

Wir laden Sie herzlich zur Einsendung  
themen- oder projektbezogener Beiträge ein.

Thema der Ausgabe 2/2024

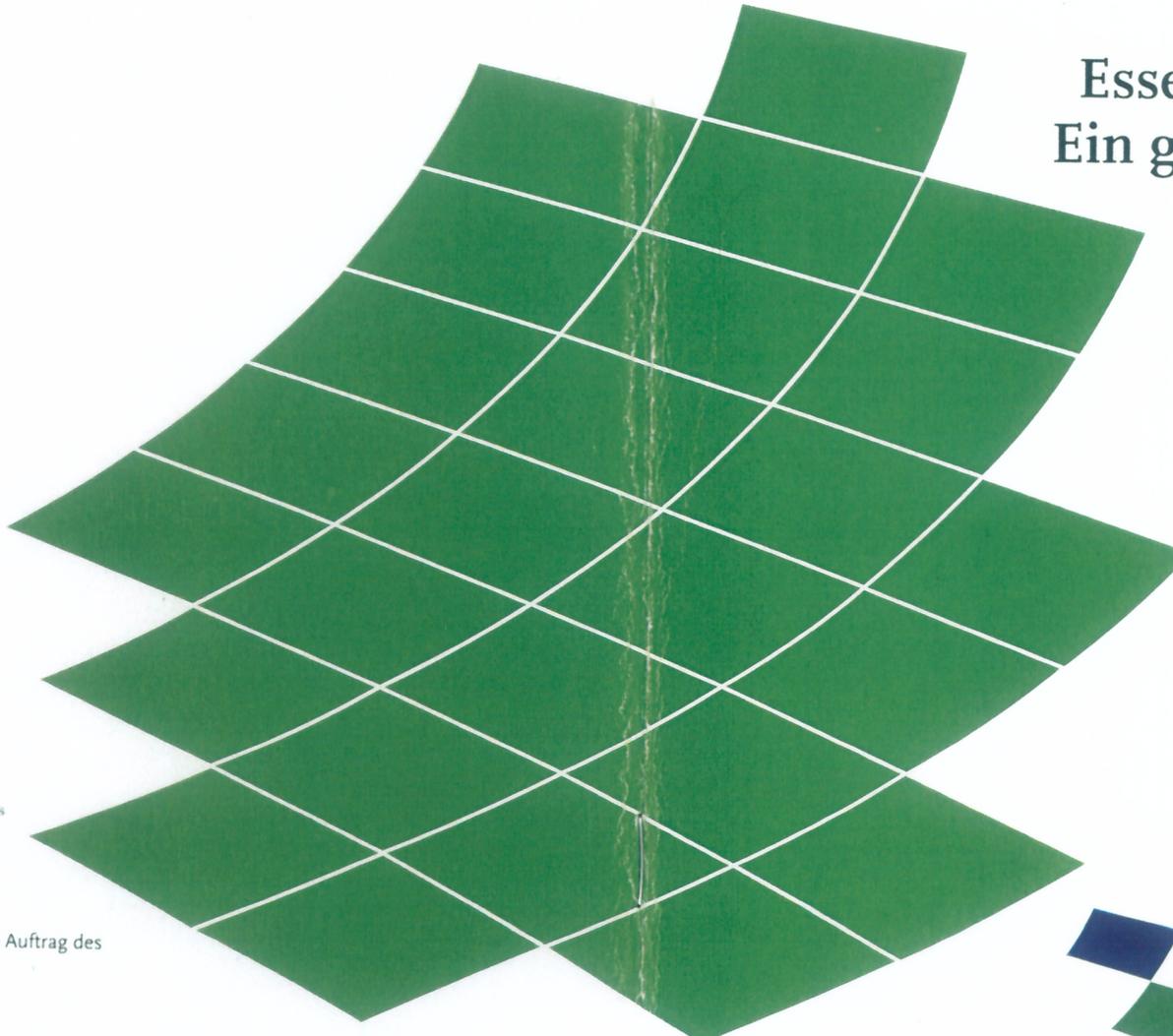
Arbeit

Einsendung bis 20.05.2024

# HABARI

1/2024

Essen und Ernährung –  
Ein gutes Leben für alle?



Gefördert durch

**Brot  
für die Welt**

mit Mitteln des  
Kirchlichen  
Entwicklungsdienstes

**MISEREOR**  
IHR HILFSWERK

Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des

**BMZ**



Bundesministerium für  
wirtschaftliche Zusammenarbeit  
und Entwicklung



Tanzania-Network.de e.V.

