



**KLIMARESISTENT:** Der Umbubaum kann dicke Wurzelknollen bilden, in denen er Wasser speichert. Seine vitaminreichen Früchte werden roh verzehrt oder zu Gelee verarbeitet.

# Das Wunder aus der Trockensteppe

Wie die Menschen im Nordosten Brasiliens mit Umbubäumen und Ziegenhaltung den Hunger besiegen

Seit zwei Jahren hat es kaum noch geregnet in der Caatinga im Nordosten Brasiliens. Lebensfeindlich und menschenleer mutet die Trockensteppe an, das traditionelle Armenhaus Brasiliens. Doch der erste Eindruck trügt, seit ein paar Jahren hat sich viel getan. Durch einfache, aber innovative Projekte haben die Menschen den Hunger besiegt.

Von Sandra Weiss

Caladinho ist eines der vergessenen Dörfer der Caatinga, aus denen in den vergangenen Jahrzehnten im Rhythmus der Dürreperioden und Hungersnöte Zehntausende Menschen aufbrechen, um in den Industriestädten des Südens Arbeit zu suchen. Noch gut erinnert sich Cicero Félix dos Santos, Generalkoordinator des regionalen Instituts für angepasste Kleinbauernlandwirtschaft und Tierhaltung (IRPAA), an die letzte Hungersnot in den 1980er-Jahren. »Damals starben 500 000 Menschen. Überall, wo man hinkam, waren die Brunnen versandet, lagen tote Tierkadaver, und ausgemergelte Menschen baten um Hilfe.« Dann kam Félix dos Santos in ein Dorf, in dem ein bunter Markt stattfand, wo es alles Mögliche zu kaufen gab, und wo die Menschen gut versorgt waren. »Ich habe die Leute nach ihrem Geheimnis gefragt, und sie erklärten mir, dass sie keine Rinder hielten, sondern Ziegen, weil die viel angepasster an das Klima und die Vegetation seien.« Dieses Erlebnis war der Anstoß für die Gründung von IRPAA und die ersten Feldforschungen zu angepasster Landwirtschaft.

Die Ergebnisse sind heute in der Caatinga zu sehen. Die 70 Einwohner von Caladinho beispielsweise haben gelernt, sich mit der Steppe zu arrangieren. Sie tauschten ihre Rinder, die pro Kopf 53 Liter Wasser am Tag benötigen, gegen Ziegen, die nur sechs Liter täglich trinken. Sie entdeckten die Schätze, die sich in der Unwirtlichkeit verbergen: bestens an Hitze und Trockenheit angepasste Pflanzen, die die For-

scher begeistern und internationale Lebensmittelkonzerne auf den Plan gerufen haben. Eines dieser Wunder ist der Umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), der heilige Baum der Nordestinos, wie die Bewohner der Caatinga genannt werden. Zahlreiche Regionaldichter, wie Euclides da Cunha, widmeten ihm Verse. Mit seiner ausladenden Blätterkrone ist er ein willkommener Schattenspender – und noch viel mehr. »Der Umbuzeiro hat sich ganz vorzüglich an das Klima angepasst«, schildert Iedo Bezerra Saa vom staatlichen Agrarforschungszentrum (Embrapa) in Petrolina. »In den Wurzeln formt er große Knollen, die über Jahre hinweg Wasser speichern können, und die Poren seiner kleinen Blätter öffnen sich nachts. So verdunstet er viel weniger Wasser.«

Doch seine Anpassungsfähigkeit wurde dem langsam wachsenden Umbuzeiro zeitweise zum Verhängnis. In Dürreperioden gruben die Bauern seine Knollen aus, um sich selbst und ihre Ziegen damit zu ernähren. Zur Zeit der großen Hungersnot in den 1980er-Jahren gab es kaum noch Umbuzeiros. Der Baum stand vor dem Aussterben und wurde unter Naturschutz gestellt.

