegenheit haben, etwas mehr von der Schweiz kennenzulernen. Padam schaut skeptisch in die Höhe – diese dünnen Seile tragen die Kabine, die ihn auf den Säntis bringen soll? Doch die Neugierde überwiegt, und

«Sowas würden wir bei uns niemals wegwerfen!»

Bhu Bikram Angdembe,
Sanitärinstallateur

bald stehen die vier Sanitäre zwar nicht auf dem Dach der Welt, aber immerhin auf dem Dach der Ostschweiz. Blauer Himmel und viel Schnee präsentieren das Gastland von seiner besten Seite.

Wie in Nepal zeigt auch Adrian seinen Kollegen, wo er seinen Beruf erlernt hat: Am Bildungszentrum für Technik Frauenfeld. Ausbildung ist wichtig, das wissen Padam und Bhu Bikram. Sie probieren alle möglichen Werkzeuge aus. Als eine junge Frau ihr Können am Schweissgerät zeigt, sind die Nepalesen

erstaunt. In Nepal ist Schweissen ein eigener Beruf – und zwar einer, der praktisch nur von Vertretern der niederen Kasten ausgeübt wird. Dass Handwerksberufe in der Schweiz ein so grosses Ansehen genießen, ist für Padam und Bhu Bikram neu.

Zu lernen gilt es auch die Sprache. «Gschwind» ist das erste Wort, das den beiden auffällt. Zu wichtigen Phrasen werden auch «Ich brauche Arbeit» und «Ich brauche Essen». Das Schweizer Essen schmecke gut, sagen die Nepalesen. Nur der viele Käse macht den beiden etwas Bauchweh. Sie trösten sich mit Rivella darüber hinweg.

«Gschwind» ist auch die Woche in der Schweiz vorbei. «Gerne würde ich noch länger bleiben, aber mein Ticket sagt, dass ich zurück muss», sagt Bhu Bikram am Flughafen. Padam will in seinem Geschäft die Planung verbessern. «Das macht die ganze Arbeit einfacher, da nehme ich viel mit.» Auch Berufsstolz ist mit im Gepäck. Adrian freut es, dass der Perspektivenwechsel gegenseitig war: «Dadurch haben wir auch gesehen, was wir gemeinsam haben. Der Zusammenhalt in der Familie etwa ist hier wie dort sehr wichtig.»

Über den «Perspektivenwechsels» ist ein spannender Kurzfilm entstanden:
www.helvetas.ch/perspektivenwechsel

GEMEINSAM ENGAGIERT

Das persönliche Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Helvetas Madagaskar ermöglichte 146 Erwachsenen und Kindern die langwierige Reise zu einem Spitalschiff, auf dem Lippen-Kiefer-Gaumen-Spalten und verformte Gliedmassen kostenlos operiert werden.

Von Hanspeter Bundi

Mit leichter Stimme, so, als ginge es um eine heitere Begebenheit, beschreibt Charline Soamanana, Mutter von drei Kindern, die düsterste Zeit ihres Lebens. Ein Tumor in der Wange hatte den rechten Teil ihres Gesichts entstellt. Sie konnte nicht richtig essen, magerte ab und war so schwach, dass sie nicht mehr auf dem Feld arbeiten konnte. «Viele haben sich über mich lustig gemacht, was besonders schlimm war. Und alle im Dorf munkelten, dass ich wohl bald sterben würde», erinnert sich Charline.

Das war, bevor das schwimmende Spital von Mercy Ships an der Ostküste Madagaskars ankerte, wo freiwillige medizinische Fachkräfte in hochmodernen Räumen Patienten operieren und pflegen, die an grauem Star, Gesichtstumoren, Lippen-Kiefer-Gaumen-Spalten oder deformierten Gliedmassen leiden. Zwischen 2015 und 2016 lag das Spitalschiff neun Monate lang im madagassischen Hafen von Tamatave, und Charline war eine der rund 2'900 bedürftigen Patientinnen und Patienten, die in dieser Zeit kostenlos operiert wurden.

