



Satt von der eigenen Scholle

Von Gesine Kauffmann (Text) und Jens Grossmann/Brot für die Welt (Fotos)

Lebensmittel lokal anbauen, verarbeiten und vermarkten: ein vielversprechender Weg aus Hunger und Armut. Wie steinig er ist, zeigt ein Besuch bei Kleinunternehmen in Togo.

Ziegen knabbern an Grasbüscheln, Perlhühner trippeln den Weg entlang und drei Schweine traben um eine Hausecke. Die Reisbäuerin Takoua Kataré sitzt unter dem großen Baum in der Mitte von Avétonou und wirkt zufrieden. Ihr Leben ist leichter geworden, seit sie vor zehn Jahren mit anderen Bauern aus dem Dorf eine Kooperative gegründet hat. Früher muss-

te sie drei Stunden zum nächsten Markt laufen, um ihren Reis zu verkaufen – mit einer schweren Schüssel auf dem Kopf. „Wenn ich ankam, war ich zu erschöpft, um noch einen guten Preis auszuhandeln“, sagt sie. „Die Kunden haben bestimmt, wie viel sie bezahlen wollen.“

Inzwischen sind die Bäuerinnen und Bauern an einem Unternehmen beteiligt, das den Reis ver-

arbeitet und vermarktet. Er wird im Dorf abgeholt und in einer kleinen Fabrik gereinigt, geschält und in weiße Säcke mit grün-rottem Logo verpackt: Der Riz Délice, ein Duftreis mit natürlichem Aroma, ist verkaufsfertig. Das Unternehmen (Entreprise de Service et Organisation de Producteurs, ESOP) in Agou, etwa 100 Kilometer nördlich von Togos Hauptstadt Lomé, sorgt auch dafür, dass der Reis sei-



In der Region Agou wird viel Reis angebaut (links) – auch Riz Délice, ein Duftreis mit natürlichem Aroma. In einer lokalen Firma wird er verarbeitet und verpackt; Frauen reinigen die Körner mehrfach per Hand (rechts).

nen Weg zum Kunden findet – teils über Großhändler, die an Marktfrauen verkaufen, teils direkt über Supermärkte. Es handelt die Verträge mit den Abnehmern aus.

Die Bauern liefern jährlich eine vorher festgelegte Menge – im vergangenen Jahr kamen aus Avétonou sieben Tonnen – und erhalten pro Tonne einen festen Preis von 150.000 CFA (knapp 230 Euro). Das Geld teilen sie unter sich auf, anteilig nach der Fläche, die der oder die Einzelne bewirtschaftet. Sie können es gut brauchen für die Schule, das Gesundheitszentrum und die täglichen Mahlzeiten. Die Bauern von Avétonou helfen sich gegenseitig bei der Arbeit, ihre Kooperative haben sie „Assilassime“ genannt, zu Deutsch: Hand in Hand. Doch nicht alle bleiben dabei. Von ursprünglich 16 Mitgliedern der Kooperative sind nur noch elf übrig, vor allem die Jungen zieht es aus dem Dorf ohne Strom und fließend Wasser nach Lomé oder auf die Erdölfelder von Nigeria.

Das westafrikanische Togo mit rund 7,7 Millionen Einwohnern zählt zu den ärmsten Ländern der Erde; im Index für menschliche Entwicklung der Vereinten Nationen nimmt es derzeit Rang 165 von 188 ein. Mehr als 60 Prozent der Bevölkerung sind arm, sie müssen mit weniger als umgerechnet 1,90 US-Dollar täglich auskommen. Zwei Drittel der Togoerinnen und

Togoer leben von der Landwirtschaft. Zwar wächst die Wirtschaft des Landes, für dieses Jahr wird ein Aufschwung von rund fünf Prozent erwartet. Die Weltbank lobt in ihrem jüngsten Doing-Business-Report die Reformen der Regierung, um das Geschäftsklima für kleine und mittlere Unternehmen zu verbessern: So habe Togo etwa sein Katastersystem digitalisiert und darin bereits nahezu alle Landtitel erfasst – eine wichtige Voraussetzung für den Verkauf oder die Verpachtung von Flächen.

