



Mehr als Mais für Maya-Kinder: Gute Ernährung dank nachhaltiger Landwirtschaft und neuem Wissen

Projekthintergrund

In den drei indigenen Dorfgemeinschaften Pajomel, Chuitzanchaj und Laguna Seca im Departement Sololá sind über 70% der Kleinkinder unterernährt. Die Ernten der Maya-Familien sind durch abnehmende Bodenfruchtbarkeit bedroht. Darüber hinaus ernähren sich die Familien zu einseitig. Viele Kinder leiden wegen schlechten hygienischen Bedingungen unter Durchfallerkrankungen und können die wenige Nahrung nicht verwerten. Mangel- und Unterernährung wirken sich, vor allem während den ersten drei Lebensjahren, stark auf die Entwicklung aus und haben somit lebenslange Folgen.

Unser Lösungsansatz

In praktischen Workshops erfahren die Familien, wie sie mit nachhaltigen landwirtschaftlichen Methoden neben Mais zusätzliche Nahrungsmittel auf ihren Feldern anbauen und in ihren Speiseplan integrieren können. Zudem sensibilisieren wir sie für eine gesunde Ernährung und Hygiene. Mit Latrinenbau und Wasserfiltern bekämpfen wir Durchfallerkrankungen und schaffen so die Voraussetzung für bessere Nahrungsverwertung.

Mit diesem ganzheitlichen Ansatz bekämpfen wir die wesentlichen Ursachen der Unterernährung und legen die Grundlage für eine altersgerechte kognitive und physische Entwicklung.

Projektziele

- 250 Familien kennen die Grundsätze einer gesunden Ernährung und ernähren ihre Kinder ausgewogen.
- 250 Familien haben dank nachhaltiger, agroökologischer Landwirtschaft ihre Produktion verbessert und verfügen über ausreichend und vielfältige Nahrungsmittel.
- 250 Familien haben ihre Sanitärinfrastruktur verbessert und praktizieren adequate Hygienemassnahmen.

Projektaktivitäten

Workshops zu gesunder Ernährung

Wir sensibilisieren die Dorfgemeinschaften zu Anzeichen und Ursachen chronischer Unterernährung. In Workshops vermitteln wir den Familien, wie wichtig verschiedene Nährstoffe für die gesunde Entwicklung ihrer Kinder sind und was einzelne Lebensmittel dazu beitragen. Das Projektteam integriert die Ernährungslehre in den kulturellen Kontext und fördert lokale Lebensmittel. In Kochworkshops lernen die Frauen die Produkte in bestehende und neue Gerichte zu integrieren. Zusätzlich lernen rund 120 Schwangere und Mütter mit Kleinkindern, sich und ihre Kinder ausgewogen zu ernähren. Das Projektteam klärt sie zudem darüber auf, welche Dienstleistungen sie in den Gesundheitszentren beziehen können.

Projektort

Dorfgemeinschaften Pajomel, Chuitzanchaj und Laguna Seca, Atitlán-Hochland, Departement Sololá, Guatemala

Themen

Ernährungssicherheit, Hygiene, Sensibilisierung, Hilfe zur Selbsthilfe

Vivamos Mejor Programm

«Wasser und Nahrung»

Dauer

2020 - 2022

Projektkosten

CHF 620'373

Vivamos Mejor

Thunstrasse 17
CH-3005 Bern

Geschäftsstelle Zürich
Ausstellungsstrasse 41
8008 Zürich

info@vivamosmejor.ch
www.vivamosmejor.ch
+41 31 331 39 29

Berner Kantonalbank | CH-3001 Bern
IBAN CH34 0079 0016 8757 8007 3

Seit 1992 ZEWÖ zertifiziert.



**Ihre Spende
in guten Händen.**

Facts

Produktionsmethoden und einseitige Ernährung haben zur Folge, dass in der Projektregion über 70% der Kinder unter 5 Jahren chronisch unterernährt sind. Mangel- und Unterernährung vor allem während der ersten drei Lebensjahre wirken sich auf die weitere physische, kognitive und Verhaltens-Entwicklung aus. Dies hat Folgen für Gesundheit und Wohlergehen im Erwachsenenalter und somit auch für die gesamtgesellschaftliche Entwicklung.

Eine Verbesserung der Ernährungssituation kann im Umkehrschluss aber auch mit relativ geringem Aufwand zu großen Entwicklungserfolgen führen. Renommierte Wissenschaftler plädieren darum dafür, dem Kampf gegen Mangel- und Unterernährung auch nach Erreichen der Millennium Entwicklungsziele weiterhin Priorität einzuräumen*.

*<http://www.copenhagenconsensus.com>

Unsere Mission

Mit unserem Programm «Wasser und Nahrung» setzt sich Vivamos Mejor bis 2023 das Ziel, familiären Bauernbetrieben die landwirtschaftliche Existenzgrundlage zu sichern.

Unsere Vision

Unsere Vision ist, dass Kinder unabhängig von ihrer sozialen Herkunft dieselben Chancen auf einen erfolgreichen Schulabschluss und auf eine würdige berufliche Zukunft haben.