Um auf ihr Spitalschiff aufmerksam zu machen und den Menschen die Angst vor der ungewohnten Einrichtung – und vor den fremden Ärzten – zu nehmen, hatten die Verantwortlichen von Mercy Ships Kontakt zu Organisationen aufgenommen, die schon lange in Madagaskar arbeiten. Mit Plakaten und über lokale Radios informierte auch Helvetas über die kostenlosen Operationen und half, bedürftige Patienten zu identifizieren und zu ermutigen. Aus den Helvetas-Projektgebieten reisten

schliesslich 146 Erwachsene und Kinder zum Spitalschiff. Im Anschluss an die Operationen unterstützte Helvetas die Betroffenen mit landwirtschaftlicher Berufsbildung, Kursen oder auch kleinen Agrarkrediten, damit sie ihren eigenen Lebensunterhalt verdienen und in den Dorfgemeinschaften wieder Fuss fassen konnten.

Medizinische Versorgung und Krankentransporte gehören nicht zu den Arbeitsfeldern von Helvetas, deshalb sammelte das Helvetas-Team von Madagaskar untereinander das Geld für die lange Reise der Patienten zum schwimmenden Spital. Insgesamt 15'000 Franken kamen so zusammen. Damit hat sich das Team persönlich und über die tägliche Arbeit hinaus engagiert, so wie schon vor zwei Jahren mit ihrer privaten Sammelaktion für die Erdbebenopfer in Nepal. Christian Steiner, Landesdirektor für Madagaskar, sagt: «Wir konnten Mut machen und etwas Geld spenden und damit das Leben von leidenden Menschen und Familien nachhaltig verändern.»

Zum Beispiel das Leben der kleinen Eliane, die mit einer Lippen-Kiefer-Gaumen-Spalte auf die Welt gekommen war, nie richtig essen konnte und von den Kindern gehänselt und ausgeschlossen wurde. «Eliane war durch die Krankheit sehr betrübt und aggressiv geworden», erzählt die neunjährige Nadia und sagt zur geglückten Operation ihrer Schwester: «Jetzt sind wir alle sehr glücklich. Nun lächelt Eliane immer und ist sehr hübsch.»

Berührende Bilder und Aussagen zur Solidaritätsaktion in Madagaskar sehen Sie im Kurzfilm auf www.helvetas.ch/pa227filme



Adriana Razafiarisoa (l.) wurde von ihrer schweren Beinverkrümmung befreit. Auch ihre Mutter, die dasselbe Leiden hat, ist überglücklich darüber.



Rettingsanker: Das Spitalschiff von Mercy Ships am Hafen von Tamatave in Madagaskar.



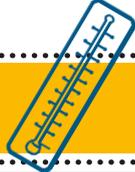
Erweitern Sie den Kreis Ihrer Angehörigen um eine Familie in Afrika.

Wenn Sie Helvetas in Ihrem Testament berücksichtigen, nehmen Sie arme und benachteiligte Menschen in die Gemeinschaft Ihrer Erben auf. Mit Ihrem Legat hinterlassen Sie etwas sehr Wertvolles: die Chance auf ein selbstbestimmtes Leben in Würde und Sicherheit. Wir beraten Sie gerne: www.helvetas.ch/testament

**HELVETAS**

Handeln für eine bessere Welt

Stimmungsbarometer



Bundesrat mit Scheuklappen

Am 11. Januar hat der Bundesrat die Konzernverantwortungsinitiative ohne Gegenvorschlag zur Ablehnung empfohlen. Damit will er Schweizer Konzerne auch in Zukunft im Ausland nicht auf eine Sorgfaltsprüfung bezüglich Umwelt und Menschenrechte verpflichten. Dies, obwohl zahlreiche Skandale in den vergangenen Jahren die Grenzen der Selbstverantwortung und -kontrolle deutlich aufgezeigt haben. –BES



Leben am Rand



Der Anteil der Bevölkerung in Entwicklungsländern, der in Slums leben muss, ist zwischen 2000 und 2014 von 39 auf 30 Prozent gesunken – in absoluten Zahlen aber von 792 auf 880 Millionen gestiegen. Immerhin hat sich das Leben vieler Slumbewohner in diesem Zeitraum laut UNO-Bericht verbessert: 320 Millionen Menschen haben Zugang zu Trinkwasser, sanitären Einrichtungen und besseren Wohnverhältnissen erhalten. –KCA



