Rundbrief Nr. 9 – Juni 2025
Von Thomas Heusser - Stärkung des Datenmonitorings
Ein Personaleinsatz von Comundo

Stimme aus Nicaragua

Erdbeerenanbau einer Familie im Dorfe Buena Vista, Las Sabanas (ca.1600 ü. M.). Foto: Thomas Heusser.

Liebe Freunde, liebe Mitglieder der Netzwerkgruppe,

Ich danke allen, die meinen Einsatz in diesem Jahr unterstützt haben, ganz herzlich. All die Arbeit und das Wissen, das ich mit den Partnerorganisationen geteilt habe, wird die Wirksamkeit der laufenden und künftigen Projekte zur Verbesserung der Ernährungssicherheit der Leute im Norden Nicaraguas erhöhen.

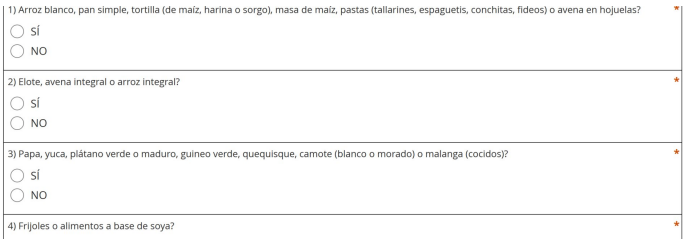
Im März und April hatten wir in Estelí an mehreren Tagen Probleme mit dem Unterbruch der Wasser- und der Stromversorgung. Zweimal musste ich an meinem Arbeitsplatz duschen, weil es in meiner Wohnung kein Wasser gab. Ich habe daher gelernt, einen Vier-Liter-Behälter mit Ersatzwasser zu füllen. Diese Wasserknappheit in der

Kontaktadresse - thomas.heusser@comundo.org
Comundo entsendet Fachleute nach Kenia, Namibia, Sambia, Nicaragua, Kolumbien, Bolivien und Peru.
Ihre Spende ermöglicht diese Einsätze. Angaben zu Spendenmöglichkeiten finden Sie auf der letzten Seite.

Rundbrief Nr. 9 – Juni 2025
Von Thomas Heusser - Stärkung des Datenmonitorings
Ein Personaleinsatz von Comundo

Trockenzeit hatte ich in Somoto noch nie erlebt, aber in Grossstädten wie Estelí ist der Wasserstress wahrscheinlich noch grösser; ausserdem gibt es in dem Wohnblock, in dem ich wohne, viele Leute, die um 5 Uhr morgens aufstehen, um zur Arbeit zu gehen, und darum das Wasser aus den beiden Zisternen aufbrauchen. In einigen Stadtvierteln werden Strassen überflutet, weil Rohrleitungen kaputt gehen und nicht sofort repariert werden.

Wie viele von euch wissen, hat sich die schweizerische Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) letztes Jahr aus Nicaragua und ganz Lateinamerika zurückgezogen, um sich auf Afrika, Asien, den Nahen Osten und Osteuropa zu konzentrieren. Leider können auch die DEZA-Gelder für Schweizer NGOs nur zu einem kleinen Teil für Projekte in lateinamerikanischen Ländern verwendet werden. In diesem Jahr können deshalb maximal 10% der von der DEZA erhaltenen Mittel für Comundo-Programme in Nicaragua, Bolivien, Peru und Kolumbien eingesetzt werden. Deshalb brauche ich dieses Jahr noch mehr eure Unterstützung, um die Aktivitäten zu Ende zu bringen! Ich werde bis August in Nicaragua bleiben und werde dann für einen Monat nach Bolivien geschickt, um die gleiche Methode zur Überwachung der Ernährungssicherheit, die wir in Nicaragua anwenden, an den bolivianischen Kontext anzupassen.


1) Arroz blanco, pan simple, tortilla (de maíz, harina o sorgo), masa de maíz, pastas (tallarines, espaguetis, conchitas, fideos) o avena en hojuelas? *
SÍ
NO
2) Elote, avena integral o arroz integral? *
SÍ
NO
3) Papa, yuca, plátano verde o maduro, guineo verde, quequisque, camote (blanco o morado) o malanga (cocidos)? *
SÍ
NO
4) Frijoles o alimentos a base de soya? *

Auszug aus dem Fragebogen über Ernährungsicherheit.

