

■ Aktuelles

Seminar des Tanzania-Network.de e.V.
am 10. und 11. November 2007 in Berlin
Afrikabilder in unseren Köpfen 4

Die neue website des Tanzania-Network.de
www.tanzania-network.de 5

Jigal Beez
Die Maji-Maji-Konferenz an der Universität von Dar es Salaam 6

Jean Ziegler
Unser Planet hat eine neue Zivilgesellschaft 9

Entwurf von Finanzministerin Meghji
Zum Haushalt 2007/2008 13

■ Thema: Essen und Trinken

Wolf-Dietrich Paul
Nahrungskulturen in Tanzania 16

Newstar Mwombeki
Food and Drinks in Tanzania 23

Peter Schmiediche
Kartoffeln in Tansania 26

Elisabeth Steinle-Paul
Der Duft der großen weiten Welt 28

Konni Freier
Wo nicht nur der Pfeffer wächst ... 33

Christel Kiel
Tanzanische Frauen kochen in Deutschland 35

Elisabeth Steinle-Paul
Andere Länder, andere Sitten 36
aus Tansania-Information 5/2007

Kinder in DSM erzählen, warum sie Tee oder Brei lieber mögen 38
aus Tansania-Information 6/2006, 10/2006 und 1/2007

Kaffee, Zucker und Bier 39

Johannes Paehl
Kochbücher mit Rezepten aus Tanzania 42

Die Ernährungskampagne von Brot für die Welt
Niemand isst für sich allein 47

■ Partnerschaften und Projekte

Hans-Martin Thimme
Partnerschaft auf dem Prüfstand 48

Felix Krüger
Ein Tag Afrika – Sansibars Fußballer zu Gast bei Tennis Borussia 52

Friedhelm Nolte
Bläserausbildung in Turiani 55

Horst Weier
Vom All zum Kern – Geowissenschaften in Afrika 56

■ Medien: Hinweise und Besprechungen 58

Werte Leserin, Werter Leser!

„Niemand isst für sich allein“. Ich erweitere: „Niemand is(s)t für sich allein“

Vor einigen Jahren zog unsere Tochter in Bielefeld-Bethel in eine Wohnung. Es dauerte nicht lange, wohl am nächsten Tag, da machte sich ein tanzanischer Mieter aus dem gleichen Haus mit „Hodi!“ bemerkbar und bat um Salz. Ich gehe schon davon aus, dass er das Salz auch dringend brauchte. Aber es war seine Art, die Kommunikation mit ihr zu beginnen – über ein äußerst wichtiges Nahrungsmittel. Mit diesem wurde durch die Anfrage einer anderen Person gegenüber eine hohe Wertschätzung zum Ausdruck gebracht. Niemand ist – isst für sich allein!

„Niemand isst für sich allein“ lautet eine Kampagne von Brot für die Welt. Sie zielt darauf ab, dass bei aller reichhaltigen Ernährung bei uns, die Menschen in der südlichen Hemisphäre wenigstens ausreichend Essen und Trinken haben. Der Aspekt der Gerechtigkeit, das Teilen von Essen und Trinken ist nicht Schwerpunkt in diesem Heft. Das haben wir in den beiden letzten Heften thematisiert. Hier geht es vor allem auch um den sozialen Aspekt, Kommunikation und Gemeinschaft im Zusammenhang mit Essen und Trinken.

Wir alle wissen, dass das idealtypische hoch gepriesene Gemeinschaftsleben auch in Tanzania zerbricht oder bedroht ist. Parallel zu diesen Veränderungen verändert sich auch das Ess- und Trinkverhalten. War in den 60er Jahren Soda noch etwas Besonderes für festliche Gelegenheiten oder Gästen vorbehalten, so ist es heute überall selbstverständlich, dass sauberes abgefülltes (Mineral)-Wasser angeboten wird oder zu kaufen ist.

Zu wenig steht in diesem Heft über Trinken. Während der Sondierung der Texte ist uns das bewusst geworden. Der Umgang mit Alkohol in den muslimisch geprägten Gesellschaften, aber auch die Praxis in den Kirchen wäre schon eines genaueren Blickes wert gewesen. In den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts haben z.B. im Nordwesten Tanzanias Christen im Rahmen der Erweckungsbewegung dem Alkoholkonsum abgeschworen. Die frei gewordenen Mittel wurden in die Bildung der Kinder investiert, mit Wirkungen bis in die Gegenwart! In der Norddiözese der Lutherischen Kirche gab es vor einigen Jahren eine intensive Kampagne zum Verzicht auf Alkohol, eben weil die Mittel für die Bildung der Kinder versoffen wurden. Wir werden diese Thematik möglicherweise in einem anderen Heft als extra Thema aufnehmen, anstatt es hier nur oberflächlich anzureißen.

Zum Essen in Tanzania ist immer wieder zu hören – verglichen mit Europa / Deutschland – es sei so simpel, keine großen Variationen, phantasielos. Zum einen trifft dies nicht überall zu. In Zanzibar und an der Küste gibt es überaus geschmackvolle, reizvolle Gerichte großer Vielfalt. Wer es noch nicht selbst erfahren hat, werfe einen Blick in Kochbücher. Zum anderen sollten wir nicht vergessen, dass bis in die Zeit nach dem 2. Weltkrieg in vielen Kreisen unserer Bevölkerung das Nahrungsangebot ebenfalls einfach und wenig variabel war. Mittags Gemüse und Kartoffeln, davon abends Bratkartoffeln und Milchsuppe. Jeden Tag, jeden Abend. Dass wir heute so vielfältig und international essen, hat auch etwas mit unserem Wohlstand, oder anders herum, auf der Gegenseite mit Armut zu tun. Vielleicht gab und gibt es für die Menschen in Tanzania für das Überleben Wichtigeres als eine kulinarische Ästhetik zu entfalten. Arme können sich Vielfalt nicht leisten. Die Menschen im Landesinneren müssen andere Prioritäten setzen. Nudeln, Pizza, Brot, McDonald's und Fast Food sind Luxus. Geld für die Schule geht vor. Der Mensch und die Beachtung seiner Grundbedürfnisse stehen im Vordergrund.

Eines Tages bekamen wir Besuch von einer uns sehr wohl bekannten, tanzanischen „very important person“. Es war nicht direkt Abendbrotzeit, vielleicht eine Stunde später. Meine Frau fragte: „Hast Du schon gegessen?“ Die Antwort: „Wenn du mich so fragst, dann habe ich gegessen“. Eine Lektion fürs Leben. Wir fragen: „Möchtest Du was trinken?“, und wie oft sagt man/frau aus falscher Bescheidenheit: „Nein danke“ und hätte eigentlich doch gerne etwas getrunken. Ich habe in Tanzania gelernt: Anbieten ohne zu fragen. Es wird immer etwas gegessen oder getrunken.

Zum Schluss möchte ich Sie noch aufmerksam machen auf einen beachtenswerten, provokanten Artikel in diesem Heft von Hans-Martin Thimme. Dabei geht es um falsche Verständnisse und Tabus in unseren Partnerschaftsbeziehungen, insbesondere in Sachen Geld. Eine seiner Thesen: Beim Umgang mit Geld gehen wir selbstverständlich davon aus, dass unsere Partner unsere Prämissen der „westlichen, individualistischen und kompetitiven Wirtschaftsverhältnisse“ akzeptieren. Sie aber lassen sich leiten von Begriffen der Familie – Geschwister, und den sich daraus ergebenden Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten: Ujamaa! Niemand ist – isst für sich allein!

für die Redaktion –

Johannes Paehl

Seminar des Tanzania-Network.de e.V.

am 10. und 11. November 2007 in Berlin

Afrikabilder in unseren Köpfen

Seminar zum Abschluss des MajiMaji-Gedenkens

Das Tanzania-Network.de e.V. gedachte in den Jahren 2005-2007 in enger Kooperation mit anderen Organisationen des MajiMaji-Krieges in der ehemaligen deutschen Kolonie Deutsch-Ostafrika (1905-1907). Zum Abschluss dieser zwei Jahre möchten wir diejenigen Aspekte unseres kolonialen Erbes ins Zentrum stellen, die noch heute unsere Arbeit merklich oder unmerklich mitbestimmen. Dazu gehören vor allem „Afrikabilder in unseren Köpfen“, die wir in den drei Bereichen Sprache, Medien und interkulturelle Zusammenarbeit aufspüren und bezogen auf unser aktuelles Engagement thematisieren möchten. Eingeladen sind hier Frau Prof. Hornscheidt (Sprachwissenschaftlerin), Frau Dr. Poenicke (Medienexpertin) und Herr Lazaro (tanzanischer Experte für interkulturelle Zusammenarbeit).

Neben dem auf Reflexion orientierten Samstag bieten wir am Sonntag vormittags Arbeitsgruppen an, die darauf zielen, die bundesweite Vernetzung zu fördern und zum konkreten Handeln anzuregen. Hier geht es um Aktivitäten zu Straßenumbenennungen, Rückführung von Gebeinen und Rückführung von Kunstgegenständen. Es wird aus der Praxis berichtet und zum sich Einmischen angeregt werden.

Das Seminar endet mit dem Abschluss des MajiMaji-Gedenkens, zu dem der Botschafter von Tanzania, Ahmada R. Ngemera, eingeladen ist.

Tagungsort: Bildungs- und Begegnungszentrum Clara Sahlberg, Koblanckstr. 10, 14109 Berlin-Wannsee, Tel 030/806 713–0, Fax 030/806 713–560 www.bbz.verdi.de

Information und Anmeldung:

Tanzania-Network.de e.V., Greifswalder Str. 4, 10405 Berlin
Tel 030 4172 3582 Fax 030 4172 3583

luise.steinwachs@tanzania-network.de www.tanzania-network.de

Das Programm finden Sie in der Mitte dieses Heftes!

Die neue website des Tanzania-Network.de ist online!
Die Seite ist komplett überarbeitet worden und ist unter der alten
Adresse

www.tanzania-network.de

zu finden.

Mit der Seite möchten wir **aktuelle Informationen über Tanzania** (Landeskunde, Jobs in Tanzania, Medieninformationen, Kiswahili) anbieten.

Außerdem soll sie der Vernetzung von Personen und Initiativen dienen. Daher sind Sie herzlich eingeladen, sich zu beteiligen (Menüpunkt Service):

1. Tragen Sie Ihre Initiative / Gruppe in den **Adressenpool** ein, damit sie von anderen gefunden werden kann. (Bitte teilen Sie uns per email mit, falls sich Ihre schon eingegebenen Daten inzwischen geändert haben!)
2. Stellen Sie Ihre Expertise anderen zur Verfügung im **Expertenpool**.
3. Informieren Sie andere über Ihre **Veranstaltungen** im Veranstaltungskalender.
4. Falls Sie bereit sind, Postsendungen bei Ihren Reisen nach Tanzania mitzunehmen, können Sie Ihre Daten im **Besuchskalender** eintragen.
5. Zum direkten Austausch lädt das **Forum** ein.

Natürlich können Sie über die Seite unsere Vierteljahresschrift HABARI abonnieren und Einzelexemplare bestellen. Sie finden auch die notwendigen Unterlagen, um dem Verein beizutreten. Außerdem können Sie sich über Geschichte des Tanzania-Network.de, die Mitglieder des Vorstands, der Redaktion und über die Koordinationsstelle informieren.

Das Tanzania-Network.de bietet Interessierten die Möglichkeit, sich über ihr Logo auf unserer Seite zu präsentieren und damit unsere Arbeit mit 500 Euro jährlich zu unterstützen. Melden Sie sich bei Interesse in der Koordinationsstelle!

Die Maji-Maji-Konferenz an der Universität von Dar es Salaam

Jigal Beez

Dr. Jigal Beez ist Ethnologe und studierte in Mainz, Dar es Salaam und Bayreuth. Gegenwärtig ist er für den Deutschen Entwicklungsdienst tätig.

Zu seinen Veröffentlichungen zählen

„Geschosse zu Wassertropfen: Die sozio-religiösen Aspekte des Maji-Maji-Krieges in Deutsch Ostafrika“ (Köln 2003)

und „Die Ahnen essen keinen Reis: Über den lokalen Umgang mit einem japanischen Bewässerungsprojekt am Fuße des Kilimanjaro in Tansania“ (Bayreuth 2005).

Zusammen mit Felicitas Becker veröffentlichte er den Sammelband „Der Maji-Maji-Krieg in Deutsch-Ostafrika“ (Berlin 2005). Darüber hinaus zahlreiche Aufsätze und Vorträge zu Tansania.

Kontakt:

jigal.beez@ded-tanzania.de

Das Jahr 1907 gilt als das offizielle Ende des Maji-Maji-Krieges, der mit weit über Hunderttausend Toten als opferreichster Widerstandskrieg gegen den deutschen Kolonialismus gilt. Hundert Jahre später, am 4. und 5. August 2007, trafen sich deshalb auf den grünen Hügeln des Universitätsgeländes von Dar es Salaam die Besucherinnen und Besucher einer Gedenk-Konferenz. Die etwa 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen überwiegend aus Tansania, jedoch auch aus Uganda, Finnland, Deutschland und den Vereinigten Staaten von Amerika.

Professorin Lihamba, die Vorsitzende des Komitees der Feiern zum hundertjährigen Gedenken des Maji-Maji-Krieges, ließ in ihrem Eingangsstatement die Veranstaltungen der zurückliegenden zwei Jahre Revue passieren. Der bisherige Höhepunkt der 100 Jahr-Feiern in Tansania war der Besuch des tansanischen Präsidenten Jakaya Kikwete in Songea im Februar 2006. Am hundertsten Jahrestag der Exekution von fast hundert Anführern der Ngoni gedachte das tansanische Staatsoberhaupt der Opfer des Krieges. Songea ist die Regionalhauptstadt der Ruvuma Region, der Heimat der Ngoni, die mit die meisten Kriegsoffer zu beklagen haben.

Der runde Jahrestag des Maji-Maji-Krieges führte dazu, dass auch an der Universität von Dar es Salaam die Maji Maji Forschung in den letzten Jahren an Gewicht gewann. Die Konferenz bot den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern eine Bühne, ihre Arbeiten zu diskutieren. Am Swahili Institut begann ein Team mit der Sammlung von mündlichen Traditionen zum Maji Maji Krieg. Darüber hinaus gab es eine Neuerscheinung des berühmten Maji Maji Gedichtes von Abdulkarim bin Jamaiddini „Utenzi wa vita vya Maji Maji“ heraus. Literaturwissenschaftler wie Lilian Temu Osaki oder E.S. Mwaifuge untersuchten Dramen und Gedichte, die vom Maji Maji Krieg inspiriert wurden. Auch Archäologen wie Bertram Mapunda beschäftigten sich inzwischen mit dem Krieg und leiten Ausgrabungen an Kriegsschauplätzen und Höhlen, in denen die Tansanier Zuflucht suchten.

Besonders interessant waren die Arbeiten des Juristen K. Kamanga, der den Maji Maji Krieg aus der Perspektive der Rechtswissenschaften analysierte und argumentierte, dass der Krieg auch nach zeitgenössischem Recht völkerrechtswidrig war. Am kämpferischsten war der Beitrag des Literaturwissenschaftlers Balla Masele. Er plädierte für eine Fortsetzung des Maji-Maji-Krieges in der Gegenwart. Als Globalisierungskritiker glaubt er, man bräuchte eine neue Maji-Medizin, um sich gegen die ungerechten Wirtschaftsverhältnisse des 21. Jahrhunderts zu wehren.

Dass in Tansania nicht nur wissenschaftliches Interesse am Krieg besteht, zeigte der Vortrag von Hauptmann Adam. Der Offizier der tansanischen Volksarmee stellte den Maji Maji Krieg aus der Sicht eines Militärs vor und widmete sich besonders den tansanischen Kriegstechniken. Weiterhin stellte sich ein Maji-Maji-Club aus Morogoro vor, der es sich zur Aufgabe macht, die Geschehnisse des Krieges der Öffentlichkeit zu vermitteln und Artefakte aus der Zeit zu sammeln, sowie Kriegsschauplätze als Gedenkstätten zu erhalten.

Jamie Monson referierte über ein Buchprojekt, das aus einer Maji-Konferenz am US-amerikanischen Carlton College entstand und im Jahr 2007 beim James Currey Verlag in London erscheinen soll. Einige Beiträge in diesem Buch stammen von James Giblin und Juhani Koponen, die auch an der Dar es Salaam Konferenz teilnahmen. Bei der Diskussion zu diesem Buchprojekt wurde kritisiert, dass viele Arbeiten zu Tansania im Lande selbst nicht erhältlich sind. In diesem Zusammenhang wurde auch die Neuauflage von Gilbert Gwassas Dissertation zum Maji-Maji-Krieg beim Kölner Koepe Verlag genannt. Die Publikation wurde mit Freude zur Kenntnis genommen. Jedoch wurde bedauert, dass diese weder in tansanischen Buchläden noch in den Bibliotheken des Landes erhältlich ist.

Den Höhepunkt der Konferenz hoben sich die Veranstalter bis zum Schluss auf. Die Künstlerin und Sprachwissenschaftlerin Shani Kitogo zeigte eine Performance, die mit einem vorgetragenen Gedicht und Gesang an die Rolle der Frauen im Maji-Maji-Krieg erinnerte. Shani zeigte eindrucksvoll, dass ohne die Frauen der Krieg in dieser Form nicht möglich gewesen wäre. Diese Perspektive war besonders wertvoll, da sie in den meistens von Männern dominierten Maji-Maji-Gedenkveranstaltungen zu kurz kommt.

Im Anschluss an die Konferenz bot die Universität von Dar es Salaam eine dreitägige Studienfahrt in die Ausbruchsgegend des Maji-Maji-Krieges – nach Kilwa und in die Matumbiberge – an. Dies war eine einmalige Gelegenheit, die ansonsten schwer zugänglichen Matumbiberge zu besuchen. Im Dorf Nandete wurde das Baumwollfeld besichtigt, auf dem im Juli 1905 durch das Ausreißen von Baumwollpflanzen der Kolonialmacht der Krieg erklärt wurde. Von dort zog die Besuchsgruppe, genau wie die Maji-Kämpfer vor hundert Jahren, zur Boma von Kibata, deren übrig gebliebene Grundmauern sich heute in einem Waldreservat befinden. Beeindruckend war auch der Besuch von verschiedenen Höhlensystemen, in denen sich die lokale Bevölkerung vor der deutschen Kolonialarmee versteckte. Sowohl in den Höhlen, als auch an den Ruinen von Kibata führt der Archäologe Bertram Mapunda Grabungsprojekte durch, die durch das Sammeln von oralen Traditionen ergänzt werden.

Es ist geplant, dass Präsident Kikwete auch den Matumbibergen zum Abschluss der Maji-Maji-Gedenkveranstaltungen einen Besuch abstatten und den Grundstein für ein dortiges Maji-Maji-Museum legen soll. Erschwert werden die Planungen dieses Besuchs jedoch durch die schlechte Infrastruktur und die nach wie vor sehr basisdemokratischen Organisation der Matumbi-Bevölkerung: Sie können sich nicht darauf einigen, welches Dorf vom Präsidenten besucht werden soll, da sowohl Nandete als auch Kibata für sich beanspruchen, Ausgangspunkt des Krieges gewesen zu sein.

