

Armuts- und Hungerbekämpfung in Indien durch *Natural Farming*



29. Januar 2026

Gerold Rahmann

Trenthorst

Indien: kennen wir



Indien: mein Gott, die haben was auf dem Kasten



Schöpfer Bewahrer Zerstörer



Indien: kennen wir nicht



Erste Asienreise

5+ Der Kanzler sucht dringend neue Freunde – und fängt in Indien an

Auf der Suche nach Verbündeten reist Friedrich Merz nach Indien, noch bevor er China besucht. Ein einfacher Partner ist das Land mit Premier Narendra Modi nicht, trotzdem gibt es Hoffnung.

Aus Ahmedabad berichten [Christoph Hickmann](#) und [Serafin Reiber](#)

12.01.2026, 11.09 Uhr



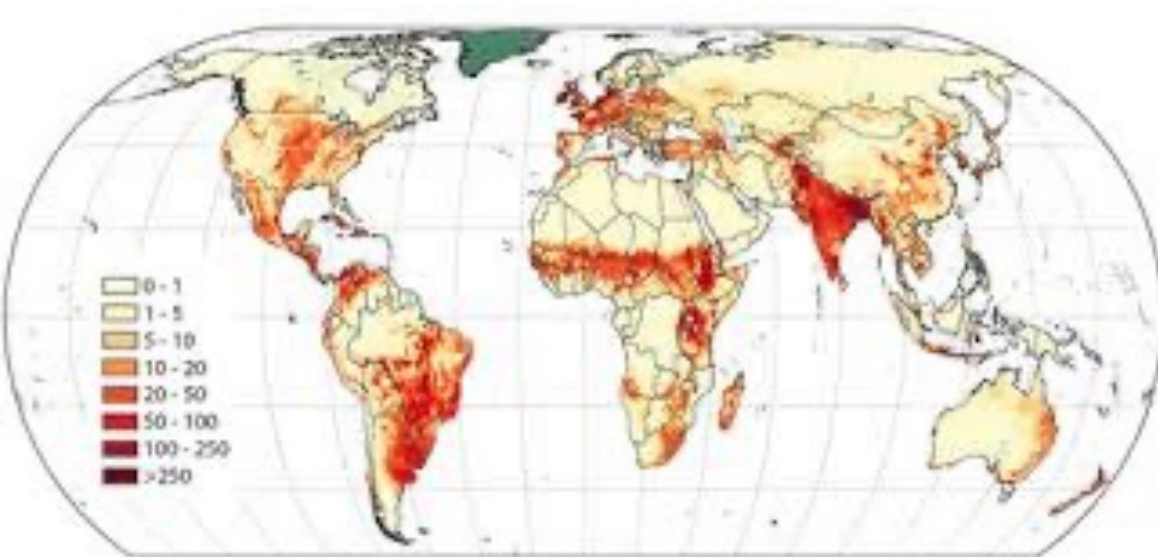
ZDF Deutschland und Indien (2023)

	Deutschland	Indien
Fläche (km ²)	357.000	3.287.000
Bevölkerung (Mio.)	84	1.430
Bevölkerungswachstum (%)	0	0,7
Medianalter (Jahre)	46	28
BIP nominal (Billionen USD)	4,5	3,6
BIP pro Kopf (USD)	54.000	2.600
BIP KKP (Billionen USD)	6	13
CO ₂ -Emissionen pro Kopf (t)	8	2
Extreme Armut (<2,15 USD/Kopf/Tag)	0	129

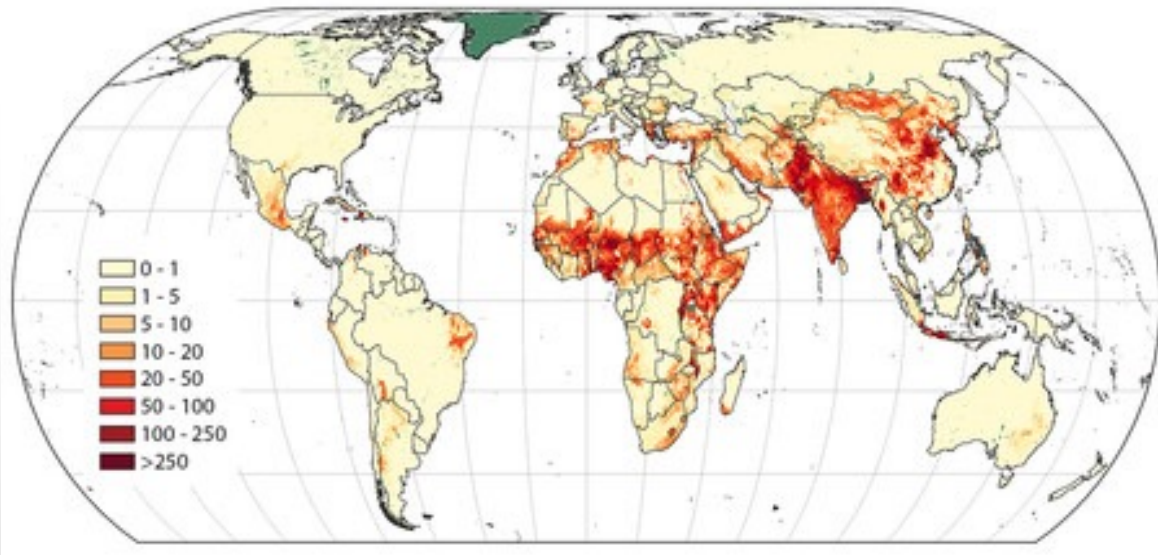
Agrar-ZDF Deutschland und Indien (2023)