Monitoring der Ernährungssicherheit

Im Februar, bevor wir mit dem Monitoring der Ernährungssicherheit begannen, führte ich einen Workshop zur Aktualisierung des Monitorings Fragebogens und seiner Verwendung durch. Daran nahmen Mitarbeiter von INPRHU Somoto («Instituto de Promoción Humana») und ASDENIC («Asociación para el Desarrollo Social de Nicaragua») sowie die für die Datenerhebung zuständigen Personen teil. Bevor die UCA Miraflor («Unión de Cooperativas Multisectoriales Héroes y Mártires de Miraflor») mit dem Monitoring begann, führte ich auch einen Workshop mit den Projektleitern und fünf weiteren jungen Leuten durch, die mit der Datenerfassung beauftragt waren. Das Monitoring fand zwischen März und April statt; 215 Personen wurden über die Konsumierung von neunundzwanzig Lebensmittelgruppen am Vortag, die Verfügbarkeit und den Zugang zu sauberem Wasser sowie die Produktion und den Verkauf von Lebensmitteln befragt. Die befragten Personen waren Kinder, Jugendliche, Erwachsene und ältere Menschen aus den Gemeinden Somoto, Estelí, San Sebastián de

Monitoring der Ernährungssicherheit in einem Dorf von Somoto. Foto: INPRHU Somoto.

Rundbrief Nr. 9 – Juni 2025
Von Thomas Heusser - Stärkung des Datenmonitorings
Ein Personaleinsatz von Comundo

Monitoring der Ernährungssicherheit in Miraflor. Foto: UCA Miraflor.

Yalí, Las Sabanas, Telpaneca und Condega. Allerdings sind 90 % von ihnen in den Gemeinden Somoto und Estelí (Naturpark Miraflor) ansässig. Die Stichprobe der von jeder Organisation befragten Personen wurde durch eine statistische Berechnung mit der Anzahl der Personen in der Zielgruppe der laufenden Ernährungssicherungsprojekte bestimmt.

Projekte für Ernährungssicherheit

Die drei an dem Monitoring beteiligten Partnerorganisationen führen jeweils ein von Comundo finanziertes Projekt für einen Zeitraum von zwei Jahren bis Ende 2026 durch.

Das INPRHU Somoto führt in sechs Dörfer der Gemeinde Somoto ein Projekt durch, das ältere Menschen in die Hühnerzucht einbezieht und sechs Gemeinschaftsmuseen für uraltes Saatgut einrichtet; es fördert ihre Kleinstunternehmen und den Dialog zwischen den Generationen über Fragen der Umwelt und der Ernährungssicherheit. Darüber hinaus werden die Produktionsmittel und die Produktionskapazitäten der Kleinbauern für den Anbau von Grundgetreide (Mais, Bohnen, Sorghum) gestärkt. Das Projekt wird auch die Verfügbarkeit und den Zugang zu Nahrungsmitteln durch die Anlage von Bio-Intensivgärten und die Aufzucht von Hühnern für die Eier- und Fleischproduktion fördern und verbessern.

Die UCA Miraflor hingegen führt ein grosses integrales Projekt zur Ernährungssicherheit und Einkommensschaffung durch Kleinstunternehmen mit agrarökologischem und geschlechtergerechtem Schwerpunkt durch. Das Projekt findet in sechzehn Dörfer im Naturschutzgebiet Miraflor im Departement Estelí statt. Unter anderem werden Saatgut für bio-intensive Gärten, Materialien und Rohstoffe zur Verbesserung des Bäckereiunternehmertums der Frauenkooperative El Cebollal, zur Verbesserung der Obst- und Gemüseverarbeitung der Frauenkooperativen La Esperanza und Puertas Azules und zur Verbesserung des Röstens und Mahlens von Kaffee der Frauenkooperative Nuevo Amanecer (Dorf El Sontule) geliefert. Ausserdem werden sie zwei Bohnensamenbanken einrichten, Metallsilos für die Lagerung von Grundgetreide liefern und Pflanzen zur Diversifizierung und Wiederaufforstung von Kaffeekulturen bereitstellen. Ausserdem werden sie den Mehrwert agrarökologischer Produkte durch eine Kaffeebar in den Räumlichkeiten der UCA Miraflor erhöhen und die Marke «Mirabiol» auf einen neuen Stand bringen. «Mirabiol» ist ein ökologisches Insektizid (*Beauveria bassiana*, ein parasitärer Pilz).

