



Dossier: Mangelernährung

Bekämpfung des Problems mit dem Know-how des CEAS

Netzwerk madagassischer Früchte-TrocknerInnen

Testimonials erfolgreicher KleinunternehmerInnen

Grüne Gabel

Die ersten Moringa-Ernten sind eingebracht

Die Sensibilisierung junger Mütter für die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung ist ein wichtiger Schlüssel zur Bekämpfung von Mangelernährung.
(Foto: Smiley Shooting Madagascar)





Editorial

Mangelernährung führt zu Armut!

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Für mich war der Zusammenhang zwischen Armut und Mangelernährung stets eindeutig: Wer sich keine qualitativ guten Lebensmittel leisten kann, leidet Hunger.

Und doch ist dieser Zusammenhang viel komplexer, als ich dachte. Zunächst einmal wäre es falsch zu glauben, dass eine Erhöhung des Erwerbseinkommens automatisch eine Verbesserung der Ernährung einer Familie nach sich zieht. Aus Gewohnheit, aus Tradition oder aus Unkenntnis neigt man dazu, die Nahrungsmenge zu erhöhen, ohne dabei immer auf die für die Gesundheit und das Wachstum der Jüngsten notwendige Nährstoffversorgung zu achten.

Was den besagten Zusammenhang aber noch perfider macht, ist, dass er auch umgekehrt wirkt: Mangelernährung macht arm! Zu diesem Schluss kommen jedenfalls die beiden Forscher Esther Duflo und Abhijit Banerjee in ihrem Buch «Poor Economics: Plädoyer für ein neues Verständnis von Armut»*.

Föten und Kleinkinder, denen essenzielle Vitamine und Nährstoffe fehlen, weisen wissenschaftlich messbare Verzögerungen im Wachstum und in der geistigen Entwicklung auf. Duflo und Banerjee haben bewiesen, dass solche Verzögerungen einen direkten Einfluss auf das spätere Einkommen dieser Personen als Erwachsene haben. So führte zum Beispiel die Verbesserung der Ernährung kenianischer Kinder während eines Jahres zu einer Erhöhung ihres Erwachsenenereinkommens um mehr als 3'000 Dollar – hochgerechnet auf ihren gesamten Lebenszyklus. Wenn man bedenkt, dass sich das monatliche Bruttoeinkommen pro Kopf in Kenia auf 146 Dollar beläuft, wird einem bewusst, wie unmittelbar der Zusammenhang zwischen Mangelernährung und Armut wirklich ist.

Wenn man wirklich etwas gegen die Armut in der Welt unternehmen will, ist es unabdingbar, die Ernährung werdender Mütter und Kleinkinder zu verbessern. In der aktuellen Ausgabe des «Impuls» erfahren Sie, welche Massnahmen das CEAS in Burkina Faso und Madagaskar umsetzt. Ihre Wirkung wird erst in ein paar Jahren messbar sein, aber je eher wir beginnen, desto eher werden wir Ergebnisse sehen.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen und Ihnen alles Gute.

Patrick Kohler
Geschäftsführer ad Interim

Impressum

Die Zeitung Impuls erscheint vier Mal jährlich
Juniaufgabe 2021 auf Deutsch:
900 Exemplare, auf Französisch («Déclic»): 3500 Exemplare
Gedruckt auf FSC-Papier
Richtpreis für ein Jahresabonnement: CHF 10.-
Herausgeberschaft: CEAS
Rue des Beaux-Arts 21, CH-2000 Neuenburg
Tel: +41(0)32 725 08 36
PC: 20-888-7
Redaktionskomitee: Patrick Kohler (Zuständig)
und Jennifer Marchand
Druck: Onlineprinters
Grafik & Layout: Christian Schoch, Cernier
Übersetzung: Anna-Lena Burkhalter

ClimatePartner
climatiquement neutre

*Poor Economics: Plädoyer für ein neues Verständnis von Armut, Albrecht Knaus Verlag, 2012.

Aktiv gegen Ernährungsnotlagen

Verschärft durch die aktuelle Gesundheitskrise ist Mangelernährung heute in allen Teilen der Welt ein Thema. Besonders dramatisch ist die Situation in Madagaskar, wo fast eine Million Menschen akut davon betroffen sind. François de Monge, CEAS-Koordinator in Madagaskar, analysiert die Situation vor Ort.