## „Es klappert die Mühle ...“

---

### Valentin Schnitzer

betriebl ab 1983 mit seinem Team des Ingenieurbüros HYDRO POWER den Bau von Wassermühlen in Tansania. Seit Mitte der 1990er Jahre betreute er die Projekte weiterhin ehrenamtlich und nach 2001 als Vorsitzender des Vereins „Licht für Afrika e.V.“ ([www.lichtfuerafrika.de](http://www.lichtfuerafrika.de))

Wind- und Wassermühlen wecken bei uns nostalgische Gefühle von romantischer Vergangenheit. Aber unser Mehl kaufen wir im Supermarkt. Anders in Tansania, wo das Mahlen von Getreide integraler Teil bei der Zubereitung der landestypischen Hauptmahlzeit Ugali ist.

**Vom Mörser zur Dorfmühle:** Traditionell gehörte das langwierige und anstrengende Handstampfen des Mais in Mörsern zu den Aufgaben der Frauen. Die Einführung mechanisch betriebener Mühlen war daher eine große Erleichterung für sie. Nur ca. 10% des Mehlbedarfs deckten die Walzen-Mühlen in Daressalam, die restlichen 90% kleine Mahlwerke; jedes Dorf verfügte über Hammermühlen. Die mechanischen Geräte wurden zunächst importiert, bald aber von indischen, dann tansanischen halbstaatlichen Werkstätten für Landtechnik nachgebaut. Später kopierten auch die lokalen Handwerker, die „Fundis“, die Nachbauten. Das stärkte zugleich die ländliche Subsistenzwirtschaft. Der Mais und die Lagerung der Ernte bis zum Verbrauch sicherten die Ernährung. Bis zu 95% des Getreides, das etwa 30% der gesamten landwirtschaftlichen Produktion ausmacht, bauen kleine Landwirte an, deren Betriebsgröße oft unter einem Hektar liegt.

Die Qualität von Ugali als einseitige tägliche Kost wurde durch die Vermahlung des ganzen Korns zwar verbessert, da die Schale mitsamt Vitaminen, Nähr- und Ballaststoffen erhalten bleibt. Die Frauen favorisierten aber nach wie vor feines, weißes Mehl. Daher ist heute das Schälen von Mais mit Huller/Husker-Maschinen Standard im Mahlprozess. Die Aufklärung über gesunde Ernährung brachte darüber hinaus mit dem Anbau von Gemüse eine Diversifizierung der

Nahrungsmittel. Gleichzeitig erfolgte die Rückkehr zu traditionellen Getreidesorten wie Hirse sowie zur Wurzelknolle Cassawa (Maniok), die auch in den Hammermühlen vermahlen werden.

**Antrieb:** Diesel- und Elektromotoren oder Wasserturbinen treiben die Mühlen an. Vor 50 Jahren fanden in Tansania die mit Diesel laufenden, lokal gefertigten Hammermühlen rasante Verbreitung, die jedoch wegen der Energiekrise Anfang der 1980er Jahre jäh unterbrochen wurde. Der Treibstoff war knapp, ging fast ganz aus und blieb teuer, als die Versorgung wieder anliefe. Besser stand es um die elektrisch betriebenen Mühlen in Städten, in denen Strom verfügbar war. Die Elektrifizierung auf dem Land kam zunächst nur schleppend voran, erfolgt aber heute zügig, gestützt durch internationale Finanzierung. So erreicht der Fortschritt jetzt auch unsere Projektregion im entlegenen südlichen Hochland, wo seit über 35 Jahren Wassermühlen im Einsatz sind<sup>1</sup>. Dort finanzierte Misereor acht Dorfmühlen, die seit 2001 vom Verein Licht für Afrika e.V. betreut werden.

**Wasser auf die Mühlen:** Von 1983 an hat sich Hydro Power mit Hilfe verschiedener Geber um weitere Anlagen in Tansania gekümmert. In Zusammenarbeit mit der Handwerkerkooperative Maendleo ni Vitendo unter Einbeziehung lokaler Handwerker wurden in angepasster Technik an diversen Standorten Wassermühlen erbaut, die sich bewährten und heute noch in Betrieb sind.

Bei den für robusten Gebrauch ausgelegten Wassermühlen zeigte sich die Störanfälligkeit der lokal gefertigten Hammermühlen. Nach Evaluierung der Schwächen konnte in einem von der GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit), bis Ende 2010 unterstützten Projekt im Dialog mit Herstellern, Nutzern und Förderern ein verbessertes Hammermühlenmodell konstruiert werden. Im Land selbst und in Deutschland wurde der Prototyp erfolgreich getestet (u.a. Siegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft), dann ganz im Sinn des Einstiegs in marktwirtschaftliches Denken ein Mühlenstandard formuliert und die Gründung eines entsprechenden Verbandes vorbereitet.