Die Maji-Maji-Konferenz an der Universität zeigt deutlich, wie bedeutend der Maji-Maji-Krieg für das tansanische Selbstverständnis auch nach hundert Jahren noch ist. Große Teile der Bevölkerung, von Schulkindern, die Aufsätze zum Thema schreiben, über Maji-Clubs, Künstler und Wissenschaftler bis hin zum Staatspräsidenten, beschäftigen sich während der Gedenkjahre mit dem Maji-Maji-Krieg. Umso bedauerlicher ist es, dass von deutscher Regierungsseite das Thema nach wie vor ignoriert wird. Da die gegenwärtigen deutsch-tansanischen Beziehungen als problemfrei und freundschaftlich gelten, ist es eigentlich an der Zeit, dass auch offizielle deutsche Vertreter die historische Schuld für die Verbrechen des Kolonialismus in Tansania eingestehen. Es sollte endlich soweit sein, dass Deutschland sich auch seiner Kolonialgeschichte stellt und Tansanier und Deutsche den Opfern der Kolonialzeit gemeinsam gedenken.

Unser Planet hat eine neue Zivilgesellschaft

Hunger, strukturelle Gewalt und Wege aus der Ungerechtigkeit. Aus der Eröffnungsrede des Alternativgipfels in Rostock

Jean Ziegler

„Die Unmenschlichkeit, die einem anderen angetan wird, zerstört die Menschlichkeit in mir.“ Das hat der große deutsche Philosoph Immanuel Kant einmal gesagt. Jeden Tag sterben auf diesem Planeten 100 000 Menschen an Hunger oder seinen unmittelbaren Folgen. Letztes Jahr ist alle fünf Sekunden ein Kind unter sieben Jahren verhungert. 854 Millionen Menschen sind permanent unterernährt. Alle vier Minuten verliert jemand das Augenlicht wegen Mangels an Vitamin A. Dabei sagt der World Food Report der Vereinten Nationen, der diese Opferzahlen veröffentlicht hat, die nie bestritten worden sind, dass die globale Landwirtschaft heute ohne Probleme jeden Tag zwölf Milliarden Menschen ernähren könnte.

Wir sind 6,2 Milliarden Menschen auf der Welt. Zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit sind die Güter im Überfluss vorhanden, für alle Erdenbewohner. Ein Kind, das an Hunger stirbt, wird darum ermordet. Und gegen diese mörderische und absurde Weltordnung – sie tötet, aber sie tötet ohne Notwendigkeit – sind wir zusammengekommen. Nicht, um rhetorisch zu protestieren, sondern um analytisch die Kausalitäten zu ergründen, die zu diesem täglichen Massaker führen. Wir haben das Glück, hier in Rostock zu sein. In der wahrscheinlich lebendigsten Demokratie dieses Kontinents, in der dritten Wirtschaftsmacht des Planeten, die Deutschland ist. Und gleichzeitig sind wir eben auch hier die Stimme der Menschen ohne Stimme.

Ich habe durch einen befreundeten Bundestagsabgeordneten aus der SPD ein Papier erhalten, in dem die Bundesregierung dem Unterausschuss Globalisierung und Außenwirtschaft des deutschen Bundestages die vertraulich diskutierte Tagesordnung für Heiligendamm mitteilt. Da steht im ersten Abschnitt: Afrika hat Priorität. Und dann kommt gleich die dringlichste Problematik: Sicherheit für die Investitionen. Vom Hunger ist auf den fünf Seiten nicht die Rede, vom verseuchten Wasser nicht, von den von außen angezettelten Bürgerkriegen auch nicht.

Jean Ziegler ist UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung. Die Langfassung dieser viel beachteten Rede finden Sie im Internet unter [www. publikforum.de](http://www.publikforum.de)

Es sind gewählte Staatschefs und Ministerpräsidenten auf der anderen Seite des Zauns. Aber die Legitimität haben sie trotzdem nicht. Denn erstens vertreten sie nur 13 Prozent der Weltbevölkerung und maßen sich an, für die anderen 87 Prozent auch noch zu reden. Das Zweite, was schwer wiegt: Die Herrschaft über die Welt liegt heute bei der Oligarchie des transkontinentalen Finanzkapitals. Die Weltbankstatistik 2006 sagt: Die 500 mächtigsten transkontinentalen Privatkonzerne haben letztes Jahr 52 Prozent des weltweiten Bruttosozialproduktes kontrolliert, also alle in einem Jahr auf der Welt produzierten Waren, Dienstleistungen und Patente. Diese transnationalen Gesellschaften funktionieren nach dem System der Profitmaximierung. Und das gilt als normal.

Der Gesellschaftsvertrag, soziale Gerechtigkeit, die Werte der Aufklärung, die Menschenrechte, die Solidarität – das gehört dem Staat, der Gemeinschaft freier Bürgerinnen und Bürger. Es wäre falsch, wenn man Nestlé, Siemens, Novartis oder wie die Menschenfreunde alle heißen, irgendwie anklagen würde. Es geht um ein System der strukturellen Gewalt. Wenn Peter Brabeck, Präsident des weltgrößten Nahrungsmittel- und Trinkwasserkonzerns, Nestlé, nicht die Kapitalrendite um 15 Prozent erhöhen würde und den Börsenwert um ein Drittel, dann wäre er weg vom Fenster. Die strukturelle Gewalt im Raubtierkapitalismus ist der Motor. Er wird getrieben von Machtwillen, von Gier, von unglaublicher Dynamik. 1992 bis 2002, in den ersten zehn Jahren der Globalisierung, hat sich das Weltbruttosozialprodukt verdoppelt. Der Welthandel hat sich verdreifacht, hat die magische 6000-Milliarden-Grenze des Güter- und Dienstleistungsverkehrs pro Jahr durchbrochen. Globalisierung funktioniert. Nach dem Wegfall der Bipolarität der Staatengesellschaft, dem Zusammenbruch der Sowjetunion 1991 hat der kapitalistische Produktionsprozess die Welt erobert. Er hat eine einheitliche Regulationsinstanz geschaffen, die »unsichtbare Hand«, den Weltmarkt.

Der stellt sich für alle sichtbar an den Börsen dar, die 24 Stunden das Kapital um die Welt rasen lassen: Ein Schweizer Bankier verkehrt mit seiner Filiale in Tokio in Lichtgeschwindigkeit, 300 000 Kilometer pro Sekunde. Wenn in Tokio die Trader vollgepumpt mit Kokain ins Bett fallen, dann geht's in London, Zürich und Paris los. Die Herrschaft des Finanzkapitals über das wirtschaftliche Geschehen der Welt ist fast total. Und diese Oligarchien haben eine Macht, wie es sie nie ein Kaiser oder ein Papst gehabt hat. Ihre Legitimationstheorie ist der sogenannte Neoliberalismus. Der einerseits eine totale Wahnidee ist, andererseits funktioniert, wenn die normativen Kräfte wegfallen – staatliche Autoritäten, Gewerkschaften, Parlamente und so weiter. Wenn sämtliche öffentlichen

Sektoren des wirtschaftlichen Lebens aufgelöst, privatisiert, dem Profitmaximierungsprinzip unterworfen werden, dann steigt auch die Kapitalrendite maximal. Aber gleichzeitig steigen die Leichenberge. Es geht nicht um Denunziation. Es geht um die analytische Vernunft oder besser, wie es Friedrich Wilhelm Wege gesagt hat: den Verstand, der den dialektischen Ablauf der historischen Prozesse versteht. Alle Missstände, die aufgeführt werden im Programm des Gipfels, sind menschengemacht und können vom Menschen umgestoßen und radikal reformiert werden.

Zum Beispiel der Hunger. Letztes Jahr zahlten die Industriestaaten 349 Milliarden Dollar, fast eine Milliarde pro Tag, als Produktions- und Exportsubventionen an ihre Bauern. Sie können heute auf jedem afrikanischen Markt italienisches, französisches, deutsches Gemüse zur Hälfte oder zu einem Drittel des Preises entsprechender Inlandsprodukte kaufen. Und ein paar Meter weiter steht der afrikanische Bauer. Er rackert sich ab, 15 Stunden am Tag, und hat nicht die geringste Chance, auf ein Existenzminimum zu kommen.

Die Agrar-Dumpingpolitik, das Überfluten der afrikanischen Märkte mit billigst subventionierten Agrarprodukten durch die Europäer kann morgen früh gestoppt werden. Durch demokratische Mobilisierung. Im Ministerpräsidentenrat in Brüssel sitzt die Bundeskanzlerin, im Landwirtschaftsrat sitzt der Landwirtschaftsminister. Die können verlangen, dass die Exportsubventionen ersatzlos gestrichen werden. Von 52 Ländern Afrikas sind 37 reine Agrarländer. Die Auslandsschuld, die die 49 ärmsten Länder der Welt erstickt, betrug am 31. Dezember letzten Jahres 2100 Milliarden Dollar. Das Gewicht der Bundesrepublik ist sehr groß. Wir können vom Finanzminister verlangen, dass er im Dezember in Washington bei der Generalversammlung des Internationalen Weltwährungsfonds für die hungernden Kinder in Honduras, in Bangladesch, in der Mongolei und gegen die Interessen der Gläubigerbanken in Europa und Nordamerika stimmt.

Oder wir blicken auf den Niger, das zweitärmste Land der Welt. Dort wurde vor drei Jahren das nationale Veterinäramt privatisiert. Auf Befehl des Währungsfonds. Weil veterinärmedizinische Artikel dort einen festen Preis hatten, also einen Höchstpreis. Das stört die multinationalen Gesellschaften. Niger ist ein wunderbares Land: 10 Millionen Einwohner, 1,8 Millionen Quadratkilometer. Sie leben vom Vieh. Hama Amadou, der Ministerpräsident, hat mich bei meinem letzten Besuch in die Kanisterstädte geführt. Da leben, wenn man das Leben nennen kann, Tausende und Abertausende total ruinierte Viehzüchterfamilien, weil sie sich die Vitami-

ne, die Impfstoffe der multinationalen Pharmakonzerne auf dem freien Markt nicht leisten können. Wir brauchen darum eine normative Außenhandelspolitik. Dies bedeutet, dass die Welthandelsorganisation und der Internationale Währungsfonds ersatzlos aufgelöst werden. Das sind Diktaturen.

Zum Schluss noch etwas über unsere Bewegung. Karl Marx hat gesagt: Der Revolutionär muss das Gras wachsen hören. Heute erleben wir das langsame Wachsen einer planetarischen Zivilgesellschaft. Das hat angefangen vor acht Jahren in Seattle, dann kam Porto Alegre und so weiter. Wir haben eine neue planetarische Zivilgesellschaft, eine Bruderschaft der Nacht. Gemacht von vielen neuen oder alten Sozialformationen, von der Kleinbauerninitiative Via Campesina bis zu Segmenten der Kirchen und attac. Sie alle sind das neue historische Subjekt. „Was wollt ihr denn? Wo ist euer Programm?“, werden sie gefragt. Diese Frage ist falsch. In jedem historischen, revolutionären Prozess läuft das gleich ab: Das menschliche Gewissen weiß, was es nicht will. Wir wollen keine Welthandelsorganisation, wir wollen keinen Währungsfonds, wir wollen keine Steuerparadiese, wir wollen die Abschaffung der Auslandsschulden – und die Umwandlung der Schulden in interne Investitionen. Wir wollen kein Spekulationskapital, das wie die berühmten Heuschrecken über die Ökonomien herfällt und sich dann, wenn die Profitrate fällt, wieder zurückzieht innerhalb von wenigen Stunden. Wir wollen keine allmächtigen multinationalen Gesellschaften, die keine Menschenrechte anerkennen. Wir wissen, was wir nicht wollen. So funktioniert der moralische Imperativ.

Wir wissen genau, was der Horizont unseres Kampfes ist. Der steht in der universellen Menschenrechtserklärung der Vereinten Nationen. Artikel 1 sagt: Alle Menschen sind gleich und frei an Würde und Rechten geboren. Sie sind mit Vernunft und Gewissen begabt und sollen einander im Geiste der Brüderlichkeit begegnen. Und Artikel 3: Jeder hat das Recht auf Leben, Freiheit und Sicherheit seiner Person. Das ist das Mysterium der befreiten Freiheit im Menschen. Wir müssen nicht Rechenschaft ablegen gegenüber irgendeinem Journalisten und irgendein Programm erfinden. Wir sind es mit unserem Gewissen selbst. Nur so geht die Geschichte vorwärts.

erschienen in Publik-Forum Ausgabe 13/2007, Seite 14, am 13.7.2007 ; mit freundlicher Genehmigung von Publik-Forum, Die Langfassung dieser viel beachteten Rede finden Sie im Internet unter www.publik-forum.de

Zum Haushalt 2007/2008

**Entwurf von Finanzministerin Meghji,
vorgelegt am 14. Juni 2007**

aus Tanzania Information 07/2007

Ausgaben

(ca. 25 % höher als 2006/2007) 6.067 mrd/. Tsh

Bildung	18 %
Infrastruktur (vor allem Straßen)	12,8 %
Gesundheitsversorgung	10 %
Landwirtschaft	6,3 %
Wasserversorgung	5,1 %

Einnahmen

Steuern 3,500mrd/- Tsh
(2006/07 waren es 2.000 mrd/- Tsh)

Verkauf von Aktien der National
Microfinance Bank (NMB) 15mrd/- Tsh

Auslandshilfe und -darlehen (42 %)
(incl. Schuldenerlass der HIPC-
Initiative) 2.500mrd/. TSh

Zu Steuern und Zöllen

- o Einkommensteuer für unterste Gehaltsstufe: 15 %, bisher 18,5 %
- o Zollfrei: Photovoltaik-Zubehör; Energiesparlampen
- o Erlass bzw. Senkung des Zolls (den Tarifen der EAC entsprechend) u. a.: medizinische Geräte; Rohstoffe; Geräte für Kommunikation
- o Mehrwertsteuerfrei: Feuerlöscher (Unterstützung der Suche nach Gas, Erdöl); im Land produziertes Garn; Windeln und Vorlagen
- o Sonder-Verbrauchssteuer: („Sündensteuer“ auf Luxusartikel): Anhebung um ca. 7 %: alkoholische, alkoholfreie CO2-haltige Getränke; Zigaretten

- o Treibstoffsteuer: Anhebung um 14 %: Normal-, Superbenzin; um 7 %: Petroleum, Schweröl, Diesel
- o Straßenbenutzungsgebühr: pro 1 Liter Treibstoff bisher 100/- TSh, nun 200/- TSh.
- o Fahrzeuglizenz: bisher 20.000/- TSh, nun 80.000/- bis 230.000/- TSh, entsprechend Motorstärke

Änderungen auf Drängen von Abgeordneten und Volk

- o Keine Anhebung für Petroleum
- o Fahrzeuglizenz: Änderung zugunsten der kleinen, zulasten der großen Fahrzeuge, nun 50.000/- bis 330.000/- TSh

Anmerkungen der Finanzministerin

Ministerin Meghji sagte in ihrer Haushaltsrede, zentrale Aufgaben des Haushalts 2007/2008 seien Stärkung der Infrastruktur, Durchführung landwirtschaftlicher Entwicklungsprogramme, Verwirklichung des Kennkarten-Projektes, Sanierung von Regionalkrankenhäusern, Gesundheitszentren und Krankenstationen, Bau von Lehrerhäusern, Mobilisierung des Volkes, Spar- und Kreditgesellschaften (Savings- and Credit Co-operative Societies, SACCOS) zu gründen. Man sei bestrebt, das Haushaltsdefizit gering zu halten. Die Tanzania Electric Supply Company (Tanesco) werde nicht mehr subventioniert. Im Haushalt 2006/2007 erhielt sie 20mrd/- TSh.

Meghji sagte, man werde keine Inlands-Bankdarlehen aufnehmen, keine Schatzbriefe anbieten. Sie sind z. Zt. sehr gefragt. Die Zinsen für Schatzbriefe mit einer Laufzeit von 91 Tagen betragen z. Zt. 16 %. Meghji rechnet damit, dass die Darlehenszinsen nun sinken. Auslandsdarlehen seien günstiger, sagte sie, die Rückzahlungszeit sei länger, u. U. werde ein Tilgungsaufschub gewährt. Problematisch sei nur der schwankende Wechselkurs.

Meghji berichtete, man erwarte, dass die Steuereinnahmen in diesem Jahr um 7,3 %, im kommenden um 7,7 %, dann um 7,9 % steigen. Für Juni 2008 werde mit einer Inflationsrate von 4,5 % gerechnet. Im März 2007 war sie wegen der Dürre 2006 auf 7,2 % gestiegen, bis Juni 2007 auf 6,8 % zurückgegangen.

Kommentare zum Haushaltsentwurf

Abgeordnete bemerkten, die Regierung widerspreche sich, wenn sie Umweltschutz predige, gleichzeitig die Steuern für Petroleum anhebe. Folglich werde die Bevölkerung weiterhin vor allem Feuerholz verwenden. Die Straßengebühren dürften nicht angehoben

werden, denn Fahrzeuge könnten die Wirtschaft stärken, sie seien keine Luxusartikel.

Abgeordnete der Opposition kritisierten, der Haushalt helfe den Armen nicht, vor allem den in den Dörfern lebenden. Er begünstige ausschließlich die wenigen in der Stadt lebenden Wohlhabenden. Aufgrund der gestiegenen Preise für Alkoholika werde die Nachfrage nach illegalem Schnaps (gongo) steigen.

Ein Bischof der ELCT sagte, auf alle Fälle werde die Zahl derer sinken, die Bier und andere alkoholhaltige Getränke genießen.

Ein Kritiker meinte, anscheinend versucht die Regierung, Staus und Verkehrschaos dadurch zu verringern, dass sie Treibstoff und Zulassungsgebühr anhebt. Ein anderer betonte, nur die werktätige Bevölkerung profitiere von der Steuersenkung, die von der Landwirtschaft lebenden Tansanier, 85 % der Bevölkerung, würden vernachlässigt.

Der Parlamentarische Ausschuss für Finanz- und Wirtschaftsfragen drängt die Regierung, einige Steuern zu revidieren, sie betreffen Dinge, die für Arme lebenswichtig seien, z. B. Petroleum. Der Tansanische Verband der Industriebetriebe meint, der Haushaltsentwurf sei haarsträubend. Die Produktionskosten würden steigen.

Finanzexperten sind der Ansicht, bei den Steuern habe man Bergbau und Tourismus nicht genügend einbezogen, sondern sich weiterhin nur auf die traditionellen Steuerquellen konzentriert.

Parlamentarische Abstimmung

Das Parlament hatte fünf Tage Zeit für Beratungen über den Haushaltsentwurf. Die Abgeordneten der CCM bzw. der Opposition trafen sich hinter verschlossenen Türen, um über ihr Vorgehen zu beraten. Am 22.6.2007 wurde der Haushaltsplan mit einigen Änderungen vorgelegt. Bei der namentlichen Abstimmung stimmten 234 Abgeordnete mit Ja, 36 mit Nein.

Auf Beschluss der Parlamente der EAC wurde in Kenia Tansania und Uganda gleichzeitig über den jeweiligen Haushaltsentwurf beraten.

(DN 6./12./18./19./23.6.07; Guardian 6./12./ 14./15./16./19./20./ 22.6.07; Nipashe 22./23.6.07; Arusha Times 23.6.07; East African 18./19.6.07; Monitor 15.6.07)

Dr. Wolf-Dietrich Paul, promovierter Biologe, arbeitete in den Achtziger und Neunziger Jahren mit der GTZ in Tanzania. Zur Zeit ist er beim Amt für Umweltschutz in Stuttgart beschäftigt.

