

ElJoJoFe e.V. - Projekte zur Veredlung / Konservierung von Agrarprodukten in Äthiopien

Stichpunkte zum Verein:

Gemeinnützig, gegründet 07/2007 in Jena von Mitslal Kifleyesus-Matschie und ihren Freunden, um einen Beitrag zum Aufbau einer unabhängigen ökologisch orientierten Landwirtschaft in Äthiopien zu leisten (Vorsitzende: Christiane Rößler).



Ziel des Vereins:

Transfer von Technologie, Know-How und Produktionsmitteln zum biologisch-dynamischen Anbau sowie Verarbeitung und Konservierung von Agrarprodukten.

Zielgruppen:

Äthiopische Kleinbauern und Randgruppen der städtischen Bevölkerung.

Vorgehensweise:

Unsere Arbeit basiert auf der Überzeugung, daß der ökologische Anbau der Bevölkerung Nachhaltigkeit bietet und gleichzeitig qualitativ hochwertige Produkte hervorbringt.

Bisher ist die Verarbeitung / Konservierung von Agrarprodukten in Äthiopien wenig ausgeprägt. Die Ursachen dafür sind einerseits die nicht vorhandene Tradition, andererseits bestehen auch Probleme beim Transport, Marketing und Verkauf. So werden die saisonalen Agrarprodukte oftmals nur für den sofortigen täglichen Gebrauch verwendet und der nicht benötigte Überschuß verdirbt.

Das Ziel unseres Vereins besteht darin, kleine Manufakturen aufzubauen, die Agrarprodukte verarbeiten und vermarkten. So ist es z.B. gelungen die Herstellung von Fruchtaufstrichen und Sirup zu realisieren. Der dafür notwendige materiellen Aufwand ist relativ gering



(einige tausend Euro pro Jahr, z.B. um Pectin und Glasdeckel zu erwerben). Der erzielte Effekt ist aber signifikant; derzeit erwirtschaften so ca. 15 Menschen in einer Manufaktur ihr eigenes Einkommen.

Inkubationszentrum in Chencha

In den Orten Chencha, Addis Abeba und Chuko wurden in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit Hilfsorganisationen wie Stiftung Nord-Süd-Brücken, SNV (Netherlands Development Organisation), World Vision und der Fa. Ecopia / Addis Abeba Weiterbildungen für Kleinbauern organisiert. Hierbei wurden Themen des ökologischen Anbaus und der Verarbeitung / Konservierung der Produkte vermittelt sowie einfache Materialien (Kittel, Kopfbedeckungen, Messer, Deckelverschlüsse, Pektin etc.) beschafft um die Konservierung von Obst und Gemüse durchzuführen. Zusammen mit Fa. Ecopia wurden Hygienestandards und SOPs erarbeitet und ein Vertriebs- / Abnahmesystem organisiert. Die Bauern haben mittlerweile verstanden, dass sie durch die Weiterverarbeitung einen deutlichen Mehrwert

erarbeiten können. Es hat sich aber auch gezeigt, dass es für die einzelnen Bauern schwierig ist Konservierungsschritte zu Hause durchzuführen. In Zusammenarbeit mit Fa. Ecopia wurde das Konzept entwickelt Verarbeitungs- und Weiterbildungszentren zu etablieren, wo Kleinbauern entweder ihre Agrarprodukte abgeben oder sich selbst an der Verarbeitung beteiligen. Fa. Ecopia übernimmt



dann den Transport der Produkte und den Weiterverkauf an Supermärkte und Hotels. Die Zentren sollen in traditioneller Lehmbauweise angelegt werden. Aber auch der Einsatz neuer Technologien wie z.B. die Verwendung von Solarzellen soll gefördert werden. Dies hat sich der Projektpartner Freie Waldorfschule Wendelstein e.V. vorgenommen (s. www.aethiopien-solarprojekt.de). Eine wei-

tere Projektförderung in Höhe von 2.500 Euro stellt die Stiftung Nord-Südbrücken (Berlin). Damit werden die Anschaffung einer Form zur Herstellung von Lehmziegeln und die Weiterbildung der Bauern zur Errichtung von Sanitäranlagen und Elektroinstallation gefördert. Außerdem sollen Frauen im Bereich Ökotouristik weitergebildet werden. Weitere ca. 2.000 Euro zur Realisierung dieses Projektes müssen vom ElJoJoFe e.V. organisiert werden. Spenden zu diesem Projekt können daher bis Februar 2012 auf das untenstehende Konto getätigt werden, bei Adressangabe erfolgt die Zustellung einer Spendenbescheinigung.

Kontakt:

eljojofe@gmx.de
Christiane Rößler
Ziegenhainer Oberweg 54
07745 Jena

Spendenkonto:

ElJoJoFe e.V.
Kto.-Nr.: 27960
BLZ: 83053030
Sparkasse Jena