Weltweit leiden 149 Millionen Kinder an Mangelernährung, was zu verzögertem Wachstum, einer Schwächung des Immunsystems und in der Folge zu einer erhöhten Krankheitsanfälligkeit führt und sogar tödlich enden kann. In Madagaskar und anderen Teilen der Welt hat sich die Ernährungsunsicherheit wegen der Corona-Krise weiter verschärft. Auf der sogenannten «Grande Île» ist die Lage so kritisch, dass das Welternährungsprogramm Alarm geschlagen hat, um der Million Betroffenen zu helfen, die sich heute in einem «Zustand akuter Ernährungsunsicherheit» befinden.

tischen Bedingungen immer wieder zu Zeiten der Ernährungsunsicherheit. Durch den Klimawandel, der die Wüstenbildung vorantreibt, haben sich diese Bedingungen deutlich verschlechtert. Aufgrund der schlimmsten Dürreperiode seit 1981 und der Sandstürme, die die Ernten vernichtet haben, ist die diesjährige Lage besonders dramatisch.»

«Zum Glück ist die Situation im Rest des Landes nicht ganz so verheerend, dafür herrscht dort eine mehr oder weniger dauerhafte Ernährungsunsicherheit. Natürlich liegt das an der Armut, vor allem aber an den schlechten Essgewohnheiten mit einer fast ausschliesslich auf Reis basierenden Ernährung. Obwohl ausreichende Mengen an Obst und Gemüse angebaut werden, sind sowohl die Bedeutung einer abwechslungsreichen Ernährung wie auch die tatsächlichen Folgen von Mangelernährung noch weitgehend

beitet, die sich vor allem an junge Mütter richten. Sie sind es, die zu Botschafterinnen für gesunde Ernährung werden müssen. Das ist keine leichte Aufgabe, da es darum geht, dauerhafte Verhaltensänderungen in die Wege zu leiten. Was wir wissen, ist, dass ein voller Bauch nicht ausreicht, um ein Kind gut zu ernähren: Was es braucht, ist eine ausgewogene Ernährung. Gemüse- und Obstbrei eignet sich beispielsweise hervorragend als Waffe gegen Mangelernährung, kommt aber noch nicht ausreichend zum Einsatz. Auf diesem Gebiet kann das CEAS meiner Ansicht nach, einen echten Mehrwert bieten. Unsere Kompetenzen im Bereich Lebensmittelverarbeitung sind ein klarer Pluspunkt, den es in den Dienst der Ernährungsprogramme von Akteuren wie der NGO «Aktion gegen den Hunger» zu stellen gilt, um die Konservierung und damit die Verfügbarkeit unterschiedlicher Lebensmittel für eine



Die Verteilung lokal hergestellter Nahrungsergänzungsmittel während der ersten Corona-Welle ermöglichte die Aufnahme eines Dialogs zum Thema Kinderernährung. (Foto: Smiley Shooting Madagascar)

François de Monge, bevor Sie zum CEAS in Madagaskar kamen, haben Sie drei Jahre für «Médecins du Monde» gearbeitet. Wie schätzen Sie die Lage in Madagaskar ein?

«Insgesamt ist die Lage sehr schlecht. Auf dem Welthunger-Index liegt Madagaskar, wo jedes zweite Kind an chronischer Mangelernährung leidet, auf Platz 114 von 117. Im Süden der Insel kommt es aufgrund der sehr ungünstigen klima-

unbekannt. Tatsächlich führen Wachstumsverzögerungen bei Kindern zwischen 0 und 5 Jahren nicht nur zu einer stark geschwächten Gesundheit, sondern auch zu irreversiblen Beeinträchtigungen ihrer geistigen Fähigkeiten.

Welche Massnahmen kann man diesbezüglich ergreifen?

«Die staatlichen Akteure und die NGOs haben Ernährungsprogramme ausgear-

abwechslungsreiche Ernährung über einige Monate hinweg zu fördern.

So wollen wir die lokale Produktion von getrockneten Mangos, Erdnussöl, Soja und anderen Nahrungsmitteln in diese Programme integrieren. Damit erzielen wir eine doppelte Wirkung, denn neben der Verbesserung der Kinderernährung kurbeln wir auch die lokale Wirtschaft an.»

