

erstellt: 05.05.2017

## **Save Food: Mit dem Mangoprojekt gegen Lebensmittelverluste in Kenia**

**O-Ton:** Lena Schwoerer, Consultant, africon GmbH, 40629 Düsseldorf

**Länge:** 2:29 (divers kürzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** 64 % aller kenianischen Mangos landen auf der Erde statt im Magen. Gegen diese Verluste aus verschiedenen Gründen wollen die Bauern angehen. Hilfe bekommen sie unter anderem aus Düsseldorf. Mit Trocknungsanlagen in der Nähe der Landwirte und dem Engagement eines kenianischen Lebensmittelproduzenten sollen die Verluste drastisch verringert werden.

**Anmoderation:** "Save Food" ist der Name eines Kongresses und einer Initiative, die beide die große Messe Interpack in Düsseldorf begleiten. Wie der Name schon sagt, geht es "Save Food" um Lebensmittelverschwendung. Meist passiert die unabsichtlich. Ein Beispiel ist Kenia. Dort gehen jedes Jahr enorme Mengen reife Mangos verloren. Zusammen mit "Save Food" und der Messe Düsseldorf hat die Unternehmensberatung africon Lösungen erarbeitet, die den Verlust verringern. Ihr "Mangoprojekt" haben sie auf der Messe vorgestellt.

-----

**Beitragstext:** Zwei von drei Mangos aus Kenia landen auf dem Müll - plakativ gesprochen. 300.000 Tonnen schwer ist der Verlust in jedem Jahr. Die Partner haben Lösungen gefunden, den Verlust deutlich zu reduzieren. Lena Schwoerer, Beraterin von africon, nennt aber zuerst die Gründe für die Verluste.

O-Ton

Das ist der Punkt, an dem sich die Projektpartner einklinken. Die Verluste von unattraktiven Früchten werden ausgeklammert, was bleibt, macht fast die Hälfte aller kenianischen Mangos aus. Es sind die leicht vermeidbaren Verluste, die mit Unterstützung eines kenianischen Produzenten von Mangoprodukten angegangen werden.

O-Ton

In Kenia liegt die Ernte überwiegend in der Hand von Kleinbauern. Eine nahe Produktion hätte also einen größeren Einfluss als in der durchtechnisierten Landwirtschaft Europas, die in der Hand von vergleichsweise wenigen Bauern liegt. Vor Ort sollen die Mangos haltbar gemacht werden, schlicht und einfach durch dezentrale Trocknung.

O-Ton

Die hätten dann noch den Vorteil, dass sie - mit Sonne oder Biogas betrieben - unabhängig vom Stromnetz sind.

O-Ton

Dass Lena Schwoerer gerade die Frauen betont, die sich um die Mangos kümmern, hat seinen Grund. Neben den Früchten selber stehen die kenianischen Beteiligten im Mittelpunkt.

O-Ton

In den weiteren Schritten will die kenianische Firma die getrockneten Mangos auch im Ausland vermarkten. Die europäischen Länder und die reicheren afrikanischen Länder sind dabei im Blick.

Harald Schönfelder, Redaktion ... Düsseldorf

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: Interpack\_17\_Mangoprojekt\_Africon\_BTR.mp3

nur O-Töne: Interpack\_17\_Mangoprojekt\_Africon\_BTR\_unvertont.mp3