## Milch für Kaffee und etwas Käse

»Wenn wir heute einen kleinen Umbubaum entdecken, schützen wir ihn vor den Ziegen und passen auf ihn auf«, schildert Egidio Silva aus Caladinho. Es ist früh am Morgen, gleich wird er seine rund 50 Ziegen aus dem Korral lassen, wo sie die Nacht verbracht haben. Seine Großmutter Maria hat die Weibchen gemolken. »Viel Milch ist es nicht«, sagt die stets gut gelaunte 74-Jährige und hält einen Blech-eimer mit knapp zwei Litern Milch hoch. »Aber für den Kaffee und einen Käse reicht es.« Aus Ziegenmilch Käse und Quark herzustellen, lernte sie bei einem staatlichen Ausbildungskurs. Im kleinen Vorgarten wachsen seither neben Blumen auch Heil- und Würzkräuter wie Zitronenmelisse. »Vorher hatten wir von alledem keine Ahnung«, erzählt die hagere alte Frau. Sie ist Analphabetin wie die meisten Nordestinos ihrer Generation. Als in Brasilien die linke Arbeiterpartei im Jahr 2002 an die Macht kam, kümmerte sich der Staat etwas mehr um den Nordosten. Der damalige Präsident Luiz Inácio

Lula da Silva war selbst dort aufgewachsen und als Kind mit seiner Familie in den Süden geflüchtet. Nicht alles, was die Regierung unternimmt, ist sinnvoll. Die Verteilung schwarzer Plastikzisternen während des letzten Präsidentschaftswahlkampfs beispielsweise war ein Rückfall in Wahlpopulismus. Die Zisternen sind Bakterienschleudern, und ihr Material wird rasch brüchig. Einen wirklichen Fortschritt hingegen brachte das Sozialhilfeprogramm »bolsafamilia«, das unter anderem an den Schulbesuch der Kinder geknüpft war. Dem heute 27-jährigen Egidio Silva wurde so ein Studium ermöglicht – ein Riesensprung innerhalb von nur zwei Generationen.

Mit mehreren großen Plastiksäcken und einigen Nachbarn im Schlepptau macht sich Silva morgens um sechs Uhr auf den Weg. Um diese Uhrzeit ist es noch kühl, und es gilt, vor Anbruch der Mittagshitze die Säcke mit Umbufrüchten zu füllen und zurück ins Dorf zu schleppen. Die runden, gelbgrünen Früchte sind etwas größer als eine Kirsche, haben eine harte Schale und schmecken säuerlich – wie eine Mischung aus Stachelbeere und Traube. Wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehalts sind sie inzwischen in ganz Brasilien gefragt. In der Erntezeit von Januar bis März sammeln die Bauernjungen täglich ein bis zwei Säcke. Zwischenhändler zahlen pro 45-Kilogramm-Sack 27 Reais (umgerechnet etwa sieben Euro), ein willkommenes Zubrot. »Aber es könnte noch viel mehr sein«, sagte sich Silva vor ein paar Jahren.

Der Agronom und seine jüngere Schwester Denise waren es, die ihrem Heimatort Caladinho neues Leben einhauchten. Mit Unterstützung von IRPAA wurden erst die Landtitel gesichert und der Grundbesitzer vertrieben, der sich riesige Landflächen und die dazugehörigen Umbubäume illegal und mit Hilfe von Wasserverhelden angeeignet hatte. Dann wurden neue Wasseradern erschlossen und Zisternen gebaut. Die Bäuerinnen lernten, Ziegenkäse und Quark zu machen. Vor zehn Jahren entstand eine Marmeladenfabrik in der Kleinstadt Uauá, inmitten der Caatinga. Sie wird von der Kooperative Cooperuc betrieben, der inzwischen 250 Kleinbauern aus der Gegend angehören. »Unser Vorzeigeprodukt ist das Umbugelee, aber wir verarbeiten auch andere Früchte der Caatinga wie Maracujá«, schildert Silva,

der einer der Vorsitzenden der Kooperative ist. »Damit ist die Fabrik praktisch rund ums Jahr in Betrieb.« 1,5 Millionen Reais (umgerechnet etwa 375 000 Euro) setzte Cooperuc 2014 um. »20 Prozent sind Gewinn, der Rest sind Kosten oder wird reinvestiert«, sagt Silva. Hauptkunde ist bisher der Staat, denn laut Gesetz müssen 30 Prozent der Produkte für die Schulspeisung der 37 Millionen brasilianischen Schulkinder aus lokalem Anbau stammen. Aber exotische Superfrüchte wie Umbu sind auch bei der kaufkräftigen Oberschicht im Kommen, und Cooperuc verkauft seine Gelees bereits in der Supermarktkette Pao de Acúcar in Rio de Janeiro, Brasília und São Paulo.