ASDENIC führt wie in den letzten drei Jahren wieder das Projekt EVA Challenge durch, einen Wettbewerb für Lebensmittelprodukte mit Mehrwert oder Technologien (EVA: Empresas de Valor Agregado). Diese Lebensmittelprodukte werden von Gruppen junger Universitätsstudenten in Estelí unter Verwendung von Rohstoffen aus lokalen Erzeugerfamilien (Erdbeeren, Samen, Yuca, Bananen usw.), Produktionstechnologien oder innovativen Alternativen zur Abschwächung des Klimawandels hergestellt. Das Projekt konzentriert sich somit auf die Stärkung der Wertschöpfungskette im Agrar- und Ernährungsbereich mit dem Ziel, die Ernäh-

rungssicherheit und die lokale Wirtschaft zu verbessern und nachhaltige Einkommen für junge Menschen und ländliche Erzeugerfamilien zu schaffen. Nach der Preisverleihung im Dezember wird ASDENIC die vielversprechendsten und nachhaltigsten Initiativen verfolgen und unterstützen.

Organisieren in einer Genossenschaft verändert das Leben

Im Rahmen der SAN-Monitoring in einem Dorf im Miraflor-Naturschutzgebiet besuchte ich Doña Lucia, eine 73-jährige Witwe, die Mitglied der Kaffeekooperative «Nuevo Amanecer» (Neue Morgenröte) ist.

Doña Lucia in der Nähe des Fischteichs. Foto: UCA Miraflor.

Doña Lucia ist eine der Gründerinnen der 1996 gegründeten Genossenschaft, die heute aus zweiundzwanzig Frauen besteht und mit der UCA Miraflor verbunden ist. Mit dem Techniker der UCA Miraflor besuchten wir das grosse Stück Land, das sie vor ihrem Haus hat, um die Grösse der verschiedenen Plantagen zu berechnen. Wir stellten fest, dass Doña Lucia Bananenstauden, Fruchtbäume, Heilpflanzen, Kaffee und sogar einen Teich mit Fischen hat. Sie hat auch Platz für den Anbau von Gemüse und Knollenfrüchten, die sie damals aus Mangel an Saatgut nicht angebaut hat. Ihre Haupterwerbsquelle ist jedoch Kaffee, den sie sowohl in der Genossenschaft als auch auf ihrem eigenen Land anbaut. Die Genossenschaft

> «Ich werde mit der Organisation weitermachen, weil ich weiss, dass ich viel Nutzen daraus ziehe.»

besitzt 1,4 Hektar Kaffeeanbaufläche, die sie gemeinsam bewirtschaften. Da Doña Lucia schon älter ist, sagt sie, dass sie nicht mehr die Kraft hat, den Kaffee zu ernten, also sucht sie sich jemanden, der an ihrer Stelle geht und dafür bezahlt wird. «Früher hatten arme Leute wie wir kein Land, und so lebten wir immer von der Arbeit auf dem Hof unseres Herrn. Also ... also, als ich ein Kind war, habe ich gelitten, die Armen haben sehr gelitten», erzählt Doña Lucia. Als sie zehn Jahre alt war, begann sie auf den Kaffeeplantagen zu arbeiten. Damals arbeiteten sie in einer Kaffee- «Hacienda» und wurden nach Tag bezahlt, aber das Land gehörte ihnen nicht. Manchmal hatten einige Leute nur Platz für ein kleines Haus, aber kein Land, das sie bewirtschaften konnten. Mit dem Erlös konnte sie eine Nähmaschine kaufen, um Kleider, Röcke und Blusen für ihre Kinder oder für Leute im Dorf zu nähen.

Nach 1979, mit der Revolution, änderte sich die Situation für die armen Leute. Der Grundbesitzer zog

Doña Lucia mit ihren Kaffeetrocknern. Foto: UCA Miraflor.

weg und das Land wurde aufgegeben. Daraufhin schlossen sich viele Menschen, darunter auch ihr Mann, in einer Genossenschaft zusammen, um weiterhin Kaffee anzubauen. Später erhielten diejenigen, die in Genossenschaften organisiert waren, dank der Agrarreform Land. Doña Lucias Mann erhielt 8,4 ha Land. «Damit änderte sich unser Leben, denn wir hatten einen Ort, an dem wir unsere Lebensmittel sammeln konnten», sagt Doña Lucia und fügt hinzu, dass UCA Miraflor ihr Leben sehr verändert hat. Sie erhielten finanzielle Unterstützung, um eine Kuh zu kaufen, die ein Kalb zur Welt brachte. Beide Tiere wurden verkauft, und mit dem Erlös bauten sie den grossen Fischteich. Dann verbesserten sie ihr Haus, das zuvor nur aus Holz bestand. Doña Lucia erklärt, dass die Kaffeebohnen mit einer gallertartigen Haut («Pergamino») verkauft werden, aber ein Teil davon wird gemahlen, um ihn zu verkaufen. Sie verkauft ihren Kaffee an die UCA Miraflor, welche die Marke Miraflor-Kaffee herstellt.

