

Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften koordiniert Projekt zur Ernährungssicherung

Von Maximilian Beer

WITZENHAUSEN. Weltweit geht ein Drittel aller Nahrungsmittel zwischen Ernte und Ess-tisch verloren. Das Projekt „Re-load“ hat sich diesen Nachern-teverluren verschrieben und möchte sie dort, wo sie am größten sind, reduzieren: in den ostafrikanischen Ländern Kenia, Uganda und Äthiopien. Wir haben mit dem Witzenhäuser Agrar-Wissenschaftler Michael Hesse, dem Koordinator des Projekts, gesprochen.

Herr Hesse, Nachernteverlure gibt es überall auf der Welt. Was sind die Gründe?

MICHAEL HESSE: In den Entwicklungsländern schafft man es nicht, die Menge der Ernteprodukte zu verarbeiten oder vor Verderb zu Märkten und Abnehmern zu bringen. Das liegt unter anderem an fehlenden Kühlketten, beschränkten Transportmöglichkeiten, schlechten Straßen und mangelhaft organisierten Märkten. Hier bei uns entstehen die Verluste vor allem durch Verschwendung: Wenn ein Apfel einen kleinen Fleck hat, darf er im Supermarkt nicht verkauft werden. Es liegt an Verfallsdaten und daran, dass Supermarktregale immer gefüllt sein müssen. Trotz unserer optimalen Logistik wandert deshalb vieles abends in die Tonne, weil du kein Brot von gestern verkaufen kannst. Auch in Europa machen die Verluste somit ein Drittel bis zur Hälfte der Produkte aus.

Ihr Projekt konzentriert sich auf Kenia, Uganda und Äthio-



Will verhindern, dass geerntete Feldfrüchte auf dem Weg zum Konsumenten verderben: Michael Hesse
Foto: Maximilian Beer

pien. Wieso auf diese Länder?

HESSE: Weil das Problem der Verluste in Ostafrika sehr akut ist. Und weil unser Fachgebiet schon seit Jahren gute Verbindungen in diese Länder hat. Wenn man so etwas Ambitioniertes umsetzen will, braucht man Partner, die man kennt und von denen man weiß, dass sie zuverlässig sind. Hinzu kommt, dass das Projekt auf Kleinbauern ausgerichtet ist, nicht auf industrielle Landwirtschaft. In diesen Ländern werden 80 Prozent der Lebensmittel von Kleinbauern erzeugt.

Wie wollen Sie die Nachernteverlure dort reduzieren?

HESSE: Mit unserem deutsch-afrikanischen Netzwerk betrachten wir die gesamte Wertschöpfungskette in diesen Ländern. Unserer Ansicht nach war es ein Fehler der vergangenen 40 Jahre, dass man Probleme isoliert betrachtet hat. Dann wurde zum Beispiel ein-

fach ein neuer Lkw hingestellt. Das nützt aber nichts. Man muss von dort, wo etwas wächst, bis dort, wo etwas verbraucht wird, denken. Es geht um soziale Fragen, wie zum Beispiel die Gleichberechtigung von Frauen, aber auch darum, dass man die Produzenten mit den Zwischenhändlern und die Zwischenhändler mit den Verkäufern zusammenbringt. Dabei ist es wichtig, auf Augenhöhe zu arbeiten und traditionelles lokales Wissen mit einzubeziehen.

Um so eine Abhängigkeit von europäischer Forschung und Technik zu vermeiden?

HESSE: Genau. Aber auch, damit Vertrauen entsteht. Damit jeder spürt, dass man das Beste will und das Ganze nicht für sich macht, für eine wissenschaftliche Veröffentlichung oder ein schlaues Buch.

Können Sie ein Beispiel aus

dem Projekt nennen?

HESSE: Da wären die Kleinproduzenten von Milch in Kenia. Deren Milch wird von sogenannten „Hawkern“ auf Motorrädern eingesammelt und zusammengeschüttet. Oft genug passiert es aber, dass jemand Wasser unter die Milch geschüttet oder die Milch von gestern als frische weitergegeben hat. Nach vier oder fünf Stunden Fahrt ist die nicht mehr zu gebrauchen. Mit bestimmten Schnelltests und Geräten lässt sich überprüfen, ob die Milch in Ordnung ist oder nicht. Das hilft den Sammelstellen, aber auch den Bauern, weil deren Milch bisher oft willkürlich abgelehnt wurde. Außerdem haben wir für die Transporte und für die Sammelstellen ein Kühlsystem entwickelt. Die Transportbehälter werden jetzt auf der Fahrt von Eis-Kartuschen gekühlt.

Sie fördern, dass Nahrungsmittel zu haltbaren Produkten weiterverarbeitet werden.

HESSE: Ja, zum Beispiel zu Ketchup. Daran arbeiten sehr engagierte Studenten. In den vergangenen vier bis fünf Jahren war es so, dass in Uganda gekaufter Ketchup aus Ägypten kam. Tomaten gibt es in Uganda im Überfluss, aber keine lokale Verarbeitung. So gehen während der Haupterntezeit sehr viele Tomaten verloren. Unsere Doktoranden sind nun außerdem darauf gekommen, den für den Ketchup nötigen Zucker und die Stärke durch Bananen zu ersetzen - ein sehr interessantes Aroma.

Ende 2018 läuft das Projekt

allerdings aus. Werden die Leute vor Ort alleingelassen?

HESSE: Nein, das gerade wollen wir eben nicht. Das passiert nämlich in vielen Projekten, und selbst die Technik, die irgendwohin gebracht wurde, verstaubt dann in Afrika und geht kaputt. Wir haben von Anfang an auf Technologie gesetzt, die einfach gehalten und vor Ort zumindest zu reparieren ist. Und wir ermutigen alle unsere Mitarbeiter vor Ort, dass sie nicht nur auf ihre akademischen Karrieren gucken, sondern dass sie sich auch die Situation in ihren Ländern anschauen und sich nach Möglichkeit mit Kleinbetrieben selbstständig machen. Außerdem hoffen wir, dass sich die neue deutsche Forschungsministerin Anja Karliczek und die Staatssekretäre überzeugen lassen, dass es sehr sinnvoll ist, die begonnenen Aktivitäten noch weiterzuführen.

Zur Person

MICHAEL HESSE (65) wurde in Göttingen geboren. Nach seinem Abitur versuchte er sich als Reedereikaufmann in Hamburg, machte eine Gärtnerausbildung und führte einen Garten- und Landschaftsbetrieb. Mit 49 Jahren begann er, in Witzzenhausen Agrarwissenschaft zu studieren. Nach dem Diplom machte 2010 seinen Master. Hesse ist als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften tätig. Seit 2012 koordiniert er die Forschung im Projekt „Reload“, das von Prof. Dr. Oliver Hensel geleitet wird. (mxb)