

Internationales Jahr der Quinoa

Das „Wunderkorn der Inka“ – So wird Quinoa oft betitelt. Das Jahr 2013 wurde von der Generalversammlung der Vereinten Nationen und der Welternährungsorganisation FAO zum Internationalen Jahr der Quinoa erklärt. Auf diese Weise sollte auf das lang unterschätzte Nahrungsmittel und den Wert der kleinbäuerlichen Agrarkultur aufmerksam gemacht werden. Auch bei EL PUENTE spielte Quinoa in diesem Jahr eine besondere Rolle. Neben Flyern und Postern, die über Quinoa informieren, engagierte sich besonders Helga Bruns, die Autorin unserer Quinoa-Back- und Kochbücher. In Vorträgen informierte sie über das besondere Korn und überzeugte viele Menschen auch durch ihre selbst kreierten Gerichte von der Vielfalt des Wunderkorns. Unter anderem besuchte Helga Bruns auch den Weltladen Quilombo in Dresden.



„5000 Jahre Quinoa – 20 Jahre Quilombo Außenstelle“

Seit der Eröffnung unseres zweiten „Eine Welt“-Ladens (am Weltfriedenstag 1.9.'93) ist ein südamerikanisches Produkt nicht mehr aus unseren Herzen und Regalen wegzudenken: die Quinoa. Dieses Lebensmittel mit all seiner entwicklungspolitischen Bedeutung und seinen gesundheitlichen Vorzügen wird seitdem für unsere Arbeit immer wichtiger.

Im Jahr 2013 brachten uns verschiedene Umstände dazu, der Quinoa eine eigene Ausstellung zu widmen. Anlässlich unseres 20. Jahres im Kunstfoyer der barocken Dreikönigskirche/dem Haus der Kirche reifte in uns der Gedanke, dessen Ausstellungsfläche zum Jubiläum selbst zu gestalten. Zugleich rief die FAO, die den Vereinten Nationen (UNO) zugehörige Organisation für Ernährung und Landwirtschaft, 2013 als Internationales Jahr der Quinoa aus.

Nach langfristiger und intensiver Vorbereitung sowie mit Unterstützung von EL PUENTE, besonders einer der UrgründerInnen des Fairen Handels, Familie Bruns, eröffneten wir stimmungsvoll am

Donnerstag, 8. August 2013 die Ausstellung. Begleitet von einem Musiker aus Ecuador, Quinoabuffett und einem Einführungsvortrag von Helga Bruns weihen wir die Expositionsfläche ein. Hier konnten unsere BesucherInnen Quinoa in seiner Vielfalt erleben: Ein mit wichtigen Wackersteinen und echten Quinoapflanzen in verschiedenen Wachstumsstadien angelegtes Feld war zu bestaunen. Große Fotografien zeigten die Anbau- und Erntemethoden in den Anden; Wissenswertes zur Mythologie der Quinoa war nachzulesen; Hinweise zur Zubereitung und Verwendung stellten wir bereit; in zwei Glasvitrinen präsentierten wir Quinoa & -produkte sowie Koch- und Backbücher. Um dem internationalen Besucherpublikum gerecht zu werden, brachten wir die Basis-Informationen zur Quinoa auch in den Sprachen Esperanto, Spanisch, Französisch, Polnisch, Tschechisch, Russisch und Englisch auf Poster.

Während der Öffnungszeiten unserer Weltladen-Außenstelle boten wir den BesucherInnen außerdem Quinoa-Knabbe-reien zum Kosten an. Gleichzeitig luden wir fast täglich in unserem Stammsitz im Dresdner Westen zum Probieren von Quinoa-Salat mit regionalem Biogemü-

se, Ölen und verschiedenen Gewürzen aus Fairem Handel ein (manchmal auch süße Varianten mit Früchten, Nüssen und Mandeln). Die Ausstellung weckte bei Einheimischen und TouristInnen quer über den Erdball erstmaliges sowie neu entfachtetes Interesse am Wunderkorn der Inkas. Viele wagten sich, gleich zwei oder sogar alle drei Sorten für die heimische Küche bei uns zu erwerben.

Die von EL PUENTE stammenden, anregend gestalteten, klugen Koch- und Backhefte, für die Helga Bruns Wissen aus Jahrzehnten zur Verfügung stellte, nutzten wir ständig zur Bildungsarbeit und verkauften so manche Exemplare. Hauptfokus ist schon immer – dieses Jahr noch intensiver – das Weitergeben des Quinoa-Infoblattes mit einer von uns vor Jahren ausgearbeiteten kleinen Rezepteinlage.

Zum Konzept unserer Ausstellung gehörte es auch, die Philosophie unserer eigenen Vereins- und Bildungsarbeit sowie ein Stück die Ideen des Fairen Handels prinzipiell vorzustellen. Dazu platzierten wir unsere bunten, meist handgemalten Transparente mit konsum- oder gesellschaftskritischen Zitaten, die un-

sere Ehrenamtlichen im Laufe der Jahre „zauberten“, ebenfalls an den Wänden und legten Kopien bzw. Postkarten mit den Texten zum Mitnehmen bereit. All diese Materialien zeigen wir sonst rege auf unseren jährlich reichlich 30 Außendiensttagen, legen wir KommissionsnehmerInnen ans Herz und verwenden sie in Gruppenveranstaltungen.

So kräftezehrend es war, die Ausstellung in all ihren Details vorzubereiten, aufzubauen und zu betreuen, so wohlthuend und lohnenswert ist es angesichts der unzähligen bereichernden Gespräche und Kontakte zu BesucherInnen. Wir freuen uns, dass wir Quinoa ein gutes Stück bekannter gemacht haben und sogar erreichten – unter anderem mithilfe der Weitergabe des Kochbüchleins, dass die Mittagsversorgung im Haus der Kirche erstmalig für einige Tage verschiedene Gerichte mit Quinoa anbot. Seit dem Frühjahr bot das Restaurant Lingner im Hygienemuseum Dresden eine Quinoa-Sonder-Karte an, durch unsere Vernetzungsarbeit wurde diese Karte einige Monate parallel zu unserer Ausstellung auf der anderen Elbseite weitergeführt. Durch unser ständig wachsendes Aufnehmen von Impulsen innerhalb der eigenen Stadt und anschließend möglichst sofort verknüpfendes Handeln luden uns der Geschäftsführer und Chefkoch im Juli zu einem gemeinsamen Quinoa- Ess- und Aufklärungsstand im Rahmen der Museumsnacht ein. Wir ergriffen diese Gelegenheit, obwohl wir seit Jahren mit Regelmäßigkeit diese aufregende Dresdner Nacht im Völkerkundemuseum – dieses Jahr nun zusätzlich – begleiten. Unterdessen nahm das Restaurant sogar ein Gericht in seine Dauerkarte auf.

Die Foto- und Infoposter, die wir für die Ausstellung anfertigen ließen, gaben wir an Nordstemmen weiter, damit andere



Bei der Eröffnung der Ausstellung konnten sich die Besucher gleich von den Quinoa-Köstlichkeiten überzeugen.



Die Quinoapflanze konnte nicht nur auf Bildern sondern auch in natura und in verschiedenen Wachstumsstadien bestaunt werden.

Weltläden und Aktionsgruppen sie sich ausleihen können – Kontakt über El Puente bzw. Familie Bruns.

Catrin Delor und Carola Hänel
Quilombo „Eine Welt“-Laden
Dresden