Bauern und Arbeiterinnen halten Anteile an der Firma

Doch die Kleinbetriebe können von diesen Fortschritten bislang kaum profitieren. Sie verfügen meist nur über geringes Kapital und sind wenig marktorientiert. Das will die Hilfsorganisation ETD (Entreprises territoriales et développement) ändern; sie hat 2008 das Unternehmensmodell ESOP geschaffen. Das Besondere daran: Bauern wie die in Avétonou und die Angestellten in der verarbeitenden Fabrik halten Anteile daran. Weitere Anteilseigner sind ETD selbst und eine von ihr ins Leben gerufene Kapitalgesellschaft aus Geschäftsleuten, die „nicht auf den schnellen Profit aus sind“, wie ETD-Marketingexpertin Delphine Affi Koffi Amegnikou sagt. Am Ende jedes Jahres

wird entschieden, ob eine Dividende ausgeschüttet oder ob der Gewinn reinvestiert wird, etwa, damit in der verarbeitenden Fabrik neue Maschinen angeschafft werden können.

ETD, ein Partner von Brot für die Welt, unterstützt die Bauern außerdem, ihren Ertrag zu verbessern. Sie lernen, wie sie ihre Reisfelder besser anlegen und bewässern, etwa mit Hilfe von Gräben, in denen sich das Regenwasser sammeln kann. Sie nutzen eine Anbaumethode, bei der mehr Platz zwischen den einzelnen Setzlingen gelassen wird. Saatgut, Dünger und Pflanzenschutzmittel müssen die Bauern kaufen und dafür oft einen Mikrokredit aufnehmen. In der verarbeitenden Fabrik werden Arbeitsplätze geschaffen – in der ESOP Agou arbeiten sieben Festangestellte und 31 temporär Beschäftigte – und der Verkauf lokaler Sorten wie Riz Délice soll dazu beitragen, dass Togo unabhängiger wird von Nahrungsmittelimporten.

Insgesamt 24 solcher Unternehmen sind derzeit in Togo aktiv. Zehn von ihnen bringen Riz Délice auf dem Markt, andere produzieren und vermarkten Soja, Saatgut, Maniok und Honig. Allerdings arbeiten nur acht der Reisunternehmen bereits rentabel, werfen Gewinne ab und können ihre laufenden Kosten decken. Die anderen sind weiter finanziell von ETD und seinen Gebern abhängig.



Agbeto Abla Zevu (rechts) und ihr Ehemann bringen als erste in Lomé Sojabrot auf den Markt. In ihrer Backstube verarbeiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bis zu fünfzehn 50-Kilo-Säcke Mehl am Tag, kneten Teig, schneiden ihn in Stücke, rollen ihn aus und schieben die Laibe in den Ofen.

Togos Regierung bietet Bauern ebenfalls Hilfe an, um ihre Produktivität zu steigern und ihre Waren zu vermarkten. Mit finanzieller Unterstützung der Weltbank hat sie unter anderem Programme aufgelegt, um Saatgut, Düngemittel, Herbizide und verarbeitende Maschinen zur Verfügung zu stellen. Das zielt zum einen auf Exportprodukte wie Kaffee, Kakao und Baumwolle und zum anderen auf die einheimische Produktion von Lebensmitteln wie Mais, Sorghum – und Reis.

Doch damit geht es nur langsam voran. Eigentlich wollte die Regierung bis zum Ende dieses Jahres den Konsum von Reis komplett aus lokaler Produktion decken. Bislang ist jedoch nur ein Anteil von 40 Prozent erreicht und deshalb hat man den Zeitrahmen bis 2030 gestreckt. Der stellvertretende Chef der togoischen Industrie- und Handelskammer, Remy Moevi, bekräftigt, wie wichtig es sei, die lokale Produktion und Wertschöpfung mit Hilfe von Förderprogrammen und landwirtschaftlichen Messen zu stärken – und weist zugleich auf die Schwierigkeiten hin.

