

## ■ KP 1355/Ghana

# Pilzzucht in Wegbe Kpalime

Unter- oder Fehlernährung ist leider immer noch Realität in vielen afrikanischen Ländern. Die Gründe dafür liegen in kriegerischen Konflikten, Missernten, Armut und Unwissenheit in Ernährungsfragen. Für Kinder hat eine falsche oder mangelhafte Ernährung die schlimmsten Folgen. Fast ein Drittel aller afrikanischen Kinder haben physische oder kognitive Defizite und weisen Wachstumsstörungen auf. Die Auswirkungen sind nach außen oft nicht sichtbar und dramatisch. Fehlernährung in der Kindheit führt jedoch zu verminderter intellektueller Leistungsfähigkeit und damit zu schlechteren schulischen Ergebnissen. Sie kann das ganze weitere Leben eines Kindes prägen. Untersuchungen haben ergeben, dass bei einem knappen Haushaltsbudget eher an der Qualität als an der Quantität der Nahrungsmittel gespart wird. Stärkekhaltige Nahrungsmittel wie Yams, Mais oder Cassava werden eiweißhaltigen oder vitaminreichen Nahrungsmitteln wie Bohnen und Gemüse vorgezogen.

Pilze tragen zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung bei. Ihr Gehalt an Protein, ungesättigten Fettsäuren, essentiellen Aminosäuren und Kohlehydraten entspricht dem von Fleisch. Hinzu kommen viele für den Körper wichtige Mineralsalze.

Im Süden Ghanas gibt es zwei Regenzeiten im Jahr. In dieser Zeit wachsen im Busch Pilze, die von Kindern gesammelt und auf den Märkten verkauft werden. Während der Trockenzeit, wenn die Wachstumsbedingungen ungünstig sind, sind jedoch kaum Pilze zu finden. Entsprechend hoch sind dann die Nachfrage und die Preise. Deshalb ist in den letzten Jahren ein Verfahren entwickelt worden, Pilze unabhängig von Niederschlägen zu züchten. Hierzu wird ein spezielles Gemisch aus Sägemehl, Baumwolle, Reis, Kleie und geringe Mengen Stickstoffdünger in Polyethylensäcken



Austernpilze sind in der afrikanischen Küche sehr beliebt und erzielen auf den Märkten gute Preise.

gefüllt und dort durch Stampfen mit einer Flasche verdichtet. Anschließend werden die Säcke mit Dampf sterilisiert und nach dem Abkühlen mit den Sporen von Austerseitlingen (*Pleurotus ostreatus*) geimpft. Nachdem der Pilz das Sägemehl mit seinem Myzel (unter der Erde wachsendes Fadengeflecht der Pilze) durchdrungen hat, werden die Beutel in einem Regal auf der Seite liegend übereinander gestapelt. Aus dem geöffneten Beutel wächst dann der Speisepilz, der über einen Zeitraum von drei Monaten regelmäßig geerntet wird und nachwächst. Wichtig in dieser Zeit ist, dass die Säcke feucht und dunkel gelagert bleiben. Nach den drei Monaten müssen die Beutel ersetzt werden.

Um die Ernährung in ihrem Dorf zu verbessern, möchte eine Gruppe von 13 Mitgliedern der Evangelischen Gemeinde in Wegbe Kpalime mit einem Pilzzuchtprojekt beginnen. Da sie jedoch das Geld für den Bau einer Hütte und die Ausrüstung nicht aufbringen können, haben sie uns um Hilfe gebeten.

### Projekt:

Bau einer Hütte und Aufbau einer Pilzzucht

### Ort/Region:

Wegbe Kpalime/Ho East Presbytery

### Durchführung:

Frauengruppe der Evangelischen Gemeinde in Wegbe Kpalime

### Kostenübersicht:

Baumaterialien und Bau der Hütte	EUR	480,-
Ausrüstung und Werkzeuge	EUR	530,-
Ausbildung	EUR	150,-
Projektdurchführung und -begleitung	EUR	60,-
<b>Gesamt</b>	<b>EUR</b>	<b>1.220,-</b>