



**Embajada de Estado Plurinacional de Bolivia  
en Alemania**

**Comunicado de Prensa N° 8/ Pressemitteilung No. 8**

**Sonntag 19. August - Bolivien beim Tag der offenen Tür des BMZ  
(Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung)  
Domingo 19 de Agosto – Bolivia en el „Día de las Puertas Abiertas“ del Ministerio  
Federal de Cooperación Económica y Desarrollo -BMZ (BMZ por las letras en alemán)**

Berlin 16 .08. 2012. Am kommenden Sonntag 19. August wird Bolivien mit Filmen, Musik, Tänzen und einem Informationsstand am „Tag der offenen Tür“ des BMZ teilnehmen.

Von 10 bis 18 Uhr präsentieren sich in Berlin mehr als 40 Länder und Nicht - Regierungsorganisationen im Haus des BMZ in der Stesemannstrasse 94. Ausstellung, Infostände, Zukunftsralley, Kinderzelt und vielfältige Aktivitäten auf 2 Bühnen stehen auf dem Programm am „Tag der Offenen Tür“ des Bundesministeriums.

Um 12:00 wird Boliviens Botschafterin, Frau Elizabeth Salguero Carrillo, den Informationsstand von Bolivien (Stand 4) eröffnen. Ein Schwerpunkt der Informationen über Bolivien wird auch das „Internationale Jahr der Quinoa Pflanze“ sein, das von den Vereinten Nationen für 2013 ausgerufen wurde. Auch über die Coca Pflanze, ihre Eigenschaften und ihre vielfältigen Anwendungen wird berichtet. Siehe unten auch: Programm Bolivien beim „Tag der offenen Tür“ des BMZ.

Berlín 16.08.2012. Con películas, música, danzas y un stand, Bolivia participará el próximo domingo 19 de Agosto en el “Dia de las Puertas Abiertas” del BMZ.

De 10:00 a 18:00 horas se presentan más que 40 países y ONG`s en la sede del BMZ ubicado en la Stresemannstrasse 94 en Berlin. Exposiciones, Información, “Ralley del Futuro”, Carpa para niños/as y múltiples actividades en dos escenarios, son parte del programa en el “Día de las Puertas Abiertas” del Ministerio Federal.

A las 12:00 horas, la Embajadora de Bolivia en Alemania, Elizabeth Salguero Carrillo, inaugurará el stand de Bolivia. La misma, adelantó que entre los temas de información que estarán presentes en el stand será el referido al “Año Internacional de la Quinoa 2013. El Alimento del Futuro”, proclamado por las Naciones Unidas y la defensa de la hoja de coca, visibilizando sus múltiples usos y propiedades.

**Programm/ Programa**

10:30 – 11:00: Filmraum 018- Erdgeschoss 018/ Sala de Películas -018 Planta Baja.  
“Vivir Bien”, Totora Bootsbauer Oscar Limachi/ constructor de Totora -Oscar Limachi, Bolivia te espera/ Bolivien erwartet Dich, Danzart Bolivia.

11:00 – 11:50: BMZ- Bühne/ Escenario BMZ:  
Boliviensische Musik des Meisters Gerardo Yañez. Die Tanzgruppe Wara e (Stern in Aymara) präsentiert Tobas aus dem Amazonasgebiet und Huayño aus dem Altiplano.  
Música Boliviana del maestro Gerardo Yañez. El grupo de danza “Wara” presenta Tobas de la región Amazonía y Huayño del Altiplano.

12:00-12:15 Eröffnung des Bolivien Informationsstands durch die Botschafterin von Bolivien in Deutschland, Frau Elizabeth Salguero Carrillo. Stand N°4  
[La Embajadora de Bolivia, Elizabeth Salguero Carrillo, inaugura el Stand N°4](#)

12:15 – 18:00 Verschiedene Aktivitäten, Filme, Spiele, Informationen zum Land.  
[Distintas actividades, películas, juegos, informacion en general sobre el país](#)

## Internationales Jahr der Quinoa im Jahr 2013 – Das Nahrungsmittel der Zukunft

### [Año Internacional de la Quinoa en 2013 – El Alimento del Futuro](#)



**Quinoa** (dt. Quinoa) - hinter dem exotischen Namen verbirgt sich eine einjährige krautige Pflanze, sie ist anspruchslos und widerstandsfähig, wächst auch auf kargen Böden, trotz extremen Temperaturen und gedeiht auch noch in extremer Höhe. Auch wenn man von Korn redet, zählt Quinoa botanisch nicht zu Getreiden sondern zu den Gänsefußgewächsen. Heute könnte die Pflanze, Dank ihrer extrem positiven Eigenschaften, weltweit einen grossen Beitrag zur Nahrungssicherheit leisten. Schon lange vor der Inkakultur diente Quinoa den Einwohnern der andinen Region als Grundnahrungsmittel. Die spanischen Eroberer stellten den Anbau des „Korns der Inka“ unter Todesstrafe, heute rufen die Vereinten Nationen und die Welternährungsorganisation FAO unter dem Slogan „eine Zukunft, ausgesät vor tausenden von Jahren“ für 2013 zum „Internationalen Jahr der Quinoa“ auf. Am 11. Juli 2012 wurde Boliviens Präsident, Evo Morales Ayma, von der FAO zum Sonderbotschafter des Internationalen Jahres der Quinoa der Vereinten Nationen ernannt.