Mit den billigen importierten Waren könnten lokale Produkte bislang nicht konkurrieren, sagt er. Und man könne den Bedarf der Verbraucher – zum Beispiel bei Reis – noch nicht komplett aus heimischer Produktion decken. Höhere Zölle auf Importe, um den togoischen Markt zu schützen, sei-

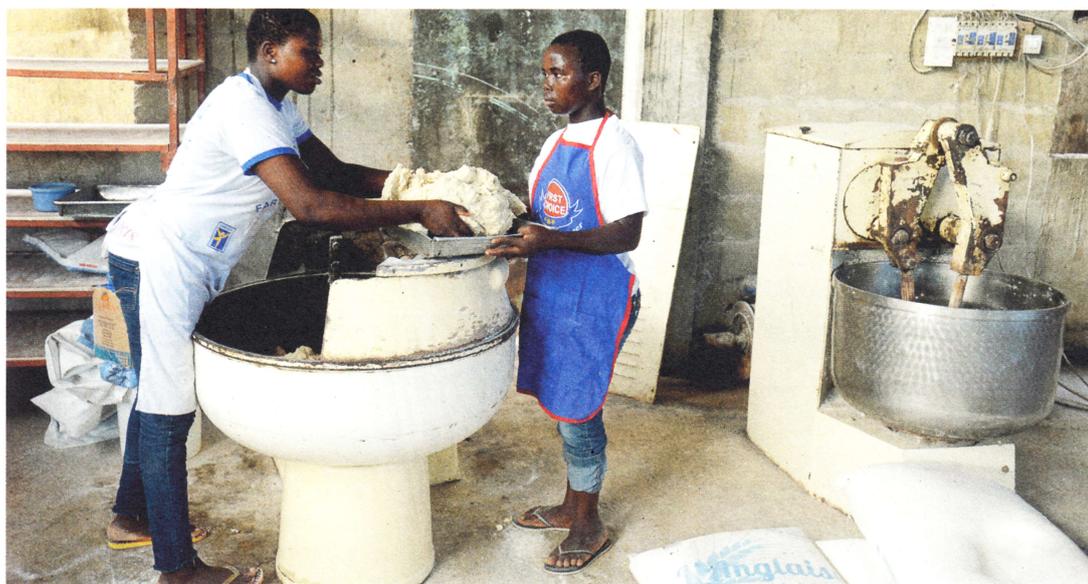


en kein gangbarer Weg, weil sie die Lebensmittel für weite Teile der Bevölkerung unerschwinglich machen würden, meint Moevi.

Die Produktion kann mit der Nachfrage nicht Schritt halten

Auch Riz Délice kann sich nicht gegen den billigeren Reis aus China, Myanmar und Indien durchsetzen – er kostet etwa doppelt so viel. Immerhin ist er zu einer geschätzten Marke der städtischen Mittelschicht geworden, die es sich leisten kann, etwas mehr Geld für Nahrungsmittel auszugeben. Großhändlerin Esse Amavigan hat jedoch zurzeit ein ganz anderes Problem. In ihrem Geschäft auf dem Grand Marché in Togos Hauptstadt Lomé stapeln sich Reissäcke aus aller Herren Länder – doch Riz Délice fehlt.

Seit Monaten habe sie keine Lieferung mehr erhalten, sagt Amavigan. Dabei hat die Sorte, die zu Beginn wie Blei im Regal lag, inzwischen zahlreiche Abnehmer gefunden. Vor zehn Jahren habe es acht Monate gedauert, bis die erste Lieferung von 25 Tonnen verkauft war. Das hat sich geändert – dank aufwendiger Werbekampagnen auf Plakaten und im Radio: „Jeder in Togo kennt Riz Délice“, sagt die Händlerin, die das Geschäft seit zehn Jahren führt. Im Monat verkauft sie 3000 Tonnen importierten Reis und rund 20 Tonnen Riz Délice – wenn er geliefert wird. Es könnte noch mehr sein, betont sie. „Das Problem ist die zu geringe Produktion.“ Und warnt: Wenn die Nachfrage weiter nicht bedient werden könne, könne Riz Délice seine Abnehmerinnen und



Abnehmer schnell wieder verlieren. Sie selbst, so betont sie, sei von der Qualität der einheimischen Reissorte „überzeugt“.

