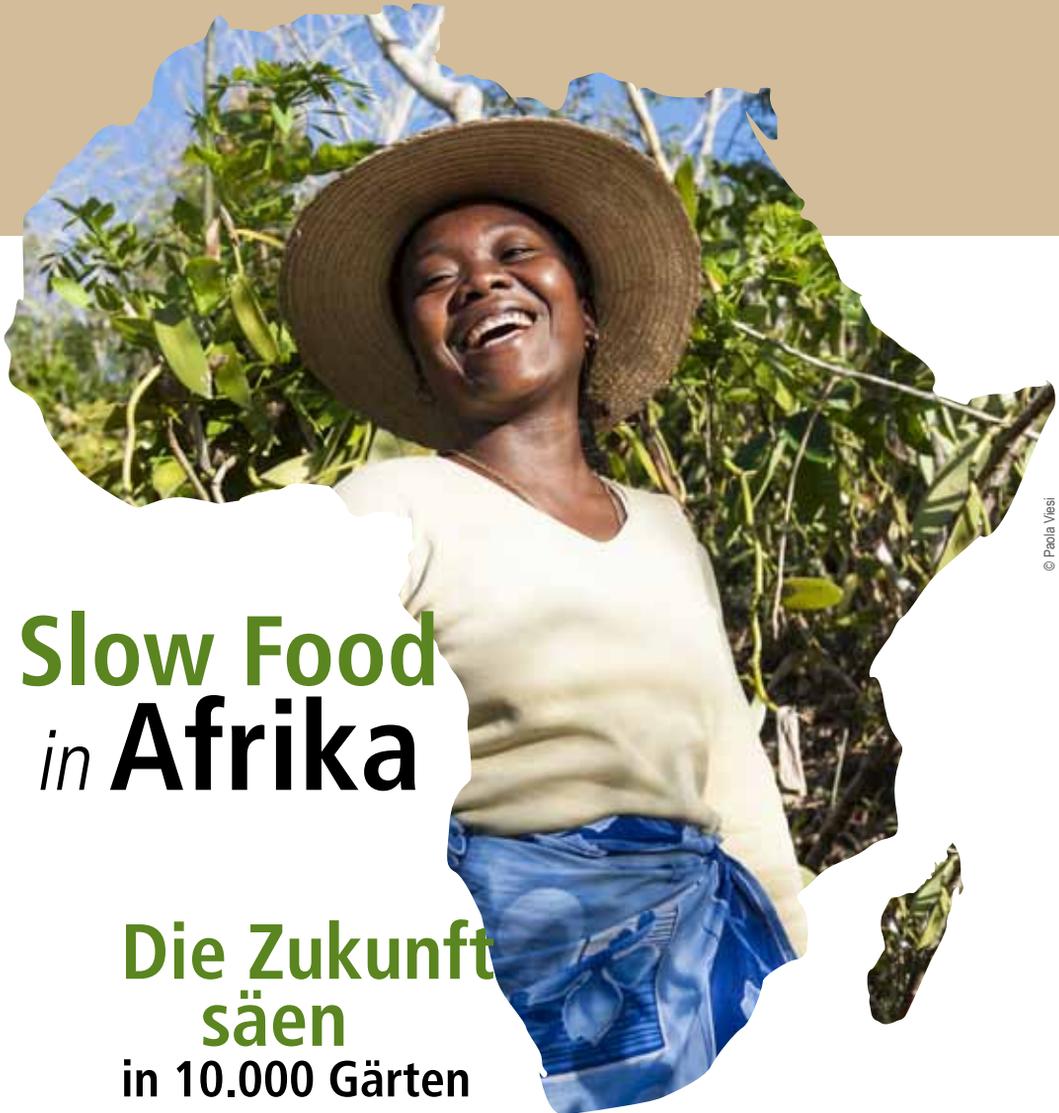




Slow Food Stiftung
für biologische Vielfalt

Terra
madre



Slow Food *in* Afrika

Die Zukunft
säen
in 10.000 Gärten





10.000 Gärten für ein neues Afrika

Afrika ist ein Kontinent mit einer immensen Vielzahl an Völkern, Kulturen und Sprachen (über 2000!) und einer **außergewöhnlichen biologischen Vielfalt**. In Afrika gibt es ganz unterschiedliche Terrains, Landschaften und Klimazonen, ein reiches Erbe an natürlichen Ressourcen und Lebensmitteln (Obst-, Getreide- und Gemüsesorten und Tierrassen) und uraltes Wissen, das für die Menschheit von großer Bedeutung ist. Es ist aber vor allem immer noch ein sehr junger Kontinent, voller Energie und Kreativität. **Slow Food arbeitet mit diesem Reichtum an Ressourcen und macht auf sie aufmerksam: Gemeinschaften, Menschen und ihr Wissen stehen im Mittelpunkt aller Projekte.**