Freigiebig



Dass Grosszügigkeit nicht mit materiellem Reichtum zusammenhängt, zeigt der World Giving Index. Er vergleicht 140 Länder in punkto Bereitschaft zu Geldspenden und Freiwilligenarbeit sowie der Hilfsbereitschaft gegenüber Fremden. Die Schweiz, wo rund Dreiviertel der Haushalte mehrere hundert Franken pro Jahr spenden, belegte 2015 Rang 40. Sieger war indes Myanmar mit seiner buddhistischen Kultur des Gebens. –KCA



Horizontenerweiterung: Helvetas-Reisen im UNO-Jahr für nachhaltigen Tourismus

{ Mehrwert für alle: Helvetas-Reisen von Globotrek



© Christian Bobst

Globotrek-Reisende erleben den Alltag mit: Schulkinder der Primarschule Maveni in Tansania auf dem Pausenplatz.

Die UNO hat 2017 zum Internationalen Jahr des nachhaltigen Tourismus für Entwicklung erklärt. Das Jahr soll Bewusstsein dafür schaffen, wie wichtig der Tourismus für die Entwicklung von Ländern und Gemeinschaften sein kann. Das ist jedoch nur möglich, wenn alle Beteiligten – von Regierungen über die Tourismusindustrie bis zu den Reisenden – dazu beitragen und die Interessen der lokalen Bevölkerung berücksichtigt werden. Reisen soll zudem das Verständnis zwischen den Kulturen vertiefen und so das friedliche Miteinander stärken. Diese Grundgedanken prägen auch die Helvetas-Reisen von Globotrek. Die Kleingruppenreisen werden mit den lokalen Gemeinschaften fair geplant, sie geben Einblick in die Arbeit von Helvetas und ermöglichen Begegnungen und Austausch auf Augenhöhe. Gute Beispiele dafür sind auch die beiden neuen Reisen im Programm 2017: In Tansania tauschen sich die Gäste mit Lehrkräften in Helvetas-Bildungsprojekten aus und erleben den Unterricht mit. In Madagaskar lernen sie die Menschen im Fairtrade-Kakaoprojekt kennen, das Helvetas aufbaut. –SUS



© Christian Bobst

Auf Schulbesuch: Eine Klasse in Dumbeta.

Buchen Sie jetzt! Alle aktuellen Reisen finden Sie unter www.globotrek.ch/helvetasreisen

Veranstaltungsreihe «Tourismus und Entwicklung» von AllianceSud

Was sind die sozialen und ökologischen Folgen der weltweiten Reisetätigkeit? Gibt es Alternativen zum Massentourismus? Die Arbeitsgemeinschaft der Hilfswerke, zu der auch Helvetas gehört, setzt sich in ihrer Veranstaltungsreihe zum UNO-Jahr kritisch mit diesen Fragen auseinander.

Programm unter www.alliancesud.ch/tourismus

Nachruf Peter Gloor

Von 1958 bis 1963 war der Basler Anwalt und Notar Peter Gloor Zentralpräsident von Helvetas. In dieser Zeit fiel der Entscheid, in Nepal Hängebrücken zu bauen. Das Schweizerische Hilfswerk für ausser-europäische Gebiete, so der Name von Helvetas in den ersten Jahren, unterhielt damals unter anderem ein Käseprogramm in Nepal und eine Lehrwerkstätte in Tunesien. Mit dem Bau der ersten Hängebrücken wurde ein Programm eingeleitet, das das Leben abgelegener Dörfer in ganz Nepal entscheidend veränderte und auch Helvetas in der Folge prägen sollte.

