

REDUZIERUNG VON NAHRUNGSMITTEL-VERLUSTEN ALS WEG ZUR ERNÄHRUNGSSICHERHEIT



Joseph Korese arbeitet in Witzenhausen an Methoden, die weit verbreitete SÜBKARTOFFEL besser zu lagern.

Ein Drittel der weltweit geernteten Nahrungsmittel geht verloren, bevor sie die Teller erreichen: Während das in den Industrieländern hauptsächlich durch Vergammeln in den Kühlschränken geschieht, liegt es in den Entwicklungsländern eher an Unzulänglichkeiten auf dem Weg zum Verbraucher.

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Universität Kassel entwickeln in einem Verbundprojekt mit afrikanischen Partnern Strategien, diese sogenannten „Nachernteverluste“ in Ostafrika zu reduzieren. Erste Ergebnisse liegen inzwischen vor – manchmal sind es nur einfache Verbesserungen bei der Joghurtherstellung.

Mehr als 60 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von 16 Institutionen aus Äthiopien, Kenia, Uganda und Deutschland arbeiten aktuell im Projekt „GlobE – Reload“ daran, Nachernteverluste zu verringern. „Zur Erhöhung der Ernährungssicherheit müssen nicht zwangsläufig die Erträge weiter wachsen – es wäre ökonomisch wie ökologisch wesentlich sinnvoller, weniger Lebensmittel zu verschwenden und die Verluste im Nacherntebereich zu minimieren“, erklärt Projektkoordinator Michael Hesse. Ein zentrales Anliegen aller Teilprojekte ist es, die Wertschöpfung dabei möglichst in den Herstellerländern zu belassen und die

Veredlungsprozesse nicht – wie es allzu oft geschieht– in die Industrienationen zu verlagern.

Zudem sollen Transportwege möglichst kurz gehalten werden. Das Verbundprojekt wird hauptsächlich vom Bundesministerium für Bildung und Forschung sowie in einem Teilbereich auch vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) mit insgesamt 7,5 Millionen Euro gefördert. Das Fachgebiet Agrartechnik der Universität Kassel, das federführend bei der Koordination ist, erhält bis 2018 eine fünfjährige Förderung im Umfang von 5,3 Millionen Euro. Kürzlich zogen die Forscherinnen und Forscher nach einem Jahr Projektlaufzeit im Rahmen einer Tagung eine erste Zwischenbilanz.

Als Joghurt ist Milch länger haltbar

Eine Forschungsgruppe der kenianischen Egerton University, die in Nairobi einen Joghurtproduzenten wissenschaftlich begleitet, präsentierte dabei bereits erste Ergebnisse: Die in Afrika bislang wenig verbreitete Joghurtherstellung ist ein erster Schritt, um schnell verderbliche MILCH in ein länger haltbares Produkt zu veredeln. Im konkreten Fall beraten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler den kenianischen Joghurtproduzenten bei der Herstellung geschmacksgebender Fruchtzubereitungen aus MANGO, ANANAS und PAPAYA, die bisher aus Südafrika importiert werden, aber ebenso gut im Lande hergestellt werden können. „Oft fehlt es einfach nur am nötigen Know-how und dem Vertrauen in die Qualität der eigenen Produkte“, erklärt Hesse.

Logistik der Fleischerzeugung verbessern

Beim Thema FLEISCH geht es den Forscherinnen und Forschern zunächst darum, die Effizienz der Wertschöpfungskette zu erhöhen. Bislang werden Herden aus dem kenianischen Hochland über viele hundert Kilometer bis zu den zentralen Schlachthöfen nach Nairobi getrieben. Dort kommen die Tiere nicht nur abgemagert an, viele der ökonomisch unerfahrenen Hirten werden zudem oftmals von unseriösen Zwischenhändlern um große Teile des möglichen Verkaufserlöses gebracht. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der University of Nairobi versuchen daher, die Logistik der FLEISCHERZEUGUNG zu optimieren und den Produzenten zu fairen Preisen zu verhelfen. In diesem Zusammenhang wird vom Deutschen Institut für Tropische und Subtropische Landwirtschaft (DITSL), einem weiteren Projektpartner, mit innovativen sozioökologischen Forschungsansätzen die partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen Forscherinnen und Forschern einerseits und landwirtschaftlichen Akteuren vor Ort andererseits vorangetrieben.

Süßkartoffeln belüften

Ein Beispiel für praktische Forschung findet sich in den Laboren und Gewächshäusern des Kasseler Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften in Witzenhausen. Dort erarbeitet Joseph Korese Methoden zur verbesserten Lagerung von Süßkartoffeln. Diese werden in über hundert Ländern der Welt angebaut und sind nach Meinung des aus Ghana stammenden Doktoranden eine wichtige Ernährungsalternative bei

Hungerkrisen im subsaharischen Afrika. Dies liegt zum einen am hohen VITAMIN A-Gehalt der Pflanzen, zum anderen benötigen einige Sorten der Süßkartoffel nur drei Monate, bis sie geerntet werden können. Was schnell wächst, verdirbt in der Regel jedoch auch sehr schnell, so dass die Produzenten ihre Süßkartoffeln bislang – teilweise mit großen finanziellen Verlusten – innerhalb von zwei Wochen nach der Ernte verkaufen müssen. Korese entwickelt daher ein solar betriebenes Lüftungssystem, das die langfristige Lagerung der Pflanzen auch und gerade unter tropischen Bedingungen ermöglichen soll.

Kontakt:

Dipl. Ing. Michael Hesse, MSc. agr.

Universität Kassel

Fachbereich 11 – Ökologische Agrarwissenschaften

Fachgebiet Agrartechnik

Tel. +49 5542 98-1605

michael.hesse@uni-kassel.de

Quelle: Sebastian Mense Kommunikation, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
UNIVERSITÄT KASSEL

[26 . NOVEMBER 2014 FOOD-MONITOR](#)