Seit 2011 hat das Projekt „Tausend Gärten in Afrika“ über 50.000 Menschen in 25 afrikanischen Staaten involviert, sowie Zehntausende Mitglieder und Aktivisten weltweit. Nachdem das ursprüngliche Ziel des Projekts (1.000 Gärten) Ende 2013 erreicht worden war, **hat sich Slow Food entschieden, die Initiative mit einer neuen Herausforderung fortzusetzen: der Einrichtung von 10.000 Gärten!** Durch das Anlegen von 10.000 guten, sauberen und fairen Gärten in afrikanischen Schulen und Dörfern lernen junge Menschen, wie wichtig die biologische Vielfalt der Lebensmittel und der Zugang zu frischem und gesundem Essen sind. Es entsteht auch ein Netzwerk von jungen Führungspersonen, die den Wert ihres Landes und ihrer Kultur kennen. Sie werden einen Wandel in die Wege leiten: einen Wandel, der auf der Wiederentdeckung von traditionellem Essen und Wissen basiert, in einer sozialen, das Land und die Umwelt respektierenden Wirtschaft.

Die Gärten sind **praktische Modelle nachhaltiger Landwirtschaft**, angepasst an diverse ökologische, soziale und kulturelle Rahmenbedingungen, und sie lassen sich einfach reproduzieren. Sie können die Richtung zu einer alternativen Entwicklung weisen, bei der die Lebensmittelherstellung wieder an die lokale Gesellschaft und das Umweltbewusstsein angebunden ist.

Slow-Food-Gärten sind vielfältige Gärten

Slow Food geht es nicht einfach um die Einrichtung einer Reihe von Gärten in Afrika. Genauso wichtig ist die Förderung einer Landwirtschaft, die auf der Kenntnis des Terrains und dem Respekt für die biologische Vielfalt und die lokalen Kulturen fußt. So eine Landwirtschaft kann die **afrikanischen Gemeinschaften ernähren**, ohne soziale Beziehungen zu bedrohen und die Umwelt zu zerstören, und sie respektiert die **Würde der Gemeinschaften**, ihre Geschichte und ihr Wissen.

In den Slow-Food-Gärten baut man traditionelle, robuste Sorten von Obst, Gemüse, Gewürz- und Heilkräutern an, die sich den lokalen Bedingungen über Jahrhunderte angepasst haben. Um eigenes Saatgut zu gewinnen und es nicht jedes Jahr neu kaufen zu müssen, gibt es Saatbeete. Pflanzliche Abfälle, Dung und Asche werden kompostiert; so wird der Boden nicht mit chemischem Dünger belastet. Geschützt werden die Pflanzen mit traditionellen Mitteln wie Brennnesseln, um Pestizide zu vermeiden, die sowohl Boden als auch Wasser vergiften. Man geht mit den Wasserressourcen sparsam um, sammelt Regenwasser und schützt Bodenfeuchtigkeit durch Mulchen und Tropfbewässerung. Die Ernte wird an die Familien und Schulkantinen (bei Schulgärten) verteilt. Überschuss wird auf lokalen Bauernmärkten verkauft, oder in kleinen Restaurants, die manchmal neben den Gärten eröffnet werden .



10 Grundzutaten für einen Slow-Food-Garten

► 1. Gemeinschaft

Die Gärten werden von Gemeinschaften angelegt. Sie bringen verschiedene Generationen und soziale Gruppen zusammen (Dorf- und Schulvereine, lokale Institutionen und NGOs) und schätzen die Fähigkeiten von allen Gemeinschaftsmitgliedern. Sie retten das Wissen der älteren Generationen, nutzen die Energie und Kreativität der Jugend, und profitieren von den Kompetenzen der Experten.