---

<sup>1</sup> Siehe hierzu S. 66, „Eine elektrische Mühle kommt ins Dorf Liwih und wird Entwicklungszentrum“

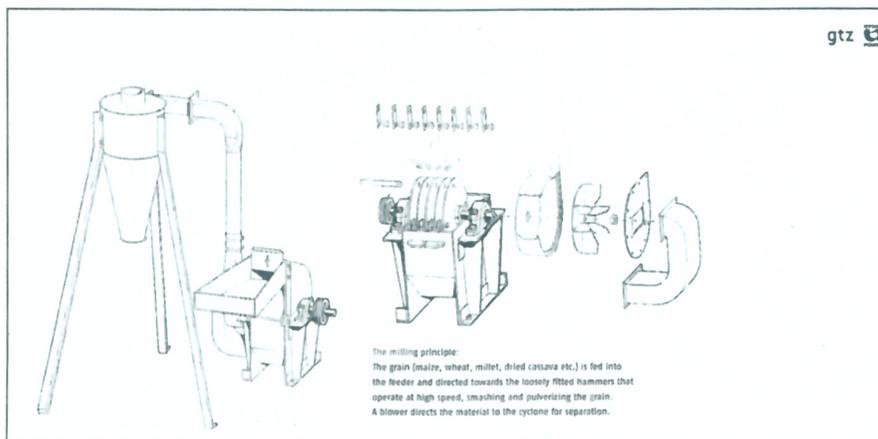
**Zeitenwende:** Die Auflagen des Internationalen Weltwährungsfonds zur totalen Liberalisierung des Marktes nahmen der in Gang gekommenen Bewegung den Schwung und führten zum Verlust weiterer Unterstützung.

**Ausblick:** Gleichwohl hat die mit unserem Engagement betriebene dreijährige Mobilisierung der Mühlenszene eine nachhaltige Wirkung hinterlassen. Sie stellt heute noch sicher, dass Mühlen für die wichtige Subsistenzwirtschaft im Hinblick auf Ernährung zur Verfügung stehen, seien sie nun importiert oder von lokalen Handwerkern gefertigt. Der Kunde hat nun die Auswahl zwischen Billigprodukt und Qualität aus dem eigenen Land, je nach finanziellen Möglichkeiten und Anspruch. Bleibt zu hoffen, dass die Grundversorgung mit Lebensmitteln dank Eigenproduktion erhalten bleibt, auch trotz Risiken wie Trockenheit, Abhängigkeit von nicht selbst gezüchtetem Saatgut, oder der Notwendigkeit von Landverkauf in Notzeiten.

Den Artikel finden Sie online in voller Länge unter dem QR-Code:



Aufbau einer Hammermühle  
Abbildung: Valentin Schnitzer



## Schokolade aus Tansania – eine Produzentin erzählt

**Naomi Mwasambili** ist Gründerin und Geschäftsführerin von Mababu Chocolate. **Carlotta Gugat** spricht mit ihr Naomi Mwasambili über Kakaoanbau und Schokoladenproduktion in Tansania.

### Was ist Mababu Chocolate?

Mababu Chocolate ist ein Familienunternehmen, das Schokoladen, Pralinen, rohen Kakao, Kakao-Öle und Ingwerpulver herstellt. Alle unsere Produkte kommen aus ökologischer Landwirtschaft. Die Kakaobohnen werden im Dorf „Mababu“ im Distrikt Kyela, Region Mbeya angebaut. Dort finden auch alle Herstellungsprozesse bis zum Endprodukt statt.

Wir haben den Anspruch, die landwirtschaftliche Bedeutung des Kakaos zu stärken, indem wir die Verarbeitung und die damit einhergehende Wertsteigerung komplett in Tansania durchführen.

Neben Mababu Chocolate betreiben wir in Mbeya-Stadt noch unser Kakao-Café „Livy Africa“. Dort verkaufen wir neben unseren verarbeiteten Produkten Milchshakes, Eis und heiße Schokolade. Natürlich ist alles mit unserem eigenen Kakao hergestellt.

### Wie wurde eure Firma gegründet?

Mein Vater kommt ursprünglich aus Mbeya-Stadt. Er wanderte als junger Mann nach Großbritannien aus und zog 2017 zurück in seine Heimat. Er hatte die Vision, hier Schokolade zu produzieren und die lokalen Kakao-Landwirt\*innen fair zu bezahlen. Zu dem Zeitpunkt wurden 99% der konsumierten Schokolade importiert und das, obwohl Tansania der viertgrößte Kakaoproduzent in Subsahara-Afrika ist.

### Warum habt ihr den Distrikt Kyela als Anbauggebiet gewählt?

Der Kakaoanbau im großen Stil begann in Tansania und der Region Mbeya in den 1940/50er Jahren. Damit ist unser Land ein eher neuer Kakaoproduzent in Subsahara-Afrika. Die ursprünglich aus den Americas stammende Kakaopflanze brachten die Portugiesen