

■ KP 1451/Ghana

Lebensmittel-Konservierung in Ho Ayitie



Zur Erntezeit herrscht ein Überangebot an Mangos, viele verderben.

Hunger ist weltweit ein immer wiederkehrendes Problem. Besonders aus den Ländern südlich der Sahara wird in regelmäßigen Abständen berichtet, dass Menschen aufgrund von Nahrungsmangel an Unter- oder Fehlernährung leiden oder sogar sterben. Dies ist ein Skandal, denn es werden insgesamt heute mehr Lebensmittel produziert als für die Ernährung aller Menschen benötigt werden. Trotzdem reicht die Produktion nicht, um alle satt zu machen, denn über die Hälfte der Ernte geht verloren. Dafür gibt es im Wesentlichen zwei Gründe: die Verschwendung von Lebensmitteln in den reichen Ländern und Nachernteverluste in den armen Ländern.

Die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation) schätzt, dass bei uns jedes Jahr über 220 Millionen Tonnen Nahrungsmittel durch Verschwendung verloren gehen, dies ent-

spricht ungefähr der Menge an Nahrungsmitteln, die in allen Ländern südlich der Sahara produziert werden. Die Verbraucher gehen immer achloser mit Lebensmitteln um, immer mehr Nahrung landet im Hausmüll oder wird von den Produzenten vernichtet, wenn sie nicht den Normen von Industrie und Handel entsprechen.

Dem gegenüber stehen die Verluste in den Ländern des Südens. Dort geht über ein Drittel der Ernten durch Parasiten oder Schädlings- und Pilzbefall verloren. Hinzu kommen große Verluste, wenn Nahrungsmittel durch fehlende Transportmöglichkeiten oder auf den schlechten Transportwegen verderben. Die FAO nimmt an, dass die Nachernteverluste in diesen Ländern 630 Millionen Tonnen Lebensmittel betragen. Bis zum Jahr 2050 werden aufgrund der steigenden

Weltbevölkerung bis zu 70 Prozent mehr Nahrung produziert werden müssen. Um alle Menschen ernähren zu können, wird eine Steigerung der Produktion nicht ausreichen. Wir werden in den reichen Ländern bewusster mit Lebensmitteln umgehen müssen und die Verschwendung eindämmen. In den armen Ländern werden die Nachernteverluste drastisch gesenkt werden müssen.

Ein Schritt in diese Richtung ist das Projekt zur Lebensmittelkonservierung in Ho Ayitie. Dort plant eine Gruppe der Evangelischen Gemeinde ein Projekt zur Konservierung von Lebensmitteln. Zur Erntezeit sind in der Vergangenheit durch das Überangebot große Mengen an Mangos, Orangen und Tomaten verdorben. Dies soll nun ein Ende haben durch die Herstellung und Konservierung von Fruchtsaft. Für dieses Projekt werden noch EUR 2.730,- gebraucht.

Projekt:

Herstellung von Saft aus Mangos, Orangen und Tomaten

Ort/Region:

Ho Ayitie, Ho-East Presbytery

Durchführung:

Verwaltungskomitee des Projekts

Kostenübersicht:

Schuppen	EUR	1.380,-
Töpfe und Behälter	EUR	370,-
Flaschen, Waage, etc.	EUR	850,-
Projektdurchführung und -begleitung	EUR	130,-
Gesamt	EUR	2.730,-