

Interkulturelles aus dem Garten



Niébé-Bohne (benga) ¹

* * *

Günther Lanier, Ouagadougou 26.4.2023²

* * *

Seit ein paar Monaten verbringe ich etwas weniger Zeit vor dem Computerschirm, bin nach langen Jahren wieder gärtnernd tätig.

Als ich Kind war, hatten wir ein kleines Zweithaus in Pressbaum, 25 km westlich des Wiener Stadtzentrums, im Wienerwald, mit 1.200 m² Garten, davon ein kleiner Teil Gemüsebeete.

Jetzt wohne ich seit vier Monaten in einem kleinen Häuschen am Ostrand von Groß-Ouagadougou, mit 1.300 m² Garten, davon ein gutes Viertel Gemüsebeete.

Einst wie jetzt bin nicht ich die treibende gärtnernde Kraft, helfe mit, früher der Oma und dem Opa. Die sind schon lange tot, doch jetzt wie einst macht mir die untergeordnete Rolle großen Spaß – und heute kommt noch dazu, dass jedes Mal, wenn ich mit den Blechgießkannen unterwegs bin, Erinnerungen an unsere Sommer in Pressbaum aufkommen.



von links nach rechts: Opa, Oma, Schwesterherz und ich ³

Gießen ist so ziemlich das Einzige, was sich seit meiner Kindheit nicht geändert hat.

Und auch da wirkt sich die Umgebung aus: Bei derzeit um die 40° im Schatten muss viel mehr gegossen werden – die Verdurstgefahr ist so groß, die Erde trocknet so schnell, dass zumindest bei jungen Pflanzen die Regel, dass nicht bei

¹ Bis auf das zweite alle Fotos von GL 25. oder 26.4.2023.

² Petra Radeschnig gilt – wie stets – mein herzlicher Dank fürs Lektorieren!

³ Foto im Familienbesitz. Fotografin zweifellos die Mama. Es muss um 1970 herum gewesen sein. Überarbeitet GL.

starker Sonne gegossen werden darf (weil sonst die in den Wassertropfen gebrochenen Sonnenstrahlen die Blätter verbrennen könnten), ausgesetzt wird. In den frühen Morgenstunden, dann um halb elf oder elf Uhr und ein drittes Mal vor der Abenddämmerung gießen wir.

Dank Wärme und Wasser ist es ein Vergnügen, dem Grün beim Wachsen zuzuschauen. Nicht dass es nicht langsam wachsende Pflanzen auch gibt. Zum Beispiel Mangobäume.



Mangobäumchen

Müssten wir das Gießwasser bei den staatlichen Wasserwerken zahlen, könnten wir uns den Spaß nicht leisten, da sind die Raten zudem stark progressiv (durchaus vernünftig, Leute mit Swimmingpool gehören besteuert). Doch die Onea⁴ hat sich geweigert, uns ihr Wasser zu liefern (weil wir noch nicht im Kataster eingetragen sind), so waren wir für den alltägliche Trink- und Haushaltsbedarf gezwungen, bohren zu lassen und haben jetzt einen 3.000 Liter-Tank, der sich per Solarpumpe füllt. Auch wenn es eine ziemliche Anfangsinvestition erfordert hat.

Die kulturelle Herausforderung des Gärtnerns ist aber das hier angebaute Gemüse. Ich esse zwar, seit ich in Ouaga lebe, ganz überwiegend burkinisch, habe auch gelernt, die verschiedenen Hirsesorten auseinanderzuhalten, die entweder (roter Sorgho) zum Brauen des traditionellen Bieres oder (Perlhirse, roter und weißer Sorgho) für die Nationalspeise "tô" (entfernt Polenta-ähnlich) verwendet wird⁵. Doch vom Essen einer Senfkapper-Sauce ist es ein großer Schritt zum Erkennen der dornigen Spinnenpflanze (*cleome spinosa*):



Kyenebdo oder *cleome spinosa* oder Senfkapper oder dornige Spinnenpflanze kurz vor dem Verstreuen ihrer Samen; für weitere Namen siehe <https://gd.eppo.int/taxon/CLESP>

⁴ Office national de l'eau et de l'assainissement, also Wasser und Abwasserentsorgungsamt.

⁵ In der Stadt wird "tô" heute ganz überwiegend aus Mais hergestellt. Ist leichter zuzubereiten. Schmeckt aber nach nichts und ist viel weniger nährstoffreich.

Kyenebdo wird im Globalen Norden seiner Ästhetik wegen angepflanzt (nicht alle Sorten haben weiße Blüten, es gibt auch auffälligere rosa oder violette). Auch BienenzüchterInnen schätzen die “honigproduzierende“ Pflanze mit langer Blütezeit⁶. Sie wächst sehr schnell und problemlos, nur warm genug muss sie es haben.



