# Projekt „Vegi-Leg“: Partner aus Deutschland und Afrika suchen Lösungen gegen Mangelernährung in Tansania und Mosambik

03.12.2018 | Internationalisierung Deutschlands, Bi-/Multilaterales

Mit den Menschen vor Ort sollen insbesondere neue Möglichkeiten für die Verarbeitung von Lebensmitteln entwickelt werden, die helfen, sie länger haltbar zu machen. Das dreijährige Projekt wird am Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. koordiniert und ist Teil des Förderprogramms “Global Food Security” des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Der Anteil an weltweit mangelernährten Menschen steigt, auf inzwischen 815 Mio. Menschen, so der Bericht der Vereinten Nationen zu den Zielen für Nachhaltige Entwicklung 2018. Hierzu gehören auch ländliche Bevölkerungsgruppen in Tansania und Mosambik. Die Betroffenen leiden häufig unter Mikronährstoffmängeln in Folge von Fehlernährung. *„Ein Grund dafür ist, dass nährstoffreiche pflanzliche Nahrungsmittel, wie beispielweise grünblättriges Blattgemüse, in der Regenzeit zwar reichlich geerntet, während der Trockenzeit aber bisher nur unzureichend oder gar nichtgelagert werden können“,* so die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Constance Rybak, Projektleiterin am ZALF. Auf Grund dieser saisonalen Nahrungsmittelknappheit will das Forschungsteam im Projekt „Vegi-Leg: Anwendungsmöglichkeiten von innovatioven Verabeitungstechnologien für nährstoffreiche Lebensmittel (Straucherbse und einheimische afrikanische Gemüsesorten) für eine ganzjährige Ernährungssicherung. Ein Vergleich von Ost- und Südost Afrika“ schonende Verarbeitungstechnologien entwickeln, um das Konservieren von nahrhaften, nährstoffreichen Pflanzennahrungsmitteln zu ermöglichen. Dies erfolgt in enger Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern und vor allem Akteuren aus der Subsistenzlandwirtschaft, also Menschen, die nur für die Selbstversorgung anbauen, um den Lebensunterhalt der Familie zu sichern. Im Fokus des Projektes stehen grünes Blattgemüse als Provitamin A-Lieferant sowie Straucherbsen als Eiweißlieferanten.

Zur Erfassung der Ausgangssituation wird eine Basiserhebung durchgeführt, in der die Ernährungsgewohnheiten und aktuellen Möglichkeiten zu Anbau, Zubereitung und Verarbeitung sowie Lagerung der nährstoffreichen Lebensmittel erfasst werden. Parallel sammeln die Forschenden anthropometrische Daten, wie beispielsweise Größe und Körpergewicht bei Frauen und Kindern, die kulturell bedingt oftmals einen schlechten Ernährungsstatus aufweisen. Die gemeinsam entwickelten Verarbeitungsmethoden sollen später auch in Schulungen zu Zubereitungs- und Verarbeitungstechniken weiter in die Gemeinschaften hineingetragen werden. Das Projekt setzt sich daher auch mit Methoden zum Wissenstransfer in die lokale Gesellschaft auseinander. Anhand einer Erfolgskontrolle über eine finale Erhebung in den teilnehmenden Dörfern wollen die Forscherinnen und Forscher ihre Maßnahmen evaluieren. Zusätzlich wird ein Monitoring über die Projektdauer hinweg angestrebt, um die entwickelten Lösungen stetig weiter zu entwickeln und zu verbreiten.

## Projektpartner

- Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. (Koordination)
- Community Council of Maganja da Costa, Mosambik
- Institute of Agricultural Research of Mozambique (IIAM)
- Nema Foundation, Macomia, Mosambik
- Small Industries Development Organization (SIDO), Tansania
- Sokoine University of Agriculture, Tansania
- Universidade Lúrio, Mosambik
- Universität Hohenheim

## Projektträger

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

## Förderprogramm

BMEL: Global food security „ Innovative approaches to process local food in Sub Saharan Africa and Southeast Asia, which contribute to improved nutrition, as well as qualitative and quantitative reduction in losses”

Quelle: Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung via IDW Nachrichten

Redaktion: 03.12.2018 von Tim Mörsch, VDI Technologiezentrum GmbH

Länder / Organisationen: Tansania, sonstige Länder

Themen: Umwelt u. Nachhaltigkeit, Lebenswissenschaften

Zurück

## Weitere Informationen