► 2. Beobachtung

Bevor man einen Garten anlegt, muss man lernen, das Terrain, die lokalen Pflanzensorten und die Wasserressourcen zu beobachten und zu kennen. Der Garten muss der Umgebung angepasst sein. Für die Errichtung von Zäunen, Kompostboxen oder Pflanzenschulen soll man lokale Materialien nutzen.

► 3. Wenig Platz

Die Gärten brauchen nicht viel Platz. Wenn man kreativ mit dem vorhandenen Raum umgeht, ist es möglich, die Gärten an unerwarteten Orten anzulegen: auf Dächern, am Wegesrand und so weiter.

► 4. Biologische Vielfalt

Slow-Food-Gärten leben von der Vielfalt lokaler Kulturpflanzen, die durch jahrhundertelange Selektion dem Klima und Terrain am besten angepasst sind. Solche nahrhaften und robusten Sorten lassen sich auch ohne künstlichen Dünger und Pestizide anbauen. In den Gärten wachsen robuste Gemüsesorten, Heil- und Würzkräuter sowie nahrhaften und robusten (z.B. Bananen, Mangos und Zitrusfrüchte).

► 5. Eigenes Saatgut

Das Saatgut wird von den Gemeinschaften selektiert und vermehrt. So werden die Pflanzen jedes Jahr stärker und den lokalen Bedingungen besser angepasst, und man muss kein Geld für fremdes Saatgut ausgeben.

► 6. Nachhaltige Methoden

Gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten nutzt man natürliche Bekämpfungsmittel aus Kräutern, Blüten oder Asche.

► 7. Wasser sparen

Wie schon erwähnt sind Beobachtung und Kreativität grundlegend wichtig. Manchmal braucht man nur eine Regenrinne, ein Wasserbecken oder einen Tank, um das Regenwasser zu sammeln, um scheinbar unüberwindbare Hindernisse aus dem Weg zu räumen und teurere Lösungen zu vermeiden.

► 8. Schulraum im Freien

Die Gärten bieten eine hervorragende Möglichkeit, Kinder und Erwachsene über lokale Pflanzensorten aufzuklären, für Gesundheit und vielfältige Ernährung zu werben, und zu zeigen, dass man chemische Schutz- und Düngemittel vermeiden kann und das Handwerk der Bauern schätzen soll.

► 9. Nutzen und Spaß

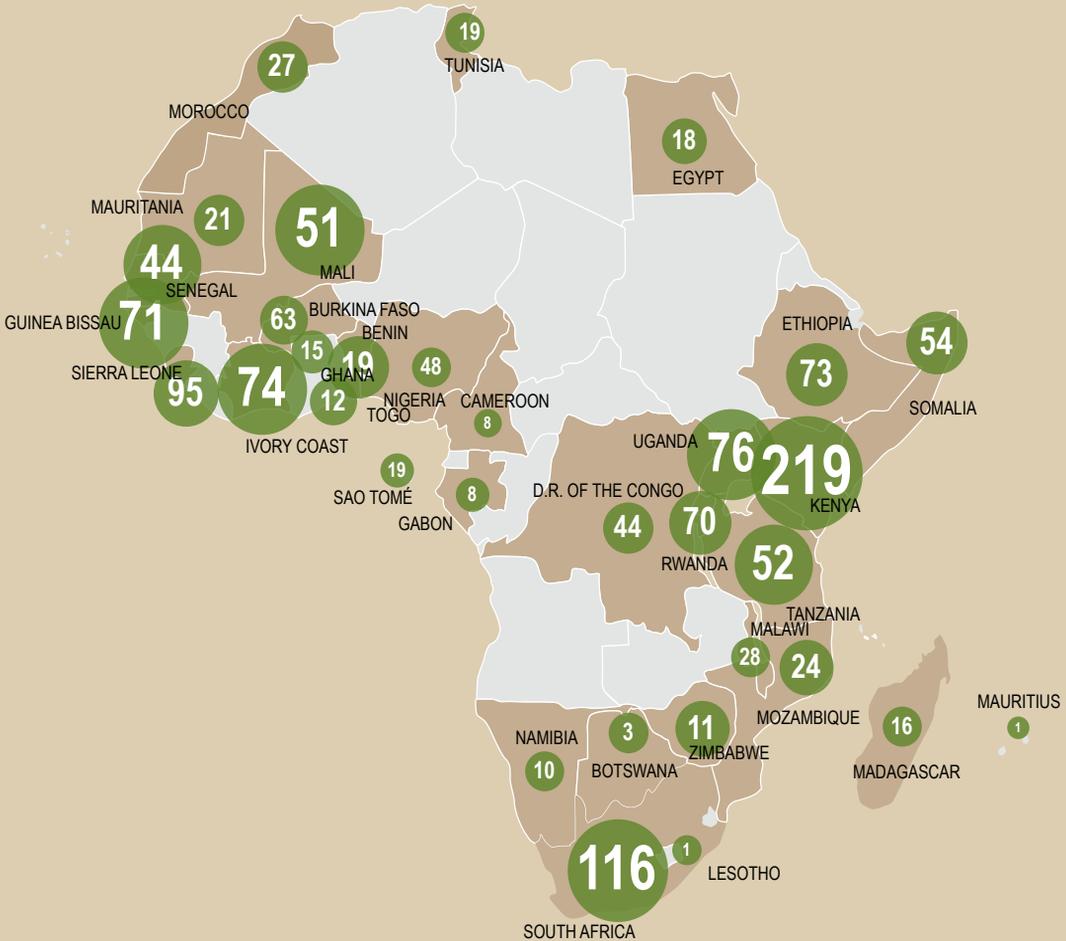
Einerseits sind die Slow-Food-Gärten eine einfache und günstige Lösung, gesunde und nahrhafte Lebensmittel zu erzeugen. Andererseits sind sie selbst in den ärmsten Schulen und den weltabgeschiedensten Dörfern ein Ort zum Spielen, Feiern und Spaß haben.

