

Terra Madre in Turin : gut, sauber und fair

Autor(en): **Lanfranchi, Markus**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **61 (2006)**

Heft 5

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891638>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Terra Madre in Turin: gut, sauber und fair

Ende Oktober reisten rund 5000 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus aller Welt unter der Chiffre «Terra Madre» zum Welttreffen der Lebensmittelbündnisse ins italienische Turin. Unter ihnen auch Markus Lanfranchi aus Verdabbio, Schweiz. Hier sein Bericht:

Foto: Terra Madre

Noch schnell die neue Weide der Kühe ablaufen, Zaunspannung und Wasser kontrollieren, Schweine füttern und Futter für vier Tage vorbereiten, Schafe und Esel sind versorgt, jetzt aber ab zum Bahnhof. Vier Stunden später stehe ich vor der gigantischen Eishalle von Olympia 2006, dem «Oval» von Turin.

Und das Bild, welches sich mir dort bietet, ist mindestens so gigantisch wie das Stadion: In Gruppen stehen hunderte von Menschen verschiedensten Aussehens herum. Da eine Gruppe Zentralasiaten mit Goldfäden durchwobenen Tunica und hohem Filzhut in derselben Art, dort einige Männer und Frauen aus Niger, alle in indigoblaue Tücher gekleidet, welche sich in schönen Falten um deren feingliedrige Körper schmiegen und Saharano-maden, vielleicht Dattelbauern etwelcher Oasen, Bolivianer oder Ecuadorianer mit ihren bunten Trachten und schwarzen Melonen, nordamerikanische Indianer mit Zöpfen über Cowboy-Hemd und Jeans, und eine undefinierbare Masse an anderen Leuten in westlicher Kleidung, und ich!

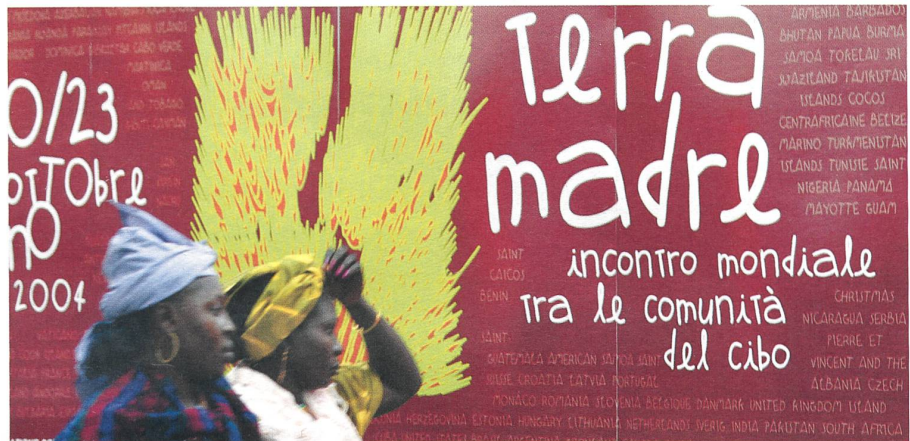


Foto: Camponovo/Fettolini



Foto: Camponovo/Fettolini



Gut, sauber, fair

Alle sind wir der Einladung gefolgt, am Welttreffen der Lebensmittelbündnisse teilzunehmen. Unterstützt vom italienischen Landwirtschaftsamt und der Stadt Turin hat Slow Food diese mega Veranstaltung vom 26. bis 30. Oktober bereits zum zweiten Mal organisiert. Ein grandioses Event mit dem Ziel, Menschen, die Nahrung auf würdige Weise produzieren, zu vernetzen. Die Kriterien werden in drei Worte gefasst: gut, sauber und fair.

So findet sich neben mir als Kleinbauer und Sortenerhalter aus den Schweizer Alpen auch der iranische Wanderhirt, der weiss, wie man Schafe schlachtet, häutet, von Knochen befreit, wie man den Schlachtkörper würzt, an der Sonne trocknen lässt und so mehrere Monate später als exquisites Trockenfleisch geniessen kann. Oder Kleinfischer aus Schwarzafrika, welche ihre Fänge selbst verarbeiten und vermarkten. Was wir alle gemeinsam haben ist, dass wir Nahrung herstellen und verarbeiten, die diesen drei Ansprüchen gerecht werden: gut, sauber und fair!

