

Jendrik Peters

## Geiz ist verpönt

### Ein kulinarischer Tag

Die Sonne geht gerade auf über Mbeya, einer der kleineren Großstädte Tansanias im Süd-Westen des Landes. Überall in der Stadt wird Wasser auf Kohle- oder Gaskochern zum brodeln gebracht. Man trifft Vorbereitungen zum ersten Tee am Tag. Danach wird es dann auch noch etwas Festes zum Frühstück geben. Von Cassava, Kochbananen und frittiertem Gebäck über Eier und Teigtaschen mit Fleisch gefüllt bis hin zu Rinder- oder Hühnersuppe. Für jede Einkommensklasse und jeden Geschmack etwas. Für Schulkinder, die in den Schulen wohnen, gibt es in der Regel eine Art Brei aus Maismehl mit sehr viel Zucker.

Anschließend werden Kühe und Ziegen nach draußen in den Garten oder an den Straßenrand zum grasen gebracht. Einige Dorfbewohner bugsieren ihr Schwein in ein Fass auf den Gepäckträger eines Fahrrades, um es zum Schlachter zu bringen. Einen Karren kann sich nicht jeder leisten.

Heute ist ein ganz normaler Tag auf dem Markt. Überall hört man Händler feilschen und ihre Ware anpreisen. Im Hintergrund kreischen Hühner. Die ersten Stände, die ich entdecke, sind mit Saison-Früchten gefüllt: Zur Zeit sind es Orangen und einige übrig gebliebenen Ananas. Dahinter sehe ich Kartoffeln, Reis und Maismehl – die Grundnahrungsmittel der Bevölkerung in dieser Region. Die Frau, bei der ich immer mein Gemüse kaufe kommt freudig auf mich zu und begrüßt mich strahlend. An ihrem Stand gibt es fast alles: Kohl, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Karotten bis hin zu Trauben und Äpfeln. Nach einigem Handeln – das ist hier üblich - gehe ich weiter zu dem Fleischstand. Die Stücke hängen am Haken – und sind damit luftig getrennt vom aufgeheizten Wellblechdach. Etwas weiter entfernt gackern Hühner in Käfigen. Fleisch gehört zu den Luxusgütern. Auf dem Markt gibt es sonst alles, was man noch zum Kochen braucht: Öl, Gewürze, auch Körbe, Töpfe und sogar Kohleöfen. Kurz vor der Mittag beginnen die Essensvorbereitungen. Reis, festen Maisbrei, Kochbananen oder frittierte Kartoffelstücken mit Bohnen, Erbsen, Spinat oder Fleisch und eventuell einer Banane oder Avocado zum Dessert. Wer nicht selber kocht, kann sich seine Mahlzeit von den zahlreichen Straßenverkäufern besorgen. Gegessen wird meist im Freien.

Die Grundnahrungsmittel variieren in Tansania und sind abhängig von der Region. An der Küste wird meist Fisch und porridge (ugali) aus Maismehl, Hirse, und Maniok gegessen. Im mittleren tropischen Hochland gehören Bananen zum Grundnahrungsmittel, die auf verschiedene Weise zubereitet werden. Dann gibt es den „Maisgürtel“, in dem vorwiegend Mais gegessen wird. Fast die Hälfte der Tansanier ernährt sich vorwiegend von Fleisch und Milch mit Porridge. Fast 80 Prozent der Bevölkerung leben vom Ertrag ihrer Landwirtschaft.

Am Abend bin ich bei einer tansanischen Familie zum Essen eingeladen. Sie gehört zu den etwas wohlhabenderen Familien. So gibt es hier eine Soda als Willkommensdrink. In der Regel werden zur Begrüßung Tee oder – wie auf dem Dorf – eine frische Kokosnuss serviert. Die Mahlzeit wird von den Frauen des Hauses vorbereitet. Nur zur Begrüßung schaut die Gastgeberin einmal kurz ins Wohnzimmer. Es soll ein Huhn geben. Der Sohn der Familie zeigt mir, wie man ein es schlachtet, rupft und ausnimmt. Als das Essen fertig ist, begeben wir uns ins Esszimmer. Zu Beginn bringt die Gastgeberin warmes Wasser zum Hände waschen. Anschließend wird ein längeres Gebet gesprochen. Man bedankt sich für das, was man am Tag geschenkt bekommen hat. Das auch schon einmal fünf Minuten dauern. Als Gast wird mir zuerst angeboten, dann bekommen Gastgeber und die Erst-Geborenen, danach sind die Jüngeren dran. Unauffällig versuche ich am Essen zu schnuppern. Eine Geste die als

unhöflich gilt. Sie wird als Misstrauen dem Essen gegenüber gedeutet. Inzwischen hat mir die Gastgeberin eine Riesenportion aufgetan. Gastgeber versuchen grundsätzlich immer mehr zu geben als sie eigentlich haben. Bereits am Morgen serviert man übervolle Becher Tee, um nicht als geizig zu gelten. Ich sitze nun vor meinem Teller gefüllt mit Pilau, einem Gemisch aus Reis, Fleisch und Kartoffeln und Hähnchen – alles veredelt mit Gewürzen. Stolz erzählen sie mir, dass alles aus eigenem Anbau beziehungsweise vom eigenen Feld kommt. Sie bauen, wie viele andere, auch an, um durch den Verkauf der Ernte Geld dazu zu verdienen. Wir beginnen zu essen, alle mit der rechten Hand, wie es sich gehört. Ich bin inzwischen in Übung – denke ich. Trotzdem biete ich Anlass zu Gesprächsstoff und einigen Lachern. Man isst langsam. Nach dem Essen wird erneut Wasser geholt. Nach ausführlichem Bedanken fürs Essen und Kommen werde ich von den Gastgebern nach Hause gebracht -- und bin wieder um eine herzliche Erfahrung reicher.

### *Jendrik Peters*

Jendrik Peters lebt zur Zeit in Mbeya/Tansania. Er besucht das Land als „Freiwilliger“ im Rahmen des entwicklungspolitischen Freiwilligendienstes „weltwärts“.