Das Gespräch führte Patrick Kohler

Die madagassischen ProduzentInnen organisieren sich

Die vom CEAS ausgebildeten madagassischen Früchte-Trocknerinnen und -Trockner haben sich organisiert, um wichtige in- und ausländische Märkte zu erobern. Zwischen 2019 und 2020 ist ihr Umsatz trotz der Corona-Krise um 400 % gestiegen.

Vor nunmehr fast 20 Jahren hat das CEAS seine ersten Süd-Süd-Austausche zwischen Burkina Faso und Madagaskar organisiert. Die Auswirkungen dieser Austausche auf die heutige Situation sind bemerkenswert. Die HandwerkerInnen der «Grande-Île» sind in der Lage, die für die Trocknung von Früchten und Gemüse nötigen Werkzeuge und Infrastrukturen selbst herzustellen. Dutzende von Menschen erwirtschaften ihr Einkommen mit dem Trocknen von Früchten, ganz zu schweigen von den Bauern und Bäuerinnen, die sie mit den entsprechenden Rohstoffen beliefern.

Suzanne Ravaoarisoa ist eine der Partnerinnen in diesem Projekt. Die Früchteproduzentin aus der Region Antsirabe verzeichnete mitunter Ernteverluste von bis zu 40 %. Um solche Verluste zu vermeiden, begann sie mit dem Trocknen. «Die Ausbildung, die ich beim CEAS absolviert habe, hat mein Leben komplett verändert! Ich habe gelernt, wie und wie lange man welche Früchte trocknet, wie man sie haltbar macht und verpackt und welche Hygienebedingungen es einzuhalten



Stannie Rameliarison konnte dank der Zusammenarbeit im VMM-Netzwerk ihre eigene GmbH gründen. (Foto : Sarah Tétaud)

gilt. Seither habe ich keine Verluste mehr, mein Umsatz ist um 60 % gestiegen und ich habe neun Personen eingestellt. Ich habe mich von einer einfachen Handwerkerin zur Fachfrau entwickelt.»

Seit drei Jahren begleitet das CEAS solche Kleinunternehmen ausserdem bei ihrer Eingliederung im Handelsnetz VMM. «Teil des VMM-Netzwerks zu sein, hat viele Vorteile gebracht», erzählt Stannie Rameliarison. Mit 26 Jahren hat die Jungunternehmerin bereits ihre eigene GmbH gegründet und setzt stark auf die Zusammenarbeit mit den anderen VMM-Mitgliedern.

«Letztes Jahr bestellten unsere Kunden grosse Mengen an getrockneten Äpfeln und Birnen. Weil unsere Produktionskapazitäten dafür nicht ausreichten, wandten wir uns an eines der Netzwerkmitglieder. Dieser Partner trocknete einen Teil der Früchte, so dass wir uns diese Marktposition sichern konnten.» Ein weiterer Vorteil ist, dass so gemeinsam Sammeleinkäufe getätigt werden können. «Wir KleinproduzentInnen konnten nicht von den Vorteilspreisen unserer Lieferanten profitieren. Statt für uns allein einzukaufen und mehr zu zahlen, kaufen wir heute gemeinsam ein und bezahlen so viel weniger. Ausserdem hat uns das Netzwerk dazu gebracht, die Qualität unserer Produkte zu verbessern. Wir arbeiten an einem einheitlichen Qualitätsstandard, damit bei grossen Aufträgen jede und jeder seinen Anteil liefern kann».

Genau wie diese beiden Unternehmerinnen arbeiten insgesamt 127 Personen – davon 77 Frauen – in einer der 13 Mitgliedsfirmen des VMM-Netzwerks. Trotz der Corona-Krise ist ihr Umsatz zwischen 2019 und 2020 um 400 % gestiegen. Zählt man auch noch die 356 ProduzentInnen von Biofrüchten dazu, die die Mitgliedsfirmen beliefern, wird man sich dem heutigen Ausmass des Projekts bewusst.

