



Memory ist 12 Jahre alt. Sie will später Ärztin werden und einen schönen Obstgarten haben.

„Ich gehe gerne zur Schule. Am liebsten mag ich Englisch und Naturwissenschaften. Die Fächer sind für mich wichtig, weil ich später einmal Ärztin werden und mich um kranke Menschen kümmern möchte. Neben dem normalen Unterricht besuche ich den Permakultur-Club, in dem wir uns mit Lebensmitteln, dem Schutz unserer Böden und dem Anbau von Obst und Gemüse beschäftigen. Dort habe ich gelernt, wie wichtig gesunde Ernährung ist, vor allem für uns Kinder. In der Gegend, in der ich lebe, haben zum Glück viele Familien ein kleines Stück Land. So versorgen wir uns mit Mais, Maniok, Süßkartoffeln und Blattgemüse. Meine Eltern halten außerdem ein paar Hühner, Tauben und Ziegen. Doch nicht immer reicht die Ernte, um alle Menschen satt zu bekommen. Besonders schwierig ist es in den trockenen Monaten rund um den Jahreswechsel. Die heißen bei uns deshalb auch „Hungerzeit“. Damit die Hungerzeit möglichst kurz ausfällt – oder gar nicht erst kommt – bringen die Mitarbeitenden von SCOPE und unser Permakultur-Lehrer uns gute Tricks bei. Ich weiß jetzt zum Beispiel, wie man Regenwasser auffängt, und dass man Gemüsebeete mit Gräsern und Blättern abdecken sollte. So bleibt die Feuchtigkeit im Boden, anstatt in der Sonne zu verdunsten, und so überleben auch die Mikroorganismen, die ein gesunder Boden dringend braucht. Am allerbesten gefällt mir an unserem Permakultur-Club, dass wir auf dem Schulgelände einen Obstgarten angelegt haben. Mit Mangobäumen, Ananaspflanzen und Bananen. Ich habe gut aufgepasst, und weiß nun genau, wie das geht. Wenn ich groß bin, will ich meinen eigenen, wunderschönen Obstgarten haben.“



Mercy ist 13 Jahre alt. Sie hat im Permakultur-Club gelernt wie man Kompost herstellt.

„Wenn unsere Vorräte aufgebraucht sind, bevor der erste Regen kommt, bekommen wir Probleme. Wir haben dann vielleicht noch Ananas zu essen, mehr aber auch nicht. Und wenn man Hunger hat, fällt alles schwer. Man kann dann eigentlich gar nichts mehr machen. Heute war zum Glück ein guter Tag. Zum Mittagessen habe ich drei Bananen und einen Masuku bekommen. Masuku ist eine Obstsorte, die ein bisschen wie ein sehr süßer und weicher Apfel schmeckt. Noch besser finde ich es, wenn meine Mutter mir Nsima kocht. Maisbrei, den mögen hier alle Kinder gerne. Dazu gibt es das, was wir gerade haben: Maniok, Bohnen oder Blattgemüse. Damit Mais, Bohnen und Gemüse gut wachsen, haben meine Eltern in den letzten Jahren immer versucht, genug Dünger zu kaufen. Doch der Dünger aus dem Laden ist ziemlich teuer, oft konnten meine Eltern ihn sich nicht leisten. Zum Glück bin ich jetzt im Permakultur-Club unserer Schule, der sich zweimal in der Woche trifft; zusätzlich gießen wir die Beete jeden Morgen und jeden Nachmittag. Das Beste am Club ist, dass ich dort gelernt habe, wie man selbst Dünger herstellt, genauer gesagt: Bokashi-Kompost. Der besteht aus lauter Dingen, die wir günstig oder sogar umsonst bekommen können: Asche, Tierdung, trockene Blätter und andere natürliche Zutaten. Wenn man alles richtig vermischt, kann man den Boden damit verbessern und braucht irgendwann gar keinen anderen Dünger mehr. Ich habe meinen Eltern alles genau gezeigt. Jetzt können sie sehr viel Geld sparen – das macht mich richtig stolz!“



Courage ist 12 Jahre alt. Er will mit seiner Schwester gärtnern und die Umwelt schützen.

