

# Einkommensquelle Affenbrotbaum



Ein Baobab, besser bekannt als Affenbrotbaum, wird bis zu 25 Meter hoch. Einzelne Exemplare sind über 1 000 Jahre alt. Foto: Heike Pander

Besonders in ländlichen Regionen im südlichen Afrika leiden Frauen und Kinder am meisten unter Armut. Doch mit der Vermarktung der Früchte des Baobab, besser bekannt als Affenbrotbaum, entsteht eine Möglichkeit, mit überschaubarem Aufwand Einkommen zu erwirtschaften **VON HEIKE PANDER**

**B**aobabs sind außergewöhnliche Bäume. Ihr geografisches Verbreitungsgebiet liegt in Afrika südlich der Sahara. Dort sind sie bis auf wenige Ausnahmen in fast allen Ländern heimisch, so auch in Simbabwe und Südafrika.

Die Giganten wachsen hauptsächlich in trockenen, heißen Savannengebieten mit geringen Niederschlägen. Trotz des Klimawandels und der zunehmenden Bevölkerungszahlen sind sie noch immer zahlreich vertreten. Baobabs sind genügsame Zeitgenossen und leben auf kargen Böden, in manchen Gegenden sogar auf felsigem Untergrund.

Ein ausgewachsener Baobab wird bis zu 25 Meter hoch und kann einen Umfang von über 30 Metern entwickeln. Mittels Kohlenstoffdatierung konnte bei einzelnen Exemplaren ein Alter von über 1 000 Jahren festgestellt werden.

Traditionell wurden alle Bestandteile des Baums genutzt. So dienten die Blätter als Nahrung; das Fruchtpulver der Früchte wurde wie Brause oder Fruchtsaft getrunken; Teile der Rinde nutzte man als Schlafmatten oder zur Abdeckung von Dächern; aus verbrannten Fruchtschalen stellte man Seife her. Auch in der traditionellen Medizin spielten vor allem Blätter und Früchte eine Rolle. Das Fruchtpulver wurde zur Bekämpfung von Durchfall eingesetzt. Die Blätter haben eine wissenschaftlich nachgewiesene fiebersenkende Wirkung.

Ein großer Baum kann über 200 Früchte pro Saison tragen. Sie sind meist länglich-oval und haben eine harte, etwa 0,5 Zentimeter dicke Schale. Das Innere hat faserige Strukturen, in die das Fruchtpulver mit den Samen eingebettet ist. Die Früchte wachsen nach der Regenzeit am Baum und fallen von alleine auf die Erde, wenn sie reif sind.

Im Reifungsprozess trocknet das Innere der Frucht automatisch. Das dabei entstehende Fruchtpulver kann entnommen und

ohne weitere Verarbeitung verwendet werden. Das ist ein großer Vorteil für die Lagerung – das Fruchtpulver behält seine gesunden Wirkstoffe und kann auch nach Monaten oder gar Jahren noch verzehrt werden.

Gerade in trockenen und heißen Gebieten, die immer wieder Perioden der Dürre ausgesetzt sind, sind die Früchte ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. In Simbabwe und Südafrika kam der Verzehr von Baobab-Früchten jedoch aus der Mode. Besonders nach Dürreperioden erinnert man sich nicht gerne an die kargen Zeiten und will nicht mehr an den Mangel denken. Auch der „Fortschritt“ macht vor der Bevölkerung in diesen Regionen nicht Halt. Fastfood und Softdrinks gelten als chic. Die Verwendung von Baobab wird mit ländlichen Gebieten, Rückständigkeit und Armut in Verbindung gebracht.

Dafür werden Fruchtpulver und Öl aus den Samen des Baobab auf den internationalen Märkten immer beliebter. Die ungewöhnliche Zusammensetzung des Fruchtpulvers und die positiven Eigenschaften des Öls für die Hautpflege sorgen dafür, dass Baobab auf Fachmessen wie der „Biofach“, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg, als „Superfrucht“ gehandelt wird. 2009 bekam das Fruchtpulver unter

der „Novel Food“-Verordnung der Europäischen Union seine Zulassung für den Import. Das ebnete den Weg für Baobab-Produkte auf Europas Märkte und für den internationalen Handel.

Im südlichen Afrika steigert die international wachsende Nachfrage nach Baobab den wirtschaftlichen Wert. So etwa im Gebiet der Venda, einem ehemaligen Homeland in der Limpopo-Provinz in Südafrika. Die Gegend ist ländlich geprägt, hat wenig Infrastruktur und die hauptsächliche Einkommensquelle für die Bevölkerung ist die landwirtschaftliche Produktion. Für die Menschen ist es schwer, Geld zu verdienen, die Bevölkerung ist arm.

Vor etwa zehn Jahren entdeckte Sarah Venter, Baobab-Ökologin und Unternehmerin, bei einer ihrer Forschungen in der Venda-Region, dass der überwiegende Teil der reifen Baobab-Früchte ungenutzt auf der Erde verrottete. Sie entwickelte ein Konzept zur Nutzung der Früchte und gründete eine Firma. Venter stellte fest, dass nach Abzug der Menge an Baobab-Früchten, die von der Bevölkerung genutzt wird, genug Rohstoff für den Handel und Export von Baobab-Pulver und Öl übrig bleibt.

Traditionell sind es vor allem Frauen, die Früchte einsammeln. Männer erledigen andere Aufgaben oder wandern zum Geld verdienen in die Städte ab. Inzwischen profitieren mehr als 1 000 Frauen im Venda-Gebiet vom Sammeln der Baobab-Früchte. Das Geld aus dem Verkauf der Früchte deckt zwar nicht den gesamten Bedarf an Einkommen ab, leistet aber einen substantziellen Beitrag für die häufig von Frauen geführten Haushalte.

Einmal im Jahr, zur Erntezeit, setzen die Sammlerinnen ihre Arbeitskraft und -zeit ein. In diesem Zeitraum finden kaum andere landwirtschaftliche Aktivitäten statt, denn die Früchte reifen in der Trockenzeit. Nachdem sie eingesammelt wurden, werden die Früchte zu Sammelstellen gebracht und dort von den Produzenten von Baobab-Pulver und Öl abgeholt und in größere Städte transportiert. In Fabriken werden die Baobab-Früchte aufgebrochen, das Fruchtpulver und die Samen entnommen. Dabei müssen hohe Hygienestandards eingehalten werden, damit es nicht nachträglich zu Verunreinigungen des Pulvers kommt.

Die Baobab-Sammlerin Rerai Munden-goma aus Simbabwe erzählt: „Ich habe das Baobab-Projekt mit offenen Händen willkommen geheißt. Ich muss meinen Mann nicht mehr um Geld bitten, um das Nötigste für meine Kinder zu kaufen.“ Mit dem Geld der Baobab-Früchte habe sie in der letzten Saison ihre Kinder in die Schule schicken und Teller, Töpfe und sogar noch Saatgut für ihren Hausgarten kaufen können.