	Deutschland	Indien
Hunger/Mangelernährung (Anteil Bevölkerung)	gering (1%)	sehr hoch (28%)
Anteil Agrar an Landesfläche	50%	60%
Anteil Agrar an Bruttosozialprodukt	0,8%	18%
Beschäftigte in der Landwirtschaft	1,3%	40%
Bruttowertschöpfung	77 Mrd. €	484 Mrd. €
Ackerland / Grünland (Mio ha)	12 / 5	160 / 12
Kühe / Schafe / Ziegen / Hühner (Mio Tiere)	11 / 1,6 / 0,2 / 180	305 / 75 / 150 / 850





Rinder



Ziegen



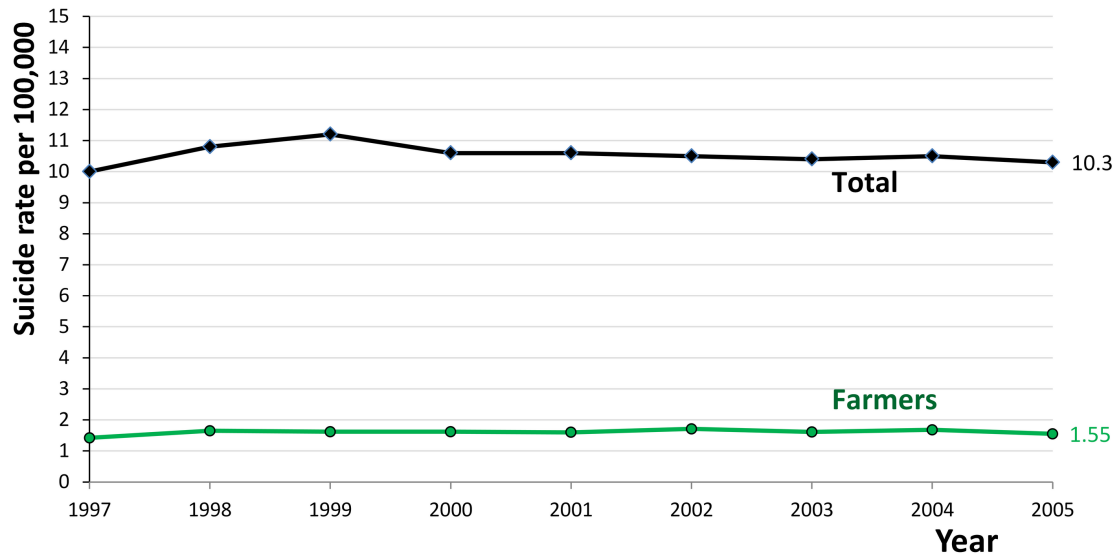
Andhra Pradesh



Lage innerhalb Indiens



Selbstmord bei Landwirten hoch

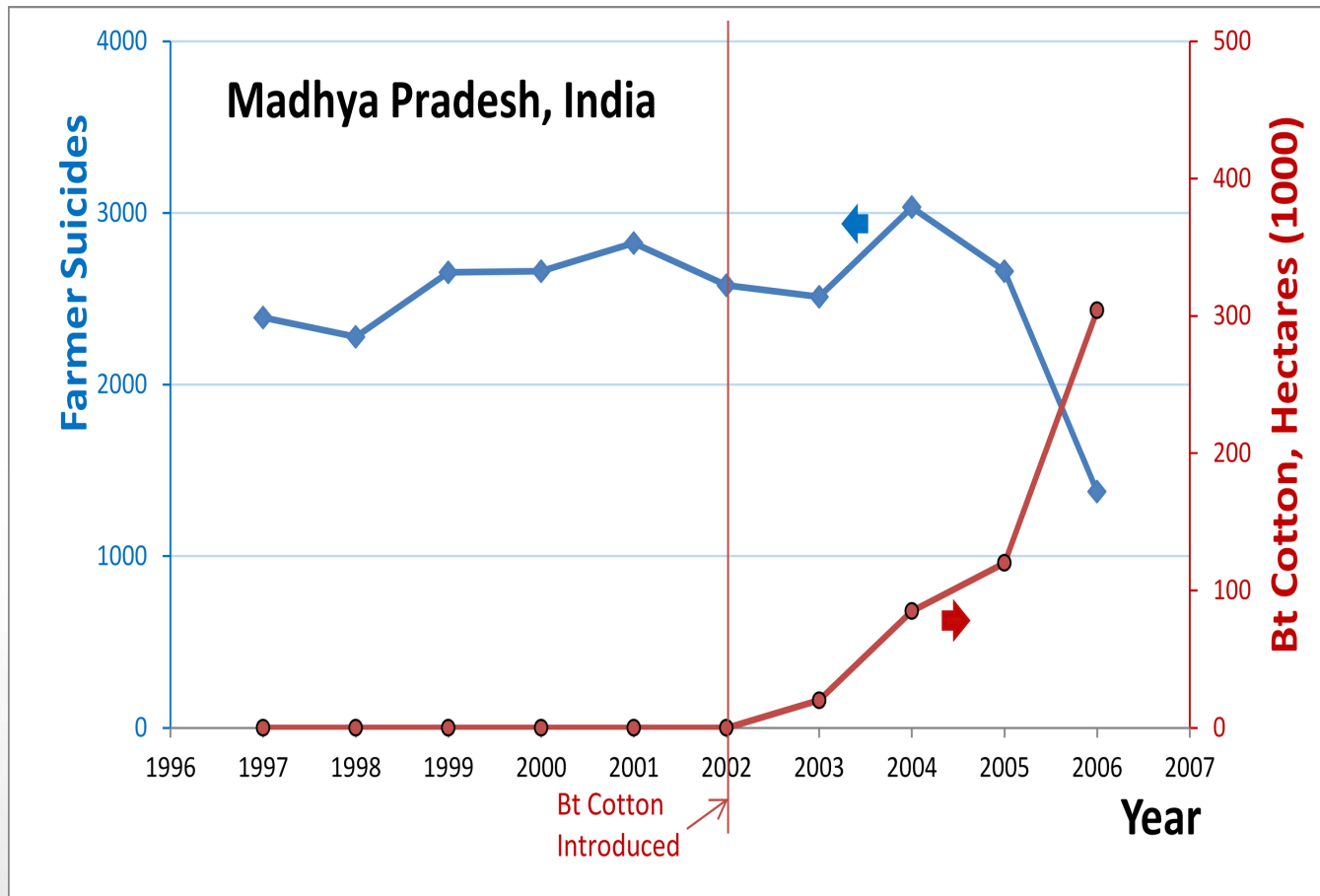


Zum Vergleich alle Suizide:

- Deutschland: 1990: 14,25, 2021: 7,83
- Welt: 1990: 10,33, 2021: 7,24

Suizid Gründe Landwirte	Prozent
Ernteaussfälle	17%
Familienprobleme	13%
Chronische Krankheiten	10%
Heirat der Tochter	5%
Politische Gründe	4%
Nachbarschaftsprobleme	3%
Schulden	5%
Preisverfall Verkaufsprodukte	3%
Verluste außerhalb der Ldw	2%
Brunnen trocken	1%
andere Gründe	15%

Gentechnik als Lösung



Wissenschaft



Wasser



5 Minuten vor 12



Natural Farming



सत्यमेव जयते
NITI Aayog



[Home](#) [About](#) [Initiatives](#) [BPKP](#) [Success Stories](#) [Global Coverage](#) [SDGs](#) [Resources](#) [Contact Us](#) [हिन्दी](#)

NATURAL FARMING FOR

AGROECOLOGY



<https://naturalfarming.niti.gov.in/>

Ökolandbau / Natural Farming als Alternative?



Natural Farming: was ist das?

- Ähnlich Ökolandbau und Perma-Kultur, nicht zertifiziert und wissenschaftlich nicht bearbeitet.
- 1930er bei Masanobu Fukuoka (Japan) beschrieben. Er nannte es **“Nichts-Tun-Landwirtschaft”**: nicht pflügen, keine Dünger, keine Pestizide, keine Unkrautbekämpfung, und keine Baumpflege.
- 1990er wurde NF in Indien eingeführt: Subhash Palekar nannte es Zero Budget Natural Farming.



