



Agrarreise Madagaskar

Madagaskar ist ein Agrarland: Rund 80% der Bevölkerung lebt auf und vom Land. Die Bauern pflanzen zumeist Reis, was auch das Hauptnahrungsmittel in Madagaskar ist. Zudem halten sie ein paar Zebus (Höckerrinder), als Zugtiere, als Milch- und Fleischlieferant.

Madagaskar ist über 14 Mal grösser als die Schweiz, beinhaltet eine tropisch-feuchte Ostküste, erstreckt sich über ein hügeliges Hochland und wällt im Westen in sandige Weiten aus. Daher sind die Landwirtschaft und auch ihre Produkte sehr variationsreich. Im tropischen Ostrand wachsen die typischen Exportprodukte wie Litschi, Vanille, Pfeffer, Nelken, Zimt. Aber auch Kaffee.

Die Bauern pflanzen überall Reis. Als Nassreis in bewässerten Terrassen oder als Bergreis an steilen Hügelflanken. Jeder hat ein paar Bananenstauden für den kleinen Snack zwischendurch und Zuckerrohr für den Schnaps. Als Notnahrung dient Maniok. Aber auch Taro und Ingwer werden angepflanzt. Ein bisschen Gemüse, dann auch Bohnen. Wer kann, der fischt in den Reisfeldern nach Süsswasserfischen oder im Indischen Ozean.



Wein

Die Kunst des Weinbaus wurde von katholischen Missionaren vor rund 150 Jahren in Madagaskar eingeführt. Auf dem südlichen Hochplateau um Fianarantsoa und Ambalavao fanden diese ein ideales Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit, um Rebhaine anzulegen. Heute gibt es rund ein Dutzend Weinproduzenten, die sehr charakteristische Weine produzieren und zwar als Rot- und Weissweine sowie Gris und Rosé. Auch werden Liköre hergestellt. Der madagassische Wein wird nicht exportiert, weil er aus hybriden Rebstöcken produziert wird. Zudem findet der Wein unterschiedlich überzeugte Anhänger. Kurz und gut - der Wein ist so, wie die madagassische Strasse: Hinter jeder Kurve wartet eine Überraschung.

Die Reise geht nahe an Menschen heran und beleuchtet unterschiedliche Aktivitäten der Landwirtschaft. Gespräche und Meinungs austausch mit Berufskollegen, Betriebsbesichtigungen und Kostproben von Käse, Wein und Wurstwaren. Auch gastronomisch lassen wir uns von der variationsreichen Küche Madagaskars verwöhnen.

Tag 1 – 5: Antananarivo – Antsirabe

Unsere Agrarreise führt von der Hauptstadt in Richtung Süden, durch eine hügelige Landschaft, in die Reisterrassen eingekerbt sind. Die Menschen leben in kleinen Dörfern und oft nur in Weilern. Wir besuchen eine Bäuerin, die mit ihren Bio-Erdbeeren grossen Erfolg hat und eine überzeugte Anhängerin von Kompost ist. In Antsirabe nehmen wir Einblick in ein «Zebu-Leasing-Projekt», das geeigneten Bauern Zeburinder und Schweine zur Verfügung stellt. Das Konzept ist kompliziert, hat sich aber seit über 20 Jahren bewährt. Wir besuchen eine Empfängerfamilie und erhalten Antworten auf unsere Fragen. Warum nicht eine kleine Metzgerei besuchen oder alternativ dazu eine Käserei? Denn in der Region um Antsirabe ist die Milchwirtschaft ein wichtiger Wirtschaftszweig. Dazu gehört auch der Besuch einer Landwirtschaftsschule, um zu erleben, wie der Nachwuchs ausgebildet wird. Wir treffen den Bäumerflüsterer, der Bauern die Kunst des Bäumeschneiders lehrt.

Tag 6 – 10: Antsirabe – Fianarantsoa

Wir besuchen einen Schweizer Förster, der mit seiner Sägerei zum Qualitätsanbieter der Region gehört. Zum Thema Agroforesterie gibt es auch in Madagaskar unterschiedliche Gesichtspunkte und die erörtern wir mit dem Fachmann und Praktiker. Wir machen uns ebenso mit dem Konzept von Slow Food bekannt. In Fianarantsoa gibt es Rebhaine und nicht weit davon bedecken Teeplantagen die hügeligen Kurven. Der Besuch in der veralteten Teefabrik und ihrer Trocknungsanlage hinterlässt Eindrücke und Fragen.

Tag 11 – 14: Fianarantsoa – Antananarivo

Auf dem Rückweg über das Hochland zurück in die Hauptstadt besuchen wir einen Tierarzt und ebenso eine Pferdestallung mit Ausrittmöglichkeit. Später beleuchten wir das Thema Hühnerzucht und Eierproduktion.