

Gastfreundschaft und Esskultur

Afrikas Koch- und Esskultur ist nur wenigen bekannt. In Berlin gibt es gerade mal rund 20 Restaurants, die afrikanische Küche anbieten. Was authentisch ist, welche Unterschiede bestehen und was es an Gemeinsamkeiten der Kulturen gibt, erklärt Dodo Liadé, Politologe, Geisteswissenschaftler, Kochbuchautor und Gewürzmischer

tip Gibt es überhaupt Gemeinsamkeiten in Sachen Kochkultur auf dem afrikanischen Kontinent?

Dodo Liadé Da fällt mir zum einen eine spezielle Flexibilität ein. Eigentlich wird für zwei gekocht, aber es werden davon auch mal vier bis fünf Leute satt. Es können immer Gäste dazukommen. Es ist immer genug zu essen da. Niemand wird abgewiesen. Zum anderen sind Gewürze sehr wichtig. Das Essen muss Geschmack haben, es gibt keine faden Gerichte. Die Verwendung von frischen Zutaten ist der dritte gemeinsame Faktor. Es ist bekanntlich heiß in Afrika, und noch aus der Tradition, dass viele Afrikaner keinen Kühlschrank hatten, mussten die frischen Zutaten auch gleich verbraucht werden. Der wichtigste Faktor ist die Bedeutung der Frauen. Die Frau ist die Herrin, die eine ungeheure Machtposition besitzt. Sie garantiert die Versorgung der Familie. Wenn es ums Geld geht, dann sind es wieder die Männer, aber die alltägliche Versorgung garantieren die Frauen. Das sind die Gemeinsamkeiten Afrikas, von Norden nach Süden, von Osten nach Westen.

tip Gibt es auch gemeinsa-

me Essensrituale, Gastgeberpflichten?

Liadé Getränke spielen eine ganz besondere Rolle, in Form von Wasser sind sie fast heilig. Jedem Gast wird erst einmal etwas zu trinken angeboten. Man weiß, dass man willkommen ist, wenn der Gastgeber einem seinen Platz anbietet. Dann gebietet aber die Höflichkeit, dass der Gast wartet, bis dem Gastgeber ein Stuhl gebracht wird.

tip Was denken Sie, was für Vorurteile oder Illusionen Europa hat, wenn es ums afrikanische Essen geht?

Liadé Europa denkt, Afrika hat überhaupt keine Esskultur. Um es drastisch zu sagen: Manche denken, Afrikaner würden um ihr Essen betteln. Da werden unreflektiert TV-Bilder übernommen. Ich habe für mein erstes Kochbuch noch nicht mal eine Verleger gefunden. Das Thema Afrikanische Esskultur existierte in den hiesigen Köpfen gar nicht.

tip Wie kann ich in afrikanischen Restaurants gut essen, während mir das Plakat „Brot für die Welt“ im Gedächtnis haften geblieben ist? Sie kennen vielleicht das Motiv

mit dem Kind und der Pflanze in der Hand?

Liadé Wieso sollte ich denn nichts essen, wenn andere auf der Welt hungern? Es geht um ganz andere Hilfsmaßnahmen. Egal was solche Organisationen bewirken. Durch die weltweite Monopolisierung wird doch authen-

tische afrikanische Esskultur verdrängt. Wenn Europa sagt, wir konsumieren und schätzen afrikanische Produkte, afrikanische Lebensmittel, dann werden diese auch in Afrika produziert. Dann verdienen die Afrikaner an ihren eigenen Produkten ihren eigenen Lebensunterhalt. Afrikanische Esskultur wird damit aufgewertet. Das hat schon immer so funktioniert. Die Japaner und Chinesen haben doch nicht zuerst ihre Autos oder ihre Unterhaltungselektronik nach Deutschland exportiert. Es war doch ihre Esskultur. Die Italiener haben doch erst die Pizza nach Deutschland gebracht, später erst den Ferrari. Ein chinesischer Staatsmann hat mal gesagt, wenn du die Sitten eines Volkes und die Kultur verstehen willst, brauchst du zwei Bücher: ein Gesetzbuch und ein Kochbuch.

tip In Berlin gibt es Restaurants, die Zebra, Springbock, also Brehms Tierleben in der Pfanne braten. Was ist daran typisch für die afrikanische Küche, oder ist es nur eine touristische Attraktion?

