

# Die Quinoa-Blase

Die plötzliche weltweite Begeisterung für das ›Superfood‹ Quinoa machte arme bolivianische Bauern reich – bis das Angebot die Nachfrage überstieg und der Weltmarktpreis einbrach.

TEXT: Martin Zinggl · FOTOGRAFIE: Karl Mancini  
Diese Reportage wurde vom Pulitzer Center unterstützt.

**K**ühl ist der Wind, den die indigenen Aymara in ihrer Sprache Wayra nennen. Seit Tausenden von Jahren weht er verlässlich Salz aus der bolivianischen Wüste auf den Altiplano, das mehr als 4.000 Meter hoch gelegene Plateau im Westen des Landes. Der Wind sorgt dafür, dass auf dem kargen Boden Boliviens der Stolz der Nation gedeiht: Quinoa. Eine Pflanze, deren senfkorngroße Samen die Aymara seit jeher mit Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen versorgt. Ohne Quinoa wäre ein Überleben in dieser menschenfeindlichen Umgebung kaum möglich gewesen.

April ist für Clinio Juan Silvestre Panama, Quinoa-Bauer auf dem Altiplano, der wichtigste Monat im Jahr: Die Ernte steht an. In wenigen Wochen schon wird der südamerikanische Winter mit Frost, Regen- und Hagelschauern hereinbrechen, doch nun brennt unerbittlich die Sonne. Der 56-jährige blinzelt in das gleißende Licht, klopft sich Salzstaub von Hut und Poncho, schlurft in Sandalen über seine Felder. Die Hälfte seines Landes liegt brach, damit sich der Boden zwischen den Ernten regenerieren kann. Auf der anderen Hälfte blüht seine Quinoa in leuchtenden Farben: rot, gelb und grün, wie auf der bolivianischen Nationalflagge. Silvestre Panama streift durch krautige Pflanzen, die bis zu zweieinhalb Meter hoch in den Himmel ragen. Er greift nach einem dunkelroten Stängel mit rhombischen Blättern und reibt einen Samenstand zwischen seinen Fingern,

dessen Körner auf den Boden kugeln. ›Hart wie Stein‹, sagt der Mann. ›Sie ist reif.‹ Silvestre Panama öffnet eine Flasche und besprenkelt einige Pflanzen mit dem Bier, auch dies aus Quinoa gebraut. In seiner Muttersprache Aymara murmelt er: ›Pachamama, Mutter Erde, heilige Erde, danke, dass du uns Nahrung gibst. Ohne dich sind unsere Mägen leer, ohne dich ist Leid und Not.‹ Das Gebet und die Opfergabe bringt er dar, da Pachamama, Göttin der Erde und Symbol der Fruchtbarkeit, eine gute Ernte beschert hat. Hier, auf diesem kalten, trockenen Boden, wo nicht – wie sonst überall in Südamerika üblich – Mais oder Weizen wachsen und wo bis auf sprödes Federgras auch sonst kaum Vegetation überlebt. Von seinen Quinoa-Feldern blickt Silvestre Panama auf den über 5.300 Meter hohen Vulkan Tunupa, dessen Krater sich in den Wolken versteckt. Dahinter endloses Weiß.

Sein Heimatdorf Irpani liegt am Nordrand des Salar de Uyuni, krustiges Überbleibsel eines vor mehr als 40.000 Jahren ausgetrockneten Salzsees und heute die größte Salzpfanne der Welt. Keine 20 Familien leben in dem Dorf. Alle bauen Quinoa an, manche hüten zusätzlich Lamas, die auf dem Brachland umherstreifen und grasen. Im Austausch für das Futter hinterlassen die kamelartigen Haustiere Dung, der dem Boden wertvolle Nährstoffe liefert.

Irpani gehört zur Ortschaft Salinas de Garcí Mendoza, die sich ›Hauptstadt der Quinoa‹ nennt. Am Ortseingang huldigt, aus Fiberglas geformt, ein überlebens-