Auf lokale Erzeugnisse will auch Agbeto Abla Zevu künftig stärker setzen. Die temperamentvolle Frau mit der weißen Schürze betritt gerade unternehmerisches Neuland – auch wenn es in ihrer Backstube im Viertel Agbalepedo nicht gerade nach einem Aufbruch aussieht. Nackte Wände, leere Fensterhöhlen, lose herabhängende Kabel – dazwischen stehen zwei Teigmaschinen und ein großer Ofen. Seit 28 Jahren ist Agbeto Abla Zevu im Geschäft und nun die erste Bäckerin, die in Togos Hauptstadt Brot aus einer Mischung von Soja- und Weizenmehl anbietet. Es ist eiweiß- und vitaminreicher als das reine Weizenbrot, das die Menschen in Togo zu fast jeder Mahlzeit essen. Und es besteht zu immerhin 15 Prozent aus einer lokal angebauten und verarbeiteten Pflanze, während das gesamte Weizenmehl importiert wird.

An einem langen Holztisch schneiden Zevus Mitarbeiterinnen schnell und geschickt den Teig in kleine Stücke, rollen sie aus und schneiden sie ein. Sie wissen auch ohne Waage, dass die Stücke das richtige Gewicht von 300 Gramm haben. Im September hat Agbeto Abla Zevu die ersten Laibe auf den Markt gebracht. Noch weiß sie nicht, ob sie damit Gewinn ma-

chen wird, denn das Sojabrot kostet mehr als Weizenbrot. Doch Zevu ist überzeugt von ihrer Idee: „Wir finden es richtig, mehr lokale Produkte zu verarbeiten.“ Die Bäckerin arbeitet mit der Organisation für Ernährung und lokale Entwicklung (OADEL) zusammen, die ihr unter anderem dabei hilft, realistische Preise für das Brot festzulegen, die neben den Rohstoffen die Arbeits- und Transportkosten decken.

Die staatlichen Programme sind vielen zu bürokratisch

OADEL versucht, die lokale Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln zu fördern, um allen Beteiligten an der Wertschöpfungskette – den Sojabauern, den Bäckerinnen und den Händlern – ein besseres Einkommen zu verschaffen. Ein Blick in den Norden von Togo zeigt, dass Agbeto Abla Zevus Zuversicht nicht ganz unbegründet ist: In den Regionen Kara und Savanes verkaufen bereits 120 Bäckereien Brot mit einer Beimischung von Soja oder Sorghum. Sie beliefern regelmäßig Waisenhäuser, Hotels und eine Kaserne. Der Absatz stimmt – aber sie können die steigende Nachfrage nicht bedienen, weil sie nicht genug produzieren.

OADEL-Direktor Tata Ametoenyenu freut sich deshalb zwar, dass das gesündere Brot so beliebt geworden ist. „Das ist ein erster Er-

folg“, sagt er. Aber er weiß, wie mühselig es ist, die Kleinbetriebe rentabel zu machen. Denn die meisten Kleinunternehmerinnen und -unternehmer haben kein Geld, um etwa in neue Maschinen zu investieren. Dafür müssen sie Mikrokredite aufnehmen, die in der Regel sehr hohe Zinsen verlangen. Seine Organisation trete häufig als Bürge auf, sagt Tata Ametoenyenu. Gemeinsam mit allen Beteiligten entwickle sie ein Geschäftsmodell, das den Mikrokreditinstituten die Sicherheit gebe, dass der Kredit zurückgezahlt wird, berichtet er.

Die staatlichen Förderprogramme würden von vielen Bauernkooperativen und Betrieben nicht genutzt, sagt er. Das Antragsverfahren sei zu bürokratisch und zu kompliziert. Zudem habe sich der Staat bislang zu sehr auf die Produzenten konzentriert. „Auch die verarbeitenden Betriebe müssten stärker gefördert werden, damit die Entwicklung Hand in Hand gehen kann“, sagt er.

Delphine Affi Koffi Amegnigou von ETD blickt selbstkritisch auf die Fortschritte ihrer Organisation bei der einheimischen Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln in den vergangenen zehn Jahren. „Wir möchten mehr erreichen. Aber die politischen und wirtschaftlichen Umstände sind schwierig.“ Und sie ergänzt: „Unsere bisherigen Erfolge geben uns die Kraft, weiterzumachen.“



Gesine Kauffmann ist Redakteurin bei WELT-SICHTEN. Der Beitrag entstand nach einer Pressereise mit Brot für die Welt.