*Kontakt:
Steinle-Paul@t-online.de*

Nahrungskulturen in Tanzania

Wolf-Dietrich Paul

Aufgrund der hohen agrarökologischen Vielfalt und der klimatischen Bedingungen der Anbauggebiete dominieren in jeder Region Tanzanias andere Hauptnahrungsmittel. So ist in den Berggebieten die Banane nicht nur Nahrungsmittel, sondern Grundlage der gesamten Kultur. In den trockeneren Gebieten hingegen werden v.a. Mais und Cassava angebaut.

Insgesamt haben sich die Ernährungsgewohnheiten im Laufe der Jahrhunderte sehr stark verändert. Traditionell afrikanische Nahrungspflanzen wie Sorghum und Hirsearten wurden im letzten Jahrhundert, v.a. durch den Maisanbau, weitgehend verdrängt. Ugali, ein fester Maisbrei, meist mit Bohnen und Tomatensoße verzehrt, dürfte inzwischen in Tanzania bei weitem das häufigste Nahrungsmittel sein. In den Städten ändert sich die Ernährungsweise besonders stark, zunehmend wird dort Importreis und auch Weizenbrot konsumiert.

Die Herkunft der wichtigsten Nahrungsmittelkulturen spiegelt die engen Handelsbeziehungen wider, die Ostafrika seit Jahrhunderten mit dem Rest der Welt verbindet. So kamen Mais, Cassava und Süßkartoffeln im 16. Jahrhundert über die Portugiesen aus Südamerika. Reis, Bananen und Bohnen wurden durch die Araber oder Indomalayen (über Madagaskar) aus Asien eingeführt.

Herkunft der wichtigsten Nahrungskulturen Ostafrikas:

Mais	Südamerika
Cassava/Maniok	Südamerika
Bananen	SO-Asien
Reis	SO-Asien
Sorghum und Hirse	Afrika
Süßkartoffeln, Kartoffeln	Südamerika
Yams und Taro	Afrika
Bohnen	Indien
Zuckerrohr	Indien
Kokospalme	pantropisch

Die landesweit wichtigsten, weitgehend im Land selbst produzierten Nahrungskulturen sind Mais, Cassava/Maniok, Koch- und Bierbananen sowie Reis. In trockeneren Gebieten werden auch noch Sorghum und Hirse, v.a. in den regenreicheren Berggebieten dagegen Knollenfrüchte wie Süßkartoffeln angebaut. Hülsenfrüchte, v.a. Bohnen, sind die wichtigsten Proteinlieferanten. Zuckerrohr wird nicht nur in Zucker verwandelt, sondern auch für die lokale Bierproduktion verwendet. Aus Kokosnüssen, einer der wichtigsten Kulturen an der Küste, und aus Sonnenblumen, Maiskeimen und Baumwollsamensamen wird Speiseöl gewonnen.

Als Gemüse werden lokale spinatartige Blattgemüse (mchicha) und europäische Arten wie Tomaten, Kohl und Zwiebeln kultiviert. Letztere benötigen meist große Pestizidmengen, da sie von zahlreichen Schädlingen und Krankheiten befallen werden.

Mais, *mahindi* (*Zea mais*), Süßgras

Im Verlauf des letzten Jahrhunderts wurde der traditionelle Anbau trockenresistenter Hirsearten zunehmend vom Maisanbau verdrängt. Einer der Gründe ist das geringere Vogelfraß-Risiko und die einfache Ernte. Der Mais benötigt aber gleichmäßig verteilte Niederschläge von 500-700 mm pro Jahr, v.a. während der Blüte ist eine ausreichende Versorgung wichtig. Auch an den Boden stellt er recht hohe Ansprüche. Nur dann ist er ertragsstärker als andere Getreidearten. Häufig wird Mais in Mischkultur angebaut, v.a. zusammen mit Bohnen. Von der notwendigen Bodenbearbeitung beim Unkrauthacken profitieren dabei gleichzeitig die anderen Kulturen.

Ein großes Problem des Maisanbaus in Tanzania ist, dass Fehl-ernten aufgrund geringer und ungleichmäßiger Niederschläge durch Importe und Nahrungsmittelhilfe kompensiert werden. Damit entfällt der Zwang für die Bauern, eine dem lokalen Klima angepasste, nachhaltige Nahrungsmittelproduktion zu betreiben.

Es gibt eine eigene staatliche Saatgut-Produktion in Ukiriguru, die aber die Bauern nur z. T. erreicht. Die ausländischen Saatgutkonzerne haben bislang keine großen Marktchancen; die Bauern produzieren ihr Saatgut lieber selbst, auch aus finanziellen Gründen. Tanzania ist skeptisch gegenüber dem Thema Hybrid- und Genmais, hat sich aber nicht grundsätzlich dagegen entschieden. Es wird v.a. weißer Mais angebaut. Die als Nahrungsmittelhilfe z. T. eingeführten gelben Sorten sind unbeliebt. In den 80er Jahren führ-

te die Nahrungsmittelhilfe aus den USA zur Einschleppung eines Vorratsschädlings, des Großen Kornbohrers (*Prostephanus truncatus*), und damit zu gravierenden Nachernteverlusten. Inzwischen gibt es integrierte Bekämpfungsverfahren, die auch von der deutschen technischen Zusammenarbeit (TZ) mit entwickelt wurden. Der Mais wird gemahlen oder gestampft und zur Zubereitung von Maisbrei „ugali“ verwendet.

Cassava, Maniok, *mhogo* (*Manihot esculenta*), Wolfsmilchgewächs

Cassava oder Maniok ist eine aus Südamerika stammende, strauchartige Pflanze, die in nahezu allen, v.a. aber in den trockeneren, tiefer gelegenen Gebieten Tanzanias angebaut wird. Geerntet wird die stärkehaltige, 30-50 cm lange und 5-10 cm dicke, wurstförmige Wurzelknolle. Cassava kommt mit 500 mm Niederschlag aus und gedeiht auch in schlechten Böden. Es ist die ideale Reservepflanze für schlechte Zeiten und Trockenperioden, da die Knollen bis zu 2 Jahre in der Erde belassen werden können. Die Vermehrung erfolgt durch 30-40 cm lange Stecklinge, die auf Dämmen bzw. Hügeln angebaut werden. Die Pflanze produziert in 6-12 Monaten zahlreiche Knollen, die je nach Bedarf sukzessiv geerntet werden. Ein großes Problem dieser vegetativen Vermehrung ist die schnelle Weiterverbreitung von krankem Pflanzmaterial, z.B. dem Cassava-Mosaik-Virus.

Cassava enthält viel Blausäure, v.a. unter der Rinde. Die Knollen sind unverarbeitet giftig und müssen vor dem Verzehr gekocht bzw. geröstet werden. Es gibt süße und bittere Sorten, die besonders blausäurehaltig sind. Frisch ist die Wurzel nicht lange haltbar, sie muss hierzu getrocknet bzw. zu *Tapioka*-Mehl gestampft werden, das dann meist zu Brei verarbeitet wird. Cassava enthält v.a. Stärke und Faserstoffe aber wenig Eiweiß.

Banane, *ndizi*, (*Musa x paradisiaca*), Bananengewächs

Die Banane, eine der wichtigsten Nahrungskulturen in Ostafrika braucht 1200 bis 2000 mm Niederschlag und nährstoffreiche Böden. Die Anbauggebiete in Tanzania liegen daher in den regenreichen Berggebieten, wo sie meist in Mischkultur angebaut wird. Vor allem die fruchtbaren Vulkanböden am Kilimanjaro und Mt. Meru sind optimal für die Kultur. Die Heimat der 5-9 m hohen Bananenstaude, deren Scheinstamm aus steifen Blattscheiden besteht, ist Südostasien oder Neuguinea. Nur dort finden sich gelegentlich Samen tragende Früchte. Die Banane wird vegetativ

durch Schösslinge vermehrt und ist so weltweit verbreitet worden; nach Ostafrika kam sie im 1. Jahrtausend v.Chr. mit den Arabern. Der Blütenstand wird aus der Mitte heraus getrieben, er braucht 9-12 Monate zu seiner Entwicklung und bildet an seinem herabhängenden Ende blau-rote Tragblätter aus. An deren Basis befinden sich die weiblichen Blüten, die sich ohne Bestäubung innerhalb von drei Monaten zu Früchten entwickeln. Nach der Reife stirbt die Staude ab. Von den neu gebildeten Schösslingen werden nur drei bis sechs belassen, der Rest dient für Neuanpflanzungen. Die Mutterpflanze wird gefällt, der Stamm zerkleinert und als Dünger bzw. Mulch verwendet.

Es gibt unzählige Bananenvarietäten in vielen Farben und Formen, die von den Bauern im Verlauf von Jahrtausenden an die jeweiligen lokalen Bedingungen angepasst wurden. Man unterscheidet zwei verschiedene Arten von Bananen: Die süße, roh verzehrte Obstbanane, z.B. die Sorte „kisukari“, und die stärkehaltige Mehl- oder Kochbanane, z.B. „mkono wa tembo“, die gekocht oder geröstet wird. Bestimmte Sorten eignen sich besonders zum Vergären und werden zum lokalen Bierbrauen verwendet.

Reis, *mchele*, (*Oryza sativa*), Süßgras

Der in Ostafrika angebaute Reis stammt aus Südostasien, er benötigt hohe Temperaturen und Niederschläge. In Tanzania wird er daher in der Regenzeit in Schwemmlandgebieten oder in lokalen Feuchtgebieten mit Staunässe angebaut. In der Regel werden die Pflanzen in einem Saatbeet vorgezogen und dann einzeln gepflanzt. Durch die ungleiche Reife bedingt erfolgt auch die Ernte mit der Hand. Die einzelnen Rispen müssen rechtzeitig mit dem Messer geschnitten werden, damit die Körner nicht ausfallen oder eine Beute der Webervögel werden. In der Erntezeit muss das Feld bewacht und die Vögel vertrieben werden. Nach der Ernte wird der Reis geschält, d.h. von den Spelzen befreit und ggf. poliert.

Sorghum-Hirse, *mtama*, (*Sorghum bicolor*), Süßgras

Sorghum, die wichtigste Hirseart, stammt aus Äquatorialafrika. Sie wird in Tanzania in den trockeneren Regionen angebaut und ist z.B. in Rwanda auch heute noch eines der wichtigsten Nahrungsmittel, sowohl für den täglichen Hirsebrei, als auch für die lokale Bierproduktion. Dabei muss man nicht unbedingt nur an Saufgelage denken, sondern an eine wichtige Energiezufuhr für die Bauern nach harter Arbeit, ähnlich wie beim Apfel- und Birnenmost in Süd-

deutschland, der früher unverzichtbare Ernährungsgrundlage für die Landbevölkerung war.

Es gibt zahlreiche Sorten, die an die jeweiligen lokalen Bedingungen gut angepasst sind. Der Eiweißgehalt liegt mit 6-20 % bei weitem höher als beim Mais. Sorghum ist dürreresistent und kann bei mangelnder Wasserversorgung in Trockenstarre übergehen. Die lockere, 10-60 cm lange Rispe mit weißen, gelben, braunen, schwarzen oder bunten Körnern wird am Ende der bis fünf Meter hohen Halme der maisähnlich aussehenden Pflanze gebildet. Dadurch werden die Körner leicht ein Opfer des Vogelfraßes, v.a. durch Webervögel, das größte Problem des Anbaus. Nur in geschlossenen Anbaugebieten ist des Problems Herr zu werden. Dort verteilt sich der Vogelschaden gleichmäßig und die Bauern können gemeinsame Vertreibungsaktionen der Vogelschwärme organisieren. Viele Tanzanier ziehen heutzutage den Geschmack von Mais dem von Hirse vor. Möglicherweise handelt es sich dabei um das gleiche Phänomen wie in Europa, wo in vielen Ländern Weißbrot dem kräftiger schmeckenden, gesünderen Schwarzbrot vorgezogen wird.

Perlhirse, Millet, mawele, (*Pennisetum glaucum*), Süßgras
Auch die Perlhirse stammt aus Afrika. Sie ist extrem trockenresistent und gedeiht schon bei nur 180 mm Niederschlag. Die 1-4 m hohe Pflanze trägt 10-60 cm lange, an Rohrkolben erinnernde Fruchtstände von 1,5-4 cm Durchmesser mit 1000-3000 eiweißreichen Körnern.

Knollenfrüchte: Süßkartoffeln, *viasi vitamu*, (*Ipomoea batatas*), Windengewächs

Die aus Südamerika stammende Süßkartoffel ist eine in zahlreichen Varietäten inzwischen pantropisch verbreitete, niedrige Staude. Die einjährige, krautige Pflanze mit sortentypisch verschiedenen Blattformen lässt sich sehr einfach über Sprossstecklinge vermehren. Die Kultur benötigt 850-900 mm Niederschlag. Die Süßkartoffelranken bedecken rasch den Boden und schützen in den Berggebieten Tanzanias vor Erosion. Die stärke- und zuckerhaltigen, spindelförmigen, 10-20 cm dicken Wurzelknollen sind rötlich, gelb oder weiß gefärbt und können bereits nach vier bis fünf Monaten geerntet werden. Wie beim Cassava können die Knollen monatelang im Boden belassen und sukzessive geerntet werden. Sie werden wie Kartoffeln zubereitet, die Blätter dienen als Spinatgemüse.

Weitere stärkehaltige Knollenfrüchte, die in Ostafrika nur lokal angebaut werden, sind der aus Afrika stammende Yams, *viazi vikuu*, (*Dioscorea*), eine Kletterpflanze mit stärkehaltigen Knollen, und Taro, *magimibi*, (*Colocasia esculenta*), ein in sumpfigem Gelände wachsendes Aronstabgewächs, dessen Rhizome wie Kartoffeln zubereitet werden.

Bohnen, maharagwe, (*Phaseolus vulgaris*), Leguminose
Bohnen sind wegen des hohen Eiweißgehaltes sehr wichtige Nahrungspflanzen und werden in Tanzania meist in Mischkultur angebaut. Da nur drei Monate bis zur Ernte vergehen, eignet die Kultur sich auch für die kleine Regenzeit.

Neben *P. vulgaris* werden auch andere Leguminosen wie Cowpeas, *kunde* (*Vigna unguiculata*) und Mungbohnen, *choroko*, (*Vigna mungo*) angebaut.

Zuckerrohr, muwa (*Saccharum officinarum*), Süßgras

Zuckerrohr ist ein ursprünglich aus Melanesien stammendes Süßgras. Die heute angebauten Sorten sind Kreuzungen mit drei weiteren *Saccharum*-Arten. Die Pflanze benötigt eine ständig gute Wasserversorgung von mindestens 1500 mm, sie wird daher in Tanzania v.a. in den Ebenen großer Flußtäler angebaut und meist bewässert. Die Vermehrung erfolgt vegetativ, indem die 2-5 cm dicken Sproßstücke flach in den Boden gelegt werden. Bis zur Ernte benötigt die wärmebedürftige, 3-5 m hohe schilfähnliche Pflanze ein bis zwei Jahre.

In Tanzania wird Zuckerrohr sowohl in Plantagen für die kommerzielle Zuckerproduktion, als auch im Mischkulturanbau durch Kleinbauern angebaut. Deren Erträge in den Berggebieten werden v.a. zur Herstellung von Saft verwendet, der in Walzenpressen gewonnen und dann meist zu Zuckerrohr-Bier vergoren wird. Der Zuckerbedarf ist recht hoch; Tee mit Milch und viel Zucker dient in Ostafrika als kalorienreiches Frühstück. Besonders bei Kindern ist das Zerkauen und Aussaugen des süßen Saftes beliebt.

Kokospalme, mnazi (*Cocos nucifera*), Palmengewächs

Die aus Melanesien oder Südostasien stammende Kokospalme ist eine der wichtigsten Kulturpflanzen der Tropen. Die Kokospalme benötigt ca. fünf Jahre, bis sie Früchte trägt. Die Nüsse benötigen ein Jahr bis sie reif sind und geerntet werden können; in Ostafrika wird die Palme hierzu erklettert. Sie braucht gleichmäßig hohe Temperaturen und optimaler Weise Niederschläge von 1300-2300

mm, so dass die Bedingungen in Ostafrika mit Ausnahme der Inseln nicht ganz ideal sind. Der Anbau in Tanzania konzentriert sich auf den Küstenstreifen und insbesondere auf die Inseln Zanzibar, Pemba und Mafia. Auch an den großen Seen im Hochland kommt sie vor, wo die großen Wasserflächen für ein ausgeglichenes Klima sorgen.

In der Kolonialzeit wurde der Anbau für den Export erheblich ausgeweitet. Kopra, das getrocknete Fleisch der Kokosnuss, war ein wichtiges Exportprodukt für die Margarine- und Seifenproduktion in Europa. Inzwischen erfolgt die Vermarktung der gesamten Produktion meist in Form von Kokosnüssen auf den lokalen Märkten. In den 80er und 90er Jahren wurde der Kokospalmenanbau durch ein großes deutsches Projekt der Technischen Zusammenarbeit und durch ein Weltbank Projekt stark gefördert. Die damals favorisierte Hybrid-Technologie mit Importnüssen von der Elfenbeinküste erwies sich als völliger Fehlschlag. Was blieb ist ein neues Forschungsinstitut in Dar es Salaam, gut ausgebildete Fachleute und bessere Anbaumethoden.

Aus den Nüssen, botanisch eine Steinfrucht, wird Speiseöl und Öl für die Seifenfabrikation, aus den Schalen wird Holzkohle gewonnen. Palmsaft aus den angezapften Blütenständen wird zu Palmwein vergoren, die Blattwedel werden zu Flechtwerken wie Dachschindeln, Matten und Körben verarbeitet und der Stamm als Pfosten verwendet. Zur Gewinnung der fettreichen Kokosmilch wird das Fleisch der Nüsse geraspelt und dann ausgepresst. Sie kann direkt zum Kochen verwendet werden oder wird durch Erhitzen in Öl umgewandelt.

Quellen: Rehm, S. und Espig, G.: The cultivated plants of the tropics and subtropics, Stuttgart, 1991; Brammeier, H.: Die West-Lake-Region Tanzanias und ihre wichtigsten Kulturpflanzen, Wikipedia, u.a.

Food and Drinks in Tanzania

Newstar Mwombeki

Tanzania has twenty-seven regions, and each region has its own culture, even its own foods and drinks. In general, people eat rice, potatoes, sweet potatoes, maize and “ugali”, which is made out of corn flour, in all the regions of Tanzania. Green vegetables are spinach, cassava leaves, green beans, carrots, cabbage, cucumber, chilli peppers, tomatoes, onions and garlic.

Fruits, which are the most common and available for all the regions, are passion fruit, pineapple, mangoes, pawpaw, avocado, oranges etc. All of those foods, drinks and fruits are available almost everywhere in Tanzania.

Traditionally we have agriculture as a predominant sector of our economy. We had cash crop products, and food crops. Globalization forces in Tanzania have had big effects on food, because food crops have changed to cash crops. Everything has become cash crops, which I think is good for our country’s economy and for the people themselves. The peasants are making money from their own crops, which they grow themselves on their farms or fields. Nowadays, people are getting used to it. There is less free food though, especially in the villages people used to get things like fruits free.

Now, I will focus more on the situation in the Kagera Region where I come from. Our staple food in the Kagera Region has been bananas, which is “matoke” in Ruhaya. Until some years ago, the people in Kagera used to have many bananas, but because of the change of climate and diseases we do not have many bananas any more. In addition, bananas were food crops, but now they have become cash crops. The price of bananas has become extremely high. The economy in Kagera has grown and everything is more expensive.