► 10. Teil eines Netzwerks

Die benachbarten Gärten tauschen oft Saatgut aus, die weiter voneinander entfernten Gärten dagegen Ideen und Informationen. Die Koordinatoren treffen sich, schreiben einander und arbeiten zusammen. Zahlreiche Schulen im Ausland sammeln Spenden, um die Gärten in Afrika zu unterstützen.

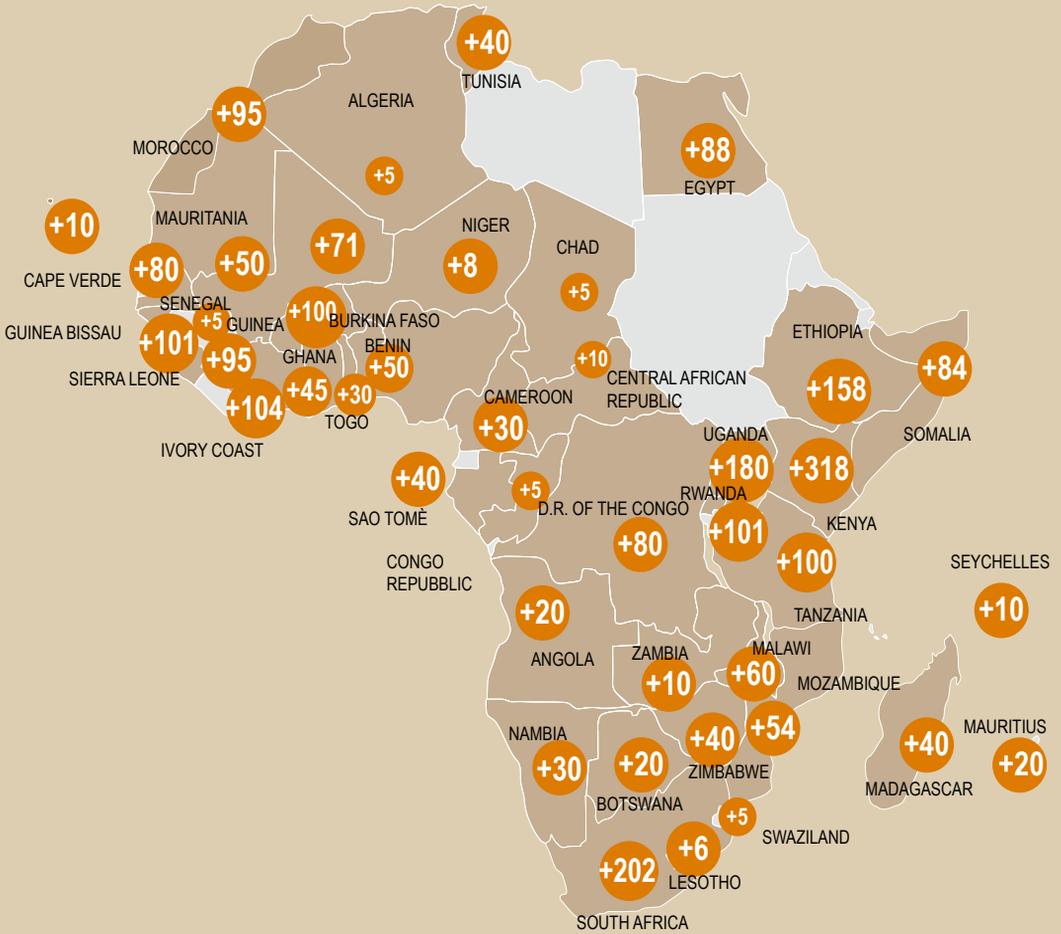
► Gärten in Afrika

Insgesamt: 1410 Gärten (Ende 2014)



► Neue Gärten in Planung

Insgesamt: 2700 Gärten in 44 Ländern



Wie viel kostet es, einen Garten zu adoptieren und wie werden die Gelder verwendet ?

Um die Idee der **10.000 Gärten zu verwirklichen** braucht Slow Food sachkundige und kompetente Menschen, darunter junge Führungskräfte, die die lokalen Gemeinschaften motivieren können. **Die von Slow Food festgelegte Spende für die Unterstützung eines Gartens** (€900) deckt nicht nur die Kosten für Werkzeug, Schubkarren, Gießkannen oder Zaunmaterial (€250), sondern auch die **Löhne und Ausbildung** für die lokalen Koordinatoren (€200), Hochschulstipendien für junge Erwachsene (€100), sowie die **Reisekosten** bei den Treffen der Gemeinschaften (€100). Ebenso finanzieren die Spenden die Übersetzung und den **Druck der Lehrmaterialien** in zahlreichen afrikanischen Sprachen (€50).