"Die Natur ist in der Lage, sich selbst zu erhalten.
Sie bedarf menschlicher Eingriffe nicht."

Natural Farming: Esoterik?

- **Panchagavya** ist eine Mischung, die in traditionellen hinduistischen Ritualen verwendet wird und aus fünf Bestandteilen der **Kuh** (**Milch**, **Quark**, **Ghee**, **Urin** und **Dung**) hergestellt wird.
- **Jeevamruth** ist ein traditioneller indischer Flüssigdünger, der aus einer fermentierten Mischung aus **Kuhdung**, **Kuhurin**, Jaggery, Hülsenfrüchten, Erde und Wasser hergestellt wird.
- **Beejamruth** wird zur Behandlung von Samen unter Verwendung von Kalk, Wasser, **Kuhdung** und **Kuhurin** hergestellt.
- **Vermiwash** wird aus **Kuhdung**, Baumblättern und Gemüse hergestellt. *Eisenia fetida* war der für die Wurmkompostierung verwendete Regenwurm.



Natural Farming: versprochene Leistungen?

The focus of the programme is to support villages that can achieve zero hunger, zero use of agrochemicals, carbon neutrality, stay water surplus and ensure that no farmer gets into debt trap and commits suicide

RySS (2020)

"Der Schwerpunkt des Programms liegt auf der Unterstützung von Dörfern, die keine Hungersnöte, keinen Einsatz von Agrochemikalien, CO₂-Neutralität und einen Wasserüberschuss erreichen können, und darauf, sicherzustellen, dass kein Landwirt in die Schuldenfalle gerät und Selbstmord begeht."

ATM model: immer Geld



365-days model: immer grün with Pre-Monsun Dry Seeding (PMDS)



5-layer model: Perma Kultur für Dorf-Klima, Biodiversität und Gesundessen



Mehr als Bananen



5 Minuten nach 12

Natural Farming: das Projekt IGGAARL

- Andhra Pradesh Regierung hat 2017 das Ziel festgelegt, bis 2030 6 mio Kleinbauern auf Natural Farming auszurichten. AP NGO RySS ist Implementierer (Andhra Pradesh Community-Managed Natural Farming (APCNF))
- 2022 – 2026: KfW fördert diese Transformation mit 20 mio Euro für eine Forschung zur Validierung und Implementierung mit einem: Indian German Global Academy of Agroecology Research and Learning (IGGAARL).
- Gerold Rahmann wurde als Internationaler Wissenschaftlicher Berater verpflichtet.



Ziele Projekt IGGAARL bis 2026

- Wissenschaftliche Arbeit implementieren: on-station, on-farm
- Gute Wissenschaftliche Praxis beraten
- Evidenzbasierter Wissenstransfer
- Aufbau 10.000 Farmer Scientists konzeptionieren (ToT)
- Internationale Netzwerke aufbauen
- Intern. wissenschaftliche Konferenz koordinieren
- Exit Strategie KfW nach 2026



IGGAARL Zentrum



Labore



Bio-Innovationen



Farmer Scientists



Scientist farmers





5 Minuten Terrine

Dosa

Zutaten

- 1 Tasse Reis (normaler Reis oder Dosa-Reis)
- ½ Tasse Urad Dal (geschälte schwarze Linsen)
- ¼ TL Bockshornkleesamen (Methi)
- Salz nach Geschmack
- Wasser (nach Bedarf)
- Öl oder Ghee zum Braten

Zubereitung des Teigs

- Reis, Urad Dal und Bockshornkleesamen zusammen **5–6 Stunden** oder über Nacht in Wasser einweichen.
- Die eingeweichte Mischung mit etwas Wasser zu einem **glatten, leicht dickflüssigen Teig** pürieren.
- Den Teig **über Nacht (8–12 Stunden)** an einem warmen Ort fermentieren lassen, bis er aufgegangen ist und Bläschen bildet.
- Salz hinzufügen und vorsichtig unterrühren.



Masala: Indische Gewürzmischung; je nach Sorte warm, aromatisch bis scharf; oft Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Zimt, Nelken u. a.



Curry-Pulver: Meist westliche Gewürzmischung; mild bis würzig; häufig Kurkuma (für die gelbe Farbe), Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer, Chili.



Masala Dosa

- Eine **Tawa** oder **flache Pfanne** auf mittlerer Hitze erhitzen.
- Eine Kelle Teig in die Mitte geben und **dünn kreisförmig verstreichen**.
- Etwas **Öl** oder **Ghee** am Rand darüberträufeln.
- Backen, bis die Unterseite **goldbraun und knusprig** ist.
- Zusammenklappen und heiß servieren.

