

Projekthintergrund

Ziel des Projektes „Sorten orten“ ist 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. Der Aufbau von lokalen und sozialen Netzwerken wird von Seminaren begleitet, die gezielt Fachwissen zum Thema lokales Saatgut und seine Handhabung in der Praxis vermitteln. Der Besuchergarten der Finca (*La Trilladora*), in dem hinter die Kulissen des ökologischen Anbaus geschaut werden kann, wird durch agrarökologische Exkursionen zu einem Anlaufplatz, an dem Touristen und Kleinbauern zusammentreffen.

Projekt-Highlights und „Best Practices“

Am 25. April wurde ein weiteres Modul zur Seminarreihe abgehalten an dem 38 Leute teilnahmen. Darunter befanden sich auch zwei Ingenieure von der Landwirtschaftskammer, die mit ihren fachlichen Vorträgen eine große Bereicherung darstellten. Zudem erwies sich das Seminar als „perfektes Bindeglied, um auch nach und nach, eine Kontaktaufnahme zu den teils scheuen, älteren Kleinbauern zu bekommen“, so die Projektkoordinatorin Sandra José-Kober.

Einen großen Schritt in Richtung Gästeeinbindung erreichte das La Trilladora Team durch die Eröffnung des Besuchergartens Anfang Mai. Die ersten deutschen Gäste waren begeistert über die biologische Vielfalt des Orotavats, 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“.

Auf dem lokalen Wochenmarkt wurde ein Treffen für die Junglandwirte in Zusammenarbeit mit dem Verein *Red Canaria de Semilla* in Verbindung mit einer Salat-Verköstigung organisiert. Gezielt wird im Projekt versucht auch auf die jüngere Generation von Landwirten einzugehen. Hierzu besuchte das Team um Sandra José-Kober die Agrarfachschule in Tacoronte, wo sie „Sorten orten“ innerhalb eines biologischen Seminars vorstellten.

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

Die Resonanz auf die durchgeführte Hotel-Umfrage zur Einbindung lokaler Sorten in die Hotelgastronomie war deutlich geringer als vom La Trilladora Team erhofft. Zwar ist eines der insgesamt acht befragten Hotels daran interessiert, die lokalen Produkte zukünftig in ihre Küche einzubeziehen, jedoch „fehlt uns ein Bindeglied zwischen dem Interesse der Gäste und der Umsetzung in den Hotels. Eine gezielte Zusammenarbeit zwischen Reiseveranstaltern und Hotels könnte uns da sehr weiterhelfen“. Das Ziel der nächsten Projektphase wird es zudem sein, das gesammelte Saatgut als zertifiziertes Produkt an die Touristen weiterzugeben.