Es ist kein Zufall, dass dieser Schritt in Peter Gloors Amtszeit fiel. Die ihn kannten, beschreiben ihn als einen Mann, der fest in der Schweiz verankert war und der Grenzen nicht als Beengung, sondern als Herausforderung betrachtete. Das zeigte sich bei seinem Engagement für die internationale Zusammenarbeit im Basler Dreiländereck. Und auch, als er dabei mitwirkte, die Stiftung Swisscontact zu gründen, die zu einer wichtigen Schweizer Entwicklungsorganisation wurde. Peter Gloor sah die beiden Entwicklungsorganisationen nicht als Konkurrenten, sondern als Organisationen, die sich mit- und nebeneinander für eine gerechtere Welt einsetzen, in der alle entsprechend ihren Fähigkeiten arbeiten können. Er blieb Helvetas sein ganzes Leben lang verbunden. In seinem 91. Lebensjahr ist Peter Gloor am 28. Januar in Basel gestorben.
–HBU

Agenda



–30.3.

Filmtage21 von éducation21

Neue Filme für Bildungsarbeit und Unterricht. **22.3.** Freiburg, **23.3.** Brig, **27.3.** Basel, **29./30.3.** Bern

www.education21.ch/filmtage

2.4.

Film'n'Food der Regionalgruppe

Graubünden Chur, Werkstatt, ab 17.30 Uhr äthiopisches Essen, 19 Uhr Spielfilm «Lamb» (Äthiopien 2015)

20.4.

Film'n'Food der Regionalgruppe

Bern Bern, Breitschtreff, ab 18 Uhr äthiopisches Essen, 19.30 Uhr Spielfilm «Lamb» (Äthiopien 2015)

www.helvetas.ch/veranstaltungen

Ausstellung «Wir essen die Welt»

–17.4.

in der Stadtgärtnerei Zürich

tgl. 9–17.30 Uhr

23.3. 18.30 Uhr: **Erzählcafé** zu zukunftsweisenden Ernährungsformen, Gespräche mit Fachleuten. Bitte anmelden: ausstellung@helvetas.org

6.5.–15.10.

Naturmuseum St. Gallen

Di–So 10–17 Uhr, Mi –20 Uhr

5.5. Vernissage, 19 Uhr

17. 5., 19 Uhr: Podiumsgespräch «**Good food – Was können Firmen beitragen?**» Moderation Frank Eyhorn, Helvetas (im Interview auf S. 12)

www.wir-essen-die-welt.ch

Einladung zum Regionalgruppen- und Freiwilligentag am 1. April

JETZT
ANMELDEN!

Würden auch Sie sich gern freiwillig für Helvetas engagieren? Oder möchten Sie einfach einmal unverbindlich erfahren, was für Möglichkeiten es dazu gibt? Dann laden wir Sie herzlich ein zum Regionalgruppen- und Freiwilligentag. Dort haben Sie Gelegenheit, sich mit langjährigen und neuen Mitgliedern unserer neun Regionalgruppen und anderen Interessierten aus-

zutauschen. Zudem geben wir Ihnen vertieften Einblick in ein ausgewähltes Thema aus der Helvetas-Arbeit. Schauen Sie einfach vorbei: am 1. April (kein Scherz!) um 10.30 Uhr bei Helvetas an der Weinbergstrasse 22a in Zürich.
–AKO

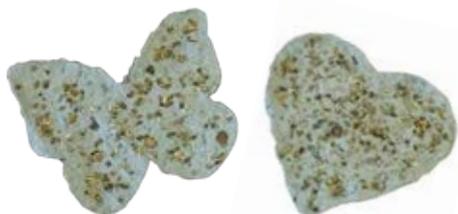
Näheres zu Programm, Ort und Anmeldung erfahren Sie unter www.helvetas.ch/aktiv