großes Quinoa-Gewächs der wichtigsten Nutzpflanze auf dem bolivianischen Hochplateau. In den kommenden Tagen wird Silvestre Panama zusammen mit seiner Frau und den drei Kindern die Pflanzen schneiden und sie dann gebündelt zum Trocknen in die Sonne legen, aufgetürmt zu brusthohen Pyramiden. Einmal getrocknet, müssen die Samen von den Stängeln gedroschen und dann gesiebt werden, um Staub, Steinchen und Unkrautsamen zu entfernen. Um Quinoa für Menschen genießbar zu machen, wird sie zum Schluss gründlich gewaschen. Dadurch werden die Saponine, die Bitterstoffe der Pflanze, die sie während des Wachstums vor Pilzbefall schützen, ausgeschwemmt. Eine Knochenarbeit, langwierig und körperlich fordernd, seit 7.000 Jahren altbewährte Tradition. In einem guten Monat wird die Familie fünfzehn Säcke füllen. ›Quinoa gibt, aber nimmt auch reichlich von dir‹, sagt Silvestre Panama. Er kümmert sich seit Kindheitstagen um diese Felder, darum wachse seine Quinoa auch so gut, sagt er und lacht so breit, dass Goldzähne zum Vorschein kommen. Kunstdünger und Pestizide kommen für ihn nicht infrage.

Quinoa ist ein Pseudogetreide, botanisch verwandt mit Roten Rüben und Spinat, frei von Gluten, dafür reich an Spurenelementen, Vitaminen und Proteinen – darunter alle neun für den Menschen essenziellen Aminosäuren. Einst verboten die spanischen Kolonialherren den südamerikanischen Ureinwohnern, ihr Grundnahrungsmittel zu kultivieren,



Juan Silvestre Panama steht zwischen reifen Quinoapflanzen auf seinen Feldern.





Sacsí, Bolivien: Quinoafelder am Rand des Salar de Uyuni. Durch Wind, der Salz vom Salar heranträgt, und nährstoffreiche Vulkanböden wächst hier »Royal Quinoa«.

um die Indigenen zu schwächen. Die Conquistadores sahen in dem »Indio-Futter«, wie sie es abwertend nannten, keinerlei kommerziellen Wert und brachten es deshalb auch nicht nach Europa. So blieb die uralte Kulturpflanze im Rest der Welt für mehr als 400 Jahre weitestgehend unbekannt. Bis NASA-Wissenschaftler sie in den 1990er-Jahren für ihre Weltraummissionen »entdeckten: Quinoa wurde berühmt.

Um das Superfood entstand ein Hype; zwischen 2000 und 2008 stieg der Preis für die Tonne ungeschälte Quinoa um 600 Prozent. Weiter angekurbelt wurde der Boom durch einen Mann, der rund zwei Autostunden vom Dorf Irpani entfernt in eine Familie aus Quinoa-Bauern geboren wurde: Evo Morales. Fast 14 Jahre lang war der gebürtige Aymara Präsident Boliviens, bis heute polarisiert er das Land. Nachdem er 2019 aufgrund der Vorwürfe von Wahlbetrug zurücktreten musste, entschied das bolivianische Verfassungsgericht im Dezember 2023, dass Morales 2025 nicht kandidieren dürfe. Dennoch erfreut er sich im Hochland nach wie vor großer Popularität. Er bezeichnete Quinoa als »Geschenk der Anden an die Welt« und

ließ in dieser abgeschiedenen Region Straßen bauen, um Transport und Logistik zu vereinfachen, nachdem der Weltmarktpreis durch die Decke ging. Bis heute genießt er bei den Quinoa-Bauern große Zustimmung. 2012 ernannte die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, Evo Morales zum Sonderbotschafter; 2013 rief sie das »Internationale Jahr der Quinoa« aus.

Angepriesen wurde der Wundersamen als günstige Lösung gegen den Welthunger, da er sogar dem Klimawandel trotze. Eine derart robuste und genügsame Pflanze, die in Gebieten überlebt, die zu den unwirtlichsten der Erde zählen, könne überall gedeihen: von Meeressniveau bis auf 4.000 Meter Höhe, in Wüsten wie auch in den Tropen, in Bolivien wie auch in Deutschland. Oder in Afrika, wo der Hunger am größten ist. Morales sprach in seiner Antrittsrede vor der FAO von einem »historischen Moment«, pries die traditionelle Weisheit der indigenen Bevölkerung, die das Wissen um ein gesundes Nahrungsmittel seit Jahrtausenden bewahrte, ein Nahrungsmittel, das nun zukünftige Generationen versorgen könnte.

