

Reismühle in Akrofu

KP 2151/Ghana



Reis spielt in der Ernährung der Menschen in Ghana eine immer größere Rolle.

Frisch geernteter Reis, der sogenannte Paddy-Reis, ist noch nicht als Nahrungsmittel genießbar. Er muss erst in mehreren Schritten verarbeitet werden, bevor er in der Küche Verwendung finden kann.

Nach der Ernte besitzen die Reiskörner noch Spelzen. Dies sind harte Schalen, die das Reiskorn umschließen und vor Umwelteinflüssen schützen. Nach der Trocknung werden in der Reismühle die Spelzen entfernt. Sie haben rund 20 Prozent der Masse des ursprünglichen Reiskorns und können zum Beispiel als Einstreu in Ställen weiterverwendet werden. Zurück bleibt der Naturreis, der aus Keimling, Silberhäutchen und Mehlkörper besteht. Der nächste Schritt ist die Aussortierung von zu kleinen oder gebrochenen Körnern, die beim Kochen schneller gar würden als die anderen Reiskörner. Der Naturreis ist die gesündeste Variante, er enthält noch viel Eiweiß und Vitamine. Die Zubereitung verbraucht allerdings mehr Zeit und Energie als weißer Reis. Dieser Reis wurde zuvor in einer Reismühle poliert und so das Silberhäutchen und der Keimling entfernt.

Reis ist schon lange ein wichtiger Bestandteil der ghanaischen Küche. Problematisch ist dabei die Tatsache, dass Reis aus dem Ausland importiert werden muss, da die einheimische Produktion die Nachfrage

nicht befriedigen kann. In Afrika werden nur 60 Prozent der Nachfrage lokal produziert. 40 Prozent des Bedarfs müssen importiert werden, damit ist Afrika weltweit der größte Reimporteur.

Diese Importabhängigkeit birgt jedoch sehr hohe Risiken, insbesondere für die ärmeren Menschen. Denn die asiatischen Länder produzieren den Reis hauptsächlich für den eigenen Markt. Was nicht selbst verbraucht wird, wird auf dem Weltmarkt angeboten. Die Höhe der Reis-Erträge hängt jedoch stark von den klimatischen Bedingungen in der Anbauregion ab. Gerade in Zeiten des Klimawandels leiden große Regionen unter ungewöhnlichem Wassermangel, extremer Trockenheit oder Unwettern. Sinkt durch derartige Vorkommnisse in Asien die Produktion, sinkt auch das Angebot auf dem Weltmarkt. In der Folge steigen die Reispreise enorm an. Bereits fünf Prozent weniger Reis auf dem Markt eines afrikanischen Staates könnten den Preis dort bis zu 17 Prozent in die Höhe treiben. In Ländern, in denen viele Menschen weniger als umgerechnet zwei US-Dollar am Tag zum Leben haben, führt ein solcher Preisanstieg unweigerlich zu Hungersnöten.

Deshalb ist eine Stärkung der lokalen Reis-Produktion besonders wichtig. In Akrofu, einem Dorf 10 Kilometer westlich der Pro-

vinzhauptstadt Ho, hat sich eine Gruppe von fünf Frauen und Männern zusammengeschlossen, um mit einer Reismühle den Konsum von in Ghana angebautem Reis zu fördern und gleichzeitig mit den Einnahmen die Lebenssituation ihrer Familien zu verbessern. Den Unterstand für die Mühle werden sie selbst bauen. Ihnen fehlt jedoch das Startkapital für den Kauf der Mühle.

Projekt:

Verarbeitung von lokal produziertem Reis mit einer Reismühle

Ort/Region:

Akrofu/Ho East Presbytery

Durchführung:

Verwaltungskomitee der Evangelischen Gemeinde

Kostenübersicht:

Reismühle: **EUR 2.250,-**

Transport und Installation: **EUR 440,-**

Ausbildung: **EUR 460,-**

Projektdurchführung und -begleitung: **EUR 160,-**

Gesamt: EUR 3.310,-