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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 77 (2022)

Heft: 2

Artikel: Hochzeitsflug : Eindrücke aus Kamerun

Autor: Lerch, Ramona

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-981332

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hochzeitsflug

Eindrücke aus Kamerun

Feldbesprechung zwischen Maniokpflanzen und Bananenstauden. Foto: Jean Pierre Fokoua

Ramona Lerch. Die Luft ist feucht und kühl, als ich mich zu Fuss auf den Weg zur Arbeit mache. Die Sonne geht langsam auf. **Der Boden ist übersät von schillernden Flügeln.** Immer wieder treffe ich auf Menschen mit kleinen Behältern, die den Boden absuchen. Sie sammeln Termiten. Mit den ersten Regenfällen, dem Ende der Trockenzeit, fliegen die Termiten in der Nacht ihren Hochzeitsflug. Sie umschwirrten schon die ganze Nacht den solarbetriebenen Scheinwerfer vor meinem Zimmer. Zur Freude der Enten fiel immer mal wieder eine runter, vollgefressen dösten sie am Morgen ungewöhnlich faul unter der Treppe.

Termiten überall

Die Termiten lassen die Flügel nach dieser Nacht fallen und krabbeln zu Tausenden am Boden rum. Sie attackieren einen nicht, wenn man draufsteht, was sonst bei Termitenstrassen üblich ist. Auch diejenigen, welche sich durch mein Moskitonetz gequetscht haben und ohne ihre Flügel bei mir im Bett gelandet sind, haben mich einfach in Ruhe gelassen, weshalb ich mich ihnen gegenüber gleich tolerant verhalten habe. Es waren sowieso so viele, dass Widerstand zwecklos gewesen wäre.

Hühnerhaltung

An meinem Arbeitsort angekommen, einem kleinen Betrieb in Kamerun, mache ich mich auf, um den Hühnerstall zu inspizieren. Rund 900 Tiere einer lokalen Rasse – **Elterntiere, Küken, Junghennen, Legehennen, Masthähne – halten wir im gleichen Stall.** Mit mir arbeiten zwei Kameruner bei den Hühnern. Füttern, putzen, umstallen, Eier ausnehmen, alles wird von Hand erledigt. Den Strom aus unserer Solaranlage brauchen wir für den Inkubator und die Wasserpumpe. Nebst diesen zwei Angestellten lebt die **Wächterfamilie** mit ihren fünf Kindern auf dem Hof. Ihre Aufgabe ist es, sicherzustellen, dass die Tiere nicht gestohlen werden. Aber auch sonst helfen sie mit, wie zum Beispiel beim täglichen Putzen der Wasserbehälter.

Arbeitskontext

Der Betrieb, auf dem ich arbeite, gehört einer **Landwirtschaftsschule.** Sie wurde von einem Kameruner gegründet. SchülerInnen und Studierende machen hier Praktika und es gibt viele Projekte: Fischzucht, Hühnermast, Fruchtsaftherstellung, pflanzenbauliche Versuchsfelder usw. Ich arbeite in zwei Bereichen: Einer ist der Hühnerstall mit einer lokalen Zweinutzungsrasse, es wird antibiotikafrei produziert. Die Tiere haben Auslauf ins Freie. Der andere Bereich ist ein Landstück, auf dem agrarökologisch Landwirtschaft betrieben wird. Gemüse wie Karotten, Lauch und Salat wird hier angebaut in Kombination mit Mangos, Papaya, Ananas, aber auch weiteren Kulturen wie Erdnüsse, Mais und Macabo-Knollen.

Diese beiden Bereiche, in denen ich arbeite, die den Studierenden, aber auch interessierten Landwirten und Landwirtinnen aus der Region nachhaltige Landwirtschaftsformen näherbringen, wurden von drei Akteuren gegründet: der Landwirtschaftsschule selbst, dem *Institute Agricole Obala (IAO)* und der kamerunisch-schweizerischen Solarfirma *African Solar Generation (ASG)* zusammen mit der Stiftung *Antenna*.

Antenna ist eine Schweizer Stiftung, die Projekte für Grundbedürfnisse marginalisierter Bevölkerungsgruppen in Entwicklungsländern durchführt. Die Stiftung macht Forschungsprojekte und lokale Feldversuche in den Bereichen agrarökologische Landwirtschaft und Ernährung, Wasser und Energie, Hygiene und traditionelle Medizin. Partner sind wissenschaftliche Institute, Nichtregierungsorganisationen und staatliche Stellen.