Meat and Fish

Beef is widely available, but not affordable for everyone. Chicken is the most expensive meat, and people use the chicken mainly for special occasions. There are local chickens

Newstar Mwombeki comes from Tanzania, Kagera Region. She is married to Fidon Mwombeki and lives in Wuppertal. In Tanzania, she was working with the National Insurance Company for almost fifteen years as Insurance Officer. She holds a Masters Degree in Management.

Contact: rmnewstar@yahoo.com

and other “hybrid chickens”. There are some chickens for meat, and some chickens for eggs. Pork and fish have gained popularity. Furthermore, pork is a little bit expensive. Fish was cheaper and affordable for almost everyone, because we get it from Lake Victoria. Nowadays it is vice versa because of the factories, which make fish fillet and sell it outside Tanzania. It is a vulnerable situation for all Tanzanians; especially the people from around Lake Victoria. Fish has become scarce around Kagera. People use only small kinds of fish, tilapia, and sardines, while large kinds are processed for export to Europe and the Far- East.

Milk Products

We do not have many milk products in Kagera. Milk is expensive, not everyone in Bukoba can afford to have a glass of milk every day. Most of the time people use milk for children only and guests. People can maybe have ‘milk tea’ twice a week for the whole family or only once a week. Even so we have some places where they sell cheese, but people do not buy it most of the time. We do not have many varieties of cheese, as I see it here in Germany. Indeed, few families know cheese, yoghurt or use any milk. The introduction of milk-goats is spreading and making it possible for people to drink milk at home. These goats produce more milk than traditional cows, and are cheap to buy and easy to raise.

Drinks

Traditional drinks are Olubisi, which is local beer; Omulamba, which is banana juice, and Enkonyagi, which is a local spirit made from Olubisi; all of them made out of special bananas for making beer. Village people use these local drinks because they are cheaper and affordable.

In our culture, people do not drink water as I have seen here in Germany. They tend to say that people who are drinking water must be sick people. It is very different when I compare it with Germany. I have seen that people here in Germany drink a lot of water and juice, but not a lot of cola products. Because of global changes nowadays in Tanzania, people drink many soda products, especially Coca-Cola. Most of the time, people use soda, and water for welcoming guests, and at big occasions, or parties. The lives of the Tanzanian people have changed a lot, especially in urban areas. In addition, in the Kagera area people drink some coffee and people from the villages drink local coffee, which they roast

themselves. It has a very nice flavour. In Kagera we have one factory that produces instant coffee, the Tanica factory. The flavour of this coffee is very nice. We are proud of it as it is sold all over the world as “Africafe”. A Belgian NGO has assisted to establish a local fruit juice processing plant in the region, producing Mail-Juice brands. The juices cannot yet compete with Coca-Cola and Pepsi products, but they are gaining popularity. They are extracted from seasonal fruits from a cooperative of farmers nearby, something that generates very much needed cash for them.

Eating Habits

In Tanzania we have two big meals, lunch and dinner. Most of the people usually have breakfast in the morning: tea and some bites with it like bread, mandazi, chapatti, cassava, or sweet potatoes. The people will go out and work until eating time, when they have lunch, and most of the time this is in the afternoons. There is nothing in between, I mean between breakfast and lunch. It is the same with dinner. Maybe some people who live in town can have something before lunch, but not everyone can afford to buy snacks before lunch or dinner.

In the village people sometimes do not even have breakfast, they will go to work in their “Shamba” field, and have lunch in the afternoon. The same with dinner, there is absolutely nothing in between those meals. It is not because they do not want anything. It is because they cannot afford it.

Comparing eating habits from Tanzania with Germany, they are very different in some ways. For example, here I have seen people eat twice, too, but only one big meal, which is lunch, and then dinner with smaller things like bread and tea or coffee. In addition, something that it is very different is how people eat bread most of the time. I have seen that Germans eat different kinds of bread, and there are so many varieties of bread, different tastes and flavours. Indeed, people mostly eat cold food. If a Tanzanian comes here to Germany for the first time, it will be a big culture shock when he/she sees that in the evening at dinnertime people eat only bread and cheese, and have drinks. In our culture, people would not understand. They will feel as if they did not eat dinner at all.

Dr. Peter Schmiediche ist Agraringenieur mit Schwerpunkt tropische Landwirtschaft. In Birmingham promovierte er über ein Thema der Nutzbarmachung von wilden Kartoffelarten der Anden in der modernen Kartoffelzüchtung. Danach war er Mitarbeiter beim Internationalen Kartoffelforschungszentrum in Lima, Peru und weltweit Berater von nationalen Kartoffelanbau-, Saat- und Zuchtprogrammen, besonders in Südostasien, Ostafrika und lateinamerikanischen Ländern.

*Kontakt:
Peter@Schmiediche.de*

Kartoffeln in Tansania

Peter Schmiediche

Die Kartoffel ist die viertwichtigste Kultur der Welt, nur Reis, Weizen und Mais haben eine noch größere Bedeutung. Die Kartoffel wurde von den Spaniern um 1565 zum ersten Mal nach Europa gebracht und in der Nähe von Sevilla angebaut. Seitdem hat sie sich über den gesamten Kontinent ausgebreitet, ein Prozess, der mehr als zweihundert Jahre gedauert hat. Von Europa gelangte diese Knolle dann nach Nord-Amerika, und portugiesische Seefahrer haben sie höchstwahrscheinlich schon im frühen siebzehnten Jahrhundert nach Indien gebracht, wo sie ebenfalls heimisch wurde und heute eine wichtige Rolle in der Ernährung dieser Region spielt.

Jeder Europäer konsumiert heute etwa 86 kg Kartoffeln pro Jahr, jeder Nordamerikaner etwa 65 kg, jeder Lateinamerikaner etwa 25 kg und jeder Asiate etwa 15 kg. Diese Zahlen steigen kontinuierlich weiter an. Die Zahlen, die Lateinamerika betreffen, schwanken aber von Land zu Land erheblich, denn in Peru und Kolumbien werden immerhin über 50 kg pro Person und Jahr verbraucht.

Der Durchschnittsverbrauch in Afrika liegt hingegen unter 10 kg pro Person und Jahr, wobei Burundi und Ruanda die große Ausnahme sind, denn dort werden über 100 kg pro Person und Jahr verzehrt, mehr als irgendwo anders auf der Welt.

Die Erträge schwanken erheblich zwischen den unterschiedlichen Anbauregionen. In Deutschland werden so um die 40 Tonnen pro Hektar erwirtschaftet, und in einigen Ländern Afrikas weniger als 10 Tonnen. Die höchsten Erträge der Welt erzielen australische Bauern im Süden von West-Australien, wo sie bis 100 Tonnen pro Hektar ernten können. Ähnliche Erträge werden von amerikanischen Farmern im Bundesstaat Washington erzielt.

Geschichte der Kartoffel in Tansania

Nach Tansania, dem damaligen Tanganjika, kam die Kartoffel in den zwanziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts und wurde von deutschen Missionaren zuerst auf einigen deutschen Missi-

onsstationen angebaut. Bauern in der Umgebung der Missionsstationen begannen bald, Kartoffeln in kleinen Gärten anzupflanzen. Zur gleichen Zeit müssen neue Sorten auch aus Kenia und Malawi eingeführt worden sein, denn einige Sorten trugen die Namen dieser Länder.

Schon im Jahre 1928 wurden 84 Tonnen Kartoffeln in den Shamba Distrikt exportiert, und die Kartoffel machte es den Bauern möglich, höher in die Berge zu ziehen und dort diese neue Kultur anzubauen.

Von 1928 bis etwa 1960 gibt es keine Daten über den Kartoffelanbau in Tansania. Man kann aber mit Sicherheit sagen, dass der Kartoffelanbau sich langsam aber stetig ausgebreitet hat.

Anbauzonen

In Tansania werden Kartoffeln vorwiegend in höheren Lagen angebaut, auf etwa 1.800 bis 2.700 Metern, und das heute wichtigste Anbauggebiet ist das südliche Hochland in der Gegend um Iringa und Mbeya. In den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurden in dieser Gegend 90 % aller Kartoffeln in Tansania produziert, etwa 500.000 Tonnen von einer nationalen Gesamtproduktion von 600.000 Tonnen. In dieser Region sind die wichtigsten Anbaugebiete der Njombe und Makete Distrikt, die immerhin auf einer Höhe von 2.000 bis 2.500 Metern liegen.

Außerdem werden Kartoffeln noch westlich vom Kilimanjaro, besonders in der Gegend um Arusha und in der Kagera Region westlich des Nyanza-Sees angebaut.

Die Geographie und das Klima machen es möglich, dass Kartoffeln fast das ganze Jahr hindurch irgendwo in Tansania angebaut oder geerntet werden.

In Burundi und Ruanda erzeugt man auf relativ kleiner Fläche relativ große Mengen an hochwertigem Nahrungsmittel, Kartoffeln eben. Die Internationale Agrarforschung hatte einheimischen Institutionen bei der Einführung moderner Hochleistungssorten höchst effektiv zur Seite gestanden.

Bedeutende Zentren für moderne Kartoffelforschung im Osten Afrikas südlich der Sahara sind heute in Kenia und Südafrika zu finden.

Schlussgedanke

Die Möglichkeiten für die Kartoffel in Afrika sind bei weitem noch nicht ausgeschöpft, und Anbau und Verbrauch können noch erheblich gesteigert werden. Dabei muss bedacht werden, dass die Kartoffel ein hochwertiges Nahrungsmittel ist, ja sogar eine bedeutende Eiweißquelle. Wenn ein Mensch nur Kartoffeln äße, würde er seinen Eiweißbedarf decken noch ehe er seinen Kalorienbedarf gedeckt hat. Kein Mensch isst nur Kartoffeln, was bedeutet, dass die Kartoffel eine exzellente Quelle hochwertigen Eiweißes ist.

Die Kartoffel ist wahrscheinlich auch von allen Kulturen, die der Nahrungsmittelgewinnung dienen, die klimatisch und ökologisch anpassungsfähigste, denn sie wird vom hohen Norden Kanadas bis in die tropischen Reisanbaugebiete Südostasiens erfolgreich angebaut, und in Afrika gibt es noch viele vergleichbare Regionen, wo die Kartoffel heimisch gemacht werden könnte.

Der Duft der großen weiten Welt Gewürze in Tanzania

Elisabeth Steinle-Paul ist Frauenärztin in Stuttgart und arbeitete von 1979-82 und 1998-99 in Tanzania.

Sie ist Mitglied im Vorstand des Tanzania-Network.de und der Habari-Redaktion.

*Kontakt:
Steinle-Paul@
t-online.de*

Elisabeth Steinle-Paul

Sie zählen zu den ältesten Handelsgütern der Welt und sind seit Jahrtausenden begehrt. Um Gewürze wurden Kriege geführt und Händler, die durch Gewürzhandel reich geworden waren, wurden als ‚Pfeffersäcke‘ bezeichnet. Gewürze können aus den einfachsten Zutaten wunderbar riechende, wohl schmeckende, Appetit und Geist anregende Gerichte zaubern. Sie veredeln nicht nur den Geschmack, sondern können das Essen auch haltbar machen. Aber bei weitem nicht nur das: Für zahlreiche Gewürze sind medizinische Anwendungen bei vielen Beschwerden und Krankheiten gut dokumentiert. In der indischen Naturheilkunde werden Gewürze seit mehr als 4000 Jahren benutzt und die chinesische Gewürztradition geht bis auf das Jahr 2700 v.Chr. zurück.

Bis ins Mittelalter hinein beherrschten die Araber den Gewürzhandel und ihnen hat auch Tanzania die tropischen Gewürze zu verdanken. Traditionell spielen in der einfachen tanzanischen Festlands-Küche Gewürze keine große Rolle. Eine Ausnahme machen Zanzibar und die Küstenregion, von wo aus dann aber auch der Rest des Landes nicht unbeeinflusst blieb. Zur Verbreitung der Würzkunst haben auch nicht unerheblich die indischstämmigen Tanzanier beigetragen, die ja ihre Koch- und Essgewohnheiten aus der alten Heimat mitbrachten.

Zanzibar ist neben Madagaskar und den Seychellen eine der bekanntesten Gewürzinseln in Ostafrika und es wird kaum einen Besucher dieser Insel geben, der nicht auf einer Gewürztour das Staunen gelernt hat: Wer hat je vorher den leuchtend roten Samenschale der Muskatnuss gesehen, wer sich die verschiedenen Arten von Pfeffer erklären lassen? Und wer den Geruch von Nelken in den Lagerhäusern des Hafens gerochen hat, wo sie bergeweise auf die Verschiffung warteten, wird beim Genuss von Lebkuchen auch immer die schwankenden Dhaus vor der Kulisse von Stonetown vor Augen haben. Zwei goldene Nelken prangen übrigens auch im Mittelpunkt der Flagge Zanzibars.

Einen ganz guten Überblick über die tropischen Gewürze kann man im kleinen Maßstab auch im Botanischen Garten, der aus der deutschen Kolonialzeit stammt, auf dem Weg nach Amani in den Usambarabergen bekommen. Im Folgenden sollen einige ausgewählte Gewürze etwas ausführlicher beschrieben werden:

Gewürznelken, *Karafu* (Syzygium aromaticum):

Nelken sind die getrockneten und noch nicht erblühten Knospen des immergrünen Nelkenbaums. Er gehört zur Gruppe der Myrtengewächse und erreicht eine Höhe bis zu 20 m. Die Ernte der Gewürznelken beginnt mit der Rotfärbung der Blütenknospen. Die Knospen werden mit der Hand gepflückt oder mit Stangen von den Bäumen heruntergeschlagen und anschließend in der Sonne getrocknet, wo sie dann fermentieren und die braune Farbe annehmen. Zanzibar und Pemba entwickelten vorübergehend zu den größten Nelkenproduzenten der Welt.

Bei den Ägyptern, den Chinesen und Indern war die Heilwirkung der Nelken schon lange vor unserer Zeitrechnung bekannt. Als Gewürz wurden Nelken zeitweise in Gold aufgewogen. Von der desinfizierenden Wirkung der Nelken versprach man sich auch im Mittelalter sehr viel: Die Pestärzte trugen Nelkenketten um den Hals und

kauten sie, wenn sie Kranke besuchten. Die schmerzstillende Wirkung bei Zahnweh kennt man auch bei uns. Die Tinktur findet als anregendes Magen- und Desinfektionsmittel im Mund und Rachenbereich Verwendung.

Nelken werden in der Regel nicht allein, sondern zusammen mit anderen Gewürzen verwendet: Sie sind fester Bestandteil von Currys und in Gewürzmischungen, wie sie zum Beispiel beim beliebten Pilau Geschmacksgrundlage bilden. In Mitteleuropa findet man Nelken als Bestandteil von Punschgetränken und Glühwein und natürlich auch obligatorisch im Lebkuchengewürz. Nelkenöl spielt auch als Grundstoff in der Parfümindustrie eine wichtige Rolle.

Pfeffer, *Pilipili manga* (Piper nigrum)

Pfeffer ist das am weitest verbreitete Gewürz weltweit und hat nach wie vor große wirtschaftliche Bedeutung. Den kleinen schwarzen, weißen oder grünen Körnern sieht man nicht an, welche wichtige Rolle die Begehrlichkeit nach diesem Gewürz in der Kolonialgeschichte Asiens gespielt hat. Das Wettrennen um die schnellsten Handelswege und um Gewinne im Gewürzhandel führte nicht zuletzt auch zur Entdeckung Amerikas und brachte bei der Eroberung und Besetzung der Kolonien viel Leid mit sich. Und auch heute noch wünscht man sich unliebsame Personen dahin, wo der Pfeffer wächst ...

Pfeffer hat bereits vor 3000 Jahren in Indien als Heil- und Würzmittel Bedeutung und war ursprünglich an der Westküste Südindiens beheimatet. Inzwischen findet man die Pfefferpflanze nahezu überall in Ländern mit tropischem Klima. Sie ist ein Kletterstrauch und die Ranken können bis zu 15 m Höhe erreichen. Aus den Blütenrispen entwickeln sich die kugeligen Pfefferbeeren an 8-14 cm langen Fruchtständen, die am ehesten kleinen Johannisbeeren gleichen.

Schwarzer, weißer und grüner Pfeffer stammen aus einer einzigen Pflanze.

Schwarzer Pfeffer entsteht aus noch unreif geernteten grünen Beeren, die durch Trocknung und Fermentierung die typische schwarzbraune Farbe und das runzlige Aussehen erhalten.

Weißer Pfeffer gewinnt man, indem man die reifen roten Beeren nach der Ernte in Wasser einweicht und die Fruchthaut vom eigentlichen weißen Samenkorn ablöst.

Grüner Pfeffer sind die grünen, unreifen Beeren, die unmittelbar nach dem Pflücken in Salzlake, Essig oder Alkohol konserviert werden. Die Schärfe wird durch das Alkaloid Piperin verursacht,

sein Aroma verdankt der Pfeffer den ätherischen Ölen. Pfeffer regt Appetit und Speichelfluss an, fördert die Sekretion der Verdauungssäfte, lindert Blähungen und gilt als Hausmittel in Salben verarbeitet auch als wirksam gegen Kopfschmerz und Rheumaleiden. Durch seine schweißtreibende Wirkung beugt der Pfeffer auch der Überhitzung vor.

Weltweit ist der Pfeffer in der Küche als Gewürz nicht mehr weg zu denken. Er ist obligater Bestandteil in Currys und vielen Gewürzmischungen, und selbst die einfache und weniger raffinierte Kochkunst kann auf Pfeffer nicht verzichten.

Zimt, *Mdalasini* (*Cinnamomum zeylanicum*)

Der Zimtbaum gehört zu den immergrünen Lorbeergewächsen und wird erstmals vor fast 5000 Jahren in einem Kräuterbuch des chinesischen Königs Shen-Nung Kwai erwähnt.

Als bester Zimt gilt der Ceylonzimt. In Tanzania wird Zimt in Zanzibar, Pemba und zum Beispiel in den Usambarabergen kultiviert. Das eigentliche Zimtgewürz wird aus der inneren Rinde der sechs Monate bis ein Jahr alten Triebe des Zimtstrauchs oder der Äste und Stämme des Zimtbaumes gewonnen. In einem ausgeklügelten Schäl- und Fermentationsprozess werden die Rindestücke zu den uns bekannten Zimttrollen, deren Qualität umso besser ist, je dünner und feiner sie sind. Zu Zimtpulver werden die minderen Qualitäten vermahlen.

Zimtöl ist appetitanregend, magenstärkend und verdauungsfördernd. Zimtöl oder Paste lindern äußerlich angewandt Kopfschmerzen und Neuralgien.

Als Gewürz finden wir Zimt natürlich wieder in Currymischungen, er verträgt sich mit süßen und scharfen anderen Gewürzen und ist von erstaunlicher Vielfalt in seiner Geschmacksentfaltung. Auch in der Parfümindustrie ist Zimtöl nicht wegzudenken.

Ingwer, *Tangawizi* (*Zingiber officinale*)

Ingwer ist der Wurzelstock der Ingwerpflanze, die zur Familie der Gewürzlilien gehört. Die Pflanze wird bis zu 2 m hoch und die eigentliche Heimat ist auch hier das tropische Asien. In chinesischen Arzneibüchern wird Ingwer ebenso empfohlen wie in der Sanskrit Literatur und in den indischen Ayurvedaschriften, und in mittelalterlichen Arzneibüchern findet man seine Beschreibung genau so wie in modernen Arzneimittellehren, wo die Wirkstoffe nach neuzeitlichen Kriterien untersucht und analysiert werden.

