

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

gutes Essen hält Leib und Seele zusammen und stiftet Gemeinschaft. Besonders wenn sich jede*r vom großen Teller in der Mitte bedienen darf, ob mit Besteck oder den Fingern, ob auf dem Boden oder am Tisch. Im vorliegenden Heft haben wir uns der Vielfalt an Speisen und Essgewohnheiten zugewandt und mit Vera Lifa Seiverth und Martha Lyayuka-Fluhrer eine kulinarische Reise durch tansanische Küchen in Österreich und Deutschland unternommen. Wir erfahren von Constanze Menrad wie es Kitimoto, der „Heiße Stuhl“, vom Straßenimbiss in ihr Restaurant in Mbeya geschafft hat. Die Bloggerin Rhoda Kabenga klärt über Gebräuche und Tabus im Zusammenhang mit Essen auf, und per Instagram haben uns viele Tansanier*innen und Deutsche ihre Lieblingsgerichte verraten. Ein besonderer Leckerbissen für Freunde des Kisuaheli ist das Interview mit Lusubilo Lucas Mwalubwelo über die Meinung seiner Landsleute zu Vegetarismus und hochverarbeiteten Lebensmitteln. (Keine Sorge, es gibt auch eine deutsche Fassung.) Wenn Sie jetzt selbst Lust auf Kochen à la Tansania haben, geben die vorgestellten attraktiven Kochbücher sicher die passenden Impulse.

Weitere aufschlussreiche Artikel legen dar, dass Kakaobohnen nicht nur in den Export gehen, sondern auch Schokolade und Pralinen direkt im Land produziert werden, warum Fisch- und Meeresfrüchtekonsum im Schutzgebiet Chumbe Island vor Sansibar selbst bei steigenden Touristenzahlen nachhaltig bleiben kann, was historische Handelsnetze mit indischen und arabischen Einflüssen auf die tansanische Küche zu tun haben und wie unterschiedlich männlicher und weiblicher, oft übermäßiger Alkoholgenuss wahrgenommen wird.

Natürlich darf bei der Beschäftigung mit Essen ein intensiverer Blick auf Nahrungsmittelversorgung und Ernährungssicherheit nicht fehlen. Die vorwiegend angebauten Getreidearten Cassava, Hirse, Mais und Reis und ihre Bewährung angesichts veränderter Umweltbedingungen sind ebenso Thema wie die Bedeutung von Mühlen – ob von Wasser oder Elektrizität angetrieben – für die Verarbeitung des Korns vor Ort.

Obwohl sich Tansania grundsätzlich ganz gut selbst versorgen könnte, sind die Lebensmittel nicht so verteilt, dass alle satt werden. Neben

Unter- und Mangelernährung hat sich in den letzten Jahrzehnten weltweit ein neues Problem aufgetan, und zwar das der Fehlernährung mit zu fett- und zuckerreichen, hochverarbeiteten Produkten, die Übergewicht und lebensstilabhängige Krankheiten verursachen – eine Bilanz, die auch auf das Konto der großen Lebensmittelkonzerne geht.

Vor allem die Menschen, die sich dankenswerterweise an unserer Evaluierung beteiligt haben, werden gespannt sein, zu welchen Ergebnissen die Umfrage geführt hat. Anna Mehlhorn hat sie unter „Aktuelles“ zusammengefasst. Wir sind erfreut über Ihr Feedback und fühlen uns zu neuen Taten angespornt. Außerdem berichten wir in der Rubrik über den neusten Stand der Proteste gegen die Öl-Pipeline von Uganda nach Tansania und den bei der Berlinale uraufgeführten Film „Das leere Grab“, eine tansanisch-deutsche Koproduktion.

Ich hoffe, dass wir bei Ihnen mit den facettenreichen Texten nicht nur den Geschmack am Lesen wecken, sondern auch gutes Futter für die grauen Zellen im Gehirn anbieten.

Für die Redaktion
Elisabeth Steinle-Paul