

# 1701 Newsletter 15 Neujahrspost

## Tanzania: Usagatikwa – Njombe – Dar Es Salaam - Zanzibar



Ich bin nun fast drei Monate in Usa. Es macht viel Spaß mit den Kindern zu interagieren und an ihrem und am Dorfleben teil zu haben. Ich spreche jetzt ein bisschen Kisuaheli und fange an die Spielregeln der Spiele selbst zu erklären.

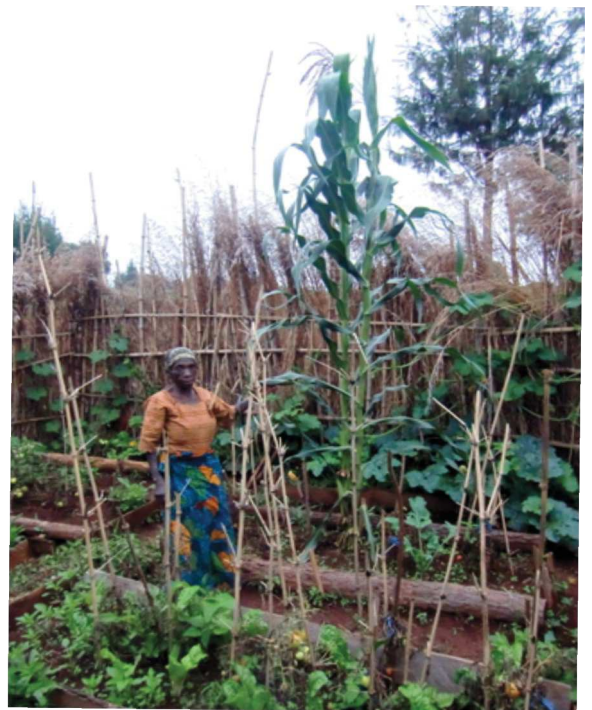
Es ist aber auch nicht immer leicht, mich an das hiesige Leben zu gewöhnen. Die Zeit zwischen Mittag (13.00 Uhr) - und Abendessen (meistens um 21.00 Uhr, manchmal auch erst um 22.00 Uhr) ist sehr lang!



Die Mädchen springen mit zusammengeknöteten Grashalmen Seil.



In Jovithas Küche haben wir Moringabäume gekeimt. Nun stehen sie in Anypilies schönem Garten, bis sie ausgepflanzt werden können.



Die Maispflanze im Garten ist fast doppelt so groß, wie Anypilies Schwester, die gerade dort wohnt, weil Anypilie sich ein Bein gebrochen hat. Pole!



Mitte November fängt es endlich an zu regnen. Wir können die Hügelbeete und den Bananacircle bepflanzen.

Wir haben Samen in Njombe gekauft, dort gibt es einen Laden von Ndambo, der eine gute Auswahl hat: Tomaten, Zwiebeln, Mangold, Karotten, Kohl (Das gibt es dort auch jetzt schon!), Auberginen, (Alles natürliche Samen aus Tansania.) Mostert (Senfsalat) und Petersilie aus Südafrika. Mchicha und Mboga Mangiani (das sind Spinatsorten) bekommen wir auf dem lokalen Markt. Ich habe auch einiges Saatgut von unserem Urban Gardening Projekt [kulturenergiebunker.de](http://kulturenergiebunker.de) mitgebracht: Kürbis (Da sind alle scharf drauf!) , Inkagurken, Mangold, verschiedene Sorten Melde (Baumspinat, der wächst wie Unkraut), Tagetis (das wächst hier sehr groß und ist eine gute Insektenabwehr, wie alle pflanzen mit vielen ätherischen Ölen, Calendula (zieht Läuse an und ist eine tolle Heilpflanze, als Öl oder Tinktur bei allen möglichen Hautproblemen), Malve, verschiedene Bohnesorten und noch einiges mehr.



Die SchülerInnen sind mit Begeisterung bei der Sache. Am liebsten würden sie alle Samen mit nach Hause nehmen!



Amasha und Murat machen schöne runde Löcher in das Mulch, legen die Samen vorsichtig in das Loch und befeuchten die Aussaat.



Nun pflanzen wir auch die Avocados in die vorbereiteten Pflanzlöcher. Es sind die veredelten Bäume aus Floras Dorf Ukwama, es ist etwa 3 Stunden (zu Fuss) entfernt.