Kyenebdo in voller Pracht, links dahinter unten ein Salathäupel

Für die Sauce (eine der vielen “*sauce feuilles*“, also Blattgemüsesaucen, die zum tô serviert werden) finden Blätter und die kleineren Stängeln Verwendung, letztere geben ihr einen leicht fasrigen Charakter, der wohl der Grund ist, warum sie nicht ganz leicht verdaulich ist. Das ist aber nichts, was ihre Köstlichkeit auch nur annähernd aufwiegen könnte.

Ebenfalls sehr pflegeleicht ist Burumbura⁷ – ich habe nicht ergründen können, um welche der vielen Amaranthus-Arten es sich genau handelt. Auf Französisch heißt diese Gattung “amarante“, auf Deutsch “Fuchsschwanz“.



Burumbura; vor allem die Pflanzen im Vordergrund wurden vor etwa drei Wochen abgeerntet, die Blätter wachsen nach

Die Blätter enthalten wichtige Mineralien, Calcium, Mangan, Potassium, viel Proteine, Vitamine (insbesondere A und B9) und sind gut gegen Anämie aufgrund eines hohen Eisengehalts⁸.

⁶ Siehe z.B. <https://www.apiculture.net/blog/plante-mellifere-le-cleome-n188>.

⁷ Die Schreibweisen unterscheiden sich stark.

⁸ Siehe www.burkinadoc.milecole.org/wp-content/uploads/2023/04/Feuille_d_Amarante_Burumbura_Amaranthus_hybridus.pdf.

Die Roselle⁹ (*Hibiscus sabdariffa*, auf Mooré *bito*, auf Französisch *oseille*) gehören zu den Malvengewächsen. Sie werden bis über 2 Meter hoch. Bei uns im Garten blühen sie schon, obwohl sie noch klein sind, wir haben auch schon geerntet. Die Blütenkelche werden zur Herstellung des weitverbreiteten, tiefroten Fruchtsaftes *bissap* verwendet – köstlich, solange nicht mit viel Zucker nachgebessert wird. Anderswo wird aus den Blüten ein Tee gewonnen. In Mali (Mopti) habe ich vor 15 Jahren einmal in einer Frauenkooperative eine sehr feine Marmelade aus kleinen dunklen Körnern (das waren wohl die Samen) erstanden.



Oseille-Beet – unsere Blüten sind weiß, manche gelb

Die *oseille*-Blätter – *bito* – werden in Burkina sehr gerne zu Saucen verarbeitet. Sie sind reich an Calcium, Phosphor, Eisen, Vitamin C. Außerdem werden die Samen – *bi* – oft zu Saucen hinzugefügt. Nachdem gekochte Samen fermentiert haben, werden sie hier *bikalgo* genannt und sind reich an Proteinen¹⁰.

Nun gibt es bei den Mossi eine Sauce, die so sehr ausgibt, dass sie eigentlich ohne tô auskommen könnte: *babenda*, was übersetzt die “Hosen des Hundes“ bedeutet, fragen Sie mich bitte nicht, wie sie zu diesem Namen gekommen ist. Sie kombiniert die drei erwähnten Blattgemüse *kyenebdo*, *burumbura* und *bito*, versetzt sie idealerweise (saisonabhängig) mit frischen Maiskörnern, sonst mit grobem Mais- oder Reismehl, Karitébutter (oder ein anderes Fett) und einigem mehr¹¹. Und dann wird lange gekocht. Gesalzen und Öl reichlich hinzugefügt (wenn nicht schon beim Kochen Karitébutter beigemischt wurde) wird erst bei Tisch¹².

⁹ Die deutschen Namen sind mir völlig ungeläufig, sie werden auch unter Germanophonen im Land nicht verwendet, ich habe sie aus dem Internet und es gibt meist mehrere, sich stark unterscheidende Varianten. Aber das gilt auch für die französischen und englischen Namen in Burkina einheimischer Pflanzen (und Tiere).

¹⁰ 26% laut www.burkinadoc.milecole.org/wp-content/uploads/2023/04/Oseille_Feuille_Bito_Calice_Wegda_Graines_Bi_Hybiscus_sabdariffa.pdf.

¹¹ So gut wie immer enthalten burkinische Saucen Pottasche, das soll den Säuregehalt reduzieren.

¹² Ein *babenda*-Rezept (ohne Mais, ohne Karité-Butter und mit *kyenebdo* nur als mögliche Draufgabe) findet sich auf http://www.burkinadoc.milecole.org/wp-content/uploads/2023/04/Recette_Babenda_Feuilles_Amarante_Burumbura_Oseille_Bito_Cleome_Kennedbo.pdf.