Ingwer hat sehr vielseitige Wirkung: Er ist effektiv gegen Übelkeit und Reisekrankheit, wirkt antibakteriell, entzündungshemmend und schmerzstillend, lindert Husten, senkt den Cholesterinspiegel und regt die Verdauung an. Er ist durchblutungsfördernd und löst Verspannungen und Krämpfe. Wirksam sind die ätherischen Öle, die unter der Rinde, direkt unter der Korkschicht liegen und beim Schälen leicht verloren gehen.

Ingwer hat einen festen Platz in der indischen und arabischen und damit auch in der ostafrikanischen Küche. Er wird nicht nur wegen seines intensiven aromatisch und scharf brennenden Geschmacks, sondern auch wegen seiner das Fleisch zart machenden Wirkung geschätzt. Verwendet wird die frische Wurzel in Stücken oder auch feingehackt oder gerieben. Von der getrockneten Wurzel lassen sich kleine Mengen abreiben, als Pulver verliert er schnell sein Aroma.

Kardamom, *Iliki* (*Elettaria cardamomum*)

Kardamom ist das wertvollste der tropischen Gewürze und wird im Preis nur noch von Safran überboten. Die Kardamomkapseln sind die Früchte eines Ingwergewächses, das bis zu 3 m hoch wird und ursprünglich aus Indien stammt, heute aber auch in Tansania kultiviert wird. Man kann Kardamom entweder ganz als dreikantige grüne Kapsel kaufen, oder als bereits aus der Kapsel gelöste Samenkörner oder als Pulver.

Als Heilmittel war Kardamom bereits 2000 v.Chr. in Indien bekannt und die Araber benutzen es seit alters her als Gewürz, dem auch aphrodisische Wirkung zugesprochen wurde. Ausgezeichnet wirkt er z.B. in einer Teemischung mit Kümmel und Fenchel gegen Blähungen.

Als Gewürz ist Kardamom appetitanregend und verdauungsfördernd und natürlich wieder Bestandteil von vielen Currymischungen und auch obligatorisch im Pilau zu finden.

Ein Großteil der beschriebenen Gewürze finden sich als Mischung im zanzibarischen Tee wieder: in dünne Scheiben geschnittener Ingwer, Kardamomkapseln, Nelken und Zimtrinde werden in einer Milch- Wassermischung und viel Zucker und Teeblättern gekocht und die Gewürze im Anschluss wieder herausgefiltert. Zusammen mit Mandasis oder Sambusas genossen ist dies ein unübertroffenes Frühstück oder eine köstliche Zwischenmahlzeit.

Wer jetzt Lust auf ein gut gewürztes Essen bekommen hat, soll sich von seiner Phantasie oder den zahlreichen Kochbüchern zur afrikanischen oder indischen Küche inspirieren lassen und nicht zögern, den Kochlöffel zu schwingen und sich mit dem Duft der Gewürze auch in deren Geschichte entführen lassen.

Literatur:

* *Gewürze, Konsequenzen des Geschmacks* von Bernd Merzenich, h.g mit der Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der dritten Welt, Edition dia St.Gallen/Wuppertal ISBN 3 905482 169

* *Heilpflanzen* von Apotheker M. Pahlow erschienen bei Gräfe und Unzer

* *The Cultivated Plants of the Tropics and Subtropics*, Sigmund Rehm und Gustav Espig, Josef Margraf Verlag

Wo nicht nur der Pfeffer wächst ...

Eine Ausstellung der RAA Brandenburg

Konni Freier

Gewürze haben in Sansibar eine lange Tradition. Noch immer sind Gewürznelken ein wichtiges Exportgut Sansibars. Nach Überlieferungen wurde die Gewürznelke 1812 aus Réunion von einem omanischen Geschäftsmann eingeführt. Als in den 1830er Jahren die Nachfrage nach Gewürznelken in Europa stieg, reagierte der damalige Herrscher Sultan Sayyed Said sofort. Er baute die Plantagenwirtschaft massiv aus. Er legte fest, dass für jede Kokospalme drei Nelkenbäume gepflanzt werden mussten und konfiszierte schon bestehende Plantagen. Für die Arbeit auf den Plantagen wurden viele Menschen gebraucht, also verschleppte der Sultan unzählige SklavInnen aus dem Landesinneren nach Sansibar. 1856 war Sansibar nicht nur der größte Nelkenexporteur der Erde, sondern ein bedeutender Sklavenmarkt. Ungefähr 50.000 bis 70.000 Menschen wurden vom Festland jährlich zur Küste des Indischen Ozeans getrieben.

Konni Freier, Vorstandsmitglied im Tanzania-Network.de e.V., ist den Jugendbegegnungsprojekten der RAA zwischen Brandenburg und Sansibar seit 1994 eng verbunden und setzt diese Ausstellung sowie weitere Bildungsmaterialien in ihrer Tätigkeit als Referentin für Globales Lernen mit verschiedenen Zielgruppen ein.

*Kontakt:
konni@twende.org*

Wir haben uns auf die Suche gemacht nach der Bedeutung von Gewürznelken heute. Unsere Ergebnisse haben wir in einer kleinen interaktiven Ausstellung aufbereitet. Auf insgesamt 8 Tafeln (70 x 100 cm) kann man sich über Gewürznelken informieren.

In der Ausstellung lernt man Hassan Shoka kennen, den Manager einer Nelken-Exportfirma. Man erfährt einiges über den Preisverfall auf dem Weltmarkt und was der Krieg in Indonesien mit den sansibarischen Nelkenbauern zu tun hat. Auch die Kleinbauern kommen zu Wort, die für wenig Geld Nelken ernten und ein Bauer, der es durch große Investitionen in die weiter verarbeitende Industrie geschafft hat, an den Nelken wieder etwas zu verdienen. Ihre Einkommen werden ins Verhältnis mit den Ausgaben für Kleidung und Essen gebracht, so dass man eine Vorstellung bekommt, wie viel das Verdiente wert ist.

Der legendäre Bwana Mitu, der eine ganz neue Geschäftsidee mit den Gewürzen hatte und für Tourist/innen Spice Tours über die Insel anbietet, stellt sich vor. Natürlich erfährt man auch etwas über die Gewürznelke selbst und wie Zahnschmerzen mittels einer Gewürznelke ganz schnell wieder verschwinden.

Zu der Ausstellung gehört noch einen Gewürzquiz, bei dem verschiedene Sinne angesprochen werden. Es müssen die Bilder von Gewürzpflanzen den richtigen Namen, gemahlene Gewürzen und Gewürzen in ihrer Reinform zugeordnet werden.

Mit dieser Ausstellung haben wir uns zum Beispiel am Bildungsprogramm der Importshopmesse beteiligt, die jährlich in Berlin stattfindet und Zehntausende BesucherInnen aus aller Welt anzieht. Dieses Bildungsprogramm wird von 15-20 entwicklungs-politischen Nichtregierungsorganisationen organisiert und wird Berliner und Brandenburger Schulen angeboten. Das Angebot ist immer schnell ausgebucht.

Die Gewürzausstellung kann bei der RAA Brandenburg e.V. ausgeliehen werden.

*RAA Regionale Arbeitsstelle für Ausländerfragen, Jugendarbeit und Schule Brandenburg e.V., Frau Birgit Mitawi, Benzstraße 11/12, 14482 Potsdam Tel 0331-74780-0 Fax 0331-74780-20
globaleslernen@raa-brandenburg.de*

Tanzanische Frauen kochen in Deutschland

Christel Kiel

Beim Gemeindefest in Kreuztal-Buschhütten hatte ich zum ersten Mal die Zeit und Gelegenheit, das Entstehen einer von Tanzanierinnen unter freiem Himmel gekochten Mahlzeit zu beobachten. Zwar hatte ich schon oft den schmackhaften Gewürzreis, Pilau, gegessen, war aber noch nie längere Zeit bei seiner Fertigung dabei.

Fünf Frauen waren im Rahmen der Partnerschaftsarbeit aus der Küstendiözese nach Buschhütten gekommen, banden sich Schürzen um und machten sich vor dem Gemeindehaus unter – völlig veränderten Verhältnissen – an die Herstellung des traditionellen tanzanischen Gastessens.

Während zwei schon begannen, Kartoffeln zu schälen und ihre deutsche Gastgeberin noch fehlende Gewürze besorgte, betrachteten alle verwundert das Fleisch. „Was ist denn das?“ – „Putenfleisch“, erklärte ich und versuchte einen kollernden Truthahn nachzuahmen, weil mir das Kisuaheli-Wort dafür nicht einfiel. Eine machte sich mit etwas bedenklichem Gesicht daran, das zarte Fleisch in kleine Stücke zu schneiden. Zwei schichteten die vorhandenen Holzkloben für ein offenes Feuer und zündeten es an. „Wir brauchen eine ‚Sufuria‘ (große Aluminium-Schüssel)!“ – „Wir haben nur feste Töpfe!“ Zwei große Töpfe wurden zur Auswahl gebracht, und alle entschieden sich nach kurzer Diskussion für den größeren. Der wurde kunstvoll direkt und möglichst gerade auf die aufgeschichteten Holzkloben balanciert und Öl hinein gegossen. Mit Zwiebeln und Salz wurde das Fleisch angebraten. „Wir brauchen Wasser!“ Auch das wurde in großen Mengen bereit gestellt. Der 5-Kilo-Beutel mit Reis mutete wieder etwas fremd an. „Muss der Reis wirklich nicht verlesen werden?“ – „Muss er nicht!“ Kopfschütteln!

Nun gab es eine große Diskussion mit viel Gelächter zwischendurch, ob das Fleisch mit Fett und Zwiebeln schon genügend angebraten sei und der Reis dazu gegeben werden könne? Vorübergehende Gemeindeglieder blieben verwundert stehen und meinten, ob das wohl gut ginge? Bekanntlich verdürben doch viele Köche den Brei. Der ganze Reis und eine von der ältesten der Damen gebilligte Menge Wasser wurden dazu geschüttet.

Dr. Christel Kiel und ihr Mann Arnold Kiel, Pastoren i.R. der Braunschweigischen Landeskirche, arbeiteten drei Mal mehrere Jahre in Tansania, davon 1986-1992 in der Maassaimission (Nordostdiözese).

*Kontakt:
arnoldchristel_kiel
@t-online.de*

Der ungeteilte Ingwer war inzwischen vorhanden, aber wie sollte der zerstoßen werden? Auch dies Problem wurde mit viel Gespräch und Improvisation gelöst. Der Reis begann zu kochen. Wieder Beratung untereinander: Der Topf musste vom hell lodernden Feuer, sonst brannte alles an. Mir blieb das Herz stehen: Zwei der Frauen nahmen mit Topflappen den schweren Topf von der Flamme, stellten ihn sicher auf die Steine des Hofs, nahmen angekohlte Holzscheite aus dem Feuer und schichteten sie auf den Topfdeckel. Danach hievten sie den schweren Topf wieder auf das nun mit kleiner Flamme brennende Holz. „Der Reis braucht von oben und unten gleichmäßige Hitze“, erklärten sie den Zuschauern, die sie mit erstaunten Gesichtern umstanden. Wohltuende Düfte entströmten inzwischen dem Topf und machten uns den Mund wässrig.

„Jetzt müssen wir noch den Salat schneiden“, erklärten die Frauen. Ich wollte helfen beim Zerkleinern von Zwiebeln, machte das aber nicht fein genug. In aller Ruhe schnitten sie Tomaten und Gurken mit Zwiebeln hauchdünn und mischten kleine Salatblätter mit Salz, Öl und Zitrone unter das Ganze.

„Jetzt sind wir fertig!“

Ein leckeres Essen für viele Leute war ohne Hetze und Streit entstanden, wobei mich beeindruckte, wie jede, auch die Jüngste, zu den unerwartet entstandenen Schwierigkeiten ihre Meinung geäußert hatte, jede gehört wurde, und die Älteste mit ruhiger, selbstverständlicher Autorität dann letzten Endes erfolgreich entschied, was gemacht wurde. Guten Appetit!

Andere Länder, andere Sitten

*Elisabeth Steinle-Paul ist Frauenärztin in Stuttgart und hat von 1979-82 und 1998-99 in Tanzania gearbeitet. Sie ist Mitglied im Vorstand des Tanzania-Network.de und der Habari-Redaktion.
Kontakt: Steinle-Paul@t-online.de*

Elisabeth Steinle-Paul

Von draußen dringt Stimmengewirr an mein Ohr. „Die Nachbarn werden heute zu deiner und Friederikes Begrüßung kommen“, hatte mein Mann angekündigt. Er lebt seit einem Jahr in der Graslandschaft am Fuße des Mount Meru, umgeben von Siedlungen der Waarusha.

Wagenradgroße Blechtöpfe stehen auf dem lehmgestampften Vorplatz neben der Küche. Mary und Joyce sitzen auf kleinen

Hockern, neben sich Berge von Knoblauchzehen und Zwiebeln, die sie mit kleinen Messern schälen und zerkleinern. Langsam füllt sich der Boden des ersten Gefäßes und Mary facht das Feuer in dem Holzkohlenofen an. Sie gießt Öl aus einem Kanister in einen zweiten Topf und schüttet Knoblauch und Zwiebeln auf das heiße Fett. Mit einem beinlangen Holzlöffel rührt sie um und nach und nach findet der Inhalt einer Plastiktüte den Weg in die zischende Masse: Kardamom, Nelken, Pfefferkörner und Ingwer. Duftschwaden schwängern die Luft und immer wieder bleibt einer der in ein rotes Tuch gehüllten Männer stehen und wechselt ein paar Worte mit den Köchinnen. Aber eigentlich haben die Männer besseres zu tun: Hinten im Garten, im Schatten eines Baumes, mussten bereits zwei Ziegen daran glauben und werden nun fachmännisch und geschickt mit den Maassai-Messern zerlegt. Die Haut liegt zum Trocknen im Gras, Gedärm und Kopf liegen beiseite und das Muskelfleisch wird mit raschen Schnitten in Streifen geschnitten. Eine harte Probe für den Hund, der mit lechzender Zunge daneben liegt. Einer der Männer hat ein Feuer entzündet und die Fleischstreifen garen langsam über einem Gestell aus Holzstöcken.

Der ganze Tag ist erfüllt von geschäftigem Treiben. Im Garten vor dem Haus sind die Tische und Bänke aufgestellt und immer mehr Nachbarinnen mit perlenbestickten Armbändern und überdimensionalen Ohrringen bevölkern den Platz. In den Töpfen ist mittlerweile köstliches Pilau entstanden und die Köchinnen wischen sich den Schweiß von der Stirn und setzen sich zu einer Pause in die Küche. Dort haben sich auch die Männer mit dem Fleisch versammelt. Auf Kimaassai und Kisuaheli werden Worte gewechselt. Die Unterhaltung wird allmählich lauter und eine zunehmende Spannung und Erregung spürbar. Es geht um die Sitzordnung: Nach Meinung der Männer sollen die Frauen hinter der Küche und die Männer auf dem weitläufigen Vorplatz an den Tischen sitzen. Aber damit sind die Köchinnen, die aus anderen Gegenden stammen, überhaupt nicht einverstanden. Sie haben immerhin den ganzen Tag gekocht und die Arbeit gemacht und denken nicht daran, sich ins Abseits verbannen zu lassen. Aber dass die Männer und auch noch die jungen Krieger mit den Frauen zusammen essen, das geht wiederum in der Vorstellung der Nachbarn auf keinen Fall.

Es wird beraten und gestritten, der Alte wird einbezogen und die Lösung wird bekannt gegeben: Schließlich handelt es sich hier um eine Einladung bei Wazungus, und da kann man ausnahmsweise von dem üblichen Vorgehen abgehen und die Frauen dürfen sich deshalb heute an einem Extratisch neben den Männern niederlas-

sen. Die Morani, die jungen Krieger hingegen, nehmen sich ihren Anteil und verschwinden ihrerseits hinter dem Haus. Mit diesem salomonischen Urteil sind alle zufrieden und Lachen, Staunen, viele Reden und freundliche Worte begleiten das köstliche Essen.

Dar-es-Salaamer Kinder erzählen, warum sie Tee oder Brei lieber mögen

aus *Tanzania Information*
05/2007
(*Guardian*
9.12.06)

Viola (5): Ich mag Tee lieber, weil es was dazu gibt, Chapati, Schmalzgebäck oder Samosa. Brei mag ich nicht. Aber manchmal zwingt mich meine Mutter, Brei zu essen, weil er gut sein soll für Kinder.

Valentine (4) Die Mama sagte, Kinder sollen Brei essen, damit sie schnell wachsen. Ich will groß werden, deswegen sträube ich mich nie, Brei zu essen.

Doroless (6) Ich mag Brei, weil er gut schmeckt, besonders wenn es Milch dazu gibt. Ich esse morgens und vor dem Abendessen immer Brei.

Said (3) Am liebsten wäre mir Brei und Tee, weil beides gut schmeckt. Meistens bekomme ich morgens Tee, um 10 Uhr Brei.

Zainabu (3) Ich mag Brei lieber. Ich esse zweimal am Tag Brei.

Daniel (3) Ich esse immer Brei. Daheim muss immer Brei gekocht werden, vor allem für die Kinder.

Peter (4) Ich mag Brei überhaupt nicht, aber man zwingt mich dazu. Ich bin sehr glücklich, wenn jemand sagt, dass ich Tee bekomme.

Ritha (5) Am liebsten mag ich Hirsebrei, besonders wenn es Milch und Zucker dazu gibt.

Alfred (3) Ich weigere mich nie, Brei zu essen, weil er sehr gut schmeckt, wenn man Zucker und Blueband-Margarine rein tut.

Kaffee, Zucker und Bier

Kaffee

Die Kaffee-Produktion in der Kilimanjaro-Region hat sich im Vergleich zu den letzten drei Jahren sehr verbessert, denn einige Investoren aus dem Ausland kauften Kaffee-Farmen, die in Regierungsbesitz waren. Sie werden jetzt mit moderner Technik bewirtschaftet. „Problematisch sind Trockenheit und Krankheiten“, sagte die Direktorin zweier Kaffeefarmen. „Unsere Studien zeigen, dass die Nachfrage nach Arabicakaffee groß ist, denn unser Produkt ist besser als das aus anderen Ländern, Brasilien z. B.“ Den Kleinbauern rings um die Farm biete man Kurse an, damit sie Bescheid wüssten über moderne Landwirtschaft und Bekämpfung der Krankheiten. 150 Einwohner aus den Dörfern rings um die beiden Farmen finden auf diesen Arbeit. (Guardian 7.3.06)

*aus Tansania
Information
6/2006,
10/2006, 1/2007*

Das Kaffee-Forschungsinstitut in Moshi hat eine Kaffeeseorte entwickelt, die gegen 'Coffee Berry Disease' und 'Leaf Rust' resistent ist. - Die Regierung will 6 Mio. Setzlinge verteilen, um die Produktion bis 2015 zu verdoppeln. „Wir müssen Produktionsmenge und Qualität steigern, besonders jetzt, wenn Kaffee auf dem internationalen Markt einen guten Preis hat“, sagte Landwirtschaftminister Mungai. Trotz Dürre und fallender Preise während der letzten Jahre sei Kaffee der führende landwirtschaftliche Exportartikel geblieben.

Etwa 80 % des tansanischen Kaffees wird von Kleinbauern produziert. Die Erntemenge beträgt pro Jahr durchschnittlich 50.000 t, was 30-40 % der Devisen einbringt. Der Kaffee bietet 2 Mio. Tansaniern Arbeit.

Tansania und Kenia verbrauchen nur 2 % ihres Kaffees selbst. Premierminister Lowassa sagte, die Tansanier müssten ermuntert werden, mehr Kaffee zu trinken, statt Bier und andere Alkoholika; sie kosteten mehr als Kaffee.