Impressum Nr. 227/März 2017, Zeitschrift für Helvetas-Mitglieder, Gönner und Gönnerinnen, 57. Jahrgang, erscheint viermal jährlich (März, Mai, August, Dezember) in Deutsch und Französisch. Abo CHF 30.–/Jahr, für Mitglieder im Jahresbeitrag inbegriffen. **Herausgeberin** HELVETAS Swiss Intercooperation, Weinbergstrasse 22a, Postfach, 8021 Zürich, Tel. 044 368 65 00, Fax 044 368 65 80, E-Mail: info@helvetas.org, Homepage: www.helvetas.ch, PC Nr. 80-3130-4; Helvetas Bureau Suisse romande, Chemin de Balxert 7-9, 1219 Châteline, Tel. 021 804 58 00, Fax 021 804 58 01, E-Mail: romandie@helvetas.org; Helvetas Ufficio Svizzera italiana, Via San Gottardo 67, 6828 Balerna, Tel. 091 820 09 00, Fax 091 820 09 01, E-Mail: svizzeraitaliana@helvetas.org **Redaktion:** Susanne Strässle (SUS) **Ständige Mitarbeit:** Hanspeter Bundi (HBU) **Mitarbeit an dieser Nummer:** Katrin Hafner (KHA), Angelika Koprio (AKO), Kathrin Krämer (KCA), Melchior Lengsfeld, Simon Ming, Sabine Reber, Bernd Steimann (BES) **Bildredaktion:** Andrea Peterhans **Layout/Produktion:** Nadine Unterharrer **Französische Ausgabe:** Catherine Rollandin **Konzept:** Spinas Civil Voices Zürich **Korrektur:** Kathrin Krämer **Litho und Druck:** Druckerei Kyburz Dielsdorf **Papier:** Cyclus Print, 100 % Recycling

Do it yourself



Frühlingsgruss zum Einpflanzen: So stellen Sie Samenpapier her, das im Garten erblüht.



1 Unbeschichtetes Altpapier (Zeitungen, Blätter, Eierkartons, weiss oder farbig) in Stücke reissen und mit warmem Wasser mischen, evtl. Lebensmittelfarbe zugeben. Einige Stunden quellen lassen.



2 Mit Mixer oder Pürierstab zu Brei zerkleinern, überschüssiges Wasser abtropfen lassen und nur leicht ausdrücken.

3a Masse auf einem Küchentuch (oder feinem Gitter) ausstreichen. Feine Samen daraufstreuen. Vorsichtig mit Wallholz glattrollen. Nicht zu dünn, sonst wird das Papier brüchig. Anschliessend (an der Sonne) trocknen lassen. Mit Ausstechern Silhouetten ins Papier drücken und ausschneiden.



3b Ohne Reste geht's auch: Samen schon in der Schüssel untermischen und dann Masse direkt in der Ausstechform ausstreichen. –SUS

Wettbewerb



Beantworten Sie die Fragen zur aktuellen «Partnerschaft» und gewinnen Sie eine Nacht im Hôtel de la Chaux-d'Abel in La Ferrière:

- 1** Wie heisst die Spezialeide, aus der neu Kissen und Kleider im Fairshop erhältlich sind?
- 2** In welchem Land hat Helvetas mit der Hilfsorganisation Mercy Ships zusammengearbeitet?
- 3** Womit kann man Pflanzen besprühen, um Schnecken zu vertreiben?

Antworten per Post an: Helvetas, «Wettbewerb», Postfach, 8021 Zürich, oder per E-Mail (mit Absender) an: wettbewerb@helvetas.org
Einsendeschluss: 10. April 2017 Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Rechtsweg und Barauszahlung ausgeschlossen. Mitarbeitende von Helvetas sind nicht teilnahmeberechtigt. Kontaktdaten können zur Zusendung von Informationen über Helvetas verwendet werden, eine Abmeldung ist jederzeit möglich. Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Gewinnerin PA226: Silvia Thomas, Zürich

Der gesponserte Preis:
Eine Nacht im Hôtel de la Chaux-d'Abel in La Ferrière im Doppelzimmer nostalgisch (mit Lavabo) für zwei Personen, inkl. Halbpension und zwei Cüpli Mauler mit bricelets salés

Hôtel de la Chaux-d'Abel – eine Auszeit mitten im Grünen

Inmitten von Wiesen und Wäldern in der sanften Landschaft des Berner Jura liegt das Hôtel de la Chaux-d'Abel: ein stolzes historisches Haus umgeben von einem parkähnlichen Garten, der zum Entspannen oder zu einer Partie Pétanque oder Boule einlädt.

