

# Maniok-Gärten im Regenwald

Gleichmäßige Wärme und reichliche Niederschläge zeichnen den Huaorani- Regenwald aus. Alle Blätter, die von den Bäumen fallen, zersetzen sich auf dem Urwaldboden unter der Einwirkung des feuchten Klimas sehr schnell. Das oberflächliche Wurzelwerk dieses Waldes ist dreimal so dicht wie in unseren Wäldern. Mit Hilfe dieses dichten Netzes gelangen die Nährstoffe ohne große Verluste wieder in die Bäume zurück.

Dieser feuchttropische Regenwald, ist ein in sich geschlossenes und sich erhaltendes Ökosystem.

Die Huaorani benutzen verhältnismäßig kleine Rodungsflächen für ihre Kulturen, und so bleibt der Nährstoffverlust und die Boden-erosion begrenzt. Außerdem fließen auch Nährstoffe aus der nahen Umgebung zu. Selbst bei Nutzung kleiner Rodungsflächen ist der Boden nach zwei bis drei Jahren erschöpft. Dann werden neue Pflanzungen auf anderen Flächen angelegt, während die alten bereits vernarben. Die Huaorani bauen eine frühreife Sorte von Maniok (*Manihot esculenta*) an, die bereits nach sieben bis neuen Monaten als süßer Maniok zum Frischverzehr geerntet werden kann. Der besondere Wert des Maniok liegt in den hohen Erträgen bei relativ einfacher Kultur der Knollenpflanze. Die Knollen können über Jahre im Boden bleiben, ohne zu verderben, so daß sie oft als Reserve für Zeiten der Versorgungsknappheit dienen.

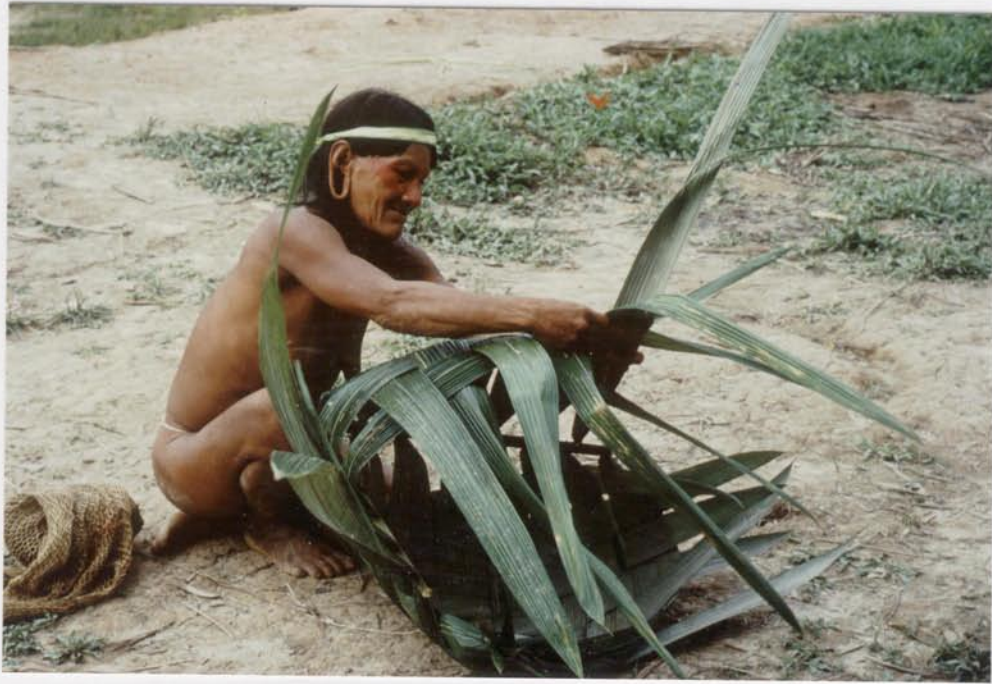
Beim Maniok handelt es sich um einen bis zu drei Meter hohen, mehrjährigen Strauch, dessen Knollen verdickte Wurzeln sind, die horizontal nahe an der Oberfläche liegen. Maniok ist eine Pflanze der feuchten Tropen, die hohe Temperaturen benötigt und viel Sonne braucht, jedoch geringe Ansprüche an den Boden stellt. Yukka oder Maniok wird vegetativ durch Sproßstecklinge vermehrt. Reifes Holz von ungefähr 20 cm Länge legen die Huaorani-Frauen in schräger Stellung in den mit einem Pflanzenstock aufgelockerten Boden. Innerhalb weniger Tage ist der Steckling bereits bewurzelt, und nach zwei Wochen beginnt der Blattaustrieb. In den ersten drei bis vier Monaten wird das Land von den Eingeborenen krautfrei gehalten. Dann ist das Blätterdach so dicht, daß Unkrautwuchs weitgehend

weitgehend unterdrückt wird.

Maniok wird zum Frischverzehr geerntet, bevor die Knollen zu hart und zu faserig werden. Aus den leichten Böden ziehen die Waldmenschen die Pflanze mit den dahlienähnlichen Knollen mit der Hand heraus und probieren sie sofort. Die Rinde wird bis zum Kambium geschält und nur der Markteil der Knollen roh, geröstet oder gekocht verwendet.