## Export nach Europa geplant

Nun soll der Export folgen. Vor Kurzem waren Vertreter der Kooperative in Deutschland auf der BIOFACH, der Weltleitmesse für Biolebensmittel. »Wir brauchen noch ein paar Zertifikate, aber das schaffen wir«, meint Silva. Die Zeiten sind vorbei, in denen die Menschen in Caladinho verhungerten und verdursteten. »Jetzt«, sagt Silva, »wollen wir den Markt erobern und der Welt zeigen, welch tolle Produkte aus Brasiliens Nordosten kommen.«

Sandra Weiss ist freie Journalistin in Puebla, Mexiko.

## WISSENSWERTES

### Die Caatinga

Die Trockensteppe im Nordosten Brasiliens erstreckt sich auf einer Million Quadratkilometern über neun Bundesstaaten. Dort leben 22 Millionen Menschen, die Hälfte im ländlichen Milieu. Es fallen durchschnittlich weniger als 600 Millimeter Niederschlag im Jahr, vor allem zwischen Dezember und April. sw

Brasilien

## Umbu - eine Superfrucht drängt auf den Weltmarkt



Von [Sandra Weiss](#)

Do, 27. August 2015 um 08:17 Uhr

Gesundheit & Ernährung

**Sie gilt als das Wunder aus der Trockensteppe; Eine Superfrucht aus Brasiliens Armenhaus erobert die Weltmärkte - der Umbu-Baum macht aus Kleinbauern im kargen Norden des Landes Exporteure.**



Jungbauer bei der Ernte Foto: Sandra Weiss

Seit Jahren hat es kaum geregnet in der Caatinga. Ockerbraun erstreckt sich die dornige Steppe. Jeder Windhauch wirbelt Staub auf. Tagsüber klettert das Thermometer auf 40 Grad. Lebensfeindlich und menschenleer mutet die Gegend an. Aber am Fuß der Hügel, im Schatten mächtiger Kakteen, kauern kleine Bauernkaten.

Der Umbuzeiro-Baum kann über Jahre Wasser speichern

Caladinho ist eines dieser vergessenen Dörfer, aus denen in den vergangenen Jahrzehnten im Rhythmus der Hungersnöte Zehntausende aufbrachen, um in den Industriestädten des Südens Arbeit zu suchen. Die 70 Menschen, die geblieben sind, haben gelernt, sich zu arrangieren. Denn die Unwirtlichkeit birgt wundersam angepasste Pflanzen, die Forscher begeistern und Lebensmittelkonzerne auf den Plan gerufen haben. Eines dieser Wunder ist der Umbuzeiro, der heilige Baum der Nordestinos, wie die Bewohner der Caatinga genannt werden. Mit seiner Blätterkrone ist er ein Schattenspender – und noch viel mehr. "Er hat sich ganz vorzüglich an das

Klima angepasst", sagt Iedo Bezerra Sáa vom staatlichen Agrarforschungszentrum. "An den Wurzeln formt er große Knollen, die über Jahre hinweg Wasser speichern können, und die Poren seiner kleiner Blätter öffnen sich nachts. So verdunstet er viel weniger Wasser."

Doch seine Anpassungsfähigkeit wurde dem langsam wachsenden Baum zum Verhängnis. In Dürreperioden gruben die Bauern seine Knollen aus, um sich und ihre Ziegen zu ernähren. In den 80er-Jahren stand er vor dem Aussterben und wurde unter Naturschutz gestellt. "Wenn wir heute einen kleinen Umbu entdecken, schützen wir ihn vor den Ziegen und passen auf ihn auf", sagt Egidio Silva aus Caladinho, bevor er mit Plastiksäcken und ein paar Nachbarn im Schlepptau morgens um sechs loszieht. Dann ist es noch kühl, denn es gilt, vor der Mittagshitze so viel Säcke wie möglich mit den Früchten zu füllen und zurück ins Dorf zu schleppen.