Im Gartenbuch dokumentieren die SchülerInnen ihre Arbeit.





Alberto, ein Chairman aus dem Dorf, spendet 4 Bananenschößlinge und Süßkartoffelstecklinge. Pedro, der Ladenbesitzer, 4 Zuckerrohrableger.



Victor, ein Lehrer der sich auch um den Anbau von Mais und Bohnen für den Schullunch kümmert, zeigt den SchülerInnen, wie die Stecklinge gepflanzt werden.



Süßkartoffelstecklinge



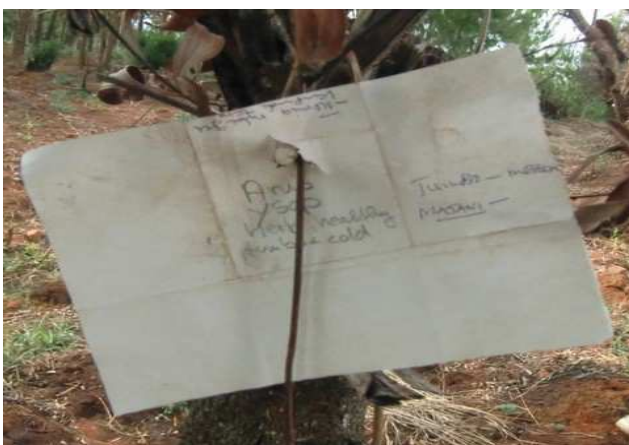
Schon nach wenigen Tagen stehen die Süßkartoffelpflanzen fest und stramm. Die SchülerInnen gießen fleißig!



Zuckerrohr



Auch viele andere Samen sprießen. Die Fotos entstanden kurz vor meiner Abfahrt am 5. Dezember. Es regnet zwar nicht so häufig, aber dann gießen die SchülerInnen.



Die Aloe Pflanze von Amys Schwester, vor etwa 4 Wochen gesetzt, ist gut angegangen.

Victor freut sich auch sehr über neue Arten von Gemüse und Heilpflanzen. Er legt kleine Versuchsfelder bei sich am Haus an.





Das Schuljahr neigt sich dem Ende zu. Die SchülerInnen bereiten sich auf eine Präsentation der Rechte für Kinder vor. Teruka tanzt vor. :)



Für die Präsentation treffen sich vier Schulen in Ikonda. Magufuli, der neue Präsident Tanzanias achtet die Rechte der Kinder und möchte die Eltern dazu bringen, ihre Kinder auch auf die weiterführende Schule zu schicken und sie nicht nur als Arbeitskräfte für Haus und Feld zu sehen. Die Kinder haben Transparente gemalt und singen begeistert. Wir haben Recht auf Essen und , singen sie. Kinder darf man nicht schlagen und Mädchen haben das Recht auf Unberührtheit.



Endlich haben wir auch mal Zeit zu malen. Kunstunterricht gibt es nicht. Es gibt kein Papier und auch keine Stifte. Aus der Schule Rellinger Straße haben wir Spenden mitgebracht. Kathi Koslowski hat zum Beispiel Wachsmalkreiden gespendet, die sich mit Wasser zu Aquarellmalerei nutzen lassen.





Auch Akrobatik und kleine Theaterübungen kommen gut an.



Der Kontakt zu den Dorfbewohnern, von Anfang an sehr herzlich, intensiviert sich mit zunehmenden Kisuahelkenntnissen. Sie sind auch sehr interessiert an den Gartenaktivitäten.





Jetzt wird es Zeit zu packen und mich auf die Reise vorzubereiten. Es ist noch mal ein großer Schritt für mich, meinen relativen Komfort aufzugeben, meine Sachen so zu reduzieren, das alles in den Rucksack passt und wieder loszuziehen. Aber ich freue mich auch, wieder neue Gegenden und Menschen kennen zu lernen. Und ich werde Ende Februar, Anfang März wiederkommen. Das ist



Die Fahrt von Njombe nach Dar dauert 14 Stunden. Dafür ist der Bus relativ komfortabel. Im Inland gibt es viele wunderschöne Baobabbäume.



ein gutes Gefühl.

Auf dem Weg nach Dar besuche ich Mary wieder und bringe ihr den Toilettendeckel, den ich eigentlich für ein Kompostklo mitgebracht hatte, denn ihrer ist kaputt, bzw. ist eine Schraube kaputt. Und die gibt es nicht zu kaufen. Wir kochen lecker und essen an ihrem Esstisch, wie schön, mal wieder an einem Tisch zu essen.