„Ich lebe bei meiner Schwester. Sie ist Lehrerin, ihr Mann arbeitet ebenfalls als Lehrer. Dank des Permakultur-Clubs haben wir jetzt unseren eigenen Garten. Ich bin seit drei Jahren Mitglied im Club. Dort hat uns unser Lehrer gesagt, dass es am besten wäre, wir würden nicht nur in der Schule, sondern auch zu Hause Obstgärten und Gemüsebeete anlegen. Also habe ich meiner Schwester alles erklärt, jetzt gärtnern wir gemeinsam. Das finde ich toll! Vorher haben wir alles Essen kaufen müssen. Jetzt wächst vieles von dem, was wir brauchen, direkt neben unserem Haus – zum Beispiel Senfblätter, Kürbisse und Mangos. Zuletzt haben wir im Permakultur-Club gelernt, wie man Ananaspflanzen vermehrt. Dafür haben alle, die konnten, Ableger mitgebracht. Dann haben wir tiefe Löcher gegraben und mit guter, selbst gemischter Pflanzerde aufgefüllt, so kann die Ananas gut wachsen. Worauf wir im Club außerdem achten, ist, dass wir unseren Müll trennen. Da macht inzwischen die ganze Schule mit! Es ist schließlich wichtig, dass wir uns um unsere Umwelt kümmern. Wenn wir selbst einmal Kinder haben, soll es ihnen gut gehen, sie sollen nicht noch weniger Wasser und noch weniger Wälder haben als wir. Und: Aus Abfällen lassen sich nützliche neue Dinge machen. Biomüll kommt in den Kompost, ausgediente Flaschen kann man zum Bewässern benutzen, und alte Plastiktüten verschnüren wir zu Bällen. Perfekt für meine Freunde und mich – denn Fußball spielen wir in den Pausen am allerliebsten.“



Special ist 13 Jahre alt. Im Permakultur-Club hat er Seife hergestellt. Mit seiner Oma gärtnergert er gemeinsam.

„Ich gehe in die fünfte Klasse, zusammen mit meinem Vater lebe ich bei meinen Großeltern. Vor etwa zwei Jahren bin ich Mitglied im Permakultur-Club geworden. Dort haben wir unter anderem gelernt, Seife zu machen. Das hat mich total überrascht. Ich wusste gar nicht, dass Seife etwas ist, was man selbst herstellen kann! Das hat uns natürlich sehr geholfen, als Corona kam.

Wie man gärtnergert, das wusste ich allerdings schon vor meiner Mitgliedschaft im Club. Dank meiner Oma, die schon vor vielen Jahren einen Workshop bei SCOPE mitgemacht und begonnen hat, einen Permakultur-Garten anzulegen. Ich habe ihr dabei geholfen. Nach und nach haben wir das Grundstück rund um unser Haus in ein Paradies verwandelt, auf das ich richtig stolz bin. Hier wächst einfach alles: Zuckerrohr, Bananen, Maracujas, Grapefruits, Kürbisse, Süßkartoffeln, Tomaten, Okra und Kräuter. Auch die anderen Kinder finden es toll bei uns und kommen gerne zu Besuch. Bei uns gibt es immer genug zu essen. Nicht nur für meine Großeltern und mich, auch für meine zwei Onkel, meine Tante und meine Cousinen, die ebenfalls auf unserem Hof leben. Immer wieder können wir außerdem einen Teil unserer Ernte verkaufen. Von dem Geld haben wir Hühner gekauft, Tauben und sogar Schweine. Mittlerweile haben wir drei Sauen im Stall, eine davon hat vor kurzem Ferkel geworfen. Die können wir auch wieder verkaufen. Und den Schweinemist trocknen wir, um damit unsere Felder zu düngen. Es ist toll, was man durch das Gärtnern alles erreichen kann. Wenn ich groß bin, mache ich auf jeden Fall weiter damit – meine Oma ist ein echtes Vorbild für mich.“



Ethel ist 11 Jahre alt. Sie hat gelernt wie man Bokashi-Kompost herstellt. Sie will, dass ihre Familie später immer satt wird.

„Ich habe letztes Jahr im Permakultur-Club angefangen. Ich mag, dass wir dort immer wieder Neues lernen. Zum Beispiel, wie man Bokashi-Kompost herstellt. Das ist eine spezielle Mischung aus Erde, Blättern, Hefe und weiteren Zutaten, die den Boden besonders fruchtbar für Pflanzen macht. Anfangs fand ich das Ganze total merkwürdig. Inzwischen habe ich verstanden, wozu Bokashi gut ist, und die Arbeit damit macht mir großen Spaß. Ich lebe zusammen mit meiner jüngeren Schwester, meiner Mutter und meinem Stiefvater. Ich finde es schade, dass wir zu Hause keinen Gemüsegarten haben. Nur ein Feld, wo Maniok und Süßkartoffeln wachsen. Aber das ist etwa eine halbe Stunde zu Fuß entfernt. Den Mais trocknen und mahlen wir, dann kocht meine Mutter daraus Nsima. Meistens sind Nsima und Maniok das einzige, was wir den Tag über essen. Ich weiß, dass es gesünder wäre, wenn es dazu Kohl oder anderes frisches Gemüse gäbe. Aber das können wir uns eben nicht leisten. Im Gegenteil: Wenn es schlecht läuft, gibt es bei uns mittags auch mal gar nichts zu essen. Im Permakultur-Club lerne ich zum Glück, wie man sich selbst mit Gemüse versorgen kann, und so auch mit wenig Geld immer gesundes Essen hat. Ich wünsche mir, dass meine beste Freundin Miriam auch in den Club kommt, damit wir dort zusammen im Garten arbeiten können. Und wenn ich groß bin, lege ich meine eigenen Beete an, damit meine Kinder und ich immer satt werden. So oft wie möglich soll es dann Reis mit Senfblättern geben. Das esse ich nämlich am liebsten!“