Die Eröffnungszeremonie ähnelt etwas einem sportlichen Grossanlass: Je ein Delegierter pro Land trägt das Banner seiner Heimat durch die Menge und stellt es schliesslich in einen Ständer auf der Bühne. 140 Nationen sind vertreten und es berührt einen schon, die ganze Welt um sich zu haben – und gleichzeitig ein Teil davon zu sein!

Mit schönen Worten eröffnen verschiedene Persönlichkeiten aus der Politik, wie der «presidente della Repubblica Napoletano», der Landwirtschaftsminister, der Umweltminister und die Bürgermeisterin der Stadt Turin, das

globale Stelldichein. Ich schwanke zwischen dem kollektiven Verdacht des politischen Opportunismus und der Idee, dass sich sogar in der Politik etwas ändern kann, wenn der Druck der Basis konstant bleibt.

Während der nächsten drei Tage leben wir den Traum einer Welt, in der alle auf gleicher Augenhöhe miteinander über dieselben Schwierigkeiten auf unserer einen Welt diskutieren und auch Lösungsansätze erarbeiten. Keine Hierarchie zwischen so genannt Erster und Dritter Welt. Rund um den Globus suchen wir gemeinsam nach unserer kulturellen Verschiedenheit und globalen Einheit; und dies immer auf der Basis einer dezentralen, kleinräumigen und natürlich biologischen Nahrungsmittelproduktion.

Suche nach der Identität

Als alpiner Kleinbauer suche ich meine Identität genauso wie die Navajo-Indianerin, welche Überlieferungen am Leben erhält und deren Umsetzung sie – soweit wie es halt noch möglich ist – zu leben versucht.

In den Workshops, die tagsüber angeboten werden, bestätigt sich der Schluss, dass die grundsätzliche Problematik im Grunde überall dieselbe ist, nämlich der Verlust unserer Jahrtausende alten Aufgaben, Samen und Tier-rassen zu erhalten, sie weiterzuentwickeln und daraus regionale Köstlichkeiten herzustellen. Wer hat den Irrsinn zu meinen, dass es ein Labor braucht, um die Saat für die Ernährung der Menschheit herzustellen? Laut FAO

wurden im Jahr 2005 Nahrungsmittel für 12 Milliarden Menschen hergestellt. Von den 6,5 Milliarden, die derzeit auf unserem Planeten leben, sind jedoch 2 Milliarden unterernährt und 2 Milliarden übergewichtig. Und noch schockierender: Dieses Jahr sind erstmals mehr Kinder an Übergewicht erkrankt als an Unterernährung!

Diese Scheusslichkeiten sind unter anderem die Frucht einer komplett verfehlten Landwirtschafts- und Handelspolitik auf globaler und in der Folge auch lokaler Ebene! Dazu verursacht die industrialisierte Landwirtschaft einen massiven Beitrag zur Klimaverwirrung unseres Planeten.

Die verantwortlichen Menschen hinter diesen Abkommen sind scheinbar entschlossen, weiter in die falsche Richtung zu marschieren. Sie verfassen globale Gesetze, die uns verbieten wollen, unsere Samen Jahr für Jahr weiter zu tragen und deren Frucht zu verkaufen. Somit wird eine globale Nahrungsabhängigkeit geschaffen. Sie bedroht unsere traditionsreiche dezentrale Fruchtfolge.

Als Bäuerinnen und Bauern der Erde wenden wir uns vehement gegen die Verwendung der Nahrungssaat als Druckmittel oder gar Waffe einiger weniger Saatgut-Multis. Es versteht sich von selbst, dass GVO als eine sehr konkrete Gefahr für die Vielfalt der Samen, und demzufolge auch der Nahrung, wahrgenommen wird.

Mit grosser Motivation und gestärktem Selbstverständnis, auf diesem guten aber etwas steinigen Pfad nicht allein unterwegs zu sein, ernte ich zu Hause noch die letzten Äckerchen ab, hänge den Kohl in den Keller und plane die Herstellung meiner superfeinen Wollschwein- und Engadiner-Salametti, in der nur Salz und Pfeffer nicht aus eigener Produktion sind!