Patrick Kohler

Entdecken Sie die Video-Interviews von Suzanne Ravaoarisoa und Stannie Rameliarison auf unserem YouTube-Kanal:



<https://www.youtube.com/user/ceassuisse>



Suzanne Ravaoarisoa verkauft ihre Trockenfrüchte in den grössten Geschäften von Antananarivo. (Foto : Sarah Tétaud)

Gemeinsam gegen Mangelernährung

Zum ersten Mal in Madagaskar wird das CEAS seine Expertise im Bereich Lebensmittelverarbeitung in gross angelegte Ernährungsprogramme einbringen. Davor muss ein Pilotprojekt unter Beweis stellen, dass sich die Herangehensweisen des CEAS und der «Aktion gegen den Hunger» (ACF), eine auf diesen Themenbereich spezialisierte internationale NGO, gegenseitig ergänzen.

Um im Kampf gegen Mangelernährung, von der Madagaskar besonders stark betroffen ist, bestmöglich gewappnet zu sein, haben wir uns mit dem internationalen Netzwerk «Aktion gegen den Hunger» zusammengeschlossen. Mit vereinten Kräften wollen wir die Ernährungssicherheit der Bevölkerung von vier Gemeinden in der Region Bongolava im madagassisches Hochland verbessern.

Eine gemeinsame Erkundung im August 2020 ermöglichte eine Analyse der derzeitigen Lage und die Priorisierung der Bedürfnisse. «Bongolava ist eine der vier Regionen, die am stärksten von Mangelernährung betroffen sind. Die Region ist ziemlich isoliert und gerät deshalb leider oft etwas in Vergessenheit», erläutert François de Monge, CEAS-Koordinator in Madagaskar.

Neben mangelndem Wissen hinsichtlich gesunder Ernährung spielen auch die tiefen Haushaltseinkommen eine Rolle. Die mageren Ernten werden nur selten vor Ort auf den Feldern verarbeitet und darüber hinaus sind die vorhandenen Lagerorte ungeeignet. Folglich kommt es zu hohen Ernteverlusten, weshalb sich viele Familien während eines Grossteils des Jahres ausschliesslich von Reis ernähren. «Diese

einseitige Ernährung führt zu grosser Krankheitsanfälligkeit», fügt François de Monge hinzu.

Höhere Produktion, bessere Konservierung und eine Veränderung der Konsumgewohnheiten

Um die Situation nachhaltig zu verbessern, müssen wir auf mehreren Ebenen aktiv werden. Die Steigerung der landwirtschaftlichen Erträge durch den Einsatz von agrarökologischen Techniken soll den Partnerfamilien in erster Linie Zugang zu einer grösseren Menge qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel verschaffen. Es wird ein Feld für Demonstrationszwecke angelegt. Ausserdem machen es die Hilfsmittel für Lagerung und Verarbeitung möglich, an der Konservierung von Lebensmitteln zu arbeiten. In Gruppen erlernen Familienmütter die Grundlagen der Ernährung. Mithilfe von Kochvorführungen und Hausbesuchen werden sie zu «Botschafterinnen für gesunde Ernährung» – insbesondere für junge Mütter und Kinder.

Unser Ziel ist es, die vom CEAS geförderten Lösungen zur Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln nach Beendigung des Pilotprojekts in das «Projet national d'Amélioration des Résultats Nutritionnels» (Nationales Projekt zur Verbesserung des Ernährungszustands, PARN) zu integrieren. Die Organisation «Aktion gegen Hunger» ist bereits Partnerin des Programms, das allein in der Region Bongolava 20'000 Kinder unter 5 Jahren erreicht», schlussfolgert François de Monge.

Patrick Kohler



Zu den Herausforderungen des Projekts gehört es, Kindern so früh wie möglich einen Vorgeschmack auf eine ausgewogene Ernährung zu geben. (Foto: Smiley Shooting Madagascar)

Spendenaufwurf



Ein Ausbildungstag zum Thema Ernährung inklusive Kochvorführungen kostet nur CHF 39.00. Mit jeder Spende können wir die Ernährungssicherheit von Familien in der Region Bongolava verbessern.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Praktika – eine Win-Win-Situation

Jedes Jahr gibt das CEAS jungen Berufsleuten die Möglichkeit, durch bezahlte Praktika oder Zivildienst-Einsätze erste Erfahrungen in der Arbeitswelt zu sammeln. Vielleicht haben Sie bereits eine oder einen unserer PraktikantInnen in Neuenburg kennengelernt, wissen aber nicht, dass wir auch an unseren Standorten in Afrika junge BerufseinsteigerInnen einstellen. Eine Begegnung mit Zalissa Savadogo und Charlotte Ziegler, die vor kurzem ihre Praktika in Burkina Faso und in der Schweiz beendet haben.