Slow Food erhält €200 (22.2%), um die technischen Kosten der Projektkoordination zu decken: Lieferung der Richtlinien für Gartenerrichtung, Suche nach Agrarwissenschaftlern, Erstellung der Lehrmaterialien, Organisation der Netzwerktreffen für die Koordinatoren aus unterschiedlichen Ländern, sowie Informationsaustausch zwischen Spendern weltweit und den Gemeinschaften in Afrika.

Detaillierte Kostenaufstellung

Aufbau und Stärkung des Slow-Food-Netzwerks in Afrika (z.B. Weiterbildung für lokale Koordinatoren in Bereichen wie Agroökologie, biologische Vielfalt und lokaler Konsum; Vernetzung der Erzeuger und Promotion der lokalen Produkte)	200 €
Werkzeuge und Ausstattung (Hacken, Karren, Gießkannen, Zäune und Bewässerungssysteme)	250 €
Reisen (z.B., Trainingsaustausch zwischen Gemeinschaften; Teilnahme an der Terra-Madre-Konferenz)	100 €
Studium (z.B. Beitrag zu Stipendien für afrikanische Jugendliche, die an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo, Italien, studieren wollen)	100 €
Druck und Verbreitung der Lehr- und Werbematerialien (z.B. Videos, Postkarten und Lehrbücher in unterschiedlichen Sprachen)	50 €
Allgemeine Projektkoordination (die von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt geleistete technische Unterstützung und Öffentlichkeitsarbeit)	200 €
INSGESAMT	900 €



► Unterstützen Sie uns !