Die Schwierigkeit in der Trockenzeit besteht darin, dass ohne Wasser und keinem Bewässerungssystem kein Gemüse angebaut werden kann. Doña Lucia sagt, dass die UCA Miraflor eine grosse Hilfe ist, weil sie ihr Saatgut gibt und ihr beibringt, wie man agroökologisch anbaut. «Ich habe Sie auch gesagt, dass ich dank der Organisation meine Kinder grossziehen konnte und ich denke, wir müssen weitermachen, solange Gott mir Kraft gibt. Ich werde mit der Organisation weitermachen, weil ich weiss, dass ich viel Nutzen daraus ziehe.»

Comida Nica

Buñuelos aus Yuca

Zutaten: 1/2 Tasse «Cuajada» oder Frischkäse (wie Robiola), 2 Tassen pürierte und leicht ausgedrückter Yuca, 2 Eier, 2 Tassen Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für den Sirup «la mielita»: 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Rohzucker, 1 Zimtstange, einige Tropfen Zitronensaft, einige Gewürznelken

Rezept für Buñuelos

Die Yuca schälen, waschen und pürieren. Dann mit der «Cuajada» (Frischkäse) und den beiden Eiern mischen, bis die Masse glatt ist. Aus der Masse Kugeln formen und in reichlich Öl goldbraun frittieren. Anschliessend in eine Schüssel mit Küchenpapier legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.

Rezept für den Sirup («la mielita»):

In einem Topf eine Tasse Wasser zum Köcheln bringen und eine Tasse Rohzucker einrieseln lassen. Nach ein paar Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen. Wenn er einzudicken beginnt, einige Tropfen Zitrone hinzufügen, damit er nicht körnig wird. Zimt und Gewürznelken hinzugeben, umrühren und den Herd ausschalten. Abkühlen lassen und Zimt und Gewürznelken wegnehmen. Servieret die Buñuelos mit Sirup nach eurem Geschmack. Ihr könnt sie auch mit Honig geniessen.

Buen provecho y hasta pronto!

Thomas

Buñuelos aus Yuca mit «mielita». Foto: Thomas Heusser.

Rundbrief Nr. 9 – Juni 2025
Von Thomas Heusser - Stärkung des Datenmonitorings
Ein Personaleinsatz von Comundo

Gemeinsam für eine gerechtere Welt

Was, wenn das Recht auf ein gesundes, gewaltloses und unversehrtes Leben nicht mehr gilt? Wenn der Schulbesuch als wichtiger Schlüssel zu Bildung und einem würdevollen Beruf verwehrt bleibt? Oder wenn nur die Flucht ins Ausland die Familie zuhause ernähren kann?

Comundo verbessert mit über siebzig Fachleuten die Lebensbedingungen von Menschen in Lateinamerika und Afrika mit einem Fokus auf Kinder, Jugendliche sowie alte Menschen. Dies dank dem Austausch von Wissen und Erfahrung mit lokalen Partnerorganisationen, mit Vernetzung und mit der Förderung von gegenseitigem Lernen.

Als eine Schweizer Organisation der Zivilgesellschaft trägt Comundo zur Erreichung der Ziele der Agenda 2030 bei. Sie verknüpft die konkreten Erfahrungen der Fachleute vor Ort mit politischem Handeln in der Schweiz.

Comundo
im RomeroHaus
Kreuzbuchstrasse 44
CH-6006 Luzern
Telefon: +41 58 854 12 13
spenden@comundo.org
www.comundo.org

Ihre Spende in guten Händen.

Ihre Spende zählt!

Comundo deckt die Gesamtkosten der Fachpersonen-Einsätze (Ausbildung, Lebensunterhalt, Sozialversicherung, Projektkosten). Dies ist nur möglich dank der treuen Unterstützung unserer Spenderinnen und Spender. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Mithilfe.

Spendenkonto

PC 60-394-4
IBAN CH53 0900 0000 6000 0394 4

Spenden aus Deutschland / Österreich
Postbank Stuttgart
IBAN DE14 6001 0070 0011 5877 00

Jetzt mit TWINT spenden!

QR-Code mit der TWINT App scannen

Betrag und Spende bestätigen

Scannen Sie diesen Code und besuchen Sie meinen Einsatz online!