

# Wie ASW-Partner in Togo die Ernährungswende einleiten

Interview mit Tada Ametoenyenu, Koordinator von OADEL

In Togo werden die Teller der Verbraucher\*innen meist mit importierten Nahrungsmitteln gefüllt. Reis, Spaghetti, Couscous, Erbsen oder Weizenbrot sind „landestypisch“, dazu werden Industriegetränke konsumiert. Aber auch wenn mal Mais, Sorghum, lokaler Reis, Maniok, Süßkartoffeln oder Gemüse gegessen wird, stammen weitere Zutaten wie Öl, Brühe, konzentrierte Tomaten, Fleisch und insbesondere Geflügel und Fisch aus dem Import.



**Togos Mittelschicht zieht importierte Nahrungsmittel und Brot aus Weizen einheimischen Produkten vor.**

Die importierten Lebensmittel sind dabei oft minderwertiger als die einheimischen Produkte und auch billiger. Daher werden sie von den Verbraucher\*innen bevorzugt, von denen die meisten über eine geringe Kaufkraft verfügen.

Aber auch die von der Werbung und der westlichen Lebensweise beeinflusste Mittelschicht, die sich um die Qualität ihrer Lebensmittel sorgt und importierte Produkte für besser hält, besucht immer häufiger die städtischen Supermärkte.

## **Die Folgen für Landwirtschaft und Gesundheit**

Togos Bäuer\*innen sind nicht in der Lage, mit den Importen zu konkurrieren und müssen ihre hochwertigen Erzeugnisse daher unter Wert verkaufen. Das wiederum führt zu einer geringeren Nahrungsmittelproduktion und einer zunehmenden Ernährungsunsicherheit, von der direkt oder indirekt 50 % der Bevölkerung betroffen sind, so eine Studie des Landwirtschaftsministeriums (PNIASAN-Studie, 2017).

Ein sehr großer Teil der ländlichen Produzent\*innen (54%) lebt unterhalb der Armutsgrenze, etwa die Hälfte der Haushalte (48,2%) hat Schwierigkeiten, den Nahrungsmittelbedarf ihrer Mitglieder zu decken, fast 30% der Kinder sind chronisch unterernährt, und mehr als 72% der Landbevölkerung lebt in prekären Verhältnissen mit weniger als 1 \$ pro Tag.

Im Folgenden erklärt unser Partner von OADEL, wie seine Organisation auf die beschriebene Situation reagiert und wie sie konkret die Ernährungswende in Togo fördert.

## **Wie veranlassen Sie die Menschen zur Änderung ihres Ernährungsstils?**

Von Anfang an war das Hauptproblem von OADEL die Mentalität der Verbraucher\*innen, die importierten Produkten den Vorzug vor einheimischen Produkten geben. Und solange sich Produkte aus Togo nicht zu einem guten Preis verkaufen lassen, werden die Bäuer\*innen nicht in der Lage sein, in Würde zu leben und in eine nachhaltige Landwirtschaft zu investieren, die sich um die Gesundheit der Verbraucher\*innen kümmert.

Aus diesem Grund entwickelt OADEL seit 2015 Maßnahmen, um die Mentalität der Verbraucher\*innen zu ändern. Ziel ist es, die Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Gesundheit und wirtschaftlicher Entwicklung eines Landes zu vermitteln. Das machen wir mit Filmen zu Landwirtschaft und Ernährung oder mit Radiosendungen, wir verteilen Flyer und Broschüren, schalten Anzeigen. Aber auch über die sozialen Netzwerke konnten wir eine große Zahl von Bürger\*innen für die Konsumption lokaler, regionaler Produkte gewinnen.

## **Können Sie für uns diese Vorzüge der lokalen Produkte aus Togo kurz vorstellen?**

Die meisten unserer lokalen Produkte haben einen sehr hohen Nährwert. Rotes Palmöl (unraffiniert und unverarbeitet) gilt zum Beispiel als das an Vitamin A reichste natürliche Lebensmittel; es enthält etwa 15-mal mehr Vitamin A als Karotten. Außerdem werden die meisten Lebensmittel in unserem Land unter natürlichen Bedingungen hergestellt. Sie enthalten keine Zusatzstoffe oder Chemikalien, die unsere Gesundheit schädigen können, im Gegensatz zu importierten Produkten, von denen einige die Ursache für Fettleibig-

keit, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes sind. Die ökologischen Produktionsbedingungen, aber auch die Qualität des Saatguts, das nicht transgen ist, sorgen für die Qualität der von uns erzeugten Produkte. Darüber hinaus werden die Grundsätze der Erhaltung der biologischen Vielfalt beachtet.