Charlotte, warum haben Sie sich für ein Praktikum beim CEAS beworben?

Ich bin auf eine Anzeige gestossen, mit der das CEAS Verstärkung für seinen Fairtrade-Shop gesucht hat. Bis dahin kannte ich mich in der Welt der NGOs überhaupt nicht aus. Das Erkunden der CEAS-Website hat meine Begeisterung dafür geweckt. Da ich schon erste Erfahrungen aus dem Veranstaltungsbereich mitbrachte, bot mir das CEAS schliesslich an, bei der Organisation des 40-Jahre-Jubiläums der NGO mitzuwirken, was mir ausserordentlich gut gefallen hat

Und Sie Zalissa, welche Aufgaben hatten Sie in Ihrem Praktikum?

Ich hatte das Glück, am Projekt «Bee Better» mitarbeiten zu dürfen, das eine bessere Einbindung der burkinischen KleinimkerInnen zum Ziel hat. Ich habe an

der Universität Ouagadougou Sozialanthropologie studiert. Dieses Praktikum war für mich eine wunderbare Gelegenheit, meine theoretischen Kenntnisse praktisch anzuwenden und eine praxisbezogene Diplomarbeit zu schreiben. Ich habe Gespräche und Interviews mit ImkerInnen und anderen AkteurInnen des Sektors geführt, um ihre Bedürfnisse so präzise wie möglich zu ermitteln. Ausserdem habe ich an der Erstellung eines Leitfadens zur Sensibilisierung der Bauern und Bäuerinnen sowie der Imkerinnen und Imker mitgewirkt, um das gegenseitige Verständnis zu fördern und das Zusammenleben zu unterstützen. Denn manchmal kommt es tatsächlich zu Spannungen zwischen ihnen.

mir alles über die Geschichte von Albert Schweitzer zu erzählen. Spass beiseite – der Austausch mit meinen KollegInnen gibt mir das Gefühl einer Entdeckungsreise in verschiedene Länder. Ich konnte mich in alle Bereiche der Kommunikation einbringen: in den Aufbau einer Ausstellung, die Medienarbeit, das Verfassen von Artikeln etc. Am Ende meines Praktikums habe ich vor allem die Arbeit im Bereich Projektmanagement entdeckt und habe darin, glaube ich, meinen Weg gefunden!

Und was bringt nun die Zukunft?

Charlotte: Das Praktikum hat mir die Tür zur internationalen Zusammenarbeit geöffnet und die werde ich nicht so schnell wieder



Zalissa Savadogo hat sich in der Nutzung von Smartphone-Anwendungen weitergebildet, um den Nutzungsgrad der Latrinen an der Schule in Zongo zu ermitteln. (Foto: P. Kohler)

Was haben Sie dabei gelernt?

Zalissa: Ich konnte zum ersten Mal das, was ich an der Universität gelernt habe, in die Praxis umsetzen. Ich habe viele praktische Erfahrungen gesammelt, habe Fachleute aus allen Bereichen kennengelernt und viele wertvolle Tipps von meinen KollegInnen erhalten. Wir haben auch digitale Tools für die Datenerhebung genutzt, insbesondere mittels Smartphone-Anwendungen. Für mich war das ein erster Schritt in Richtung Digitalisierung.

Charlotte: Ich habe zuerst einen «Kurs in Geschichte» gemacht [lacht]. Meine Mutter kommt aus Strassburg, also hat meine Grossmutter die Gelegenheit ergriffen, um

zugehen lassen! Mein Freund und ich haben uns bei einer anderen NGO für einen Einsatz in Uganda beworben. Dort könnte ich mich für die Gleichstellung von Mann und Frau und für Diversität einsetzen – zwei Themen, die mir sehr am Herzen liegen.

Zalissa: Nach zwei sechsmonatigen Praktika hat mir das CEAS eine Anstellung von einem Jahr angeboten: das ist ein schönes Zeichen der Anerkennung für mich. Ich werde das Imkereiprojekt weiterverfolgen und gleichzeitig die auf einer Bedürfnisabklärung basierende Herangehensweise für die Bereiche Abfallbewirtschaftung und erneuerbare Energien weiterentwickeln. Wer weiss? Dadurch könnte ich auf Ideen für eine allfällige Doktorarbeit stossen.