## Bei Ruth in Dar Es Salaam



In Dar begrüßt mich Ruth, Marys Tochter, und ihre Familie mit einem leckeren, gut gewürztem Essen und dem besten Huhn, das ich je in Afrika gegessen haben. Tausi, das Hausmädchen, hat Kochen von Ruth gelernt. Links im Bild ist die Tochter eines Pfarrers aus Ikonda. Sie wird als Volontärin ein Jahr nach Deutschland gehen. Ihre Mutter hat ein kleines Restaurant in Ikonda, wo ich öfter mal lecker und günstig gegessen habe.



Wir haben zwei herrliche heiße Tage - in Usa ist es durch die Regenzeit manchmal empfindlich kalt, besuchen Familie und brechen mit einer Horde Kinder zum Strand auf. Ruth und ihre Schwester links im Bild. Neema, rechts im Bild kenne ich schon vom Besuch im März.





## Besuch einer Moringafarm

Am nächsten Tag besuchen wir eine kleine Moringafarm. Schon aus Deutschland hatte ich an Essence of Africa geschrieben, der Firma, über die ich Moringablätter und -öl beziehe. Die große Moringafarm ist aber im Inland. Dort wird das Pulver und Öl für Deutschland produziert. Hier gibt es inzwischen auch einen kleinen Ableger, der Recyclingprodukte für die Touristen produziert. Auf dem Anwesen des Besitzers, eines Deutschen aus Berlin gibt es Moringabäume in allen Größen und auch kleine Workshops.



Der Manager meint, auch in den Bergen auf 2000m Höhe würden die Bäume ohne Probleme wachsen. Ufff, wir hatten schon Sorge!



Die Blätter werden drei Tage im Schatten in diesen Schränken getrocknet.





Links die Ölpresse, sie wurde in Einzelteile zerlegt mit dem Flugzeug aus Deutschland mitgebracht. rechts die Mühle für die Blätter. Hier wird Moringapulver produziert.



Hier werden die Samen von der Hülle befreit.

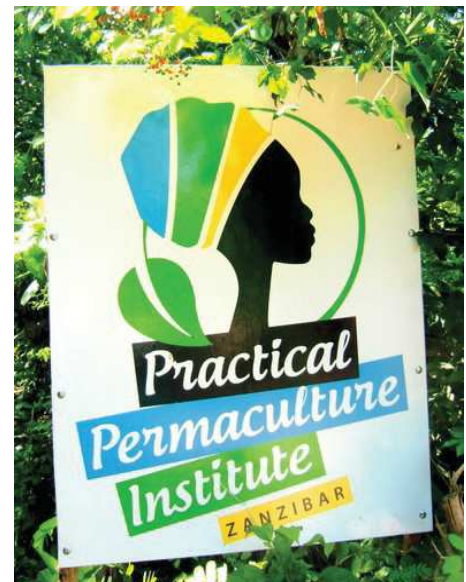




# Permakultur auf Zanzibar



Laura habe ich in einem Ecovillage in der Nähe von Cape Town, Südafrika kennen gelernt. Sie ist auch aus Hamburg und hat Global Change Management in Eberswalde studiert. Sie arbeitet auf Zanzibar im Practical Permaculture Institute und organisiert dort die Kurse der Permakultur Schule. Sie hat ein wunderschönes Haus in der Nähe der Hauptstadt Stonetown gemietet, ist aber auch gerade dabei ein Earthbagdomehaus auf der Südspitze der Insel zu bauen.



Edouard ist auch zu Besuch. Er ist auch ein Permakulturist aus Hamburg. Er hat dort vor 8 Jahren das TIFU Tutenberginstitut für Umweltgestaltung [www.umweltgestaltung.org](http://www.umweltgestaltung.org) mit dem Permakulturgarten im Volkspark gegründet.

Er bildet in Hamburg Permakulturgestalter und Designer in seinem [www.permakultur-campus.de](http://www.permakultur-campus.de) aus. Außerdem betreut er partizipative Projekte im In- und Ausland. Zum Beispiel hat er im Kongo geholfen eine Moringafarm aufzubauen.

