**Peru: Die Wiederentdeckung des Wunderkorns**

**Peru/Huanuco: Wie lebt man auf 3.300 Metern Höhe nur von dem, was die steinige Erde hergibt? Die Inkas wussten darauf eine Antwort, denn die außergewöhnliche Geografie Perus zwang sie dazu: Sie bauten auf den steilen Abhängen Terrassen und Bewässerungskanäle, züchteten Lamas und Meerschweinchen und verfeinerten durch gezielte Auswahl des Saatguts das Andengras zu Quinoa.**

Die spanische Eroberer bereicherten sich an den Schätzen der Inkas, verboten den Anbau einheimischer Pflanzen und zwangen die unterworfenen Bauernfamilien dazu, Kühe zu halten und Weizen anzubauen.

Viele ältere Menschen auf dem Land können sich erinnern, in ihrer Kindheit Quinoa gegessen zu haben. Lange Zeit wurde die „Andenhirse“ jedoch nicht mehr angebaut, weil es für Quinoa keinen Markt gab und die nicht veredelten Wildsorten, die die spanische Conquista überlebt hatten, kaum Ertrag brachten. Als die Mitarbeitenden der Organisation Diaconia in der Region die ersten Landwirtschaftskurse anboten, war dies für viele Kleinbauernfamilien die letzte Hoffnung, um der Armut zu entkommen. Sie lernten in den Kursen unter anderem, wie man Quinoa anbaut. Doch es dauerte, bis sich die misstrauischen Bauern davon überzeugen ließen. Es war ein langer Prozess der kleinen Fortschritte und des wachsenden Vertrauens. Heute sind die Andenbauern davon überzeugt: Die Quinoa ist das wertvollste Lebensmittel der Region.

**Projektträger:**

Die Organisation Diaconia trägt zur Bekämpfung von Armut und zu einer nachhaltigen Entwicklung bei. Das unterstützte Projekt richtet sich an 700 Kleinbauernfamilien im Departement Huanuco.

**Kostenbeispiele:**

* Schulung für 25 Personen zum Anbau von traditionellen Nahrungspflanzen: 40 Euro16 kg Quinoa-Samen (reichen für 4 Hektar Land): 128 Euro