2013 produzierte Bolivien bereits mehr als 63.000 Tonnen Quinoa, etwa doppelt so viel wie noch 2010. Für die Kleinbauern auf dem Altiplano stieg der Verkaufspreis plötzlich auf das über Zehnfache an. Quinoa war ihnen Gold wert. Viele Landwirte verkauften ihre komplette Quinoa-Ernte und aßen selbst stattdessen Kartoffeln, Reis oder Nudeln. Andere verzichteten sogar auf ihre Lamas und verschuldeten sich, um Land zu ersteigern, einen Traktor zu kaufen oder Arbeiter einzustellen. Auch Silvestre Panama investierte in einen Traktor, um sich die Arbeit zu erleichtern und um ihn an andere Landwirte zu vermieten. Für den Kauf nahm er einen Kredit auf, den er immer noch abbezahlt.

Innerhalb weniger Jahre verdoppelte Bolivien seine Anbauflächen, mittlerweile wächst Quinoa dort auf mehr als 120.000 Quadratkilometern, eine Fläche, fast so groß wie Österreich und die Schweiz zusammengenommen. Plötzlich konnten sich arme Bauern ein Auto leisten und ihre Kinder in die Schule schicken. Statt in Baracken ohne elektrischen Strom und fließendes Wasser wohnten sie fortan in Häusern mit Fliesenböden und Einbauküchen. Doch die Kehrseite des Booms

ließ nicht lange auf sich warten: Viele Bauern wandten sich ab vom Bioanbau und hin zu konventionellen Monokulturen mit dem Einsatz von Pestiziden, weil das mehr Ertrag versprach. Land, das seit jeher nur alle zwei Jahre bestellt wurde, wurde nun pausenlos genutzt. Die Böden verarmten; um sie fruchtbar zu halten, setzten die Bauern Kunstdünger ein.

Angelockt durch den Quinoa-Boom steigerte auch das Nachbarland Peru die Produktion und löste 2014 Bolivien als Weltmarktführer ab. 2022 verkaufte Bolivien größter Konkurrent doppelt so viel Quinoa und liegt heute uneinholbar auf Platz eins. Zusammen mit Ecuador decken die drei Andenstaaten mehr als 90 Prozent des Weltbedarfs. Durch den Aufruf der Vereinten Nationen wurden auch Bauern in anderen Ländern aufmerksam, in den USA, in Kanada, China, Indien, Australien, Kenia, Frankreich, selbst in den Niederlanden: Weltweit wird Quinoa mittlerweile in mehr als 90 Ländern angebaut. Infolge der rasanten Produktionsausweitung sackte der Weltmarktpreis drastisch ab und dümpelt seither vor sich hin. Das Angebot hatte die Nachfrage überholt. In Bolivien bleiben etliche Bauern nicht nur auf ihrer Quinoa, sondern auch auf einem Schuldenberg sitzen, ihre Böden waren ausgelaugt und erodiert. Der Goldtraum war geplatzt. »So viel Geld«, sagt Silvestre Panama mit leiser Stimme, schüttelt ungläubig den Kopf. »Heute machen wir wieder alles von Hand.«

Für ihn, der selbst in der Hochblüte der Quinoa-Zeit weiter biologisch anbaute, ist immerhin Bodenerosion kein Thema. Dennoch mehren sich seit Jahren andere Plagen. Plastikstreifen flattern an den Rispen, um Tauben zu verjagen, Mottenkugeln hängen in jedem Gang, um Hasen fernzuhalten. Eine Vogelscheuche soll Vicuñas vertreiben. »In den vergangenen Jahren haben sie uns die Felder zertrampelt«, sagt der Bauer, genervt von den wilden Verwandten der Lamas, die in Bolivien staatlich geschützt sind. »Dieses Jahr bereiten uns Nager und Vögel Probleme.« Er zeigt die Schäden an den Pflanzen: die Wurzeln angeknabbert, mancher Stängel zerrupft oder in der Mitte hohl, befallen von Gusanos. »Die Würmer räuchern wir mit einem Gemisch aus Andenminze und Lama-Dung aus. Sie mögen den Geruch

nicht und fallen herab. Alles ohne Pestizide, so haben das unsere Urahnen schon gemacht. Darum schmeckt unsere Quinoa ursprünglich.«

Mindestens 3.000 Quinoa-Sorten gibt es weltweit. Die Züchtung, die im Andenhochland Boliviens gedeiht, heißt Quinoa Real, spanisch für »die echte, die königliche Quinoa«. Die Königliche kann sich sehen lassen: Vitamin B, Ballaststoffe, Omega-Fettsäuren, Eisen und andere Mineralstoffe übertreffen die Nährwerte der gezüchteten Quinoa-Varianten anderer Länder um ein Vielfaches, behauptet Mauricio Peñarrieta, Professor für Lebensmittelchemie an der Universidad Mayor de San Andrés in La Paz. »Die klimatischen Bedingungen des Hochlandes gibt es sonst nirgendwo«, erklärt der 51-Jährige. Er macht auch die hohe UV-Strahlung auf dem Altiplano dafür verantwortlich, dass die dort wachsende Quinoa etwas Besonderes ist. »Und unser stickstoffhaltiger Boden mitsamt der guten Nährstoffkombination ist weltweit einzigartig.«