Mit 900 € adoptieren Sie einen Garten und treten in Kontakt mit einer im Projekt involvierten Gemeinschaft. Aber auch jede andere Summe kann die Obst- und Gemüsegärten in Afrika unterstützen. Sie adoptieren einen Garten durch Ihre Spende, die auf das folgende Konto zu überweisen ist :

• Bank **check** payable to:

Slow Food Foundation for Biodiversity

• Bank **transfer** to:

Slow Food Foundation for Biodiversity

Banca Sella - via Giuseppe Verdi 15, 12042 Bra (Italy)

IBAN: IT75 F 03268 46040 052878155042

SWIFT: SELBIT2BXXX

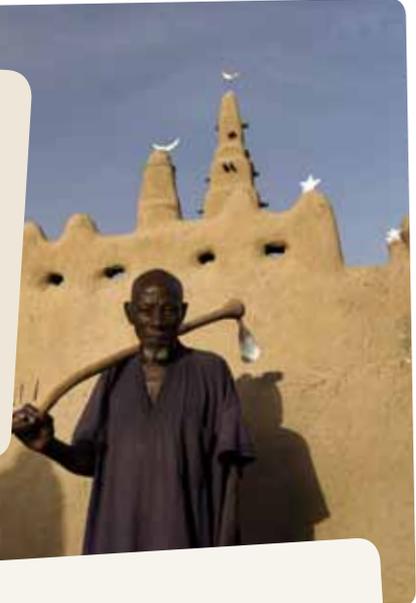
• **Online payment via the website www.slowfood.com/donate**

Sobald die Summe auf unserem Konto eingegangen ist, erhalten Sie von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt eine Bestätigung, die Sie auch in Ihrer Steuerabrechnung berücksichtigen dürfen.

► Stimmen aus dem Netzwerk

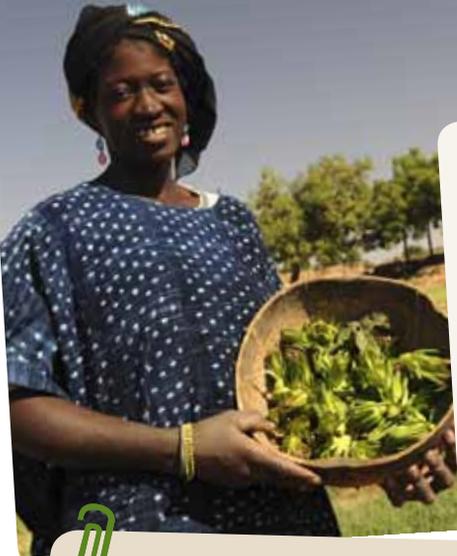
«Unsere Stärke ist unser Netzwerk. Wir sind klein, aber zahlreich, und wir werden weiter wachsen. Durch die Gärten bauen wir ein Netzwerk von jungen Führungskräften auf, die die nachhaltige Landwirtschaft fördern, für den Erhalt der biologischen Vielfalt unseres Kontinents arbeiten und allen Afrikanern ihr Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel sichern.»

Eunice Njoroge (Kenia), Studentin an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo



«Die Wald- und Umweltzerstörung und der Verlust von vielen Weideflächen macht der Gemeinschaft der Karrayu-Hirten schwer zu schaffen. Das wichtigste Ziel des Gemeinschaftsgartens in Galcha ist daher, die Hirten beim schwierigen, aber in diesem Fall überlebenswichtigen Übergang zur Landwirtschaft zu begleiten. Der Garten ist ein Modell der nachhaltigen Entwicklung in Trockengebieten für die ganze Region.»

Tichafa Makovere (Äthiopien), Agrarwissenschaftler bei den 10 000 Gärten in Afrika



«Ich bin stolz, zur Slow-Food-Bewegung zu gehören. Es ist wichtig, die Chance zu haben, unsere Arbeit mit dem Rest der Welt zu teilen: Die Bauernkultur in Afrika ist sehr stark, obwohl sie manchmal auf zum Terrain unpassende Monokulturen angewiesen ist. Meine Gärtnerei ist eine echte und starke Gemeinschaft, die aus einer Pflanzenschule, einem Kinderspielplatz, sowie mehreren Bildungspfaden zu verschiedenen Kulturpflanzen besteht. Wir organisieren zahlreiche Events rund um Essen, Kurse zu Pflanzen, Ernten und Ernährung, und vieles mehr.»