Er möchte jetzt auf Zanzibar sozial, ökologische Projekte für den Anbau von exotischen Früchten auch für den europäischen Markt aufbauen und sucht dafür Land.

Zanzibar ist von Tanzania weitestgehend unabhängig und sozialistisch organisiert. Deshalb kann man hier auch kein Land kaufen, sondern nur pachten.



Edouard mit seinen Freunden Rachel und Jules aus dem Kongo beim Probieren von Maracujafrüchten aus dem PPI. Wir sind ein tolles Team und unternehmen viel zusammen. Schon nach ein paar Tagen hab ich sie alle lieb gewonnen.



# Das Practical Permaculture Institut Zanzibar



...hat vor einem Jahr, im Januar 2015 seine Tore geöffnet. Seit Oktober 2015 wird das Gelände, das vorher nur Busch war, permakulturell gestaltet. Unglaublich, wie viel und wie groß die Pflanzen schon gewachsen sind.

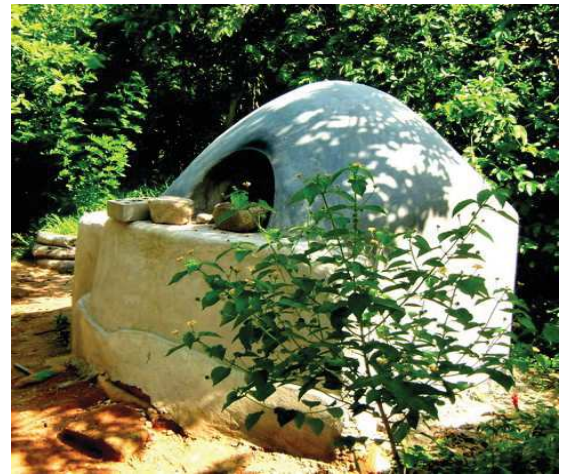


Linkes Bild: Tagetes hat viele ätherische Öle und ist daher zur Insektenabwehr gut geeignet. Hier wächst es metergroß!

Mitte: Überall sind Moringabäume gepflanzt. Moringa wächst hier super gut und schnell. Es wird zur Verbesserung der Ernährungssituation von Permakulturisten stark propagiert. Edouard schlägt grünes Fufu vor. Fufu oder Shima oder Ugali ist der Maisbrei, der überall in Afrika gegessen wird. Das Moringapulver kann nach dem Kochen einfach untergerührt werden, dann bleiben auch alle Vitamine erhalten und der Brei wird grün!

Rechts: Ein Papayabaum mit einem schönen Guild darunter. Ein Guild sind verschiedene Pflanzen, die sich gegenseitig unterstützen und nähren.





Die Eingangstür der Schule. Laura vor der Schule. Der Innenhof der Schule mit kleinem Teich und Draussenküche. Ein Lehmofen.



Ein Rocket Stove. Er braucht nur kleine Stöckchen und keine Kohle. Normalerweise wird in fast ganz Afrika, in ca. 95% der Fälle, mit Holzkohle gekocht. Dazu müssen ganze Bäume gefällt werden. Und viel Energie geht bei der Herstellung der Kohle verloren. Durch viel Sauerstoff und den Zug wird das Holz sehr heiß verbrannt und man kann wunderbar kochen.





Eine Wurmfarm. Hier kann in kurzer Zeit aus organischen Bestandteilen fruchtbare Erde hergestellt werden.



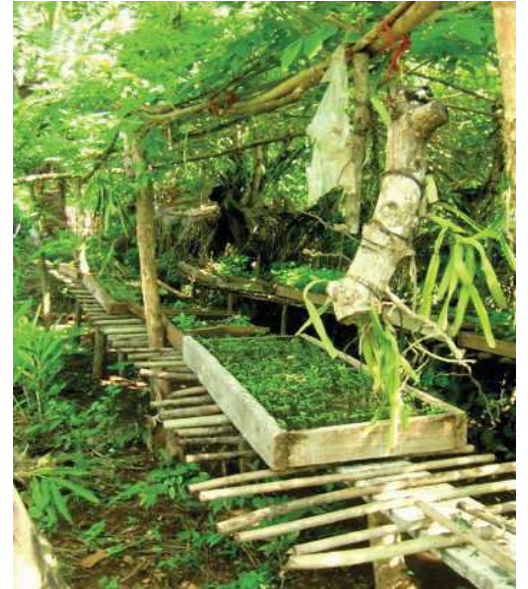
Die Pflanzenkläranlage. Das Grauwasser wird erst durch ein Kiesbeet mit Yam geführt und mündet dann in einen Teich, danach in einen Banana Circle. Rechts kleine Auffangbecken, für Schmutzreste aus Küche und Bad.



