

Durchgeführt von:



In Zusammenarbeit mit



## **Gemeinsam für den Erhalt der Quinoa**

Die Ausstellung »Quinoa – Voll im Trend« ist ein gemeinschaftliches Projekt von Bioversity International, der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) anlässlich des Internationalen Jahres der Quinoa 2013.

Die Ernährungssicherung ist ein zentrales Anliegen der deutschen Entwicklungszusammenarbeit. Das BMZ unterstützt die ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Ernährung jährlich mit rund 700 Millionen Euro.

Die Ausstellung »Quinoa voll im Trend« zeigt Bilder der Anbauregion in den Anden und behandelt verschiedene Themen der Quinoa wie Produktion, Geschichte und Vermarktung.

### **»Mutter Getreide«**

Vermutlich wurde Quinoa am Südufer des Titicacasees vor 6.000 Jahren erstmals landwirtschaftlich angebaut. Die Inkas glaubten, der mythische Vogel Kullku habe ihnen die ersten Quinoasamen gebracht. Ehrfürchtig nannten sie Quinoa »Mutter Getreide«. Der Inkaherrscher benutzte einen goldenen Pflanzstab, um die ersten Quinoakörner im neuen Jahr zu säen. Heute entspricht das Gebiet in den Anden, in dem Quinoa angepflanzt wird, in etwa der Ausdehnung des Inkareiches.

Für die spanischen Eroberer war Quinoa ein Armeleuteessen. Und die christlichen Missionare missbilligten den Anbau, weil die Inkas Quinoa für religiöse Zeremonien benutzten. Dennoch überlebte die Pflanze in den abgelegenen Gebieten des Andenhochlandes. Die Renaissance der Quinoa begann in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts, als man ihren Wert für die menschliche Ernährung wieder entdeckte.

### **Inhaltsreiche Beilage**

Quinoa hat einen hohen Nährwert. Der Eiweißgehalt der Körner schwankt zwischen elf und 18 Prozent. Der hohe Proteingehalt und seine optimale Zusammensetzung machen Quinoa zu einer so wertvollen Eiweißquelle wie sonst keine andere Pflanze. Daneben enthält sie viele Ballaststoffe, Spurenelemente, Vitamine und wichtige Fettsäuren. Außerdem ist Quinoa glutenfrei. Deshalb gewinnt sie als Nahrungsmittel bei glutenunverträglichkeit an Bedeutung.

### **Hart im Nehmen**

Quinoa ist eine anspruchslose Pflanze. Sie gedeiht auch dort noch, wo sonst nichts mehr wächst. Zum Beispiel auf salzhaltigen Böden oder in großen Höhen. Die Kleinbauern in den Anden bauen auch noch auf 4.500 Metern Höhe Quinoa an. Die Pflanze kommt mit etwa 300 Millimeter Regen pro Jahr aus und trotz minus acht Grad ebenso wie plus 38 Grad. Damit ist Quinoa für den Klimawandel bestens gerüstet.

Ihre große Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Wachstumsbedingungen verdankt die Pflanze ihrer Herkunft. Die Andentäler Kolumbiens und Ecuadors, das Hochland von Peru und Bolivien und die Yungas im subtropischen Wald Boliviens ließen unterschiedliche

Ökotypen entstehen. Ebenso die Salzebenen Boliviens, Chiles und Argentiniens, und die tief gelegenen Küstengebiete Chiles.

### **Bunte Vielfalt gefährdet**

Allein in Bolivien haben die Wissenschaftler bislang rund 3.000 verschiedene Ökotypen gezählt. Sie haben unterschiedlich große Körner und verschiedenfarbige Blätter und Blüten. Rot, violett, grün, pink, lavendelfarben, orange, burgunderrot, gelb, ocker und sogar schwarz. Ein wahres Feuerwerk an Farben.

Doch diese Vielfalt ist gefährdet. Die Verbraucherinnen und Verbraucher in Europa und den USA lieben die großen, weißen Körner der Blanca-Real-Quinoa. Daher pflanzen immer mehr Bäuerinnen und Bauern nur noch diese Sorte an. Außerdem ist der Anbau viel intensiver als früher. Heute wird auf vielen Feldern Jahr für Jahr Quinoa angepflanzt, es gibt keine längeren Pausen mehr dazwischen, wie das einmal der Fall war. Das laugt die Böden aus, die Erträge gehen zurück. Und nicht zuletzt gefährdet auch die Armut in den Anbauländern die Vielfalt. Viele Bauernfamilien geben ihre Äcker auf und ziehen in die Stadt, weil sie sich dort ein besseres Leben erhoffen. Und mit den Familien verschwindet auch die Vielfalt.

### **Bäuerinnen bewahren Vielfalt**

Ohne die Bauern – und vor allem die Bäuerinnen – kann die Vielfalt der Quinoa nicht erhalten werden. Manche sehen es sogar als ihre Lebensaufgabe an, diese alte Kulturpflanze für die Zukunft zu bewahren. Auf Saatgutmessen zeigen sie, was sie haben und tauschen die Quinoasamen mit anderen Bäuerinnen und Bauern aus. Auf diese Weise können sie ganz unverbindlich neue Ökotypen testen. Ratschläge, was man mit den Neuen am besten macht, gibt es gratis dazu.

### **Anderer Typ, andere Eigenschaft**

Die Ökotypen haben nicht nur unterschiedliche Farben, sondern auch unterschiedliche Eigenschaften. Beispielsweise enthalten diejenigen mit gelben Körnern viel Stärke und sind daher für die Mehlherstellung geeignet. Schwarze Körner dagegen haben einen antidepressiven Effekt. Die Inkas beispielsweise haben bei Bestattungszeremonien schwarze Quinoa gegessen. Doch noch wichtiger als die Sorte ist die Aufbereitung und Verarbeitung der Körner. Sie entscheidet darüber, in welcher Form Quinoa auf Tisch und Teller kommt.

### **Nicht nur zum Essen**

Die äußere Hülle der Quinoakörner enthält bitter schmeckende Saponine. Erst wenn sie entfernt ist, sind die Körner genießbar. Die Saponine selbst sind ein wertvoller Rohstoff, beispielsweise für die Herstellung von Naturkosmetika oder für die Pharmaindustrie. Die Gewinnung natürlicher Farbstoffe ist eine weitere vielversprechende kommerzielle Verwertungsmöglichkeit von Quinoa. Ebenso die Herstellung kaltgepresster Öle aus den Körnern. Sogar Bier wird mittlerweile aus Quinoa hergestellt. Eines sind die Körner aber schon lange nicht mehr – ein Armeleuteessen.

### **Wichtiges Exportprodukt**

Quinoa ist ein wichtiges Exportprodukt, vor allem für Bolivien und Peru. Fast die gesamte weltweit gehandelte Quinoa kommt aus diesen beiden Ländern. Ein großer Teil davon als Bioware oder fair gehandeltes Produkt. Den Bauern im Andenhochland hat der Quinoaboom einen bescheidenen Lebensstandard gebracht. Sie können nun ihre Kinder zur Schule schicken und sich Nahrungsmittel und Medikamente kaufen.

#### **Kontakt: Dr. Alberto Camacho**

Sektorvorhaben Nachhaltige Landwirtschaft  
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
53175 Bonn Godesberger Allee 119  
T + 49 228/24934230  
E [alberto.camacho-henriquez@giz.de](mailto:alberto.camacho-henriquez@giz.de)