Die Umbu schmeckt nach Stachelbeere und Traube

Die Früchte sind mirabellengroß, haben eine harte Schale und schmecken nach Stachelbeere und Traube. Mit ihrem Vitamin C sind sie inzwischen in ganz Brasilien gefragt. Von Januar bis März ernten die Bauernjungen täglich ein bis zwei Säcke. Händler zahlen pro 45-Kilo-Sack sieben Euro – ein hübsches Zubrot. "Aber es könnte noch viel mehr sein", sagte sich Egidio vor Jahren. Der 27-Jährige, ein aufgeweckter Kerl, ist einer der wenigen aus dem Dorf, die studiert haben. Er und seine Schwester Denise waren es, die Caladinho neues Leben einhauchten – mit der katholischen Kirche und Nichtregierungsorganisationen. Erst wurden die Landtitel gesichert und der Großgrundbesitzer vertrieben, der sich riesige Flächen illegal angeeignet hatte. Dann wurden Wasseradern erschlossen, Zisternen gebaut, die Bäuerinnen lernten Ziegenkäse und Quark zu machen, und vor zehn Jahren entstand eine Marmeladenfabrik in der Kleinstadt Uauá. Sie wird von einer Kooperative betrieben, der heute 250 Kleinbauern aus der Gegend angehören.

"Unser Vorzeigeprodukt ist das Umbu-Gelee, aber wir verarbeiten auch andere Früchte wie Maracuja", sagt Egidio, einer der Vorsitzenden. "So ist die Fabrik praktisch rund ums Jahr in Betrieb." Hauptkunde bisher ist der Staat, denn laut Gesetz muss ein Drittel der Schulspeisung aus lokalem Anbau stammen. Aber Umbu ist auch bei der städtischen Oberschicht im Kommen, und die Kooperative verkauft die Gelees bereits in einer Supermarktkette in Rio, Brasília und São Paulo. Als Nächstes soll der Export folgen. Unlängst waren Vertreter der Kooperative in Deutschland auf der Biofachmesse, um in Europa Fuß zu fassen. "Wir brauchen noch ein paar Zertifikate, aber das schaffen wir. Unsere Ernährung ist gesichert", sagt Egidio stolz. "Jetzt wollen wir der Welt zeigen, was für tolle Produkte aus Brasiliens Nordosten kommen."

Ressort: Gesundheit & Ernährung

- Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Do, 27. August 2015:
- Zeitungsartikel im Zeitungslayout: [PDF-Version herunterladen](#)
- Webversion dieses Zeitungsartikels: [Umbu - eine Superfrucht drängt auf den Weltmarkt](#)

Abs	Badische Zeitung (27.8.2015)	Welternährung (10 / 2015)	Abs
	<p>Brasilien</p> <p><b>Umbu – eine Superfrucht drängt auf den Weltmarkt</b></p> <p>(Sandra Weiss, Fotos: Sandra Weiss)</p>	<p>Hintergrund</p> <p><b>Das Wunder aus der Trockensteppe</b></p> <p>(Sandra Weiss, Fotos: Sandra Weiss)</p>	
0	Sie gilt als das Wunder aus der Trockensteppe; Eine Superfrucht aus Brasiliens Armenhaus erobert die Weltmärkte - der Umbu-Baum macht aus Kleinbauern im kargen Norden des Landes Exporteure.	Wie die Menschen im Nordosten Brasiliens mit Umbubäumen und Ziegenhaltung den Hunger besiegen	0
1	Seit Jahren hat es kaum geregnet in der Caatinga.	Seit zwei Jahren hat es kaum noch geregnet in der Caatinga im Nordosten Brasiliens.	0
	Ockerbraun erstreckt sich die dornige Steppe. Jeder Windhauch wirbelt Staub auf. Tagsüber klettert das Thermometer auf 40 Grad. Lebensfeindlich und menschenleer mutet die Gegend an. Aber am Fuß der Hügel, im Schatten mächtiger Kakteen, kauern kleine Bauernkaten.	Lebensfeindlich und menschenleer mutet die Trockensteppe an, das traditionelle Armenhaus Brasiliens. Doch der erste Eindruck trügt, seit ein paar Jahren hat sich viel getan. Durch einfache, aber innovative Projekte haben die Menschen den Hunger besiegt.	
	<b>Der Umbuzeiro-Baum kann über Jahre Wasser speichern</b>		
2	Caladinho ist eines dieser vergessenen Dörfer, aus denen in den vergangenen Jahrzehnten im Rhythmus der Hungersnöte Zehntausende aufbrachen,	Caladinho ist eines der vergessenen Dörfer der Caatinga, aus denen in den vergangenen Jahrzehnten im Rhythmus der Dürreperioden und Hungersnöte Zehntausende Menschen aufbrachen,	1
	um in den Industriestädten des Südens Arbeit zu suchen.	um in den Industriestädten des Südens Arbeit zu suchen. Noch gut erinnert sich Cicero Félix dos Santos, Generalkoordinator des regionalen Instituts für angepasste Kleinbauernlandwirtschaft und Tierhaltung (IRPAA), an die letzte Hungersnot in den 1980er-Jahren. „Damals starben 500 000 Menschen. Überall, wo man hinkam, waren die Brunnen versandet, lagen tote Tierkadaver, und ausgemergelte Menschen baten um Hilfe.“ Dann kam Félix dos Santos in ein Dorf, in dem ein bunter Markt stattfand, wo es alles Mögliche zu kaufen gab, und wo die Menschen gut versorgt waren. „Ich habe die Leute nach ihrem Geheimnis gefragt, und sie erklärten mir, dass sie keine Rinder hielten, sondern Ziegen, weil die viel angepasster an das Klima und die Vegetation seien.“ Dieses Erlebnis war der Anstoß für die Gründung von IRPAA und die ersten Feldforschungen zu angepasster Landwirtschaft.	
		Die Ergebnisse sind heute in der Caatinga zu sehen.	2
	Die 70 Menschen, die geblieben sind, haben gelernt, sich zu arrangieren.	Die 70 Einwohner von Caladinho beispielsweise haben gelernt, sich mit der Steppe zu arrangieren. Sie tauschten ihre Rinder, die pro Kopf 53 Liter Wasser am Tag benötigen, gegen Ziegen, die nur sechs Liter täglich trinken. Sie entdeckten die Schätze,	
	Denn die Unwirtlichkeit birgt wundersam angepasste Pflanzen, die Forscher begeistern und	die sich in der Unwirtlichkeit verbergen: bestens an Hitze und Trockenheit angepasste Pflanzen,	