Ein Pidgeontree (Taubenbaum). Er bringt Stickstoff in den Boden und produziert eine Art Erbsen.







Gewächshaus und Anzuchtbereich. So einfach kann man Regale bauen!



Komposthaufen und rechts Maracuja oder Passionfrucht, sie wächst und rankt sehr schnell und kann schöne Schattenbereiche schaffen.



## Auf dem pazifischen Ozean



Wir machen zusammen mit den Rastas von Stone Town Records und vom Urban Gardening Projekt eine Schnorcheltour zu Korallenriffen und einer Sandbank. Ganz Zanzibar ist von Korallenriffen umgeben. Es sind sehr schöne Riffe mit einer Vielzahl von Fisch, Korallen- und Pflanzenarten. Ich könnte den ganzen Tag den Kopf ins Wasser stecken, so schön ist es! Auf der Sandbank gibt es ein dickes Picknick mit gegrilltem Hähnchen und vielen Früchten.







## Antje und die Frauenkooperative Dada



Antje ist schon lange auf der Insel. Sie hat sich mit ihrem Freund Jussuf vor 9 Jahren auf der nördlichen Hälfte der Insel, bei Matemwe, ein wunderschönes zweistöckiges Rundhaus mitten auf das Korallengestein gebaut. Sie haben eigene Regenwasserzisternen, Solarzellen auf dem Dach und verschiedene Komposttoiletten, die sie intensiv zur Humusbildung nutzen.

Antje hat eine Frauenkooperative gegründet, die einen Laden in der Stadt hat. Die Frauen stellen Naturseife her, die sie wunderschön „beschnitzen“ und verschiedene Marmeladen und Chutneys.

Konservierungstechniken gibt es in Afrika kaum. Wenn die Mangos (Bananen, Avocados, Tomaten...) reif sind, sind sie total billig, weil alle welche haben. Mit Mangochutneys, getrockneten Mangostreifen, Tomatenpüree oder getrockneten Tomaten dagegen kann man das ganze Jahr Geld verdienen.





Die Veranda läuft wie ein Schneckenhaus um das Haus herum. Sie ist wunderbar schattig, riesengroß und immer leicht windig. Sehr angenehm, bei durchschnittlich 32 Grad im Schatten.

Unsere kleine Reisegruppe. Von links Laura, Edouard, seine Freundin Rachel aus dem Kongo mit ihrem Bruder Jules, dann die Hausbesitzer Jussuf und Antje. Es gibt leckere Pfannkuchen mit selbstgemachter Pesto, Mangos und Ananas.



Dada kocht auf Solarkochern und Antje natürlich auch. Hier ist gerade ein Brot am backen.

Die Frauen organisieren und verwalten Dada selbst.





## Lauras Haus in Kizimkazi



Laura baut gerade ein Superadobe Earthbagdome Haus auf der südlichen Seite von Zanzibar. Ein Earthbagdome Haus ist aus Wänden mit Säcken aus gefüllter Erde, bzw. in diesem Fall Geröll gebaut. Auch hier, wie bei Antje auf der nördlichen Seite Zanzibars, gibt es kaum Erde. Auf dem Korallengestein wachsen dem kargen Boden angepasste Pflanzen, Busch halt.

Links und rechts zwei Türme in den oben und unten Räume sind, dazwischen eine große überdachte Draußenküche und oben eine Veranda.

Ein Brunnen wurde schon gebohrt. Eine Solaranlage, die dann auch das Wasser aus dem Brunnen pumpen kann und eine Komposttrenntoilette werden gerade geplant.

Das Gelände wird permakulturell gestaltet. Zum Beispiel wird viel gemulcht (organisches Material aufgebracht) Viele Pionierpflanzen werden gesät und gesetzt, die Stickstoff in den Boden bringen und auch zum Mulchen genutzt werden können, wie zum Beispiel Sesbelia, Leuceana, Klee und Beinwell oder auch Moringa.

Die Idee, die Laura zusammen mit Mash und anderen umsetzen will, ist ein Beispiel für eine nachhaltige Lebensweise zu schaffen. Das Haus und das Gelände sollen offen für lokal Interessierte zu sein, aber auch internationale Workshops zum Beispiel im Bereich Permakultur und Yoga ermöglichen.