Charlotte Ziegler träumt davon, ihre Karriere in Uganda fortzusetzen (Foto: Corinne Sporer)

Moringa gegen Mangelernährung

Mangelernährung ist in Burkina Faso noch immer ein grosses Problem und betrifft nach wie vor 20 % der burkinischen Kinder. Trotz der Anstrengungen der letzten Jahre ist jeder zweite Todesfall bei Kindern auf die Ernährungsproblematik zurückzuführen. Mit dem Ziel, Ernährungsdefiziten vorzubeugen, ermöglicht das Projekt «Grüne Gabel» der Bevölkerung der Provinzen Yatenga und Bam, in der äusserst trockenen Region Centre-Nord, den Anbau von Moringa.



Burkinische Frauen bei der Ernte von Moringablättern, die im Anschluss getrocknet, vor Ort abgepackt und an Schulkantinen verteilt werden. (Foto: Sinali Zella)

Der Moringabaum lässt sich sogar auf kargen Böden einfach anbauen. Er braucht wenig Pflege und ist dürreresistent. Seine Blätter sind nährstoffreicher und enthalten mehr Proteine, Kalzium, Kalium, aber auch mehr Eisen sowie Vitamin A und C als viele Gemüsesorten. Ausserdem sind sie eine hervorragende Nahrungsergänzung und spielen im Kampf gegen Mangelernährung eine wichtige Rolle, wenn man sie regelmässig zur Anreicherung der Grundnahrungsmittel einsetzt.

Das Projekt «Grüne Gabel» hat zum Ziel, den Menschen in den Regionen Bam und Yatenga durch den Aufbau eines unabhängigen Versorgungssystems einen erleichterten Zugang zu Moringa zu verschaffen. Die Erschliessung eines zwei Hektar grossen Feldes und die Errichtung einer kleinen Anlage zum Trocknen der Blätter haben den Anbau und die Ver-

arbeitung von Moringa möglich gemacht. Die Pflanzen werden regelmässig von den Frauen aus der Region gepflegt. Diese werden bei der Verwaltung des Betriebs wiederum vom Projektteam unterstützt. Sie kümmern sich um die Unkrautbekämpfung und die Kompostdüngung zur Steigerung der Produktivität. Die Felder werden durch ein Bohrloch und ein Wasserrückhaltebecken bewässert. Die Ernte der Moringablätter hat im Juni 2020 begonnen. Die Bäuerinnen und Bauern wurden im Umgang mit der Trocknungs-

anlage geschult und sind somit in der Lage, das berühmte Moringapulver selbst herzustellen.

Der örtliche Verein ADEC, der wichtigste Partner des Projekts, verfügt über eine Krankenversicherung für Kinder und Mütter in Schwierigkeiten. Ein Teil der Blätter wird direkt über diese Versicherung an die Schulen der Region verteilt. Der andere Teil wird dann entsprechend der vorhandenen Trocknungskapazität getrocknet. Die Verbindung dieser beiden Strategien ermöglicht ein besseres Erntemanagement. Ein Teil der Produktion wird verkauft, um den Frauen, die das Produkt anbauen und verarbeiten, ein Einkommen zu sichern und die Wartung der Verarbeitungsanlage zu gewährleisten.

«In dieser Phase der Umsetzung hat das Projekt «Grüne Gabel» einerseits die Ver-



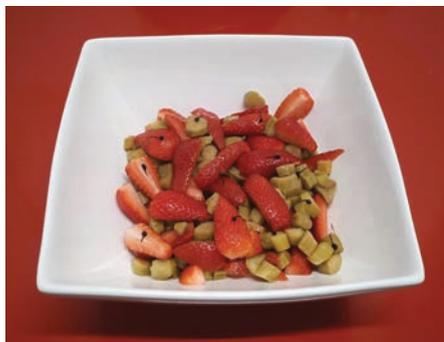
Eine Schulklass im Norden von Burkina Faso wartet auf die tägliche Verteilung von Moringa. (Foto: ADEC)

teilung von 820 Kilogramm Moringa an Schulkantinen möglich gemacht, wovon 800 SchülerInnen profitieren, und andererseits Arbeitsplätze für 55 gefährdete Produzentinnen geschaffen, die nun das Feld bewirtschaften, Blätter verarbeiten und Moringa verkaufen können. Wir sind daher sehr stolz auf den Projekterfolg, der dazu beiträgt, den Ernährungszustand der Kinder und die Einkünfte einkommenschwacher Haushalte in den Regionen Nord und Centre-Nord zu verbessern.», betont Sinali ZELLA, Verantwortlicher für Projekte im Bereich Ernährungssicherheit beim CEAS in Burkina Faso.