Tansania hat auf dem globalen Kaffeemarkt einen Anteil von 0,8%. Für Arabicakaffee ist es der drittgrößte Produzent nach Kenia und Äthiopien. In Tansania werden 250.000 ha Land für den Kaffeeanbau verwendet. (DN 17.2./19.5.06; Guardian 18.3.06; The E.A. 28.2.06)

Die Kaffee-Verarbeitungsanlage von Makambako, ein Zweig der Mbinga Coffee Curing Company, ist nun in Tansania die zweitgrößte Produzentin von Pulverkaffee in Dosen. Pro Stunde sollen mindestens 2 t Pulverkaffee entstehen. Man will den Forderungen des neuen vielversprechenden Marktes in Japan, den Vereinigten Arabischen Emiraten, Südafrika und Nord- und Südamerika nachkommen. (Guardian 19.8.06)

1997/98 startete in der Kilimanjaro-Region eine Kampagne, deren Ziel es war, den Anbau von Kaffee, alleiniges für den Verkauf bestimmtes landwirtschaftliches Produkt dieser Region, neu zu beleben. Es gelang in diesen zehn Jahren, alte, unproduktive Kaffeebäume auszureißen und sie durch 24 Mio. neue zu ersetzen. In Zusammenarbeit mit dem Lyamungo Tanzania Coffee Research Institute (TaCRI) (Hai-Distrikt) konnte die regionale Verwaltung zehn neue verbesserte Sorten krankheitsresistenter Kaffeepflanzen entwickeln. Sie werden in 39 Baumschulen gezogen. (Guardian 23.7.06)

In der Kilimanjaro-Region rissen einige Landwirte ihre Kaffeebäume aus. Sie zögern, diese durch neue zu ersetzen, und entscheiden sich lieber für Tomaten u. a. (DN 19.10.06)

Dank wissenschaftlicher Methoden steigerten die Kaffee-Anbauer der Ruvuma- und der Mbeya-Region seit 2002 die Produktivität pro Kaffeebaum von 200 g auf 800 g, denn das TaCRI verfolgt nun eine neue Strategie: Die Kaffeeproduzenten wurden ermuntert, sich zur Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten zusammenzuschließen. Die Gruppenmitglieder überwachen einander, um sicherzustellen, dass alles für Verbesserung von Produktivität und Qualität getan wird. Vom Kaffee der südlichen Regionen stammen 99,5 % von Kleinbauern, 0,5 % von Farmen. Das TaCRI will diese Strategie in allen Kaffee anbauenden Gebieten einführen. (Guardian 17.11.06)

Die Kaffeefabrik Soochack im Mbinga-Distrikt (Ruvuma-Region), 1998 gegründet, ist für die lokale Bevölkerung nun enorm wichtig. Sie will in diesem Jahr 1.500 t Kaffee kaufen und verarbeiten. Zum Aussortieren der Kaffeebohnen wurden 400 Frauen eingestellt, unter ihnen einige behinderte. Sie verdienen pro Tag 900/- bis 2.700/- TSh. Die als Lader tätigen Mitarbeiter erhalten pro Monat 135.000/- TSh. (Guardian 4.11.06)

Zucker

Die Zuckerrohr anbauenden Landwirte verdienen in dieser Erntezeit 5,4mrd/- TSh durch den Verkauf von 259.950 t an die Mtibwa Sugar Company. Das sind 51,6 % der von ihr verarbeiteten Zuckerrohrrs. In der kommenden Erntezeit wird die Erntemenge um 30-40 % zurückgehen, denn die Pflanzen sind wegen der Dürre vertrocknet, außerdem hat sich eine Krankheit ausgebreitet. Deshalb müssen die alten Pflanzen ausgerissen und durch neue ersetzt werden. Die Zuckerfabrik TPC Ltd. hat 30 Mio US\$ investiert, denn sie will die Zuckerproduktion ankurbeln. Die Zahl der fest angestellten Mitarbeiter beträgt 2.200. Dazu kommen 1.000 Erntearbeiter. (DN 2./11.3.06; Guardian 11.3.06)

Es gibt vier Zuckerfabriken: Kilombero (Hauptaktionär: Illovo, Südafrika), TPC (Eigentümer ist Sukari Investment Ltd., Mauretanien), Mtibwa und Kagera (beide im Besitz von Tansaniern). (The East African 23.4.07)

Bier

Der Arusha-Zweig der Tanzania Breweries Ltd. (TBL) wurde in der Gruppe der South African Breweries (SAB) 'Bester Brauer des Jahres', wie schon 03 und 04. Elf Länder nahmen an dem Wettbewerb teil, neben afrikanischen Indien und China. Beurteilt wurden Produktionskosten, Produktqualität, Leistung der Angestellten, Zuverlässigkeit und Verfügbarkeit der Waren. Hoch angerechnet wurde auch, dass man in Arusha lokal produzierten Rohstoff verwendet, nämlich Gerste aus Karatu und von Gebieten am West-Kilimanjaro. (Arusha Times 9.9.06)

Tansania zählt unter den Ländern Afrikas noch immer zu den Staaten, in denen sehr wenig Alkohol genossen wird, nämlich 6 l Lagerbier pro Jahr; in Kenia dagegen 12 l. Deshalb hätten die Brauereien nicht den Mut, mehr zu investieren, sagte der Vorsitzende der Tanzania Breweries Ltd. (TBL). Doch das ändere sich nun. Seine Firma plane, zu erweitern. TBL sei ein Musterbeispiel für Privatisierungserfolge. (Arusha Times 27.1.07)

*Johannes Paehl,
Pastor i.R., arbeitete für mehrere Jahre in der lutherischen Kirche von Tanzania in der Kageraregion. Er kocht nicht immer, aber immer wieder ganz mal gerne.*

*Kontakt:
j.u.d.a.paehl@t-online.de*

Kochbücher mit Rezepten aus Tanzania (und anderen afrikanischen Ländern)

Johannes Paehl

Tanzania Cook Book by Eva Pendaeli-Sarakikya

Dieses englischsprachige Buch richtet sich an Schülerinnen und Schüler, Mütter und „rural health workers“. Für diese Zielgruppe versucht es, gesunde Ernährung und guten Geschmack miteinander zu verbinden. Daraus darf man nicht den Schluss ziehen, dass es für anspruchsvolle Köchinnen und Köche nicht brauchbar wäre! Im Gegenteil.

Das Buch ist in acht Kapiteln aufgeteilt, von „Beverages“ bis „Jams“.

Bei den Rezepten selber werden selbstverständlich Maße, Gewichte, Mengen und Zutaten angegeben. Anfangs gibt es eine sehr hilfreiche Liste von englischen Abkürzungen und vergleichenden Angaben. Z.B. 1 tablespoon flour = 1 oz = 30 g. (Für diejenigen, die häufiger mit englischsprachigen Kochbüchern umgehen, lohnt es sich, diese Seite zu kopieren und irgendwo leicht einsehbar hinzuhängen).

Es folgen drei Seiten mit Erklärungen zu Gewürzen – englisch – dem dann auch immer der Kisuaheli Name folgt. Auch sehr brauchbar!

Dann folgen – ganz schulmäßig – die einzelnen Zubereitungsschritte durchnummeriert (siehe unten Rezept). Da kann man wirklich nichts mehr verkehrt machen – wenn man sich dran hält!

Schön finde ich, dass neben Rezepten für Nahrungsmittel, die in Tanzania zur Verfügung stehen, einige dabei sind mit Gemüse aus unserem Umkreis, wie z.B. Blumenkohl und Kürbis. Einzelne Rezepte allerdings verwundern dann doch. Da wird ein Gericht benannt:

„Mutton with nyanya (Bean leaves)“. Also Hammelfleisch mit...? Tomaten, natürlich, so hab' ich's gelernt. Aber bei den Zutaten kommen Tomaten gar nicht vor. „Bean leaves“ – schon mal gehört? Im English-Kisuaheli Lexikon finde ich keine wirklich weiterführende Auskunft. Bei den Zutaten entdeckte ich dann hinter

„bean leaves“ in Klammern (majani ya Kunde). Im Kisuaheli-Englisch heißt es dazu bei Kunde bzw. „Mkunde: n. mi- the shrub bearing a runner bean, edible, Phaseolus vulgaris. The bean is called Ukunde (kunde).“ Also Kochen ist hier und da auch ein spannendes Unternehmen.

Aber anderes ist dann wieder richtig einfach. Hier etwas Schönes zum Ausprobieren, was man mit Variationen auch für Ananas oder Mangos o.a. nehmen kann:

Banana fritters

4 oz (120 g flour, 1 egg, a pinch of salt, ½ pint (¼ litre) milk, to mix, 1 level teaspoon baking powder, 6 ripe but firm bananas, sugar for coating, fat for deep frying.

1. Make a coating batter from flour, egg, milk, salt and baking powder. Follow the method as for Banana Drop Scones (Anm.: = vorheriges Rezept). 2. Peel bananas and cut them into halves lengthwise, and turn them into batter on a plate. 3. Heat the fat unto fairly hot, add coated bananas and fry until golden brown. 4. Drain on a rack and while hot coat with sugar spread on a kitchen paper or plate. 5. Serve hot with lemon wedges for snack.

Da läuft einem doch schon das Wasser im Munde zusammen!

Eva Pendaeli-Sarakikya: Tanzania Cook Book, Tanzania Publishing House Dar Es Salaam, Preis 1998: TShs. 3500.-

A Taste of Zanzibar - Chakula kizuri by Javed Jafferji

Dies ist ein wunderschön gestaltetes Buch, allein schon wegen der faszinierenden und Appetit anregenden Fotos von Gerichten, Kochutensilien und Geschirr. Es ist also auch ein ausgezeichnete Fotoband, mit den besten Fotografien, die ich je gesehen habe, zu Essen, Gewürzen und was dazu gehört. Javed Jafferji und Phillip Waterman sind die Künstler. Zarina Jafferji hat die Rezepte gesammelt.

Der einzige Nachteil dieser Schönheiten ist, dass man, jedenfalls mir geht es so, die Gerichte nie so schön aussehend hinbekommt, wie sie im Buch erscheinen.

Nach einer Einführung gibt es ein Glossar, in dem Gewürze erklärt werden – alles, das ganze Buch, in englischer Sprache – hier aber auch eine Liste von Gewürzen in Englisch, Kisuaheli, Indisch, Italienisch, Französisch und Deutsch, sehr brauchbar. Das hilft, um sich in Kochbüchern zurecht zu finden, die davon ausgehen, dass man die jeweiligen Namen alle kennt. Ansonsten ist das ganze Buch in einem Küchen-Englisch abgefasst, das ich nicht so ohne weiteres parat habe und das ab und an eines Lexikons bedarf. Ein Beispiel: „Ginger (fresh): This light brown root is used chopped, grated or as a paste. It needs to be peeled before it is chopped, grated or made into a paste and it can be stored in the refrigerator. To grind ginger into a paste, chop it coarsly first and blend in a food processor with a little water and salt.“ Aber wenn man einmal begonnen hat, den Bedeutungen der Worte nachzugehen, dann merkt man bald, dass es immer die gleichen sind, die vorkommen und man versteht schnell.

Immer wird ist genannt, für wie viel Personen man die angegebenen Mengen braucht und wie alles anzurichten ist. Ca. 100 Mahlzeiten, Drinks und viele kleinere „dishes“, z.B. Nachtische, werden vorgeschlagen. Es sind wirklich typisch zanzibarische Gerichte. Wie z.B. „Huhn in Kokosnuss-Sauce“. Beim Kochen dieses Gerichtes – und bei manchen anderen – bin ich wieder zurückversetzt worden an einen Abend im August des Jahres 2004 in einem Gemeinschaftsgebäude in einem Dorf in Zanzibar, wo wir am Boden auf Gras mehr liegend als sitzend, verspeisten, was wir vorher, gemeinsam mit den zanzibarischen Frauen im Rahmen eines alternativen Tourismus-Projektes vorbereitet hatten. Es war die beste Sauce, die ich je in meinem Leben genossen habe. Dieses Kochbuch macht's möglich!

Ich habe das Buch in einem Buchladen in Zanzibar erworben, wenn ich mich recht erinnere, in „The Zanzibar Gallery“, die dem Javed Jafferji gehört. Das Buch ist ein wunderbares Geschenk aus Zanzibar mitzubringen.

Ostafrikanisch kochen Gerichte und ihre Geschichte von Ketsela Wubneh-Mogessie

Dieses Kochbuch erscheint in der Reihe „Gerichte und ihre Geschichte“, die zum Kochen in verschiedenen Ländern veröffentlicht wird. Hier spielt also der Kontext des Kochens eine wichtige Rolle.

In einem sehr umfangreichen geschichtlichen Teil, entsprechend der Vorgabe im Titel, werden zu den einzelnen ostafrikanischen Ländern immer wieder Bezüge zum Essen eingeflochten, z.B. dass mit dem Islam Frühstücks- und Nachmittagstee, Krapfengebäck und Süßspeisen nach Ostafrika kamen. Ein weiterer Abschnitt handelt von Mahlzeiten und Essgewohnheiten. Über Gewürze und Zutaten wird auf sieben weiteren Seiten informiert. Dann folgen auf ca. 100 Seiten ungefähr 150 Gerichte.

Bemerkenswert und besonders für uns hier in Deutschland interessant in diesem Buch ist, dass bei vielen Rezepten Gemüse aufgeführt wird, das in Ostafrika nicht unbedingt überall erhältlich ist, vielleicht abgesehen von Äthiopien, wie z.B. Blumenkohl, Eisbergsalat, Grünkohl. Das hängt damit zusammen, dass hier Äthiopien auch zu Ostafrika zählt.

Aus diesem Land hier ein Gericht, das ich ausprobiert habe:

Hammelkeule

Dazu die wichtigsten Zutaten für 5-6-Personen, um einen Eindruck zu bekommen:

1 Hammelkeule (gut in türkisch geführten Schlachthöfen zu bekommen).

1 Tasse fein gehackte Zwiebeln, ½ Tasse (Gewürz) Butter, 1 EL rote Pfefferpaste, 1 TL gemahlener Schwarzkümmel, 1 Tasse Wein oder Met, 4 zerdrückte Knoblauchzehen, ¼ Tasse gemahlener Ingwer, ¼ TL Kardamompulver, 1 Prise Gewürznelkenpulver.

An einer Stelle im Buch wird gesagt, es spielt überhaupt keine Rolle, ob die Löffel flach gefüllt oder gehäuft werden. Man muss dann entsprechend phantasievoll abschmecken.

Wie das dann zuzubereiten ist? – Kann man sich doch vorstellen, steht aber alles auch im Buch! Aus Tanzania z.B.: „Geschmortes Hähnchen in Ananas“ oder „Überbackener Fleischtopf“ (Mwoko Nyama Mzeto).

Ketsela Wubneh-Mogessie: Ostafrikanisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte Verlag Die Werkstatt, ISBN: 3895332461, 16,90 Euro

Mit Lust die Welt verschlingen, die sinnliche Küche Afrikas **von Jacob Blume**

Ein etwas anderes Kochbuch mit vielen Geschichten und Ausflügen auf die Nebenschauplätze des Kochens und Essens.

Jacob Blume: Mit Lust die Welt verschlingen, die sinnliche Küche Afrikas, Verlag die Werkstatt, ISBN 3895333107 16,90 Euro

Kochen in Afrika **Eine kulinarische Rundreise mit 230 Rezepten** **von Phebe Ndam**

Mir gefällt, dass viele Kochbücher nicht nur einfach mit Rezepten daher kommen, sondern in der einen oder anderen Weise den Kontext beachten. Hier beginnt das Buch mit „Die Kultur des Kulinarischen in Afrika“. Verschiedene Aspekte des Essens und der Vorbereitung, Bräuche, aber auch Tabus werden behandelt. Auch hier folgt ein sehr ausführliches Glossar. Die Rezepte sind dann regional geordnet.

Auf der Rückseite des Buches heißt es in einem Text von der Stiftung „Lesen, Lesetipps“: „Aus der Vielzahl exotischer Kochbücher hebt sich dieses wohltuend hervor, weil es das Problem der Zutatenbeschaffung nicht unterschätzt. So findet sich ein Glossar mit Ersatzvorschlägen zu den verschiedenen Zutaten. Die Rezepte sind nachvollziehbar erläutert und erscheinen so einfach, dass man sie sofort ausprobieren möchte.“ Wegen der alternativen Zutatenangaben ist dieses Buch eine gute Ergänzung zu den oben vorgestellten. So ermutigt es, freischaffende Koch-Künstler zu werden.

Phebe Ndam: Kochen in Afrika, Eine kulinarische Rundreise mit 230 Rezepten, Verlag Mandelbaum, ISBN: 3854760868, 19,90 Euro

Niemand isst für sich allein

Die Ernährungskampagne von Brot für die Welt

Noch nie zuvor waren Lebensmittel in solchem Überfluss vorhanden – nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO genug, um allen Menschen eine Grundversorgung zu garantieren. Aber über 800 Millionen Menschen leiden an Hunger. Gleichzeitig nehmen ernährungsbedingte Krankheiten in den Wohlstandinseln der Welt dramatisch zu.

Mit „Niemand isst für sich allein“ informiert „Brot für die Welt“ über die Zusammenhänge zwischen Hunger und Armut, unserem Konsummodell und den Spielregeln des Welthandels.

Die Kampagne lädt dazu ein, Stellung zu beziehen zu einem gerechteren Wirtschafts- und Handelsmodell, das das Recht auf Nahrung weltweit berücksichtigt.

Sie möchte deutlich machen, dass unsere Essgewohnheiten Auswirkungen auf das Leben anderer haben. Als Konsumentinnen und Konsumenten können wir durch eine Politik mit dem Einkaufskorb zu gerechteren Handelsbeziehungen und einer nachhaltigen Wirtschafts- und Konsumweise beitragen.

Forderungen der Kampagne

1. Ernährungssicherheit braucht einen Wandel im Handel
2. Ernährungssicherheit erfordert eine Agrarwende
3. Ernährungssicherheit erfordert eine Konsumwende

Publikationen zum Thema finden Sie auf S. 58 in diesem Heft

*Kontakt:
„Brot für die Welt“
Abteilung Politik und Kampagnen,
Carolin Callenius
Tel 0711 -2159-741
Fax 0711-2159-390*

ernaehrung@brot-fuer-die-welt.d

www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung

Partnerschaft auf dem Prüfstand

*Hans-Martin
Thimme lebt
in Münster.*

Hans-Martin Thimme

*Kontakt:
hans-martin
@thimme.net*

In zwanzig Jahren intensiver Partnerschaftsarbeit auf Kirchenkreisebene haben wir dank großzügiger Zuweisungen des Kreissynodalvorstandes, die durch Gemeindespenden erheblich vermehrt wurden, einiges bewegen können. Wir haben viel miteinander geredet, nicht zuletzt auf gemeinsamen Seminaren für Presbyter, Mitarbeiter und Jugendliche hier und dort. Wichtig war gerade bei den Jugendbegegnungen, deutsche und indonesische junge Leute zur Teilnahme in beiden Ländern zu verpflichten. Und wir haben viel miteinander gesungen und gebetet nicht nur während der gegenseitigen Besuche, sondern vor allem während des jährlichen Partnerschaftssonntages, für den abwechselnd von hier und da Materialien erstellt wurden, die in vielen Gemeinden hier und da tatsächlich benutzt wurden.