Roushanna Gray (Südafrika), Koordinatorin in der Gärtnerei "Good Hope Nursery

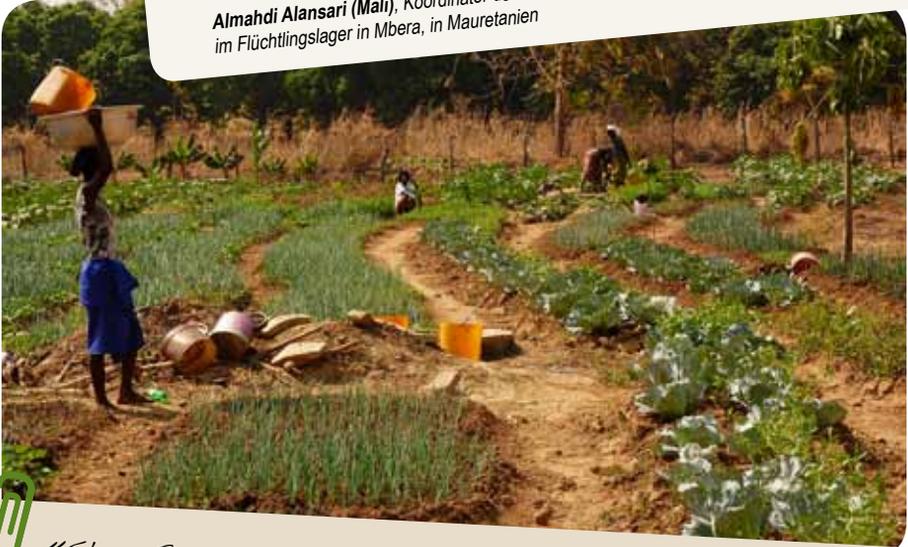
A woman with her hair tied back, wearing a blue top and a patterned yellow and brown skirt, is watering a garden. She is holding a green watering can and pouring water onto a row of green plants. The background shows a dense thicket of trees and foliage.

**10 000 Gärten,
um ein Netzwerk
von afrikanischen
Vordenkern
aufzubauen**



«Ich komme aus Mali, wo ich mit den Erzeugern der Katta-Pasta gearbeitet und ihr Presidio koordiniert habe. Jetzt bin ich im Flüchtlingslager in Mbera, in Mauretanien, 18 Km von der Stadt Bassikounou, im Südosten des Landes. Mit dem Saatgut aus Gao habe ich einen Garten direkt neben den Lagerzelten angelegt. Inzwischen gibt es 50 Personen, die kleine Gärten mit traditionellen malischen Sorten anbauen. Ein bisschen Normalität inmitten der Hölle.»

Almahdi Alansari (Mali), Koordinator des Presidio „Katta-Pasta“ in Mali und Gartenkoordinator im Flüchtlingslager in Mbera, in Mauretanien



«Slow Food setzt sich in Afrika für den Erhalt der biologischen Vielfalt ein. Wir haben 70 traditionelle Erzeugnisse identifiziert, die aus der Herstellung und von unseren Tischen verschwinden, und haben sie in die Arche des Geschmacks geholt. Zudem haben wir 30 Presidi in 20 Staaten gegründet, sowie 200 Gärten alleine in meinem Land und viele mehr auf dem ganzen Kontinent. In den kommenden Jahren werden wir durch die Einrichtung von Gärten noch intensiver mit Erzeugern und Jugendlichen überall in Afrika arbeiten.»

John Kariuki Mwangi (Kenia), Vertreter Ostafrikas im internationalen Slow-Food-Vorstand und nationaler Koordinator des Projekts „10 000 Gärten in Afrika“ für Kenia