Der Anbau von Moringa ist also ein alternativer Ansatz zur Lösung der Probleme in Zusammenhang mit Mangelernährung in Burkina Faso. Die Nachhaltigkeit des Projekts wird durch Sensibilisierungskampagnen, die auf seine Vorteile aufmerksam machen, sowie durch die Vermarktung von Moringapulver sichergestellt.

Jennifer Marchand

Erdbeer-Rhabarber-Salat mit Madagaskar-Pfeffer



Madagassischer Wildpfeffer (Voatsiperifery) ist relativ mild, verleiht Ihrem Sommersalat ein Gefühl leichter Wärme und verwöhnt mit holzigen Noten.

Zutaten

400g Rhabarber
500g Erdbeeren
150g Puderzucker
Madagaskar-Pfeffer

Zubereitung

Rhabarberstiele waschen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Ofen auf 150°C vorheizen. Rhabarber in eine Gratinform geben und mit Zucker bestreuen. Gut mischen, damit die Rhabarberstücke gut mit Puderzucker ummantelt sind. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang backen, ohne umzurühren. Vollständig auskühlen lassen.

Erdbeeren entstielen und in Stücke schneiden.

Rhabarber- und Erdbeerstücke in eine Salatschüssel geben und mit dem Sud vermischen.

Etwas frisch gemahlene Madagaskar-Pfeffer hinzugeben.

Löffelbiscuits oder Spekulatius passen hervorragend zum Erdbeer-Rhabarber-Salat.

Rezept von Jeanne Girardot

Agenda



Veranstaltungen zum 40-Jahr-Jubiläum des CEAS

4. bis 15. Oktober 2021

Fotoausstellung:
Leben von der Landwirtschaft in Madagaskar

Säulenhalle im Rathaus von Neuenburg (Péristyle de l'Hôtel de Ville, Neuchâtel)

26. Oktober 2021

Eine Debatte über Innovation in der Entwicklungszusammenarbeit
Club 44 in La Chaux-de-Fonds

Shop

Bitte lassen Sie mir folgende Produkte gegen Rechnung zukommen: Preis (CHF) Anzahl Total

Entdecken Sie die Produkte in unserem Online-Shop: www.leshop-equitable.ch

Gewürze aus Madagaskar:

Rosa Pfeffer (25g)	7.20	_____	_____
Zimtpulver (45g)	6.10	_____	_____
Combava-Pulver (Kaffernlimette) (45g)	7.90	_____	_____
Kurkumapulver (45g)	7.00	_____	_____
Ingwerpulver (45g)	7.70	_____	_____
NEU Moringapulver (45g)	13.00	_____	_____
Schwarzer Pfeffer, ganze Körner (50g)	7.20	_____	_____
Wildpfeffer, ganze Körner (50g)	8.80	_____	_____

ACTION Getrocknete Bio-Mango aus Burkina Faso (100g) ~~4.10~~ 3.70 _____

Klima-Aktion-Vignette 2021 (selbstklebend, 3.5 cm)

1 Tonne CO ₂ -Kompensation	29.00	_____	_____
2 Tonnen CO ₂ -Kompensation	58.00	_____	_____
3 Tonnen CO ₂ -Kompensation	87.00	_____	_____

Lieferkosten 9.00 9.00

TOTAL _____

Die gesamte Palette unserer Produkte finden Sie unter: www.leshop-equitable.ch

Kontaktieren Sie uns per E-Mail an boutique@ceas.ch oder rufen Sie uns an unter 032 725 08 36.



Frau Herr

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

www.leshop-equitable.ch



Centre Ecologique Albert Schweitzer
Rue des Beaux-Arts 21
CH-2000 Neuchâtel, Suisse

info@ceas.ch
www.facebook.com/ceas.ch
www.ceas.ch

T. +41 (0)32 725 08 36

PC : 20-888-7
BCN : IBAN CH70 0076 6000 1031 4076 4