Nach meinem pensionsbedingten Umzug in eine andere Stadt habe ich meinen Dienst als Vorsitzender des entsprechenden kreiskirchlichen Ausschusses sinnvoller Weise eingestellt. Seitdem begleite ich die Arbeit als passiver Beobachter, nicht zuletzt auch durch die Zeitschrift Habari. Dabei hat mich überrascht, wie sehr sich die Grundstrukturen des Partnerschaftswesens in Indonesien, dem Land unserer Partnerkirche auf Sumatra, und Tanzania ähneln. Das gilt vor allem auch für einen nagenden Verdacht, der mich schon als Aktiven beschäftigte und der sich seitdem immer mehr verfestigt: Unsere Partnerschaftsarbeit wird von beachtlichen Scheuklappen beeinflusst, die wir teilweise sogar eifrig rechtfertigen.

1. Wir tragen mit kreativen Projekten zu Bildung und Armutsbekämpfung unserer Partner bei. Aber wir beachten dabei nicht, dass es in der Kirche unseres Partners neben dem „armen“ Kirchenkreis, mit dem wir zusammenarbeiten, auch ziemlich reiche gibt, die bisher nicht auf den Gedanken kommen, selber zu helfen. Den bei uns selbstverständlichen Finanzausgleich gibt es in den Partnerkirchen kaum. Diese Tatsache blenden wir aus, weil sie nicht direkt unser Projekt betrifft und wir uns natürlich nicht in innere Angelegenheiten der Partner einmischen. Dabei mischen wir uns auch durch dies Ausblenden ge-

waltig ein. Denn warum sollen reiche Gemeinden der Partnerkirche sich um arme Gemeinde kümmern, wenn das die ausländischen Partner doch so gerne tun? Das Problem kennen wir, blenden es aber aus und setzen eine Scheuklappe auf.

2. Die Referenten der Missionsgesellschaft möchten uns überzeugen, die Finanzen in der Partnerschaftsarbeit ganz außen vor zu lassen. Wir haben nicht den Überblick und die Erfahrung und können vor allem nicht für einen Ausgleich zwischen bevorzugten Kirchenkreisen in der Partnerkirche, die einen Partner in Europa haben, und anderen sorgen. Denn dafür – so lernen wir – braucht man Fachleute bei uns und in der Partnerkirche. Aber unsere Partner können unseren Lebensstandard und unsere Bedürfnisse aus ihrem Bild von uns nicht streichen. Und wir merken spätestens bei Besuchen, wie schwer es uns fällt, auch nur einigermaßen mit den Mitteln unserer Partner auszukommen. Wir machen uns etwas vor und setzen große Scheuklappen auf, wenn wir so tun, als sei Geld etwas, über das man besser nicht redet.

3. Wir motivieren uns durch Nachrichten über die ungerechten Unterschiede zwischen Nord und Süd im Energieverbrauch, beim Kapitaleinsatz und beim Lebensstandard überhaupt. Wenn schon die Politik keinen gerechten Ausgleich schafft, dann wollen wir auf unserer Ebene nach besten Kräften dafür sorgen. Dabei ignorieren wir auch die gewaltigen Scheuklappen, mit denen selbst die Gutmenschen der Politik von Konferenz zu Konferenz fahren. Wir ignorieren die vornehmen Limousinen, in Jakarta fast vornehmer als in Dar es Salaam oder Arusha, mit denen einheimische Führungskräfte durch die Gegend fahren. Wir interessieren uns nicht für die Schere zwischen Arm und Reich innerhalb des Partnerlandes. Und warum sollte sich etwa die Regierung des Sudan um die Flüchtlinge in Darfur kümmern, wenn das Unterlassen so viel schönes ausländisches Kapital über die UNO und andere Wege ins Land bringt? Also nicht nur wir mit unseren Partnerschaften haben dies Problem! Viele Weltverbesserer in Politik und Gesellschaft haben gewaltige Scheuklappen an den Augen, und wir richten uns an ihnen aus.

Was fehlt ist gegenseitiges Verständnis

Ein überzeugter Pragmatiker schreibt nicht gern derartige Dinge. Er fürchtet Jammertiraden, die allzu oft nur der Vertuschung eigener Trägheit dienen. Schnelle, einleuchtende Lösungen gibt es auch nicht. Und die Arbeit läuft doch gut und wird von Vielen dank-

bar anerkannt. Aber eine nüchterne Evaluierung beinahe jeder Partnerschaft hat ähnliche Ergebnisse.

Es gibt Grenzen, die scheinen sich nicht überwinden zu lassen. Ernsthaftige Verständigungen über den gemeinsamen Glauben, die über den Austausch allgemeiner Botschaften und Predigten hinaus gehen und den konkreten Auftrag der Christen in der Welt heute betreffen, sind schwierig. Man versteht sich nicht. Die Definition gemeinsamer Ziele und längerfristige Planungen lassen sich aufschreiben, selten aber einhalten, wenn es konkret wird. Und die Durchführung von Projekten hat auch ihre Probleme. Die Bitte um Verwendungsnachweise und Abrechnungen wird als Ausdruck von Misstrauen empfunden und unterbleibt allzu oft. Es gibt Familienpflichten und Freundesdienste, die nicht zu umgehen sind. Da darf man nicht gleich mit der Keule „Korruption“ drauf schlagen. Diplomatie und wissendes Verständnis regieren, aber grundsätzliches Vertrauen, das für eine erfolgreiche Zusammenarbeit nötig ist, kann nicht wachsen. Ein wirklich schlagkräftiges Miteinander kommt nicht zustande.

Selbst nach vielen Jahren Partnerschaft bleibt ein Gefühl mangelnden gegenseitigen Verständnisses. Die Begründung dafür ist gar nicht so schwierig zu finden. Wir gehen einfach von unvereinbaren Grundverständnissen aus. „Partnerschaft“ kann nur verinnerlichen, wer etwas von westlichen, individualistischen und kompetitiven Wirtschaftsverhältnissen versteht und damit umgehen kann. Partner sind Einzelne, die eigene Interessen vertreten und sie am besten erreichen, wenn sie sich nach klar definierten Regeln mit anderen Einzelnen zusammentun.

Dieses vom Vernunftdenken westlicher Aufklärung geprägte Verständnis muss unsern Glaubensgeschwistern unverständlich bleiben. Wir nennen sie „Partner“, und sie haben nicht einmal ein Wort, der den Begriff angemessen übersetzt. In Indonesien benutzt man ein Wort aus dem Javanischen: „mitra“. Aber unsere Partner in Sumatra und Papua können kein Javanisch. Und mir hat bisher noch niemand erklären können, was mit diesem Begriff wirklich gemeint ist. Im Kisuaheli ist die Situation nicht viel besser, von den verschiedenen Muttersprachen ganz zu schweigen. Also behilft man sich mit dem englischen „partnership“, weil ja jeder angeblich vernünftig Englisch kann. Wir erwarten damit von unseren Glaubensgeschwistern, unsere Verständnisgrundlagen zu übernehmen, der Rest würde sich dann schon von selber regeln.

Die letzten „Heidenmissionare“ nach dem Krieg wie Siegfried Zöllner im Hochland Papuas sind anders vorgegangen. Sie haben ihre Kultur nicht verleugnet und mit Radio und Flugzeug gearbeitet, aber sie verlangten nicht wie unsere missionarischen Großväter von den Yalis, sie müssten erst kleine Europäer werden, bevor sie Christen werden könnten. Sie sollten einen einheimischen Glauben mit einheimischer Liturgie und einheimischen Ämtern entwickeln können. Jesus Christus ist der über West und Ost herrschende Herr, aber die Weise, den Glauben an ihn zu leben, sollte einheimisch sein. Im Ergebnis waren Liturgie und Ämter im Hochland Papuas kaum mit der rheinisch-westfälischen Liturgie zu vergleichen. Und die Bibelübersetzung auch nicht: Wie soll man das Wort „Hirte“ einem Bergvolk übersetzen, das weder Schafe noch Herden kennt? Aber der gemeinsame Glaube konnte auf einheimische Weise gefeiert werden. – Das Wort „Partner“ gibt es in der Bibel übrigens nirgendwo, wohl aber Herren und Knechte, Mitarbeiter und Kinder, Brüder und Schwestern.

Würde man das Vorgehen der Missionare auf die Partnerschaftsarbeit übertragen, dürfte man nicht selbstverständlich unser Verständnis der Zusammenarbeit voraussetzen, sondern müsste einmal fragen, wie denn die „Partner“ das Miteinander sehen. Die Antwort ist schnell gegeben. Indonesier und Tanzanier beschreiben ihr Verhältnis zu uns immer mit Begriffen der Familie, meistens fällt das Wort „Geschwister“ in dieser oder jener Abwandlung. In einer Familie gibt es keine abstrakte Gleichheit, auch keine schematische Gleichberechtigung, es gibt immer ältere oder jüngere, näher oder ferner Verwandte. Diese Verhältnisse müssen geklärt werden, dann ergeben sich Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten, aber auch Aufgaben und Erwartungen von selbst. In diesem Geflecht tauchen Europäer immer an der gleichen Stelle auf. Sie erscheinen immer als ältere Geschwister, die Verpflichtungen haben aber auch Einfluss nehmen können und müssen. Verpflichtungen wahrzunehmen und Einfluss bewusst und sinnvoll zu nehmen, müssen wir lernen. Unsere indonesischen oder afrikanischen Freunde verstehen sich selber meist als jüngere Geschwister, die Erwartungen haben, aber auch Verpflichtungen. Und auch das muss eingeübt werden.

Legt man diese Maßstäbe an unsere Partnerschaftsbeziehungen an, sind nicht auf einen Schlag alle Probleme gelöst, aber die Partner wissen wenigstens beide, was der andere eigentlich meint und tut. Und sie können beide ihre Pflichten und ihre Verantwortlichkeiten gegenseitig verständlich klären – und daran arbeiten.

Man braucht nur einmal einen erfolgreichen Indonesier oder Afrikaner näher kennen zu lernen und sofort hört man von den Problemen, die arme Verwandte bereiten können, die versorgt werden müssen, aber die eigenen Mittel damit überfordern.

Wer unter uns derartige Gedanken äußert, wird normalerweise mit der Unterstellung von Paternalismus und Bevormundung abgekanzelt. Das endgültige Totschlagsargument Neokolonialismus und Imperialismus kommt schnell ins Spiel. Aber man sollte einmal in Ruhe bedenken, wo denn mehr Paternalismus sichtbar wird. Wir verfolgen unsere westlichen Ideale von Freiheit und Gleichheit, die wir, der anglo-europäische Norden, auch noch in den Grundlagen der UNO festgeschrieben haben. Viele Mitgliedstaaten des Südens von Saudi Arabien über Simbabwe bis China sind selbstbewusst oder frech genug, sich nur nach Bedarf daran zu halten. Besser wäre der Versuch, unser Gegenüber in seiner Besonderheit zu verstehen und auf dieser Grundlage ehrlich mit einander umzugehen.

Das Verbot der Einmischung in innere Angelegenheiten wird dabei hinfällig. Es gibt in einer echten Partnerschaft nur innere Angelegenheiten. Es geht allerdings um Fingerspitzengefühl, Großzügigkeit, Verständnis und absolute Klarheit, mit der beide Partner sich in innere Angelegenheiten des anderen einmischen. Das lässt sich auch nicht an Fachleute und Experten delegieren. Daran muss man sich schon selber wagen.

Einer meiner liebsten Predigttexte ist Jesajas Bild von den unterschiedlichsten Völkern aus Ost und West und Nord und Süd, die alle zum Berg Zion streben und gemeinsam ein schöpfungswertes Loblied anstimmen. Sie müssen nicht alle erst zu Israeliten werden.

Ein Tag Afrika

Sansibars Fußballer zu Gast bei Tennis Borussia

Kontakt:
Felix Krüger,
k.xilef@web.de oder
Tennis Borussia
Berlin e.V.,
Christian Rudolph,
rudolph@tebe.de

Felix Krüger

Regnerisch-kühles Herbstwetter im Hochsommer ist nicht gerade die beste Voraussetzung für ein Fußballfest mit afrikani-

schem Flair. So fand der freundschaftliche Vergleich zwischen dem Berliner Oberligisten Tennis Borussia – genannt „die Veilchen“ – und der Auswahl Sansibars am 29. Juli 2007 vor nur rund 600 Interessierten statt – bei günstigeren äußeren Bedingungen wäre es sicher eine deutlich vierstellige Zahl geworden.

Hintergrund der sommerlichen Europatour des Teams aus Sansibar war dessen Streben nach Anerkennung durch den Weltfußballverband FIFA als eigenständige Fußballnation. Was liegt näher, als auf dieses Anliegen dadurch aufmerksam zu machen, dass man sich im Rahmen von Freundschaftsspielen präsentiert? Für das Gastspiel in Berlin hatte sich Alisan Saltik, Teamchef des Nationalteams, explizit Tennis Borussia als Gegner eines Freundschaftsspiels gewünscht: „Das Erscheinungsbild der Veilchen als Verein mit friedliebenden, toleranten Fans passt bestens zu unserer gemeinsamen Aktion“, so der Berliner Regisseur. Tatsächlich hebt sich TeBe mit seiner Fankultur hier wohltuend von der Masse ab. Rassistische, antisemitische, sexistische oder homophobe Parolen wird man dort auf den Rängen nicht zu hören bekommen. Seit einigen Jahren findet sich ein entsprechender „Antidiskriminierungsparagraf“ auch in der Vereinssatzung, in dem sich der Verein ausdrücklich als weltoffen, tolerant und dem Gedanken der Völkerverständigung verpflichtet definiert. Nicht von ungefähr wählten bereits 1924 DFB und Berliner Fußballverband ganz bewusst die „Veilchen“ aus, um als erstes deutsches Team nach dem 1. Weltkrieg ein Freundschaftsspiel in Frankreich auszutragen, weil man sich sicher war, dass diese mit „Takt und verständnisvollem Auftreten“ bei diesem Anlass den deutschen Fußball in angemessener Form repräsentieren würden.

Dieser Tradition verpflichtet gaben sich die Mitarbeiter in der TeBe-Geschäftsstelle alle Mühe, dem Gastspiel der Sansibaris einen geeigneten und würdigen Rahmen zu verleihen: Per E-Mail und Telefon wurden in kürzester Zeit – für die Vorbereitung auf das Ereignis blieben nur rund zehn Tage – Hunderte von afrikanischen Künstlern und Unternehmen der verschiedensten Branchen mit Afrika-Bezug kontaktiert. So wurde die Suche nach bereichernden Angeboten kombiniert mit einer persönlichen Werbung für die Veranstaltung bei der Zielgruppe. Leider waren aufgrund der Kurzfristigkeit nur wenige afrikanische Künstler in der Lage, unserer Einladung Folge zu leisten. Diejenigen, die kamen, verliehen jedoch der Veranstaltung genau das Flair, das wir uns gewünscht hatten.

Zu den Institutionen, die ebenfalls zum Gelingen des Nachmittags beitrugen, gehörten u.a. die Menschenrechtsorganisation Amnesty International und der Lesben- und Schwulenverband in Deutschland (LSVD). Während Amnesty International die Nationalmannschaft von Sansibar während ihrer gesamten Gastspielreise durch Deutschland begleitete, resultierte die Teilnahme des LSVD aus bereits bestehenden Kontakten zu Tennis Borussia. TeBe hatte erst im Sommer mit zwei Mannschaften an einem Fußballturnier des LSVD teilgenommen. So hing auch wieder die Regenbogenfahne am Zaun des Fanblocks, diesmal ergänzt durch ein Spruchband mit dem Text „Stop Homophobia Worldwide!“. Dieses war kurzfristig von einem schwulen TeBe-Anhänger angefertigt worden und sollte durchaus auch als Kommentar zur Lage gleichgeschlechtlich liebender Menschen in Sansibar verstanden werden, hatte doch in Fankreisen im Vorfeld die Nachricht von dem dort erst 2004 verabschiedeten Gesetz die Runde gemacht, nach dem Männern bis zu 25, Frauen bis zu sieben Jahren Haft für homosexuelle Akte drohen. Last not least unterstützte uns auch der Berliner Radiosender „Multikulti“ durch die Verlosung von Eintrittskarten und einen Wortbeitrag in seinem Programm.

Allein das Wetter spielte nicht mit: Eine für Ende Juli geradezu nasskalte Witterung mit Temperaturen unter 20 Grad und Dauerregen war so ziemlich das Schlechteste, was in dieser Hinsicht passieren konnte. Zwar fanden alle Gruppen mit ihren Informationen, Vorführungen und Angeboten einen geschützten Platz unterhalb der Tribüne und die Trommlergruppe „P. Bayogar and the Zoukou Boys“ gab ihr Bestes, die Stimmung jedoch litt trotz allem merklich unter den Umständen, sodass der gewünschte Familienfestcharakter sich nicht im erhofften Ausmaß entwickeln konnte. Leider war es auch nicht im erhofften Umfang gelungen, in Berlin lebende Afrikaner für dieses Spiel zu interessieren, sodass die TeBe-Gemeinde – statt sich neue Freunde in der Stadt zu machen – weitgehend unter sich blieb.

In sportlicher Hinsicht hingegen kann der Nachmittag als erfolgreich bezeichnet werden: Der Berliner Oberligist konnte sich kurz vor dem Saisonstart mit einem spielstarken Gegner messen und diesen Vergleich mit einem 3:0 auch noch klar für sich entscheiden, während die Sansibaris die Gelegenheit nutzten, die Werbetrommel für ihr Anliegen einer Aufnahme in die FIFA zu rühren.

Bläserausbildung in Turiani

Friedhelm Nolte

Seit 10 Jahren haben die lutherischen Gemeinden in Hamburg-Fuhlsbüttel eine Partnerschaft mit den Gemeinden im Turiani-District der ELCT in der Morogoro Diözese. Bei dem ersten Besuch 1999 nahm Pastor Nolte seine Trompete mit, um den Gesang der kleinen deutschen Delegation zu begleiten. Dadurch ist bei den tanzanischen Partnern das Interesse an dem Musizieren mit Blechblasinstrumenten erwacht. Es entstand der Wunsch, dort einen eigenen Posaunenchor ins Leben zu rufen, um tanzanische Kirchenmusik spielen zu können. Im Verlauf der letzten Jahre wurden Instrumente beschafft und bei Besuchen erhielten einzelne Interessierte musikalische und bläserische Kurzeinweisungen.

Im März 2007 machten sich vier Bläserinnen und Bläser aus den beiden Fuhlsbütteler Posaunenchoren auf die Reise nach Tanzania, um die Posaunenchorarbeit voran zu bringen. Es war ein großer Gewinn, dass mit Britta Nolte, einer studierten professionellen Posaunistin und Musikpädagogin, die fachliche Leitung hatte. So wurde es eine sehr schöne und erfolgreiche Fahrt. Bemerkenswert war, dass von den bis dahin nach Tanzania geschickten Instrumenten, dem Zubehör und den Noten alles in einem vorbildlich gepflegten Zustand vorgefunden wurde. Zwölf Tage lang wurden in einem Intensivkurs 19 Blasinteressierte (bis auf einen hatte bis dahin keiner eine Ahnung von Tuten und Blasen) in Trompete- und Posaunespielen unterrichtet, lernten Noten und musikalische Grundlagen. Am Ende konnten alle in zwei Gruppen schon die ersten Lieder vierstimmig musizieren. Es wurden miteinander tanzanische und deutsche Lieder gesungen und gespielt. Höhepunkt war, dass die Blasschüler am Ende ein selbst komponiertes Stück musizieren konnten. Es sollte ja nicht einfach europäische Musik nach Afrika exportiert werden, sondern die Gemeinden dort wollten ihre eigenen Lieder begleiten können.

