

Vielfalt als Rezept

Erfolgreiche Entwicklung in Peru aus eigener Initiative, aber auch mit ausländischer Unterstützung

Das Kartoffelfeld von Obdulia Galindo liegt auf 3.800 Metern Höhe außerhalb von Unión Portrero, einer kleinen Siedlung im Hinterland von Ayacucho. Die indigene Bevölkerung in den Anden ist bitterarm und leidet noch immer unter den Folgen des verheerenden Bürgerkriegs, der in den 1980er Jahren zwischen der Guerilla-Organisation „Leuchtender Pfad“ und dem peruanischen Militär tobte.

Die Kleinbauern wurden damals zum Spielball der Kriegsparteien und waren der brutalen Gewalt beider Seiten ausgesetzt. Schauprozesse, Vergewaltigungen, Mord und Terror prägten ihren Alltag. Ganze Dörfer brannten nieder, Familien fielen auseinander, Nachbarn trauten einander nicht mehr. Wer konnte, wanderte ab in die Städte und versuchte, als Tagelöhner zu überleben. Als der Krieg Anfang der 1990er Jahre abflaute, waren nicht nur Hütten und Felder zerstört - auch die andine Kultur lag am Boden. Und damit auch ihre Basis: die Landwirtschaft.

„Als ich das Feld meiner Familie wieder in Betrieb nahm, besaß ich nur zwei Sorten Kartoffeln und ein paar dicke Bohnen“, erinnert sich Obdulia Galindo. Die Ernte reichte kaum zum Überleben. Geld für Saatgut, Dünger, Geräte oder Pflanzenschutzmittel besaß niemand. Und das Wissen über die traditionelle Landwirtschaft war bereits in den 1960er Jahren verloren gegangen, als die Grüne Revolution auch diesen entlegenen Winkel des Andenstaates eroberte und mit vermeintlich ertragreichen Züchtungen die Artenvielfalt im Heimatland der Kartoffel zerstörte.

Heute besteht das Kartoffelfeld von Obdulia Galindo aus 30 sorgfältig aufgehäufelten Reihen, die sich mondsichelförmig an den Hang schmiegen. So wird die Bodenkrume bei Starkregen nicht weggespült. Auch Staunässe wird verhindert, denn die Furchen sind so breit, dass das Wasser ablaufen und versickern kann. Vor heftigen Windböen und Sturzbächen schützen die Steinmauern. Sie dienen nicht nur als Erosionsschutz und Schutz vor Tierfraß, sondern schaffen auch ein vorteilhaftes Mikroklima: Tagsüber spenden sie Schatten und speichern die Sonnenwärme, nachts geben sie diese wieder ab und mildern damit den Frost.

Obdulia Galindo hat 20 verschiedene Kartoffelsorten gepflanzt, außerdem die heimischen Oca- und Olluco-Knollen, Pferdebohnen, die Kapuzinerkresse Mashua und die nahrhafte Andenhirse Quinoa. Mit der Artenvielfalt auf ihren insgesamt drei Hektar großen Äckern verringert Obdulia Galindo das Risiko, dass eine Ernte komplett ausfällt. Nachtfrost zerstört nicht mehr wie früher die gesamte Saat: Einige Pflanzen gehen ein, andere überleben.



Die Schwestern Machaca mit feuchtigkeitsspeichernder Pflanze

Die Bäuerin arbeitet nach ökologischen Prinzipien, kombiniert ihre Kartoffelfelder mit Knoblauch und Anden-Lupine, die Schädlinge bekämpfen. Sie betreibt Fruchtwechsel auf den verschiedenen Feldern und mischt Tierdung mit Asche als Düngemittel, statt teure Chemikalien zu verwenden. Vom Erlös ihrer Ernte kauft sie Phosphat und Kalzium, die sie auf ihre schweren und humusreichen, aber extrem sauren Böden streut.

„Ohne ABA hätten wir das nie geschafft“ sagt Obdulia Galindo. „Wir haben sehr viel gelernt in den vergangenen 25 Jahren“. ABA steht für „Asociación Bartolomé Aripaylla“, eine indigene Organisation, die 1991 von den Schwestern Marcela und Magdalena Machaca gegründet wurde und seit 1998 von der deutschen Welthungerhilfe unterstützt wird. Die 51-jährige Agrarwissenschaftlerin Marcela will das Versprechen ihres Vaters einlösen, der indigener Anführer des Bergdörfchens Unión Portrero war. Er erkannte die Gefahr des

„Leuchtenden Pfads“ frühzeitig und zog mit seiner Familie bereits 1976 nach Ayacucho. Seine Töchter sollten studieren und später das Gemeinwohl in ihrer Heimat fördern.

„Im Studium lernten wir die modernsten Landwirtschaftsmethoden kennen“, erzählt Marcela Machaca. „Sie brachten uns bei, wie man effizient mit schwerem Gerät und viel Chemie arbeitet und wie man Bewässerungskanäle betoniert. Das war alles ohne Gefühl und Respekt vor der Natur. Dieses Wissen hat uns hier oben nichts genützt, denn die Bedingungen sind völlig anders.“ Die Schwestern Machaca beschlossen deshalb, an die traditionelle Landwirtschaft ihrer Vorfahren anzuknüpfen und alte Kulturpflanzen und -techniken wiederzubeleben. Mitten im Bürgerkrieg kehrten sie 1987 zurück, die eine mit einer Abschlussarbeit über Oca-Knollen im Gepäck, die andere schrieb über Olluca. Monatelang besuchten sie die alten Schamanen und Weisen und sammelten deren traditionelles Wissen.

Seitdem hat sich viel verändert im Hochland von Ayacucho. In jahrelanger Gemeinschaftsarbeit haben die 160 Bauernfamilien von Quispillacta 71 künstliche Teiche ausgehoben und mit Steinen, Grassoden und Erde befestigt. Alle haben dabei mitgeholfen, auch die Jugendlichen. Die haben sich in Dorfgruppen zusammengesgeschlossen und kümmern sich um ihre eigene Lagune. Darin schwimmen inzwischen Forellen, und wenn sie ein Fest feiern, angeln sie unter großem Gejohle ihre eigene Mahlzeit. Manche Teiche sind so groß wie ein Fußballfeld. Darin sammelt sich das Regenwasser und versickert in tiefere Lagen.

Um die Felder zu bewässern, haben die Quechua-Bauern ein Kanalsystem von knapp 13,5 Kilometern Länge gezogen - mit einfachstem Gerät, zum Teil auch Dynamit, aber selbstverständlich ohne Zement. Auf den Feldern stehen Wasser anziehende Pflanzen um den Boden selbst in Trockenzeiten feucht zu halten. Von dem ausgefeilten Wassermanagement der Quechua-Bauern profitiert sogar die Stadt Ayacucho, denn es sorgt dafür, dass der 80 Kubikmeter fassende staatliche Stausee Chuchoquesera stets gut gefüllt ist.

Durch gezielte Saatgutvermehrung und Lagerung wachsen inzwischen wieder 531 Kartoffelsorten in der Gemeinde, verschiedene Wurzelknollen, Bohnen und Maissorten, Quinoa, Amaranth und Gerste sowie Gemüse, das die Ernährung der armen Bauernfamilien mit Vitaminen und Mineralstoffen aufwertet. Die Minka, die traditionelle Gemeinschaftsarbeit, hat den Gemeinsinn wieder gestärkt. Die Menschen haben Vertrauen gefasst und blicken zuversichtlich in die Zukunft.

Text: Constanze Bandowski (stark gekürzt)

Foto: Karin Desmarowitz

Aus: welt_sichten 12/ 2014