Doch die Umweltbedingungen werden schwieriger. Neben Gusanos und anderen Schädlingen beklagt Silvestre Panama vor allem das Wetter: zu viel Regen oder zu wenig. Und eiskalte Nächte, die sogar der Quinoa zu harsch sind. In sol-

chen Nächten legt der Mann rund um seine Felder kleine Feuer, sodass Rauch und Wärme den Boden vor dem Gefrieren bewahren. Der Klimawandel macht auch vor dem Altiplano nicht Halt. »Es ist nicht mehr wie früher«, sagt Silvestre Panama über die Auswirkungen, die er seit rund 20 Jahren zu spüren bekommt. »Wir können uns nicht mehr auf das Wetter verlassen. Jetzt ist alles durcheinander.« Verstärkt durch den El-Niño-Effekt, wurde Bolivien 2023 abwechselnd von Dürre und Starkregen heimgesucht. Nach dem heißesten Winter seit Beginn der Aufzeichnungen war der Boden so ausgetrocknet und verkrustet, dass die Wassermassen nur in Rissen und Wurzelbahnen versickern, aber nicht tiefer gelangen konnten, obwohl die Erde es dringend nötig gehabt hätte. In der Folge kam es landesweit zu Überschwemmungen. Selbst die wetterresistente Quinoa hielt der Staunässe nicht stand. Der Ernteausfall war gravierend. »Es reichte gerade mal für den Eigenkonsum, für den Verkauf war nicht genug da«, sagt Silvestre Panama. Auch wenn er nun im April mit einer doppelt so hohen Ernte rechnet wie im vergangenen Katastrophenjahr, läge der Ertrag immer noch weit hinter dem Durchschnitt der goldenen Jahre.

Ein Quinoa-Bauer prüft mit den Händen den Reifegrad seiner Pflanzen vor der Ernte.





Lokale  
Produzenten  
wiegen am  
Wochenmarkt  
Säcke  
mit Quinoa.

Silvestre Panama steigt in seinen von Beulen und Kratzern gezeichneten Mazda 323. Die kaputten Türen lassen sich nur von außen öffnen, vom Rückspiegel baumelt eine ausgebleichte Stofftierente, auf dem Dach hat er selbst ein Taxi-Schild angebracht. »Quinoa allein reicht nicht mehr zum Überleben«, seufzt er. »Alternativ könnte ich auf der Baustelle arbeiten oder in den Minen nahe der Grenze. Da fahre ich lieber Taxi«, sagt er und steigt aufs Gaspedal. Drei Autostunden nordöstlich von Irpani liegt Challapata. Während der vergangenen 20 Jahre hat sich die Bevölkerung der Kleinstadt vervierfacht: Challapata ist das Handelszentrum der Region, gilt als »Wall Street der Quinoa«. An jedem Samstag zur Erntezeit sammeln sich Bauern aus dem Umland und verwandeln die öde Wildweststadt in ein temporäres Quinoa-Lager. Kokablätter kauend und miteinander scherzend laden sie prall gefüllte Säcke aus Minibussen oder Pickup-Trucks auf sandigen Pflastersteinstraßen ab. Über ihnen die schneebedeckten Felsengebirge der Cordillera Azanaques. Von irgendwoher trillert Andine Musik, aus rußschwarzen Töpfen dampft der Geruch von Phisara, dem beliebten Hochlandgericht: gekochte Quinoa, serviert mit Bohnen, Kartoffeln und Lamarippen. Zwischen Fleischbergen, Socken, Decken und Reisetaschen, die feilgeboten werden, lungern Streuner umher, die nach Essensresten suchen. Zwei Cholitas in bunten Strickjacken und mit Bowlerhüten auf den Köpfen laden lebende Schafe in den Kofferraum eines Reisebusses.