Unser Ansatz

Der integrale Ansatz des Projekts entspricht den zentralen Empfehlungen des 2020 erschienenen Welternährungsberichts: Produktion und Anbausysteme diversifizieren, Obst- und Gemüsekonsum fördern und das Thema Ernährung in die nationale Politik aufnehmen.*

*<https://globalnutritionreport.org/reports/2020-global-nutrition-report/>

Informationen zum Coronavirus

Guatemala hat auf die COVID-19 Pandemie mit harten Massnahmen, insbesondere Mobilitätsbeschränkungen und Schulschliessungen reagieren müssen. Seit Februar 2021 stiegen die Infektionszahlen kontinuierlich an. Im vorliegenden Projekt finden viele Aktivitäten im Freien statt, so dass das Infektionsrisiko an sich überschaubar ist. Aktivitäten im Feld können unter Hygienevorschriften stattfinden, Workshops in geschlossenen Räumen jedoch nicht. Unsere Partnerorganisation hat bereits 2020 Methoden entwickelt, um bei Notwendigkeit auf Distanz mit den Zielgruppen zu arbeiten, etwa über Radiosendungen. Auch wenn dies die Arbeit vor Ort nicht ersetzen kann, konnten auf diese Weise viele Aktivitäten aus der Ferne mit lokalen Ansprechpersonen in den Gemeinden durchgeführt werden. Stand: Juni 2021

Landwirtschaftsberatung

Eine Agronomin und indigene Sozialarbeiterin unterstützen die Kleinbauern dabei, ihre Maisfelder durch Erosionsschutzmassnahmen, Produktion von organischem Dünger und Diversifizierung nachhaltiger zu bewirtschaften und Bodenermüdung vorzubeugen. Die Familien lernen neben Mais auch Bohnen, Kräuter und Obstbäume in Mischkultur anzupflanzen. Das Projektteam unterstützt die Familien dabei, Gemüsegärten anzulegen, die Ernteerträge geschützt zu lagern und bietet Workshops zur Geflügelhaltung an. Die Ausbildung der Kleinbauern wird auf einer Modellfarm und direkt auf den Feldern der Bauern durchgeführt.

Fördern von Händewaschen und Hygiene

In praktischen Workshops lernen die Frauen den hygienischeren Umgang mit Lebensmitteln und wie sie ihr Trinkwasser geschützt aufbewahren. Spielerisch üben Eltern und Kinder, die Hände regelmässig zu waschen, Latrinen zu benutzen und ihre Zähne zu putzen. Wir unterstützen die Familien bei der Verbesserung ihrer Latrinen, mit Wasserfiltern und arbeiten mit den Dorfgemeinschaften und zuständigen Behörden auch an Gemeinschaftslösungen.

Zielgruppe

Direkt: 250 Familien

Indirekt: 2'900 weitere Personen

Kosten

Die Projektkosten zulasten Vivamos Mejor betragen CHF 620'373. Wir zählen bei der Finanzierung auf Unternehmen, Kantone, Stiftungen und Gemeinden. Das Projekt wird im Rahmen des Programmbeitrags von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit DEZA, Eid-

genössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA, mitfinanziert.

Eigenleistungen/Lokalbeiträge

Diese sind im Wert von CHF 94'740 und in den Gesamtkosten nicht enthalten. Die Familien tragen 20% der Kosten zur Verbesserung der Hygiene-Infrastruktur bei und leisten Gratisarbeit. Ein internationaler Geldgeber finanziert mit CHF 106'800 den Lohn eines Facharztes für Ernährung sowie die Kosten für den Latrinenbau und die Wasserfilter.

Bestätigte Wirkung*

Vivamos Mejor führte 2017 bis 2019 ein Projekt mit gleichem Inhalt durch, welches in einer Evaluation einer PhD Doktorandin der Universität Kansas sehr ermutigende Ergebnisse gezeigt hat. Die Nahrungsmittelvielfalt stieg um 25 %, die Ernteerträge für Mais um 10 % und die Häufigkeit von Durchfallerkrankungen verringerte sich um einen Drittel.

*www.vivamosmejor.ch/wirkung

Projektpartner vor Ort

Unser Projektpartner ist die rechtlich unabhängige, basisnahe, guatemaltekische NPO «Vivamos Mejor Guatemala». Sie beschäftigt ausschliesslich einheimisches Personal und ist mit dem lokalen, kulturellen Kontext bestens vertraut. Verantwortlicher des Bildungsteams ist Bryan Reyna, der Direktor ist Dr. Eduardo Secaira. Unser Partner hat 25-jährige Erfahrung und ausgewiesene Kompetenz in der Stärkung von Basisorganisationen mit speziellem Akzent auf Frauenförderung, der Umsetzung von Bildungsprojekten, integriertem Wassermanagement und Stärkung der Ernährungssicherheit.

Projektimpressionen aus Vorgängerprojekt



Die Frauen lernen aus selbst angebauten Zutaten Mahlzeiten zuzubereiten, die vielfältige Nährstoffe enthalten und Kindern schmecken.



Gemischter Anbau auf den Maisfeldern erhält die Bodenfruchtbarkeit und erweitert die Nahrungsvielfalt.



Die Maisernte lagert im Silo vor Schädlingen geschützt.



Mütter und Kinder lernen sich vor dem Essen und nach dem Stuhlgang die Hände zu waschen.