

■ KP 1523/Togo

Gari-Herstellung in Koudjoukada

Koudjoukada ist ein Dorf im Norden Togos, rund 10 Kilometer südlich der Straße, die von der Provinzhauptstadt Kara über Kabou nach Ghana führt. Der kleine Ort mit seinen 5.000 Einwohnern ist von Kara, das 15 Kilometer westlich liegt, nur über eine unbefestigte Piste zu erreichen. Über 95 Prozent der Bevölkerung lebt von der Landwirtschaft. Die Böden in der Region sind relativ fruchtbar und eignen sich sehr gut für den Anbau von Maniok.

Die Maniokpflanze bildet hier Sträucher mit einer Wuchshöhe von 1,5 bis 2,5 Metern. Verwendet werden neben den Blättern, die als Gemüse gekocht werden, hauptsächlich die stärkehaltigen Wurzelknollen. Roh können die Knollen jedoch nicht genossen werden. Bei der Verarbeitung entsteht die giftige Blausäure, die vor dem Verzehr

ausgewaschen werden muss. Dies geschieht bei der Gari-Herstellung, bei der die Knollen geschält, zerrieben oder geraspelt und dann eingeweicht werden. Nach einigen Tagen presst man die Masse aus, wäscht sie durch ein Sieb und röstet sie in einem Ofen oder in Wannen über offenem Feuer.

Koudjoukada ist in Nordtogo ein Zentrum des Maniok-Anbaus. Jeden Sonntag strömen über 10.000 Menschen in den Ort, um auf dem großen Markt Yams, Mais, Hirse, Bohnen und eben auch Gari zu kaufen. Doch der Nachfrage nach Gari kann bei weitem nicht entsprochen werden, denn es wird viel zu wenig hergestellt. Ein Grund ist der Mangel an motorbetriebenen Mühlen. Bislang werden die Knollen mühsam per Hand in 1-2 cm große Stücke zerkleinert. Diese haben im Gegensatz zu Gari nur eine kurze

Haltbarkeit, und jedes Jahr verrotten wertvolle Nahrungsmittel. Dies führt auch dazu, dass viele Bauern aus Mangel an Verarbeitungsmöglichkeiten den Anbau von Maniok beschränken, obwohl sie mehr produzieren und damit auch mehr verdienen könnten.

Dies möchte eine Initiative der Evangelischen Gemeinde ändern. Es soll eine motorbetriebene Mühle angeschafft werden, mit der jeder gegen ein geringes Entgelt sein Maniok mahlen kann. So wird das ganze Dorf von dem Projekt profitieren. Zudem möchte die Gruppe selbst Maniok anbauen und verarbeiten und mit dem Erlös die Arbeit der Gemeinde unterstützen. Um mit dem Projekt beginnen zu können, werden jedoch noch EUR 4.064,- gebraucht.



Das Zerreiben des Maniok zu Gari per Hand ist zeitaufwendig und mühsam.

Projekt:

Anbau von Maniok und Herstellung von Gari (Maniok-Mehl)

Ort/Region:

Koudjoukada/Région du Nord

Durchführung:

Projektkomitee der Evangelischen Gemeinde

Kostenübersicht:

Maniok-Mühle und Ausrüstung	EUR	1.370,-
Rodung und Bepflanzung des Feldes	EUR	1.080,-
Ernte und Transport	EUR	450,-
Lagerraum	EUR	970,-
Projektdurchführung und -begleitung	EUR	194,-
Gesamt	EUR	4.064,-