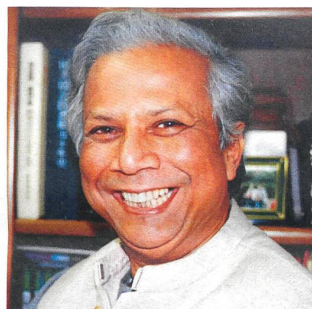
Markus Lanfranchi

Antioquia, das bunte Dorf in Peru und die Mikrokredite

Der diesjährige Friedensnobelpreis geht an Muhammad Yunus und die Grameen Bank in Bangladesh. Damit wird die Arbeit mit Mikrokrediten als erfolgreicher Weg zur Überwindung der globalen Armut gewürdigt. Die Preisverleihung stärkt auch die Arbeit von Mikrofinanzpionieren wie der Entwicklungsgenossenschaft Oikocredit. Mittlerweile haben selbst Grossbanken den Trend erkannt und bieten entsprechende Fonds an. Doch echte Entwicklung braucht mehr als Finanzdienstleistungen, wie ein Besuch im peruanischen Antioquia zeigt.

Von der peruanischen Hauptstadt Lima aus geht es in Richtung Osten – unterwegs zum Besuch eines Mikrokreditprogrammes von CIED, einer kleinen lokalen Nichtregierungsorganisation. Zwei Stunden dauert die Autofahrt hinauf ins Lurintal. Die Berge sind kahl, die Steinhänge graubraun, die Strasse staubig, die Dörfer sehen entlang der Route immer ärmlicher aus. Viele Häuser zerfallen. Überall stehen Parolen an den Wänden: «Wählt Alan!». Der in den 80er-Jahren schon mal als Präsident eher mehr als weniger gescheiterte Sozialist Alan Garcia wirbt um Stimmen – trotz seiner Vetternwirtschafts-Vergangenheit gewann er die Wahl gegen den Populisten Ollanta Humala. Das Auto holpert über die löchrige Landstrasse. Zwar grünen hier im Tal Apfelbäume, manchmal auch Zuckerrohr und es hat kleine Felder und Gärten. Doch die Umgebung wirkt trostlos. Die Dörfer wirken austauschbar. Perspektivlosigkeit liegt in der Luft... – bis wir Antioquia erreichen.

Antioquia – das Dorf mit dem biblischen Namen springt einem wahrhaftig ins Auge. Die gut 200 Gebäude der kleinen Gemeinde sind alle weiss getüncht und individuell gestaltet. Auf den Mauern prangen bunte Blumen, knallige Ornamente und farbige



Friedensnobelpreis für Mikrokredite: Muhammad Yunus.

Tiere. In dieser popigen Variante naiver Malerei ist auch die Kirche bemalt: Verschmitzt breitet ein Engel die Flügel aus und zeigt seinen Bauchnabel. Farbenfroh steht nebenan das Gemeindehaus, ehemals Sitz der kolonialen Herrschaften. Davor ein netter Dorfplatz, koloriert in Pastelltönen, bepflanzt mit Büschen, Bäumchen und Blumen. Vor wenigen Jahren war Antioquia eine gewöhnliche Kommune wie andere Dörfer am Wegesrand. Jetzt ist es eine Augenweide und frisch gestrichen zu neuem Leben erwacht. Die Farbe hat ein Profil geschaffen, Selbstbewusstsein, eine neue Identität. Einst machten zwei, drei Besucher pro Monat hier Halt, um den Inka-Trail oder nahe Ruinen anzuschauen. Heute kommen bis 300 Touristen monatlich zur Visite. Nicht wegen der Historie, sondern dank der schmucken Häuser.

Vor fünf Jahren steckten die Entwicklungsfachleute von CIED die Bevölkerung von Antioquia mit der Vision eines farbigen Dorfes an. Nach den Entwürfen eines einheimischen Künstlers wurden innert zweier Jahre alle Gebäude individuell bepinselt. Mit Folgen: Ist das eigene Haus aussen schön, wird auch innen investiert – die hygienischen Verhältnisse verbesserten sich. Die Gäste brauchen Verpflegung – die Dorffrauen gründeten ein Restaurant, es gibt neue Bodegas. Die Touristen wollen übernachten – die Einheimischen haben einfache Übernachtungsmöglichkeiten und Gasthäuser geschaffen. Die Besucher möchten einkaufen – CIED initiierte Herstellung und Verkauf lokaler Spezialitäten aus der reichlichen Apfelernte. In Hinterhöfen wird jetzt Essig hergestellt, in bester Qualität, überwacht von einem kleinen Labor im Dorf und vermarktet in ganz Peru, eine erfolgreiche Marktnische für die kleinen Leuten von Antioquia.

Hier kommen nun die Mikrokredite ins Spiel: Kleine Darlehen unterstützen die Familien in Antioquia beim Aufbruch ihres Dorfes. Mit wenigen Soles können Fässer und Essigmuttern angeschafft werden, werden Gästezimmer eingerichtet oder erste Gläser für Konfitüre er-