# Kizimkazi



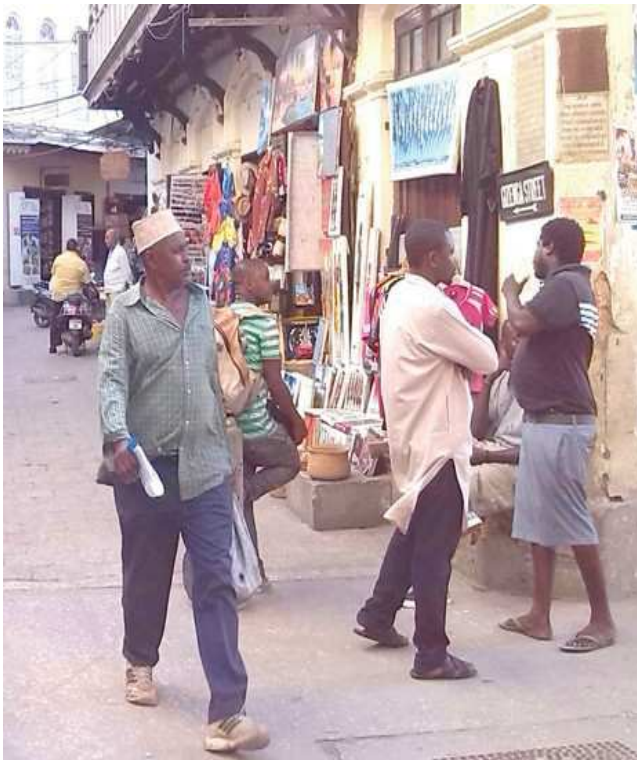
Kizimkazi ist ein kleines Fischerdorf mit einigen kleinen und großen Lodges. Es ist bekannt für seine Delfine. Aus ganz Zanzibar kommen die Touristen. Morgens geht die Jagd los. Bis zu 20 Fischerboote mit Motoren rasen den Delfinen hinterher. Das ist eine große Störung für das Leben der Delfine, deshalb lassen wir das aus und gehen lieber schnorcheln. Trotzdem wir bei Regen losfahren und es den ganzen Tag bewölkt ist, verbrennen wir uns die Haut.







## Stonetown, die Hauptstadt Zanzibars



Stonetown, so genannt, weil es schon seit Jahrhunderten Steinhäuser gibt, ist muslimisch geprägt, aber auf die nette afrikanische Art: sehr offen und liberal. Trotzdem ist es nett, wenn die Touristen die Lebensweise achten und Bauch, Schultern und Knie bedecken.



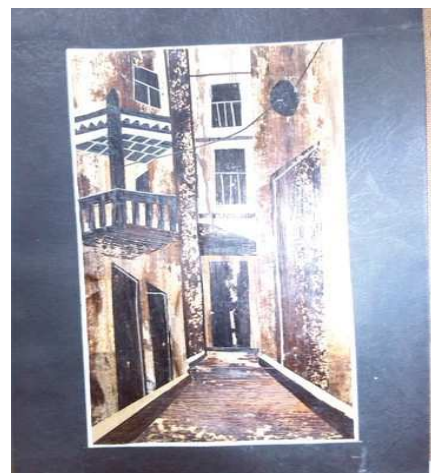


Die Stadt ist bekannt für ihre wunderschön geschnitzten Türen. Wir erfahren, dass durch die Symbole angezeigt wurde, wieviele Kinder, Land und Besitztümer die Eigentümer hatten. Oder auch welcher Beruf ausgeübt wurde. Rechts im Bild am Rand Ketten. Hier wohnte ein Sklavenhändler. Die schönsten Häuser sind entweder von Sklavenhändlern oder Kirchen. Es gibt Kirchen von allen möglichen Religionen. Links ein vedischer Tempel

Und es gibt Kunst auf Zanzibar: Maler, Musiker, Kunsthandwerker.

Zanzibar ist wirklich etwas Besonderes. Seit Jahrhunderten im Austausch der Kulturen, See- und Handelsstadt. Wir besuchen Konzerte und Ausstellungen und das Haus der Wunder, das als erstes Haus in Afrika elektrisches Licht und einen Aufzug hatte.