Der Charme des Hauses zeigt sich im gemütlichen Salon mit Cheminée, im holzverkleideten Speisesaal mit dem heimeligen Kachelofen und nicht zuletzt in den 21 liebevoll individuell eingerichteten Zimmern. Das Team um Gastgeberin Gabriela Haas sorgt dafür, dass man sich hier schnell zuhause fühlt. Serviert werden saisonale Menus aus möglichst regionalen Produkten, Gemüse und Kräuter wachsen im eigenen Garten.

Direkt vor der Tür liegt ein weites Netz von Wanderwegen. Gäste können die Freiberge zu Fuss, mit dem Velo oder zu Pferd und im Winter mit Langlaufskiern oder Schneeschuhen erkunden. Ein Spielzimmer mit Pingpong und Tischfussball sorgt selbst bei Regenwetter bei Kindern für gute Laune.

Das vom Heimatschutz auf die Liste der «schönsten Hotels der Schweiz» aufgenommene Chaux d'Abel ist ein perfekter Ort für eine erholsame Auszeit, aber auch für stimmungsvolle Feste oder konzentriertes Arbeiten in den Seminarräumen.

Hôtel de la Chaux-d'Abel,
2333 La Ferrière, Tel. 032 961 11 52,
www.hotellachauxdabel.ch



SEIDE (NICHT NUR) ZUM KUSCHELN

{ Eine Seide, ganz anders, als man sie kennt: Eri-Seide ist gleichzeitig edel und flauschig weich. Sie ist zur Massenproduktion ungeeignet, für indische Kleinbauern aber ein Stoff mit Zukunft.



© Maurice K. Grüng

Eri-Seide ist edel – und robust: Die Helvetas-Mitarbeiterinnen Zara Naqvi, Salome Good und Uglyeny Hernandez bei der Küssenschlacht.

Von Susanne Strässle

So etwas erlebt eine erfahrene Textildesignerin nicht alle Tage: das prickelnde Gefühl, ein neues, ihr unbekanntes Material zwischen den Fingern zu spüren und sofort zu wissen, das ist etwas ganz Besonderes. Für Eliane Ceschi vom Helvetas Fairshop war es ein Highlight ihrer Reise zum indischen Fairtrade-Partner Dibella India: «Ein grossartiger und inspirierender Moment.» Erst Recht Feuer und Flamme war sie, als sie erfuhr, was für einen Stoff sie da in Händen hielt.

Nachhaltiges «Nebenprodukt»

Es war Eri-Seide. «Ich muss zugeben, ich hatte noch nie davon gehört», sagt Eliane Ceschi. «Ich bin immer auf der Suche nach fair produzierten und umweltfreundlichen Stoffen, und hier kamen noch neue

Dimensionen hinzu.» Die Eri-Seide ist von Natur aus eine der nachhaltigsten Textilien. Der Eri-Seidenspinner tut sich an den Blättern der Rizinuspflanze göttlich. Anders als die Maulbeersträucher, auf denen normale Seidenraupen leben, wird die Pflanze aber nicht allein zur Seidenproduktion angebaut, sondern aus ihren Samen wird Rizinusöl gewonnen. Die Eri-Seide ist also gewissermassen ein Nebenprodukt: Es werden keine Extra-Ressourcen für die Produktion aufgewendet. Der Anbau erfolgt zudem ohne Pestizide und Herbizide.

Dank der Seidenproduktion können die Kleinbauernfamilien ihr bescheidenes Einkommen aufbessern. Weil die Pflanze auch noch robust ist, wenig Wasser braucht und nicht in Plantagen angebaut werden muss, können sie die Seidenkokons bei sich in Feld und Gärten ziehen.

Ein Edelmateriale hilft den Ärmsten

Produziert wird die Eri-Seide in abgelegenen Regionen Nordostindiens, wo viele ethnische Minderheiten leben. Für sie sind die Seidenraupen zugleich eine unverzichtbare Proteinquelle. Für die Eri-Seide werden die Raupen also nicht wie bei herkömmlicher Seide mit den Kokons ausgekocht und weggeworfen, sondern sie helfen, Mangelernährung zu bekämpfen.