Zu den Pflanzen, die Kohlehydrate liefern, gehören auch die BATATE (*Ipomoea batatas*), ein Windengewächs. Meist findet man sie in unmittelbarer Nähe der Huaorani-Hütten mit den am Boden liegenden Sprossen. Sobald die Blätter vergilben, ist sie reif und kann aus dem Boden genommen werden, da zu dieser Zeit der maximale Kohlehydratgehalt erreicht ist. Die Knollen sind verdickte, spindelförmige Wurzeln mit einem relativ hohen Nährwert. Sie werden frisch verzehrt und schmecken wegen des hohen Zuckergehaltes süßlich, daher auch Süßkartoffel genannt. Die Batate wird auch vegetativ vermehrt. Im feuchten und warmen Boden bekommen die Stecklinge nach wenigen Tagen Wurzeln, und die sich rasch bildende Blattmasse unterdrückt den Unkrautwuchs.

In Hüttennähe und auf Lichtungen wachsen zwei weitere Knollenpflanzen mit geringerer Bedeutung. Es handelt sich dabei um Aronstabgewächse, die sich in ihrer Wuchs- und Blattform sehr ähneln und unter dem Namen PAPA CHINA bekannt sind. Die Knollen dieser beiden verwandten Pflanzen (*Colocasia esculenta* und *Xanthosoma sagittifolium*) liefern gekocht oder geröstet ein stärkereiches Nahrungsmittel. Die Blätter sind über 50 cm groß, fast herzförmig, und der Stengel wird bis zu einem Meter hoch.



Aus einem einzigen Pamwedel werden drei Körbe geflochten, die man nach Gebrauch wieder wegwirft.





Maniok- Stecklinge von 20 bis 30 cm Länge werden in frisch geflochtenen Körben in den Dschungelgarten getragen.



Die Sproßstecklinge werden in schräger Stellung in den mit einem Pflanzstock aufgelockerten Boden gelegt.



Maniok wird zum Frischverzehr geerntet, bevor die Knollen zu hart und faserig sind.



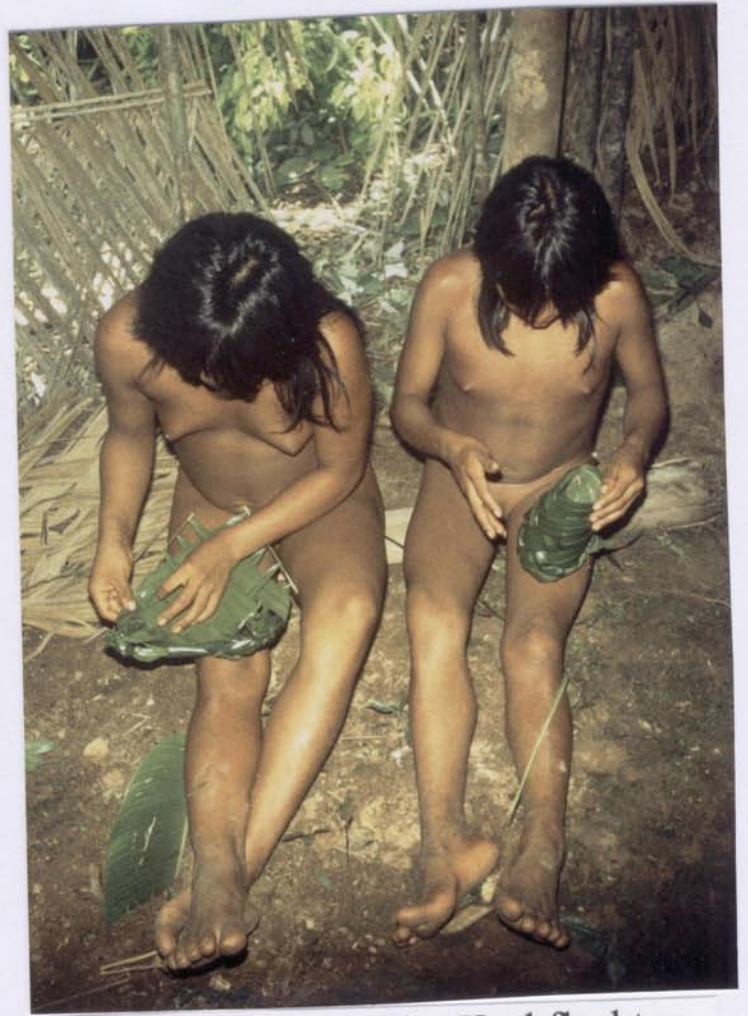
Zurück aus dem Dschungelgarten, die Flechtkörbe sind mit Maniok gefüllt.



Die Rinde wird bis zum Kambium geschält und nur der Markteil der Knollen roh, geröstet oder gekocht verwendet.



Ein frisch geflochtener Palmkorb.



Mädchen erlernen das Korbflechten.



Maniokfeld: Maniok ist eine Pflanze der feuchten Tropen, die hohe Temperatur und viel Sonne braucht.