Die Kleinstadt beherbergt auch die Quinoa-Fabrik von ANAPQUI, einer Kleinbauernkooperative, die biologischen Anbau zertifiziert. Sie vergibt ein entsprechendes Siegel und kontrolliert

all jene 25.000 Landwirte und deren Felder, die der Genossenschaft beigetreten sind. ANAPQUI, kurz für Asociación Nacional de Productores de Quinoa, ist außerdem Boliviens größter Zwischenhändler für die Edelsorte Quinoa Real, verarbeitet, verpackt und verkauft das Produkt, auch auf dem internationalen Markt. Die Einnahmen gehen zu einem Großteil an die Landwirte, denen sie fairen Handel garantieren. All jene, die am Markt von Challapata ihr Glück versuchen, verfügen jedoch nicht über dieses Bio-Zertifikat. Sie warten an den Straßenecken auf Mittelsmänner mit Bündeln voller Geld und Taschenrechnern oder auf Großkunden aus La Paz, die mit Lastwagen aus Boliviens drittgrößter Stadt heranrollen, um hier Quinoa zu kaufen. Manche warten auch auf Schmuggler aus Peru, die Quinoa über die grüne Grenze der Anden ins Nachbarland bringen, um sie dort als heimisches Produkt weiterzuverkaufen, gelegentlich auch als falsch deklarierte Bioware für den Export. In manchen Jahren sollen auf diesem Weg um die 50 Prozent von Boliviens Quinoa illegal das Land verlassen haben.

Auch wenn der Schwarzmarkt ein offenes Geheimnis ist, spricht hier niemand freimütig über das Geschehen. Dafür sorgt die Marktleitung: Touristen sind nicht willkommen, schon gar nicht Reporter, und Fotografieren ist verboten. Patrouillierende Soldaten der bolivianischen Armee wachen mit Argusaugen über Gringos, die sich dennoch hierher verirren. Agustin Valerian Quiroz ist einer der Bauern, die hier auf Zwischenhändler warten, die Augen müde von einer kurzen Nacht. Zusammen mit seiner Frau ist er in den frühen Morgenstunden aus seinem Dorf nach Challapata gekommen, eine mehrstündige und beschwerliche Fahrt

mit dem Auto. Vor ihm liegen zehn Säcke, prall gefüllt und verschnürt wie Weihnachtspakete. In jedem von ihnen befinden sich rund 46 Kilogramm Quinoa, je ein Quintal, in Bolivien die übliche Maßeinheit, die auf die Zeit der spanischen Kolonialherrschaft zurückgeht. Geerntet hat Valerian Quiroz die Quinoa auf einem Teil seiner mehr als 150 Hektar großen Felder, ein Vielfaches vom Besitz des Kleinbauern Silvestre Panama: endlose Reihen dunkelroter und weiß-gelber Quinoa auf einer Fläche fast so groß wie Helgoland. »Alles bio«, versichert Valerian Quiroz, 50, ein Meister der Kurzantworten.

Er spricht leise und schnell, schaut sich immer wieder nervös um. An ANAPQUI oder an eine der anderen Dutzenden Kooperativen will er nicht verkaufen. »Ich zahle denen doch keine Abgaben«, sagt er. »Außerdem dauert es dann bis zu zwei Monate, bis das Geld eintrudelt. Die Zwischenhändler hier am Markt zahlen bar auf die Hand.« Er lächelt selbstsicher: Glück braucht er keines, um seine Quinoa zu verkaufen. Der Landwirt hat seine Fixabnehmer, deren Namen er nicht nennen möchte. »Privatkunden aus La Paz.« Oder vielleicht doch aus Peru? Valerian Quiroz hebt die Schultern. Am Ende des Tages hat er jedenfalls alles verkauft und 7.000 Bolivianos eingenommen, das entspricht rund 910 Euro. »Doppelt so viel wie im letzten Jahr«, sagt er und strahlt dabei. 20 Prozent mehr, als er mit ANAPQUI erzielt hätte. In einer Woche wird Valerian Quiroz wiederkommen und die nächste Tranche seiner Ernte verkaufen. Im September wird er, genauso wie Silvestre Panama und alle anderen Kleinbauern auf dem Altiplano, wieder aussäen. Sie alle werden dann zu Pachamama beten und darauf hoffen, dass es das Wetter auch im kommenden Jahr gut mit ihnen meint. Verlassen können sich die Aymara im bolivianischen Hochland schließlich nur darauf, dass der Wind weiterhin Salz auf ihren Quinoa-Feldern verstreuen wird. •

#### Der Autor empfiehlt

das hausgemachte »Phisara de Quinoa« im Cafe Llama in Uyuni zu bestellen, wenn Sie zufällig dort vorbeikommen. Es ist das beste in ganz Bolivien.