Abs	Badische Zeitung (27.8.2015)	Welternährung (10 / 2015)	Abs
	Lebensmittelkonzerne auf den Plan gerufen haben.	die die Forscher begeistern und internationale Lebensmittelkonzerne auf den Plan gerufen haben.	
	Eines dieser Wunder ist der Umbuzeiro, der heilige Baum der Nordestinos, wie die Bewohner der Caatinga genannt werden.	Eines dieser Wunder ist der Umbuzeiro (Spondias tuberosa), der heilige Baum der Nordestinos, wie die Bewohner der Caatinga genannt werden. Zahlreiche Regionaldichter, wie Euclides da Cunha, widmeten ihm Verse.	
	Mit seiner Blätterkrone ist er ein Schattenspender – und noch viel mehr.	Mit seiner ausladenden Blätterkrone ist er ein willkommener Schattenspender – und noch viel mehr.	
	"Er hat sich ganz vorzüglich an das Klima angepasst", sagt Iedo Bezerra Saa vom staatlichen Agrarforschungszentrum.	„Der Umbuzeiro hat sich ganz vorzüglich an das Klima angepasst“, schildert Iedo Bezerra Saa vom staatlichen Agrarforschungszentrum (Embrapa) in Petrolina.	
	"An den Wurzeln formt er große Knollen,	„In den Wurzeln formt er große Knollen,	
	die über Jahre hinweg Wasser speichern können, und die Poren seiner kleiner Blätter öffnen sich nachts. So verdunstet er viel weniger Wasser."	die über Jahre hinweg Wasser speichern können, und die Poren seiner kleinen Blätter öffnen sich nachts. So verdunstet er viel weniger Wasser.“	
3	Doch seine Anpassungsfähigkeit wurde dem langsam wachsenden Baum zum Verhängnis.	Doch seine Anpassungsfähigkeit wurde dem langsam wachsenden Umbuzeiro zeitweise zum Verhängnis.	3
	In Dürreperioden gruben die Bauern seine Knollen aus, um sich und ihre Ziegen zu ernähren.	In Dürreperioden gruben die Bauern seine Knollen aus, um sich selbst und ihre Ziegen damit zu ernähren. Zur Zeit der großen Hungersnot	
	In den 80er-Jahren stand er vor dem Aussterben und wurde unter Naturschutz gestellt.	in den 1980er-Jahren gab es kaum noch Umbuzeiros. Der Baum stand vor dem Aussterben und wurde unter Naturschutz gestellt.	
		<b>Milch für Kaffee und etwas Käse</b>	
	"Wenn wir heute einen kleinen Umbu entdecken, schützen wir ihn vor den Ziegen und passen auf ihn auf", sagt Egidio Silva aus Caladinho,	„Wenn wir heute einen kleinen Umbubaum entdecken, schützen wir ihn vor den Ziegen und passen auf ihn auf“, schildert Egidio Silva aus Caladinho. Es ist früh am Morgen, gleich wird er seine rund 50 Ziegen aus dem Korral lassen, wo sie die Nacht verbracht haben. Seine Großmutter Maria hat die Weibchen gemolken. „Viel Milch ist es nicht“, sagt die stets gut gelaunte 74-Jährige und hält einen Blecheimer mit knapp zwei Litern Milch hoch. „Aber für den Kaffee und einen Käse reicht es.“ Aus Ziegenmilch Käse und Quark herzustellen, lernte sie bei einem staatlichen Ausbildungskurs. Im kleinen Vorgarten wachsen seither neben Blumen auch Heil- und Würzkräuter wie Zitronenmelisse. „Vorher hatten wir von alledem keine Ahnung“, erzählt die hagere alte Frau. Sie ist Analphabetin wie die meisten Nordestinos ihrer Generation. Als in Brasilien die linke Arbeiterpartei im Jahr 2002 an die Macht kam, kümmerte sich der Staat etwas mehr um den Nordosten. Der damalige Präsident Luiz Inácio „Lula“ da Silva war selbst dort aufgewachsen und als Kind mit seiner Familie in den Süden geflüchtet. Nicht alles, was die	4