Die Hamburger Bläser trafen viele Bekannte wieder, erlebten eine großartige Gastfreundschaft, feierten Gottesdienste in sehr lebendigen Gemeinden, hatten viele unvergessliche Begegnungen mit liebenswerten Menschen, genossen die Wärme und die großartige Landschaft. Dankbar für die schöne Zeit und traurig, dass sie so schnell vorüber gegangen ist, kehrte die Gruppe

Friedhelm Nolte ist Pastor der ev.-luth. St. Lukaskirche in Hamburg-Fuhlsbüttel.

Sein großes Hobby ist speziell die Blechbläsermusik. Er ist engagiert in der Partnerschaft der Fuhlsbütteler Gemeinden mit denen der Morogoro-Diözese.

Kontakt: friedhelm.nolte@hamburg.de

wohlbehalten zurück. Die Erfahrungen werden sicher in die Fuhlsbütteler Posaunenchor und Gemeinden ausstrahlen.

Vom All zum Kern – Geowissenschaften in Afrika

Jahrestagung 2007 der Afrikagruppe deutscher Geowissenschaftler (AdG)

Horst Weier, Diplom-Geologe, ist Sprecher der Afrikagruppe deutscher Geowissenschaftler (AdG). In der Afrikagruppe deutscher Geowissenschaftler /AdG) haben sich im Jahre 1980 die in Afrika tätigen deutschen Geowissenschaftler zusammengeslossen.

*Kontakt:
Weier-
Waldesch@t-
online.de*

*[http://
adg2007.gfz-
potsdam.de](http://adg2007.gfz-potsdam.de)*

Horst Weier

In der Afrikagruppe deutscher Geowissenschaftler (AdG) sind Geowissenschaftler aus Deutschland und aus afrikanischen Ländern zusammengeschlossen, um sich gegenseitig über geplante Projekte sowie über laufende bzw. abgeschlossene Arbeiten in Afrika zu informieren und um die Ergebnisse zur Diskussion zu stellen.

Am 6. und 7. Juli 2007 kamen mehr als achtzig Geowissenschaftler in das GeoForschungsZentrum (GFZ) Potsdam zur diesjährigen Tagung der AdG. Das Thema der Tagung „Vom All zum Kern – Geowissenschaften in Afrika“ war kennzeichnend für die Vielseitigkeit der 28 Vorträge und 26 Poster, die von Geologen, Geomorphologen, Bodenkundlern, Mineralogen, Kartographen vorgestellt wurden. Für die Freunde Tanzanias sind folgende Beiträge von Interesse:

Stefanie Henke und Jürgen Schweikart (Technische Fachhochschule Berlin) berichteten über die „Entwicklung eines GIS als Planungsinstrument für die Gesundheitsinfrastruktur im ländlichen Raum Tanzanias“. Als Untersuchungsgebiet wurde der Muheza Distrikt, Tanga Region, ausgewählt. Die Arbeit dient u.a. als Planungsgrundlage für die schon 1994 beschlossene Dezentralisierung der Gesundheitsplanung auf Lokalebene in Tansania. Es ist vorgesehen, dass die Distrikte über die Leistungen für die Gesundheitsversorgung der Bevölkerung selbst entscheiden sollen. Es gibt jedoch kaum Planungsgrundlagen, auf deren Basis die notwendigen Entscheidungen getroffen werden können.

Da räumliche Aspekte auch im Bereich der Gesundheitsplanung eine wesentliche Rolle spielen, bietet sich hier die Anwendung von einem Geoinformationssystem (GIS) an. Mit Hilfe dieses Instruments können Gesundheitsdaten aus vielen unübersichtlichen Tabellen (wie z. B. Zahlen des Medizinischen Personals, behandelte Krankheiten oder Impfungen) besser durch Karten visualisiert und ausgewertet werden. Dadurch sind politische Entscheidungen schneller umsetzbar, die eine Verbesserung der gesundheitlichen Versorgung mit sich führen können.

Bei der Entwicklung eines Gesundheits-GIS für den Muheza Distrikt wurde der Schwerpunkt auf die Verortung und Vernetzung der Gesundheitseinrichtungen gelegt. Durch Überlagern verschiedener Datensätze können regionale Schwerpunkte bzw. Defizite in der Qualität der Gesundheitseinrichtungen analysiert und sichtbar gemacht werden. Erste Ergebnisse zeigen, dass die Quantität der Gesundheitseinrichtungen nicht das Hauptproblem der Versorgung darstellt. Anhand der Bevölkerungsdichte kann festgestellt werden, dass die Lage und Anzahl der Einrichtungen scheinbar der Verteilung der Bevölkerung folgt. Jedoch in der Qualität der Einrichtungen lassen sich Mängel feststellen. Grundlegende Voraussetzungen, wie der Zugang zu sauberem Wasser, sind nicht überall vorhanden.

[Kontakt: henke@tfh-berlin.de]

Ein völlig anderer geowissenschaftlicher Aspekt, nämlich das „Verwitterungsverhalten von Karbonatiten unter warm-humiden Bedingungen und Landschaftsentwicklung Ostafrikas“ und „Chemical Mapping von Verwitterungsvorgängen an Biotiten aus Karbonatiten Ugandas und Tanzanias“ wurden von Gunnar Ries und Gerd Tietz (Geologisch-Paläontologisches Institut und Museum, Universität Hamburg) untersucht. In zwei Postern stellten sie ihre Ergebnisse vor. Karbonatite sind magmatische Gesteine mit einer sehr seltenen chemischen Zusammensetzung. Während die meisten magmatischen Gesteine sehr viel Silikat (= Quarz) enthalten, sind Karbonatite durch eine Übermacht von Karbonatmineralien wie z. B. Calcit, Dolomit („Kalk“) bestimmt. Dieses Gestein verwittert weniger schnell als die Gesteine der Umgebung. Somit sind Karbonatite oft als Landmarken von weitem sichtbar wie Panda Hill, Mbeya Region in Tanzania. Der heute noch aktive Vulkan Ol Doinyo Lengai wirft ebenfalls das seltene karbonatitische Magma aus.

Zu bestellen
bei:
[www.brot-fuer-die-welt.de/
ernaehrung](http://www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung)

Materialien der Kampagne: **Niemand isst für sich allein**

Grundlagenbroschüre Ernährungssicherheit Nahrung. Eine globale Zukunftsfrage

Das 54-seitige Heft gibt eine umfassende Einführung in die Thematik der Kampagne und bietet eine Informationsgrundlage für alle, die sich in die Kampagne aktiv einbringen wollen. Es zeigt an Beispielen auf, wie der Welthandel zu Ernährungsunsicherheit im Süden beiträgt und welche politischen Weichenstellungen notwendig sind.

Die Broschüre informiert über den Zusammenhang von unserem Konsum und der Ernährungssicherheit in Entwicklungsländern. Sie wirbt für eine nachhaltige Ernährungsweise. Jede/r Verbraucher/in kann beim Einkauf mitwirken, dass Produzenten einen fairen Preis erhalten und die Umwelt geschont wird.

DIN A4, 54 Seiten, farbig. Art.Nr.: 121311010, 3,00 Euro

Heft „Kirchengemeinden bitten zu Tisch“

Die Kampagne „Niemand isst für sich allein“ lädt Kirchengemeinden mit diesem Faltblatt dazu ein, ein jahreszeitliches Essen mit regionalen, ökologischen und fair gehandelten Zutaten mit Informationsveranstaltungen zu verknüpfen. Es enthält konkrete Tipps, ein Quiz, eine Checkliste und Rezeptvorschläge.

DIN A4, 12 Seiten, farbig. Art.Nr.: 121111070, kostenlos

Produktinfos – kurz und bündig

Die Mappe enthält doppelseitige und vierseitige Informationsblätter. Sie erläutern Zusammenhänge, Hintergründe und Zahlen zu verschiedenen Agrarprodukten (z.B. Milch, Soja, Geflügelfleisch) und geben weiterführende Literatur- und Materialhinweise. MultiplikatorInnen können sich mit ihnen einen schnell-

len Überblick verschaffen. Spätere ergänzende Blätter sind kostenlos.

DIN A4, Art.Nr.: 121311050, 3,00 Euro

DVD: Hühnerwahnsinn

Wie Europas Exporte Afrika schaden

In dem Film von Marcello Faraggi wird aufgezeigt, wie europäisches Hühnerfleisch zu Dumpingpreisen die Märkte Kameruns überschwemmt, und welche fatalen Folgen dies für die Geflügelbauern und Verbraucher hat. Anhand des Films kann gut über industrielle Landwirtschaft, die Auswirkungen unseres Konsums auf die Produktionsstrukturen weltweit und die Folgen diskutiert werden.

DVD 28 Min. Farbe, Art.Nr.: 121311020, 5,00 Euro

Ganz bequem ein Jahr durch Tansania reisen

Ein Kalender

Viele von uns, die schon einmal Tansania bereist hat, möchte gerne zurückkehren. Nun können wir uns Tansania nach Hause holen! Der Kalender „Tansania 2008“ der Regionalen Arbeitsstellen für Ausländerfragen, Jugendarbeit und Schule, RAA, Brandenburg bringt zwölf abwechslungsreiche Fotomontagen in Ihr Wohnzimmer. Die Fotografien entstanden auf Begegnungsreisen im Land.

Die Erlöse aus dem Kalenderverkauf werden hundertprozentig für den Kauf von Schulbüchern in Sansibar verwendet. Damit unterstützen Sie die Initiative „Lesen und lesen lassen“ der RAA Brandenburg, die seit 2005 den Schülern und Lehrern einen Zugang zu Lehrbüchern und Freizeitliteratur ermöglicht. Jedes Jahr wetteifern die sansibarischen Schüler mit den Programmen ihrer Leseklubs, um Preisgelder für Bücher in ihren Bibliotheken zu erwerben. Vielen Tausend Schülern wurde so ein Zugang zu Literatur ermöglicht.

„Am Furuu“,
Lyrik von
J.M.Pönnighaus,
edition fischer,
ISBN
3899502353,
9,80 Euro

Am Furuu

von J.M.Pönnighaus

„Am Furuu“ ist eine Sammlung von Gedichten, die den Alltag des deutschen Arztes Pönnighaus in einem kleinen kirchlichen Krankenhaus im Süden Tanzanias beschreiben.

Wie der Titel schon ahnen lässt, werden die Leser mit einer Menge fremder Namen und Wörter konfrontiert. „Welche sind denn nun Brachystegia Bäume?“ fragte ich mich als jemand, die mit Fauna und Flora Tanzanias vertraut ist. Ich begrüßte jedoch wie alte Bekannte die eingeflochtenen Suaheli-Wendungen.

Trotz, vielleicht gerade auch wegen der vielen fremden Worte, gibt der kleine Band von 92 Seiten einen guten, authentischen Eindruck von dem aufreibenden Leben, dem sich das Personal und vor allem auch der leitende Arzt eines kleinen Krankenhauses in Tanzania gegenüber sieht. Er zeigt die unüberwindlichen Hindernisse, denen die Gesundheitsversorgung durch widrige Umstände – und manchmal auch durch die andere Mentalität der Tanzanier – ausgeliefert ist.

Erholung gewähren die schlicht gehaltenen und deshalb so einprägsamen Schilderungen der meist abendlichen Landschaft, in deren Stille und verlöschenden Farben die Gefühle von Überforderung und Ohnmacht sich in einen wenigstens momentanen Frieden hinein auflösen können. Eine gewisse Spannung erhält der Band durch die durchgängig immer wieder auftauchende Frage nach Gott und sinnvollem Tun der Kirche, die mehr oder weniger zornig, bzw. resigniert gestellt wird.

Während die vielen fremdartigen Worte und Ausdrücke den Reiz des Bandes noch erhöhen, so sind die Ausrutscher in unsere Jugend- und Alltagssprache wie „Fahrradfritze“ und „Scheiße“ doch besser zu eliminieren.

Insgesamt aber könnte der kleine Band, würde er MissionarInnen, Entwicklungs- und Diakonischen HelferInnen vor ihrer Ausreise in die Hand gedrückt, eine gute emotionale Einstellung und Vorbereitung auf Tanzania und die Härte der Konfrontation mit seinen schönen und schweren Seiten geben, zumal er die Quellen des Auftankens im Umgang mit seiner überragend schönen Natur und dem Umgang mit seinen Menschen aufzeigt.

Dr. Christel Kiel

Bongo Flava – HipHop-Kultur in Tansania

Die Begeisterung der Jugend Tansanias für ihr Bild vom afro-amerikanischen Hip Hop ist der Ausgangspunkt für das Phänomen „Bongo Flava“. Unter den Bedingungen der tansanischen Städte entfaltete sich ein eindruckliches Wirkungsspektrum. Bongo Flava wird als eigenkulturell kommuniziert und wertgeschätzt, vermarktet und natürlich gerappt. Aus der Perspektive sehr unterschiedlicher Künstler werden Einblicke in einen Komplex möglich, der einen Aspekt „kultureller Globalisierung“ und „Lokalisierung“ darstellt: Was passiert mit dem sich international verbreitenden Hip Hop an einem Ort wie Tansania?

„Ein unaufdringlicher, sehr genau beobachtender Dokumentarfilm, der durch die freundschaftliche Nähe zu seinen Protagonisten und durch die ethnographische Durchdringung seines Themas überzeugt.“

Preisjury der 21.video/film tage Thüringen & Rheinland-Pfalz

*Bongo Flava – HipHop-Kultur in Tansania
Ein Film von Gabriel Hacke und Anna Roch
ethnographischer Dokumentarfilm,
72 Minuten
Tansania/ Deutschland
2004*

*Die DVD kostet 20 Euro (incl. Porto). Zu bestellen bei:
www.bongoflava.de,
Gabriel Hacke,
gabrielhacke@web.de, Anna Roch,
anna_roch@yahoo.com*

„Afrika - Europas verkannter Nachbar“ als zweiter Band der Edition OSI-Club* erschienen

Zentrale Fragen der afrikanischen Entwicklung sowie der europäisch-afrikanischen Beziehungen stehen im Mittelpunkt der Dokumentation der ersten Ringvorlesung „Afrika - Europas verkannter Nachbar“ am Otto-Suhr-Institut der Freien Universität, die jetzt als Buch im Verlag Peter Lang erschienen ist.

Dem OSI-Club war es gelungen, neben Vertretern der Afrikaforschung wie Stefan Mair (Stiftung Wissenschaft und Politik, SWP) oder Gero Erdmann (GIGA German Institute of Global and Area Studies, GIGA) auch Repräsentanten aus Politik und Wirtschaft für die Ringvorlesung zu gewinnen – so die Bundesministerin für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Heidemarie Wiecek-Zeul, den außenpolitischen Berater des ehem. Kanzlers Schröder, Bernd Mützelburg, die heutige Vorsitzende des Bundestagsausschusses für Menschenrechte und humanitäre Hilfe, Herta Däubler-Gmelin, wie auch den Beauftragten der Südliches Afrika Initiative der Deutschen Wirtschaft, SAFRI, Matthias Kleinert. Der Band wird ergänzt durch die Rede Horst Köhlers vor der Afrikanischen Union.

*Afrika – Europas verkannter Nachbar, 207 S.,
ISBN 978-3-631-55543-9,
19,80 Euro*

** Der OSI-Club ist der Alumni- und Förderverein am Otto-Suhr-Institut der Freien Universität Berlin.
www.osi-club.de*

Habari – die Vierteljahresschrift des Tanzania-Network.de e.V.

Habari erscheint vierteljährlich im März, Juni, September und Dezember.

Jahresabonnement (4 Ausgaben): 20,- Euro

Einzelheft (2005 - 2007): 4,- Euro plus Porto

Einzelheft (2003 - 2004): 2,50 Euro plus Porto

Die Ausgaben der Jahre 1999 - 2002 sind vergriffen und stehen zum Herunterladen (pdf) auf unserer website www.tanzania-network.de

2007

Nr. 3 Essen und Trinken

Nr. 2 Handel(n) - jetzt, aber wie?

Nr. 1 Familie und Verwandtschaft

2006

Nr. 4 Tanzania im weltweiten Handel

Nr. 3 Medien

Nr. 2 Arbeit(en) in Tanzania

Nr. 1 Rassismus

2005

Nr. 4 100-jähriges Gedenken an den Maji-Maji-Krieg 1905-1907

Nr. 3 Religionen in Tanzania

Nr. 2 Die Evaluierung deutsch-tanzanischer Partnerschaftsarbeit

Nr. 1 Zur Situation von Kindern und Jugendlichen

2004

Nr. 4 Mehr als Mode - Der tanzanische Bekleidungsmarkt

Nr. 3 Musik

Nr. 2 Erneuerbare Energien

Nr. 1 Landnutzung

2003

Nr. 4 Wasserversorgung (vergriffen)

Nr. 3 Tanzanische Politik und Ökonomie

Nr. 2 Gesundheitsversorgung

Nr. 1 Nachhaltige Entwicklung

Vergriffene Ausgaben – nur Download www.tanzania-network.de

2002

Nr. 4 Ökonomie

Nr. 3 Vorurteile

Nr. 2 Das Zusammenleben von Christen und Muslimen

Nr. 1 Partnerschaft und Geld

2001

Nr. 4 Tourismus

Nr. 3 Kunst und Literatur

Nr. 2 Personelle Zusammenarbeit: Ein Thema für die Zukunft?

Nr. 1 Urbanisierung: Leben in der Stadt

2000

Nr. 4 Demokratie und Zivilgesellschaft

Nr. 3 Zum Beispiel Wasser

Nr. 2 Globalisierung

Nr. 1 Bildung

1999

Nr. 4 Frauen in Tanzania

Nr. 3 Gesundheit

Nr. 2 G8 Gipfel in Köln

Nr. 1 (ohne Thema)

Senden Sie Ihre Bestellung an die Koordinationsstelle (Fax, email, Post) oder bestellen Sie online unter www.tanzania-network.de

Bestellung im Abonnement siehe umseitig.

Tanzania-Network.de e.V.

www.tanzania-network.de

Dr. Luise Steinwachs verantwortlich für die Redaktion
und im Sinne des Pressegesetzes.

Redaktion: Dr. Gundula Fischer, Silke Harte, Arnold Kiel, Johannes Paehl,
Elisabeth Steinle-Paul, Dr. Luise Steinwachs

Die Redaktion behält sich vor, eingesandte Artikel zu bearbeiten.

Interessierte sind herzlich zur Mitarbeit eingeladen!

infobrief@tanzania-network.de

Tanzania-Network.de e.V.

Koordinationsstelle im Haus der Demokratie und Menschenrechte

Dr. Luise Steinwachs

Greifswalder Straße 4

10405 Berlin

Tel 030 - 4172 3582 Fax 030 - 4172 3583

ks@tanzania-network.de www.tanzania-network.de

Bankverbindung: Tanzania-Network.de e.V.

Sparkasse Bielefeld

Kto.Nr.: 33 133 331

BLZ: 480 501 61

Abonnement HABARI

Name

Straße, Nr.

Tel /email

PLZ, Ort

Ich bitte / wir bitten das Tanzania-Network.de e.V., den Beitrag für das Abo
(20 Euro / 4 Ausgaben pro Jahr) bis auf Widerruf, erstmals ab (Jahr)

von meinem / unserem Konto Nr.

bei

BLZ

im Wege des Bankeinzugsverfahrens einzuzie-

hen.

Ich zahle / wir zahlen das Abo (20 Euro / 4 Ausgaben pro Jahr) und evtl. Spen-
den durch Überweisen auf das Konto des Tanzania-Network.de e.V.

Ort, Datum

Unterschrift