Ich mag diese sehr einfache Sauce sehr gern und habe sie von einer meiner *mamans* oft zubereitet bekommen. Unlängst konnten wir die Hauptzutaten – die drei Blattgemüse – dafür erstmals der Köchin liefern, freilich garantiert bio. Und aus dem eigenen Garten schmeckte sie freilich gleich noch viel besser 😊.



berenga (hibiscus cannabinus)

Aus der oben vorgestellten *oseille (hibiscus sabdariffa)* werden offenbar auch juteähnliche Fasern gewonnen, obgleich eine andere Hibiscus-Art, *hibiscus cannabinus* oder *kenaf*¹³, dafür bekannter ist¹⁴, bei den Mossi heißt sie *berenga*. Nicht nur Schnüre und Seile werden aus ihr gefertigt, nicht nur gilt sie als kratzig, ihre Blätter dienen auch für Saucen, nicht nur bei den Mossi. Die Kasséna (südlich von Ouagadougou an der ghanaischen Grenze – bekannt sind vor allem die bemalten Häuser in Tiébélé¹⁵) machen aus ihr *kanzaga* – ihre Version von *babenda*.¹⁶

¹³ Aus diesen Fasern gewundene, um den Kopf gebundene Kränze waren im größten anti-kolonialen Krieg französisch Westafrikas (der Bona- oder Volta-Bani-Krieg) 1915/16 das Emblem der anti-kolonialen Kämpfer. Siehe dazu Günther Lanier, Burkina Libre, Ouagadougou (Céprodif) 2019, p.26.

¹⁴ Siehe den deutschen Wikipedia-Artikel sowie <https://agritrop.cirad.fr/427184/> (ich habe freilich nur die Zusammenfassung letzteren Werkes gelesen).

¹⁵ Siehe Günther Lanier, Ndébélé – Tiébélé. Frauenkunst, Ouagadougou (Africa Libre) 28.8.2019, <https://www.africalibre.net/artikel/257-ndebele-tiebele-frauenkunst>. Der auf Radio Afrika TV am 28.8.2019 publizierte Artikel ist dort leider nicht mehr verfügbar.

¹⁶ Ein *kanzaga*-Rezept findet sich auf p.16 von <http://www.resonut.org/index.php/nutrimetre/documents-de-positions/182-livret-de-recettes-de-mets-burkinabe-volume-2>, ebd.p.35 kommt *berenga* in einem Rezept der Lobi (Südwest-Region des Landes) vor.



der obere Teil einer gombo/Okra-Pflanze

Die unter Burkinabè eindeutig weitverbreitetste Sauce ist aber die Okra- oder *gombo*-Sauce – zur Erntezeit aus frisch, sonst aus getrockneten Okras. In beiden Fällen ist sie klebrig, zieht lange Fäden – die Burkinabè lieben solche Saucen, auch die aus Baobab-, aus Kapokier-Blättern gehören in diese “Familie“ der *saucés gluantes*¹⁷.

Okras kannte ich zwar aus Wien vom Markt und als Beilage zu mancher Speise – ich war aber ganz überrascht, wie sie wachsen, insbesondere über ihre riesigen Blätter (die nicht gegessen werden¹⁸).

Gombo hat im Land noch eine andere Bedeutung, nämlich Geld. Vielleicht weil das Geld unter den von den Kolonialherren eingeführten kapitalistischen Bedingungen so ubiquitär und bedeutend ist wie früher die Okras?



Petersil

¹⁷ Ich mag unter diesen Saucen vor allem die aus den bulvaka-Blättern, ein Blattgemüse (*corchorus olitorius*), das hierzulande problemlos wächst (so genug Wasser da ist) und auch ausgezeichnet zu *foutou* passt, den Yams-Knödeln der Küstenländer, für die der gekochte Yams nur per Mörser bearbeitet wird. In Burkina wächst Yams nur in den südlichsten Landesteilen.

¹⁸ Ansonsten ist überraschend, wie viele Blätter von Gemüsen in der burkinischen Küche Verwendung finden, zum Beispiel die von Bohnen, Süßkartoffeln und lokalen Auberginen.

Freilich ist mir im Garten in Borgo¹⁹ am Ostrand von Ouagadougou nicht alles neu oder fremd. So der Petersil. Dass wir Schnittlauch anbauen, war hingegen meine Initiative, der wird kaum verwendet in Burkina – und die Büscheln bei uns (auch bei einem Freund habe ich ähnliche gesehen) nehmen sich geradezu mickrig aus im Vergleich mit den dunkelgrün strotzenden Sträußen meiner Kindheit und Jugend. Schmecken tut er aber gut, sehr intensiv. Mal sehen, was aus ihm wird.