Abs	Badische Zeitung (27.8.2015)	Welternährung (10 / 2015)	Abs
		Regierung unternimmt, ist sinnvoll. Die Verteilung schwarzer Plastikzisternen während des letzten Präsidentschaftswahlkampfes beispielsweise war ein Rückfall in Wahlpopulismus. Die Zisternen sind Bakterienschleudern, und ihr Material wird rasch brüchig. Einen wirklichen Fortschritt hingegen brachte das Sozialhilfeprogramm „bolsa-familia“, das unter anderem an den Schulbesuch der Kinder geknüpft war. Dem heute 27-jährigen Egidio Silva wurde so ein Studium ermöglicht – ein Riesensprung innerhalb von nur zwei Generationen.	
	bevor er mit Plastiksäcken und ein paar Nachbarn im Schlepptau morgens um sechs loszieht.	Mit mehreren großen Plastiksäcken und einigen Nachbarn im Schlepptau macht sich Silva morgens um sechs Uhr auf den Weg.	5
	Dann ist es noch kühl, denn es gilt, vor der Mittagshitze so viel Säcke wie möglich mit den Früchten zu füllen und zurück ins Dorf zu schleppen.	Um diese Uhrzeit ist es noch kühl, und es gilt, vor Anbruch der Mittagshitze die Säcke mit Umbufrüchten zu füllen und zurück ins Dorf zu schleppen.	
	<b>Die Umbu schmeckt nach Stachelbeere und Traube</b>		
4	Die Früchte sind mirabellengroß,	Die runden, gelbgrünen Früchte sind etwas größer als eine Kirsche,	
	haben eine harte Schale und schmecken nach Stachelbeere und Traube.	haben eine harte Schale und schmecken säuerlich – wie eine Mischung aus Stachelbeere und Traube.	
	Mit ihrem Vitamin C sind sie inzwischen in ganz Brasilien gefragt.	Wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehalts sind sie inzwischen in ganz Brasilien gefragt.	
	Von Januar bis März ernten die Bauernjungen täglich ein bis zwei Säcke.	In der Erntezeit von Januar bis März sammeln die Bauernjungen täglich ein bis zwei Säcke.	
	Händler zahlen pro 45-Kilo-Sack sieben Euro – ein hübsches Zubrot.	Zwischenhändler zahlen pro 45-Kilogramm-Sack 27 Reais (umgerechnet etwa sieben Euro), ein willkommenes Zubrot.	
	"Aber es könnte noch viel mehr sein", sagte sich Egidio vor Jahren. Der 27-Jährige, ein aufgeweckter Kerl, ist einer der wenigen aus dem Dorf, die studiert haben.	„Aber es könnte noch viel mehr sein“, sagte sich Silva vor ein paar Jahren.	
	Er und seine Schwester Denise waren es, die Caladinho neues Leben einhauchten – mit der katholischen Kirche und Nichtregierungsorganisationen. Erst wurden die Landtitel gesichert und der Großgrundbesitzer vertrieben,	Der Agronom und seine jüngere Schwester Denise waren es, die ihrem Heimatort Caladinho neues Leben einhauchten. Mit Unterstützung von IRPAA wurden erst die Landtitel gesichert und der Großgrundbesitzer vertrieben,	6
	der sich riesige Flächen illegal angeeignet hatte.	der sich riesige Landflächen und die dazugehörigen Umbubäume illegal und mit Hilfe von Revolverhelden angeeignet hatte.	
	Dann wurden Wasseradern erschlossen, Zisternen gebaut, die Bäuerinnen lernten Ziegenkäse und Quark zu machen, und vor zehn Jahren entstand eine Marmeladenfabrik in der Kleinstadt Uauá.	Dann wurden neue Wasseradern erschlossen und Zisternen gebaut. Die Bäuerinnen lernten, Ziegenkäse und Quark zu machen. Vor zehn Jahren entstand eine Marmeladenfabrik in der Kleinstadt Uauá, inmitten der Caatinga.	
	Sie wird von einer Kooperative betrieben,	Sie wird von der Kooperative Coopercuc betrieben,	

