

Pilzzucht in Kpeme

KP 1725/Togo

Pilze sind in der westafrikanischen Küche seit langem eine Delikatesse. Als wichtige Mineral- und Eiweißquelle spielen sie eine große Rolle für eine gesunde Ernährung der Menschen.

Schon immer war es in Kpeme, einem Dorf im Süden Togos, die Aufgabe der Kinder, während der Regenzeit Pilze zu suchen. Wenn es geregnet hatte, wuchsen in der Umgebung innerhalb kürzester Zeit Pilze, die eine willkommene Ergänzung im Speiseplan der Familien war. Oft reichte die gefundene Menge auch aus, um einen Teil am Straßenrand zu verkaufen und so das Familieneinkommen aufzustocken.

Speisepilze sind als hochwertige Proteinlieferanten wichtig für die Versorgung des

Körpers mit Eiweißen und den Vitaminen der B-Gruppe. Außerdem enthalten sie Mineralstoffe wie zum Beispiel Kalium, Phosphor, Selen und Kupfer, aber auch in geringeren Mengen Magnesium, Zink und Eisen.

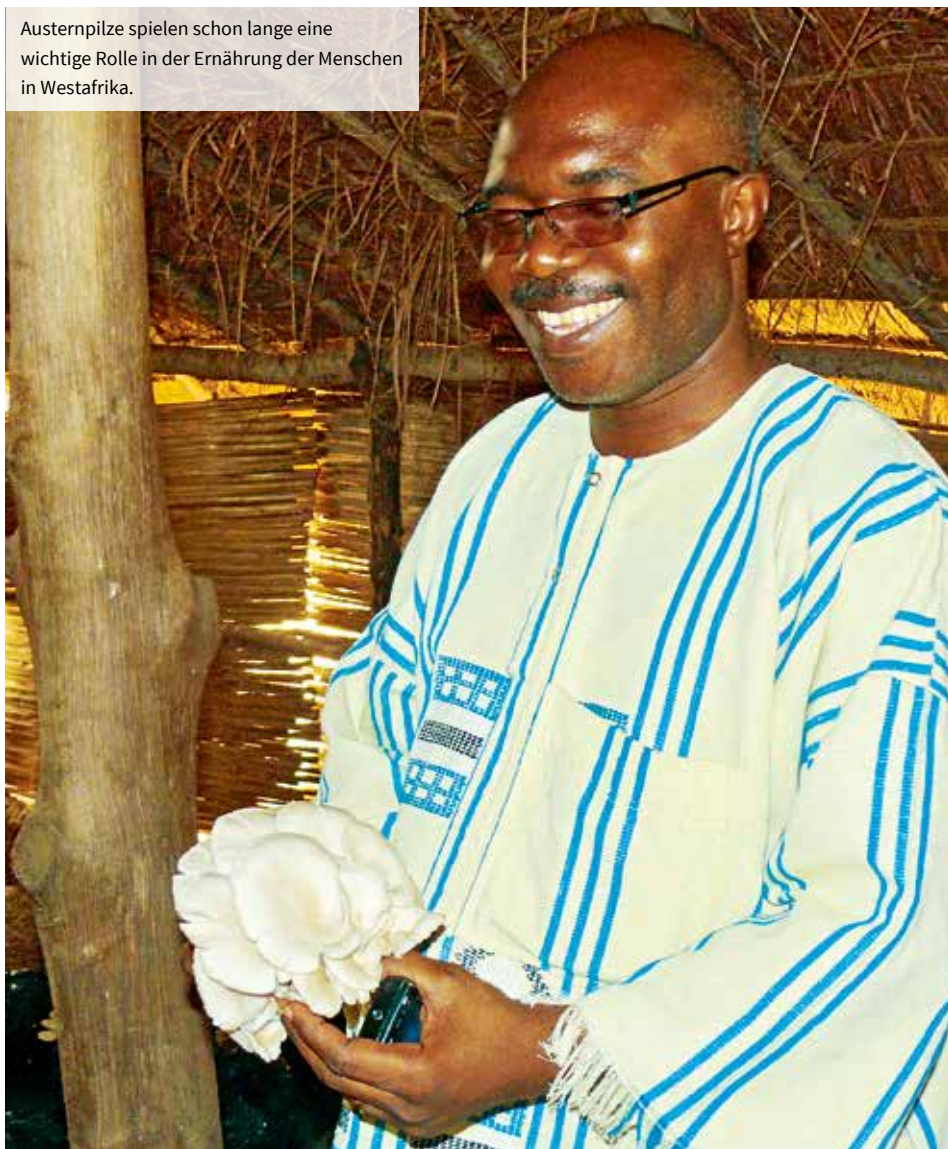
Ein Problem war jedoch immer, dass die Pilze während der Trockenzeit infolge des Wassermangels nicht wuchsen. Seit einigen Jahren ist es jedoch gelungen, die Pilze unter kontrollierten Bedingungen zu züchten.

Dazu wird aus lokalen Materialien eine kleine Hütte gebaut, die bewusst keine Fenster hat, denn die Pilze wachsen besser in der Dunkelheit. Als Kultursubstrat dient eine speziell abgestimmte Mischung

aus Sägespänen und Holzschnitzeln. Diese werden zunächst mehrere Tage gewässert, damit ein Zersetzungsprozess einsetzt, denn dies fördert den mikrobiellen Aufschluss des Substrates. Um eine Besiedlung mit unerwünschten Fremdorganismen zu vermeiden, schließt sich eine Hitzebehandlung an, durch die das Material sterilisiert wird. Das Substrat ist nun fertig, es wird in kleine Kunststoffbeutel abgefüllt und mit dem Pilzmyzel geimpft. Die Beutel werden in speziell angefertigten Stellagen gelagert und feucht gehalten. Schon nach wenigen Tagen entwickeln sich die Pilze, die mehrmals geerntet werden können.

Mitglieder der Evangelischen Kirchengemeinde in Kpeme möchten diese Anbaumethode nutzen, um während der Trockenzeit, wenn die Nachfrage und auch die Preise besonders hoch sind, Pilze zu züchten. Damit soll die Ernährung im Dorf verbessert, die Arbeitslosigkeit gesenkt und durch das Einkommen die Gemeindegarbeit unterstützt werden. Um mit dem Projekt beginnen zu können, fehlen aber noch EUR 1.630,-.

Austernpilze spielen schon lange eine wichtige Rolle in der Ernährung der Menschen in Westafrika.



Projekt:

Arbeit, Einkommen und Verbesserung der Ernährung durch den Aufbau einer Pilzzucht

Ort/Region:

Kpeme/Région du Sud

Durchführung:

Projektkomitee der Evangelischen Gemeinde

Kostenübersicht:

Ausbildung und Vorbereitung:
EUR 400,-

Hütte: **EUR 740,-**

Stellagen und Werkzeuge: **EUR 410,-**

Projektdurchführung
und -begleitung:
EUR 80,-

Gesamt: EUR 1.630,-