Und es gibt Gewürze in rauen Mengen. Auf Zanzibar wächst (in der Mitte der Insel) einfach alles und durch den arabischen Einfluss werden die Gewürze hier auch benutzt und verkauft.







Es gibt Fische in allen möglichen Variationen. Leider werden auch immer noch die Korallenfische gefischt, aber wie sollen die Fischer in den kleinen Fischerboote es auch machen. Die großen Trawler fischen auf offener See mit riesigen Netzen alles andere weg!

Auf dem Markt gibt es auch alle möglichen Gemüse. Ich fühle mich wie im Paradies. Es gibt Mangos, Papaya, Ananas, Bananen, Limetten, Orangen, und alle möglichen unbekannten Obstsorten, aber auch Gemüse wie Fenchel, Broccoli und Lauch.





## Urban gardening in Stonetown



Mitten im Gewirr der Straßen in einem Häuserblock findet sich der Beginn einer Urban Community. Es gibt ein kleines Aufnahmestudio „Stonetown records“ das häufig frequentiert und gut genutzt wird. Es gibt eine kleine Wohnung, die Laura mit Mash und Lorenz zusammen ausgebaut hat und in der Zimmer über Air B&B gemietet werden können und einen Innenhof der mit Vertical Gardening und vielen Pflanztöpfen gestaltet ist.

Hier soll ein soziales Zentrum entstehen, in der Austausch und Kunst jeder Art praktiziert werden können.

Nassir oben links im Bild kümmert sich um Haushalt und Kochen, Ali oben rechts im Bild arbeitet auch in einem Drugstore. Er kennt sich super mit Pflanzen und ihren Heilwirkungen aus.



Natürlich gibt es auch eine Aloe.

Man kann die ganzen Blätter essen und damit das Blutbild verbessern. Sie hilft bei allen Hautverletzungen. Blatt aufschneiden und das Innere auf die Haut auftragen







Links Mpatakuva, sie bringt gute Gerüche in den Kühlschrank oder ins Bett. Mann kann die Blätter aber auch essen, sie verbessert das Blutbild und hilft bei Magenschmerzen. (1 ½ Blätter pro Person als Gemüse mitkochen)

Rechts Uyoga, die Pflanze kennen viele als Zimmerpflanze, sie hat einen kleinen weißen Streifen, der am Blattrand längs läuft. Sie hilft bei Knochenbrüchen (Blätter in Wasser kochen, ausdrücken und auf die verletzte Stelle legen.)



Links eine Art Melde, roter Spinat, eisenhaltig und ein leckeres Gemüse.



Zanzibar ist eine Reise wert! Zuerst wollte ich gar nicht kommen, weil es mir zu touristisch ist. Es ist auch sehr touristisch, aber das besondere Flair, das üppige Pflanzenwachstum und die freundlichen InselbewohnerInnen machen das wieder wett.

Hier gibt es seit Jahrhunderten Austausch zwischen den Kulturen. Es gibt auch viele AraberInnen und InderInnen, aber jede/r, der/die hier wohnt empfindet sich in erster Linie als Zanzibari und ist stolz darauf.

Jetzt bin ich schon drei Wochen hier und es fällt mir wirklich schwer, wieder abzureisen.

Auch weil es bei Laura und mit ihren anderen MitbewohnerInnen und Besuchern aus Hamburg (Edouard) und Kongo (Mafi und Jules) so schön ist.



Und jetzt gibt es auch noch Jakob, oder Jakobina, man weiß es nicht so genau. Wir haben sie vor zwei Tagen in Stonetown eingesammelt. Sie wurde in den Straßen von Kindern gejagt und mit Sandalen beworfen.

Wahrscheinlich ist sie bei ihren ersten Flugversuchen abgestürzt.

Sie ist von Anfang an sehr zahm und anscheinend doch gar nicht verletzt. Sie wohnt in dieser zur Seite gelegten Kiste, trinkt schon selbständig und isst leckere Black Soldier Fly Maden, die ich aus Lauras Kompostloch sammle.



Als ich das erste Mal mit ihr in den Garten gehe, kommt erst eine Krähe angeflogen, dann 7 und am nächsten Tag 30. Das ist vorher noch nie vorgekommen. Sie kreisen über dem Grundstück und rufen sie. Bald wird sie auch fliegen können und dann wird sie hoffentlich von diesem Schwarm aufgenommen werden.