Abs	Badische Zeitung (27.8.2015)	Welternährung (10 / 2015)	Abs
	der heute 250 Kleinbauern aus der Gegend angehören.	der inzwischen 250 Kleinbauern aus der Gegend angehören.	
5	"Unser Vorzeigeprodukt ist das Umbu-Gelee, aber wir verarbeiten auch andere Früchte wie Maracuja", sagt Egidio, einer der Vorsitzenden.	„Unser Vorzeigeprodukt ist das Umbugelee, aber wir verarbeiten auch andere Früchte der Caatinga wie Maracuja“, schildert Silva, der einer der Vorsitzenden der Kooperative ist.	
	"So ist die Fabrik praktisch rund ums Jahr in Betrieb."	„Damit ist die Fabrik praktisch rund ums Jahr in Betrieb.“ 1,5 Millionen Reais (umgerechnet etwa 375 000 Euro) setzte Coopercuc 2014 um. „20 Prozent sind Gewinn, der Rest sind Kosten oder wird reinvestiert“, sagt Silva.	
	Hauptkunde bisher ist der Staat, denn laut Gesetz muss ein Drittel der Schulspeisung aus lokalem Anbau stammen.	Hauptkunde ist bisher der Staat, denn laut Gesetz müssen 30 Prozent der Produkte für die Schulspeisung der 37 Millionen brasilianischen Schulkinder aus lokalem Anbau stammen.	
	Aber Umbu ist auch bei der städtischen Oberschicht im Kommen,	Aber exotische Superfrüchte wie Umbu sind auch bei der kaufkräftigen Oberschicht im Kommen,	
	und die Kooperative verkauft die Gelees bereits in einer Supermarktkette in Rio, Brasilia und São Paolo.	und Coopercuc verkauft seine Gelees bereits in der Supermarktkette Pao de Acúcar in Rio de Janeiro, Brasilia und São Paulo.	
		<b>Export nach Europa geplant</b>	
	Als Nächstes soll der Export folgen.	Nun soll der Export folgen.	7
	Unlängst waren Vertreter der Kooperative in Deutschland auf der Biofachmesse, um in Europa Fuß zu fassen. "Wir brauchen noch ein paar Zertifikate, aber das schaffen wir. Unsere Ernährung ist gesichert", sagt Egidio stolz.	Vor Kurzem waren Vertreter der Kooperative in Deutschland auf der BIOFACH, der Weltleitmesse für Biolebensmittel. „Wir brauchen noch ein paar Zertifikate, aber das schaffen wir“, meint Silva. Die Zeiten sind vorbei, in denen die Menschen in Caladinho verhungerten und verdursteten.	
	"Jetzt wollen wir der Welt zeigen, was für tolle Produkte aus Brasiliens Nordosten kommen."	„Jetzt“, sagt Silva, „wollen wir den Markt erobern und der Welt zeigen, welche tolle Produkte aus Brasiliens Nordosten kommen.“	
		Sandra Weiss ist freie Journalistin in Puebla, Mexiko.	
		<b>Die Caatinga</b>	
		Die Trockensteppe im Nordosten Brasiliens erstreckt sich auf einer Million Quadratkilometern über neun Bundesstaaten. Dort leben 22 Millionen Menschen, die Hälfte im ländlichen Milieu. Es fallen durchschnittlich weniger als 600 Millimeter Niederschlag im Jahr, vor allem zwischen Dezember und April. sw	