

Projekt-Highlights und „Best Practices“

Ziel des Projektes „Sorten orten“ war die Revalorisation 24 verschiedener Bohnen-, Getreide- und Gemüsesorten der Insel, um ein lokales 'Saatgutkapital' aufzubauen, das lokalen Landwirten die Möglichkeit zum nachhaltigen Anbau traditioneller Sorten bietet. Durch die Vermehrung von insgesamt 50 der bedrohten lokalen Gemüse- und Getreidesorten wurde dieses Ziel deutlich übertroffen.

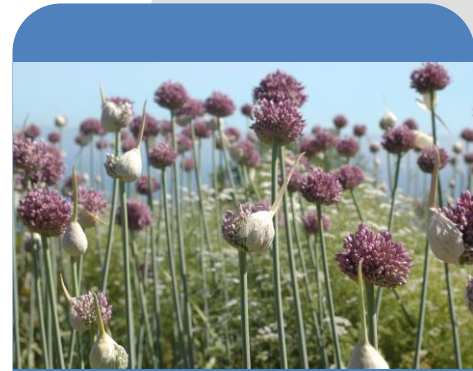
Begleitend zu den Seminaren, die gezielt Fachwissen zum Thema lokales Saatgut und seine Handhabung in der Praxis vermittelten, wurden auch gezielt lokale und soziale Netzwerke mit ansässigen Landwirten und Hotels aufgebaut. „Das Seminar ist ausführlicher geworden als geplant und war ein voller Erfolg! Nicht nur Landwirte waren interessiert, sondern auch Hobbygärtner und unerwartet viele junge Leute von der ganzen Insel. Die Bauern können die für die Region typischen Sorten wieder nutzen und diese im näheren Umfeld vermarkten“, so die stolze Projektleiterin Sandra-José Kober.

Der Besuchergarten der Finca (*La Trilladora*), in dem die Gäste hinter die Kulissen des ökologischen Anbaus schauen können, entwickelte sich während der Projektlaufzeit durch die organisierten agrarökologischen Exkursionen zu einem Treffpunkt von Touristen und Kleinbauern. „Der Besuchergarten ist ein sehr wichtiges Element in unserem Projekt, da er den intergenerationalen Wissensaustausch zwischen Jung und Alt fördert“, berichtet Sandra-José Kober. Auch die ersten deutschen Gäste waren begeistert über die biologische Vielfalt des Orotavtals, als sie nach einer Wein-Tour auf der Finca landeten. Dabei waren alle Gäste der Meinung dass in den lokalen Hotels „diese Sachen auch auf dem Speiseplan stehen sollten“.

„Lessons Learned“ – Was lief gut und was kann besser werden?

Das Ziel, das gesammelte Saatgut als zertifiziertes Produkt an die Touristen weiterzugeben wurde ebenfalls zum Ende des Projektes erreicht. Für Touristen sind die lokalen Kostbarkeiten ein willkommenes und inseltypisches Andenken, das Urlaubserinnerungen in die heimischen Küchen bringt. Auch den Bauern, die an dem Projekt teilnehmen, steht das Saatgut jetzt umsonst zur Verfügung, genauso wie eine fachliche Beratung zum Umgang mit den bedrohten Sorten.

„Die Saatgutvermehrung ist im Großen und Ganzen, trotz der schwierigen Wetterverhältnisse, gut gelungen. Wir haben einen guten Start geschaffen, um mit unseren Landwirten weitere Vermehrungen angehen zu können. Die Produkte können bei uns abgepackt und gezielt an die Hotels verkauft werden. Der Gewinn geht somit direkt an die Bauern“, erklärt Projektleiterin José Kober. Für die Zukunft wünscht sie sich, dass weitere Landwirte ihrem Beispiel folgen, um so noch mehr der seltenen Arten Teneriffas vor dem Aussterben zu bewahren.



La Trilladora
 - CULTIVAMOS FUTURO -