Schließlich möchte ich noch den wirtschaftlichen Effekt auf unser Land nennen: Indem wir unsere togoischen Produkte konsumieren, tragen wir dazu bei, dass unser Land keine Devisenverluste erleidet. Wir helfen unseren Erzeuger\*innen, von ihren landwirtschaftlichen Ressourcen zu leben, und ermutigen sie, mehr zu produzieren.

Außerdem sind die Verbraucher\*innen ausreichend über den Inhalt ihrer Lebensmittel informiert, wenn diese zu Hause hergestellt wurden. In diesem Sinne ist das Recht des Verbrauchers auf Information gewährleistet.

### Wie akzeptieren die Menschen Ihre Ideen?

Sowohl Einzelpersonen als auch Haushalte haben unsere Botschaften sehr schnell verstanden und angenommen. Denn sie sind sich der Zunahme von Krankheiten wie Bluthochdruck, Krebs, Diabetes bewusst, die es in unseren Gesellschaften vor einigen Generationen noch nicht gab. Hinzu kommt der reale Verlust der biologischen Vielfalt: Bestimmte Kulturpflanzen werden kaum mehr angebaut. Auch die traditionelle Kochkunst kennt kaum noch jemand: Nahrungsmittel wie Maniok- oder Maiskuchen, roter Reis, bestimmte Bohnensorten sind völlig verschwunden.

Viele Haushalte wollen nun wieder gesunde und nahrhaftere lokale Produkte kaufen. Daher hat OADEL ein Unterstützungsprogramm für den Agrar- und Ernährungssektor entwickelt und hilft togoischen Unternehmern, die landwirtschaftliche Rohstoffe in Lebensmittel umwandeln, gute Hygiene- und Herstellungspraktiken umzusetzen sowie an Zertifikate für die Vermarktung zu gelangen.

OADEL hat außerdem ein Geschäft und ein Bar-Restaurant namens BoBaR eingerichtet, in dem mehr als vierhundert lokale Produkte ausgestellt und verkauft werden. Dank des Beispiels von BoBaR sind heute in Lomé und im Landesinneren mehrere Geschäfte mit lokalen Produkten eröffnet worden, ein Zeichen dafür, dass die Verbraucher die Idee des lokalen Konsums begrüßen.

### Wie beliebt sind in Togo mittlerweile die von OADEL geförderten Sojaprodukte?

Dank der finanziellen Unterstützung der ASW hilft OADEL den traditionellen Bäckereien in Togo bei der Herstellung und Vermarktung von Brot aus lokalen Getreidesorten, unter anderem aus Soja-, Sorghum- oder



**OADEL stärkt die Verarbeitung und den Konsum lokal angebaute Nahrungsmittel wie Soja, Sorghum oder Maniok.**

**Foto: Frauen dieser Kooperative verarbeiten Sojabohnen zu Mehl, aus dem ein proteinhaltiges Brot entsteht.**

Maniokmehl.

Togo kennt nämlich nur Weizenbrot, und Weizen wird in Togo nicht angebaut. Unser Projekt unterstützt Bäuer\*innen in Genossenschaften, die Soja, Sorghum oder Maniok produzieren.

Sie gehen Geschäftsbeziehungen mit Verarbeitungsgenossenschaften ein, die die angebaute Körner oder Knollen zu vereinbarten und garantierten Preisen kaufen. Die Verarbeiter stellen Brotmehl her, das an die vom Projekt betreuten Bäckereien ebenfalls zu vereinbarten Preisen verkauft wird.

Im Rahmen des Projekts wurden bereits Bäcker\*innen geschult, um lokales Brot mit einer Mischung aus 15 % lokalen Mehlen und 85 % Weizenmehl herzustellen. Diese Brote werden an Privatpersonen, aber auch an Kantinen verkauft.

Durch die so geschaffene Wertschöpfungskette werten wir die lokale Produktion und die lokalen Zutaten auf.

### Arbeiten Sie an weiteren Produkten?

Ja, OADEL arbeitet an verschiedenen lokalen Nahrungsmitteln: Fruchtsäfte, Reis und Tomaten, um nur einige zu nennen. Unsere Vision ist es, immer mehr einheimische Lebensmittel für immer mehr Verbraucher\*innen verfügbar und zugänglich zu machen, um importierten Produkten immer mehr Marktanteile abzunehmen, und damit immer mehr Wertschöpfung, Einkommen und Arbeitsplätze vor Ort zu schaffen.

Das Interview führte Boubacar Diop im Oktober 2021