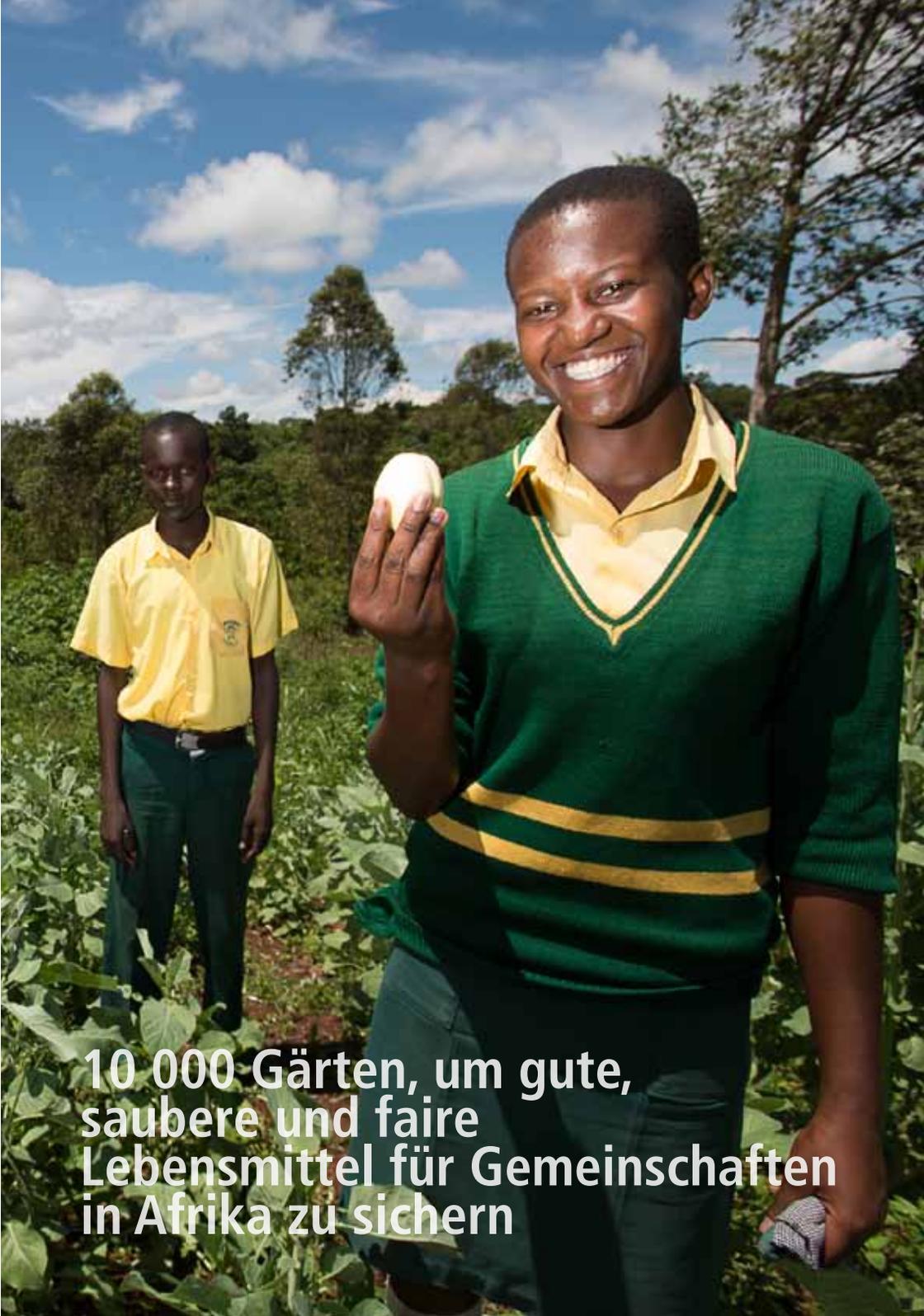
10 000 Gärten,
um die
biologische
Vielfalt Afrikas
zu erhalten





«Als ich als Agrarwissenschaftler an der Universität in Uganda arbeitete, habe ich begriffen, dass die Zukunft der afrikanischen Lebensmittelherstellung nicht in Laboren und Ämtern liegen kann. Es sind die Afrikaner selbst, die über ihr Essen und ihre Landwirtschaft entscheiden müssen! Zusammen mit vielen engagierten jungen Menschen habe ich mich der Slow-Food-Bewegung angeschlossen und wir haben ein aktives Netzwerk aufgebaut, das über Social Media kommuniziert, Wissen teilt und von älteren Menschen lernt. Denn wir, die Jugend, sind Afrikas Zukunft!»

Edward Mukiibi (Uganda), Vize-Präsident von Slow Food International und nationaler Koordinator des Projekts „10 000 Gärten in Afrika“ für Uganda



10 000 Gärten, um gute,
saubere und faire
Lebensmittel für Gemeinschaften
in Afrika zu sichern

*Um mehr über unser Projekt herauszufinden, schauen Sie sich die Videos an,
lesen Sie die Berichte aus unterschiedlichen Gärten und lernen Sie die Gesichter des Projekts kennen.
Für weitere Informationen schreiben Sie an: 1000gaerten@slowfood.de*

www.slowfoodfoundation.com



1000 Gardens in Africa