Vorzüge der Quinoa für die Ernährung:

- Quinoasamen ist glutenfrei
- er verfügt über einen hohen Eiweißanteil.



**Quinoa** – Detrás de este nombre exótico se esconde una planta herbácea de un año. Ella es sencilla y resistente. Crece también en suelo árido a pesar de las temperaturas extremas y crece también en alturas extremas.

Si se habla de grano, la quinoa tampoco cuenta botánicamente como un cereal, sino como una Chenopodioideae. Hoy podría esta planta, gracias a sus propiedades extremadamente positivas, brindar un gran aporte a nivel mundial para la seguridad alimentaria. Ya mucho antes de la cultura incaica la quinoa servía a los habitantes de la región andina como alimento principal. Los conquistadores españoles castigaban con pena de muerte a los cultivos del “cereal de los Incas”. Hoy las Naciones Unidas y la Organización para la Alimentación y la Agricultura – FAO convocan para el 2013 al “Año Internacional de la Quinoa”, bajo el eslogan “Un futuro sembrado hace miles de años”. El 11 de julio de 2012 el presidente de Bolivia Evo Morales fue nombrado como Embajador Extraordinario del año internacional de la quinoa de las Naciones Unidas.

Ventajas de la quinoa para la alimentación:

- Los granos de quinoa son libres de gluten.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• er beinhaltet die Mineralstoffe Calcium, Eisen, Zink und Magnesium.</li> <li>• er verfügt über einen hohen Anteil an essentiellen Fettsäuren.</li> <li>• er ist laut FAO das einzige pflanzliche Lebensmittel, das alle wesentlichen Aminosäuren enthält, die für das menschliche Leben wichtig sind.</li> <li>• er ist weigehend resistent gegen Schädlinge.</li> </ul> <p>Die Pflanze hatte im Laufe der Jahrhunderte an Bedeutung verloren, heute wird das hochwertige Lebensmittel national und international wieder entdeckt. Bolivien ist derzeit weltweit der wichtigste ( 46 %) Quinoa Produzent, gefolgt von Perú ( 42 %). Die bolivianische „Quinoa Real“ ist international die teuerste und gefragteste Quinoa Sorte wegen ihrer Körnergröße von bis zu 2,5 mm Durchmesser. Auf über 36 tausend Hektar wird sie im bolivianischen Altiplano Central (La Paz, Oruro und Potosí) angebaut.</p> <p>Neben dem Verkauf des hochwertigen Lebensmittels in Europa wurde die Quinoa, das „Goldene Korn Boliviens“, auch für den einheimischen Markt immer interessanter; mehr als ein Viertel der Ernte wird inzwischen im Inland verkauft. Die Förderung des Quinoa Anbaus und die nationale Vermarktung ist gleichzeitig Teil einer Politik Boliviens, die die nationale Nahrungsmittelsouveränität zum Ziel hat.</p> <p><b>Guten Appetit</b></p> <p>Der hohe Ernährungswert und die vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten machen die Quinoa Pflanze so reizvoll: Quinoa lässt sich mahlen, kochen, keimen; die Samenkörner sind überall und vielfältig einsetzbar und bereichern so die Speisekarte von der Vorspeise über das Hauptgericht bis zum Nachtisch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contiene minerales, calcio, hierro, zinc y magnesio</li> <li>• Contiene una alto porcentaje de ácidos grasos esenciales</li> <li>• Según la FAO, es el único alimento vegetal que contiene todos los aminoácidos esenciales que son importantes para la vida humana.</li> <li>• Es altamente resistente a los parásitos.</li> </ul> <p>La planta perdió su significado con el transcurso de los siglos. Hoy es redescubierto como un alimento de alta calidad nacional e internacionalmente. Actualmente, Bolivia es el mayor productor de quinoa en el mundo con un 46%, seguido de Perú con un 42%. La “Quinoa Real” boliviana a nivel internacional la más cara y la más cotizada de las especies de quinoa debido al tamaño de sus granos de hasta 2,5 mm. de diámetro. Se la cultiva sobre más 36 mil hectáreas a lo largo del Altiplano central (La Paz, Oruro y Potosí).</p> <p>Además de la venta en Europa de este alimento de alta calidad la quinoa, “el grano dorado de Bolivia” se ha convertido también para el mercado regional en un producto cada vez más interesante, más de un cuarto de la cosecha es vendido dentro del país. La promoción del cultivo de quinoa y su comercialización a nivel nacional es al mismo tiempo parte de la política de Bolivia que tiene por objetivo la soberanía alimentaria nacional.</p> <p><b>Buen provecho!</b></p> <p>El alto valor nutritivo y la diversidad de sus posibilidades de preparación hacen de la planta de la quinoa una opción muy atractiva. La quinoa se puede moler, cocinar, germinar; los granos son pueden ser utilizado de forma diversa y enriquecen así el menú desde las entradas, pasando por los platos principales hasta el postre.</p>
---	---

Embajada del Estado Plurinacional de Bolivia  
en Alemania  
Wichmannstrasse 6  
10787  
Tel. +49 (30) 263915-0  
Fax. +49 (30) 263915-15  
www.bolivia.de