Schnittlauch

Es gibt gar nicht so wenig Überschneidungen zwischen den Gemüsegärten des Globalen Südens und denen des Globalen Nordens gäbe. Tomaten zum Beispiel. In Pressbaum bestand immer Gefahr, dass nicht ausreichend Sonne scheinen würde, um sie rot & reif werden zu lassen. Hier verschrumpeln uns die Blätter, wir kommen nicht drauf, warum, nur die starke Sonne dürfte es nicht sein, auch wenn die Tomatensaison vorbei ist. Auch Paprika gibt es hier, Gurken, Kürbisse, für mich überraschend auch Kohl – den assoziiere ich mit kalten Wintern.



Kohl oder Kraut (das ist dasselbe), in der Mitte Basilikum

Ein von kleinen Bäumen stammendes Blattgemüse gedeiht hier so gut, dass wir ihm fast beim Wachsen zuschauen könnten – Moringa (*moringa oleifera*). Es gilt seit ein paar Jahren als eines der Wundermittel, wird zu Pulver und Ölen verarbeitet und soll für die Behandlung ich weiß nicht wie vieler Beschwerden und Krankheiten gut sein. Im an

¹⁹ Dazu siehe Günther Lanier, Borgo. Vorstadtarchitektur, Ouagadougou (Africa Libre) 25.1.2023, <https://www.africalibre.net/artikel/485-borgo--vorstadtarchitektur> bzw. Wien (Radio Afrika TV) 25.1.2023, <https://radioafrika.net/borgo-vorstadtarchitektur/>.

Burkina im Osten angrenzenden Niger ist es eine Nationalspeise, wird dort vor allem mit Couscous gegessen. Es soll ursprünglich aus Indien stammen. Hier im Land kennen es alle, auch wenn es wenig Bedeutung für die tägliche Ernährung hat.



Moringa-Nachwuchs



ein noch keineswegs ausgewachsener Moringa-Baum

Ich könnte noch stundenlang weiterschreiben, lasse es aber für heute gut sein.

Mögen alle Burkinabè – und insbesondere auch die 1,99 Millionen Binnenflüchtlinge²⁰ – genug und gut zu essen haben!



zum Abschluss ein Foto vom Garten insgesamt ²¹

²⁰ Laut OCHA (UN Office for the Coordination of Humanitarian Affairs) gab es Ende Februar 1,99 Millionen Binnenflüchtlinge, das entspricht knapp 10% der Gesamtbevölkerung. Ende März lebten 2,2 Millionen in Nahrungsmittelunsicherheit (Stufe 3+), 6.300 Schulen waren gesperrt (davon waren 1,1 Millionen Schülerinnen und Schüler betroffen), 336 Gesundheitseinrichtungen waren geschlossen (das betraf 2,2 Millionen); 4,7 Millionen bedürfen der Unterstützung, dafür wären 877 Mio USD nötig – verfügbar sind nicht einmal 76 Mio USD, 91% oder 801 Mio USD sind also nicht gedeckt. Siehe <https://reliefweb.int/report/burkina-faso/burkina-faso-apercu-de-la-situation-humanitaire-au-31-mars-2023> sowie <https://reliefweb.int/report/burkina-faso/burkina-faso-suivi-des-financements-hrp-2023-au-31-mars-2023>.

²¹ Ein weiteres in Sachen burkinische Ernährung interessantes Dokument (auch wenn ich mich im Artikel nicht darauf bezogen habe), ist das vom Gesundheitsministerium im Juli 2005 herausgegebene *Edition et vulgarisation d'une table de composition des aliments couramment consommés au Burkina Faso*, insbesondere die Tabellen auf pp.10-38, http://www.burkinadoc.milecole.org/Pieces_Jointes/PDFs/Agriculture_durable/Alimentation/Tables_composition_nutritionnelle.pdf.

Hingewiesen habe ich auf <http://www.resonut.org/index.php/nutrimetre/documents-de-positions/182-livret-de-recettes-de-mets-burkinabe-volume-2>, da gibt es auch einen Band 1 dazu: <http://www.resonut.org/index.php/nutrimetre/documents-de-positions/181-livret-de-recettes-de-mets-burkinabe-volume-1>.

Und mehrfach zitiert habe ich Mil'Ecole, Les légumes-feuilles au Burkina Faso, <http://www.burkinadoc.milecole.org/agriculture-durable/plantes-utiles-afrique-de-louest/article-les-legumes-feuilles-au-burkina-faso/>.