Bei jedem Arbeitsschritt – vom Anbau über die Spinnerei und Weberei in Ostindien bis ins Nähatelier – wird auf faire Löhne geachtet, auch wenn es für Seide kein offizielles Fairtrade-Label gibt. «Dass sich unser Partner Dibella India für diese Seide stark macht, war für mich keine Überraschung», sagt Eliane Ceschi. «Ich spüre bei den Verantwortlichen eine beeindruckende Achtsamkeit im Umgang mit der Natur wie auch mit den Mitarbeitenden.»

HELVETAS FAIRSHOP

Weil sie sich so gut lokal anbauen lässt, wird Eri-Seide auch «Seide des armen Mannes» genannt. Arm ist jedoch nicht an dem exquisiten Material, im Gegenteil. Seine Produktion ist ungleich aufwändiger als bei gewöhnlicher Seide: Hier wird die Raupe nicht im Kokon ausgekocht. Dient sie nicht der Ernährung, verpuppt sie sich und schlüpft. So oder so entsteht ein Loch in der Seidenhülle. Das macht das Abhaspeln sehr arbeitsintensiv. Der Seidenfaden ist oft unterbrochen und muss immer neu zusammengesponnen werden. Zur Massenware taugt die Eri-Seide daher nicht.

Und wie fühlt sich das Resultat an? Die Textildesignerin kommt ins Schwärmen: «Ich war selber erstaunt. Diese Seide hat eine einmalige Qualität, sie ist sanft und flauschig weich, sie hat die Wärme von Baumwolle und schmeichelt der Haut, ist aber ungleich feiner und doch fließend wie Seide, dabei nicht kalt glänzend, sondern matt und edel. Eine wundervolle Haptik.»

Eliane Ceschi, die früher ein eigenes Modelabel führte, hat daraus eine weite Bluse und ein kurzes, leger geschnittenes Kleid entworfen, edel und bequem zugleich. Ideal ist das überraschend robuste Material auch für dekorative Haushaltstextilien. Für die neue Kissenkollektion hat die Designerin auffällige Muster und Farbkombinationen gewählt. Dabei hat sie jedoch darauf geachtet, dass immer auch der cremige Naturton der Eri-Seide sichtbar bleibt. Eine Referenz an die Seide mit den vielen überzeugenden Facetten für Mensch und Umwelt.



40



50



20

Kissenbezug «Namona»

Schöner und farbenfroher Kissenbezug. Mit Quasten an den Ecken. Aus 100% exklusiver Eri-Seide.

20 Rot, 40 Orange, 50 Grün, 90 Schwarz

TABP + Farbcode + Grösse
40 × 40 cm (Grösse 1) Fr. 34.–
50 × 50 cm (Grösse 2) Fr. 39.–



Damenbluse «Kya»

Angenehme Kurzarmbluse – eher locker geschnitten.

Aus 100% exklusiver Eri-Seide.
01 Offwhite, 55 Salbei,
60 Marine, 90 Schwarz
Doppelgrößen: S/M & L/XL
TDCS + Farbcode + Grösse
Fr. 119.–

Damenkleid «Amidou»

Locker geschnittenes Kleid mit seitlichen Eingriffstaschen.

Aus 100% exklusiver Eri-Seide.
55 Salbei, 60 Marine,
64 Denim, 90 Schwarz
Doppelgrößen: S/M & L/XL
TDCR + Farbcode + Grösse
Fr. 139.–



Sie haben folgende Bestellmöglichkeiten:



Per Internet

www.fairshop.helvetas.ch
fairshop@helvetas.org



Per Telefon

044 368 65 00



Im FAIRSHOP

Weinbergstrasse 24
8001 Zürich



Eliane Ceschi mit ihrer Kissenkollektion.

31

FAIRER HANDEL



Wurde von
Not erdrückt.

Wurde von
Sorgen erdrückt.

Drückt die
Schulbank.

Schulbildung für Buben und Mädchen, gut ausgebildete Lehrerinnen und Lehrer und moderne Berufsbildungsprogramme. So verändern wir Leben von Menschen – und zwar grundlegend. helvetas.ch/mithelfen

Für echte Veränderung



HELVETAS