[1] *Ramona Lerch ist seit Juni 2021 in Kamerun. Nach der Lehre als Biolandwirtin und einem anschliessenden Agronomie-Studium sammelt sie Berufserfahrungen in dem tropischen zentralafrikanischen Land, bevor sie einen Betrieb in der Schweiz übernehmen möchte.*

Agrarökologie

In unseren Teilbereichen der Farm testen wir Landwirtschaftsmethoden, bei denen die Nahrungsmittelproduktion im Einklang mit der Umwelt stattfinden soll. Auch soziale Aspekte wie Arbeitsbedingungen und Integration lokaler Strukturen und die Schaffung von Arbeitsplätzen in ruralem Umfeld sind uns wichtig. **Wir arbeiten viel mit Kreisläufen und jedes Element hat mehrere Funktionen.** Ein Beispiel dazu ist der **Teich,** der gebaggert wurde, um einen Wasservorrat in der Trockenzeit zu haben. Gleichzeitig ist er aber auch Schwimmteich für die Enten und Lebensraum für Fische. Mit Ernteabfällen vom Feld werden die Fische gefüttert, welche, zusammen mit den Enten, das Wasser im Teich und durch die Bewässerung schlussendlich die Pflanzen düngen. Nebst der Bewässerung und der natürlichen Düngung haben wir so einen weiteren Vorteil: Fische und Enten, die wir essen oder verkaufen können.

Weiter nutzen wir ausschliesslich eigenen **organischen Dünger.** Dazu gehören die Exkremente der verschiedenen Tiere (Hühner und Enten, Schafe und Ziegen), Kompost und Flüssigdünger, welche wir aus Fruchtabfällen und Pflanzen herstellen.

Bei den Hühnern setzen wir auf eine antibiotikafreie Haltung. Eine robuste, ans Klima angepasste Rasse sowie eine angepasste Haltung (genügend Platz, Auslauf ins Freie, genügend Frischluft ...) sind wichtige Faktoren in der Prävention. Zudem nutzen wir verschiedene Pflanzen, um die Tiere gesund zu halten. So füttern wir zum Beispiel getrocknete, zerriebene Papayakerne gegen Parasiten des Verdauungstraktes. Bei Atemwegserkrankungen geben wir Thymian ins Trinkwasser und lassen die Kräuter eine Weile einwirken.

Die Aussenbereiche des Hühnerstalles nutzen wir nicht nur als Freilaufgehege, wir kultivieren dort auch verschiedene Pflanzen, darunter Papayas, Moringa, Passionsfrucht und Bananen. Diese Pflanzen im Hühnerhof spenden Schatten, ihre Blüten ziehen Insekten an, die teilweise zu Boden fallen und von den Hühnern verspiesen werden. Die Pflanzen werden von den Hühnern gedüngt, Unkräuter werden ausgescharrt und gefressen. Die Papayas, Passionsfrüchte und Bananen verkaufen wir. Beschädigte Früchte lassen wir auf den Boden fallen, die Hühner verspeisen sie mit Freude.

Moringa ist ein Baum, der sehr schnell wächst, seine Blätter sind bekannt als Proteinquelle, es gibt wissenschaftliche Berichte, die besagen, dass Legehennen leistungsfähiger und vitaler sind, wenn ihrer Nahrung Moringa beigegeben wird. Jedoch nicht nur für Hühner sind die Blätter des Moringabaumes interessant, auch Menschen ernähren sich davon. Unsere Angestellte, die aus dem Norden Kameruns stammt, nutzt die Blätter, die bei uns in der Schweiz als Superfood verkauft werden, zum Kochen. Daher sehen unsere Hühner oft nicht so viel von diesen Blättern, zu schnell sind sie von den Menschen gegessen.

Vermarktung

Unsere KundInnen befinden sich in der Hauptstadt Jaunde, wir liefern unsere Produkte auf Bestellung einmal wöchentlich zu einem Depot. Die Logistik ist, wie alles andere auch, noch im Aufbau. So fahren wir mit Bus oder Taxi und unseren gefüllten Taschen in die 40 km entfernte Hauptstadt, um unsere Produkte an vorwiegend europäische Kundschaft zu liefern. **An diejenigen Menschen, die bereit sind, für biologisch produzierte Lebensmittel einen Aufpreis zu bezahlen,** was nicht nur Pionierarbeit fördert, sondern angesichts ansonsten weitverbreiteter Pestizidrückstände usw. auch einen besonderen gesundheitlichen Wert hat.

Zusammenarbeit mit anderen LandwirtInnen

Unser Ziel ist es, **ein ökonomisches Modell von Agrarökologie** zu leben und so als Inspiration für andere zu dienen. Auch machen wir immer mehr Kontakte mit Produzentinnen und Produzenten aus der Region, die sich für nachhaltige Landwirtschaft interessieren. Wir tauschen Erfahrungen aus und motivieren sie, agrarökologische Methoden auszuprobieren. Wenn sie nach denselben Kriterien wie wir produzieren, integrieren wir ihre Produkte in den von uns aufgebauten Markt. Ich hoffe, dass wenn unser Erproben von tropischem Biolandbau weiter fortgeschritten ist, wir die Preise senken können und diese Produkte so für alle erschwinglich sein werden.

Frische Termiten

Bevor ich wieder nach Hause gehe, strecken mir die Kinder einen Teller frittierter Termiten hin, das sei mein Teil. Sie sind lecker, haben einen etwas **nussigen,** knackigen Geschmack. Ich mag sie lieber als die fetten Raupen, die in den Ölpalmen leben. Gestärkt mache ich mich auf den Weg, um ein Mototaxi zu suchen, das mich nach Hause fährt. ●

Termiten, die noch von ihren Flügeln befreit werden ... Foto: Ramona Lerch