Liadé Da ist der Europäer Opfer seiner eigenen Vorurteile. Der Großteil Afrikas lebt in den Städten. Deshalb gibt es Hühnchen, Rind, Fisch – manche Europäer

Illustration: aus „Voodoo Food“, Edition Styria, Zsuzsanna Ilijin



glauben, wir leben im Busch und wie in der Steinzeit. Solche Restaurants verstärken noch dieses Vorurteil, das ist eine merkwürdige Provokation, eine touristische Masche, eine Illusion. Wichtig in der afrikanischen Küche sind die einfachen Dinge wie Kochbanane, auch als Gemüsebanane bekannt. Sie spielt eine größere Rolle als die Fruchtbanane. Die wiederum hat der Europäer zur normalen Banane erklärt.

tip Ein einfacher Einstieg für Laien in die afrikanische Kochkunst? Was kann man selbst schnell und gut zubereiten?

Liadé Aloko ist zum Beispiel ganz einfach. Das sind die besagten Kochbananen, nur eben frittiert und mit der von mir eigens hergestellten Gewürzmischung verfeinert – ein wunderbares Abendessen. Oder eine Portion Couscous oder eine Süßkartoffelsuppe – die Rezepte stehen alle in meinem neuen Kochbuch.

tip Was sollte jeder mal ausprobieren in einem afrikanischen Restaurant?

Liadé Die Kaffeezeremonie ist eine nette Sache, die zeigt noch mal eine andere Seite der Kaffeekultur. Die Italiener haben Ende des 19. Jahrhunderts von den Äthiopiern den Umgang mit den Bohnen gelernt. Heute wird Kaffee in Afrika größtenteils exportiert. Ansonsten rate ich jedem, einfach in ein afrikanisches Res-



Foto: Liadé

»Es können immer Gäste dazukommen. Es ist immer genug zu essen da. Niemand wird abgewiesen«
Dodo Liadé

taurant zu gehen und das zu probieren, was man noch nicht kennt und wozu man einfach Lust hat.

tip Was ist Ihr Lieblingsessen aus Afrika, aus Europa, Deutschland?

Liadé Erdnuss-Sauce mit Ochsenchwanz oder Rindfleisch, ich liebe Erdnuss-Sauce. Probieren Sie das mal aus, dann wissen Sie, warum. An der europäischen

Küche mag ich die mediterrane Küche, gegrillten Fisch, zum Beispiel. Es geht mir immer um etwas ganz Einfaches wie Pizza Margherita. Zur letzten Frage – ich lebe in München, und was ist wohl mein Lieblingsgericht: Semmelknödel mit Schweinebraten.

tip Was ist der prägnanteste Unterschied zwischen Europa und Afrika im Umgang mit Lebensmitteln?

Liadé Vieles haben wir in der heutigen Zeit verdrängt, die Juden essen kosher, der Moslem muss eine Zeremonie durchziehen, bevor er schlachten oder Fleisch essen darf. Im Senegal und an der Elfenbeinküste tragen die Menschen Namen von Tieren. Diese dürfen und können sie nicht essen. Wenn ich Hase heiße, dann kann ich mich doch nicht schlachten oder essen! Es gibt in jeder Gesellschaft Tausende von Unterschieden, was die Esskultur betrifft.

tip Jetzt doch noch eine andere Frage: Wer wird denn die WM gewinnen? Was ist Ihre Einschätzung?

Liadé Das Endspiel? Ich komme von der Elfenbeinküste. Meine Traumkombination wäre Elfenbeinküste gegen Brasilien. Aber wahrscheinlich ist das wohl eher nicht. ■

Interview: Eva-Maria Hilker

Infos

Dr. Dodo Liadé ist in Daloa geboren, der Hauptstadt der Region Haut Sassandra an der Elfenbeinküste. Er studierte Geisteswissenschaften in Paris, Göttingen und München. Lebt heute als promovierter Politologe, als freier Wissenschaftler in München. Er kreiert ständig neue Gewürzmischungen und gründete ein eigenes Produktlabel namens Voodoo Food. (www.voodoofood.de)



▷ **Voodoo Food – Magie der afrikanischen Küche**
Edition Styria, München/
Wien 2010, 160 Seiten, 29,95 €

Afrikanische Restaurants

- ▷ **Asmarino** Grunewaldstraße 82, Schöneberg, Tel. 782 72 82, www.asmarino.de
- ▷ **Bêjte-Ethiopia** Zietenstraße 8, Schöneberg, Tel. 262 59 33, www.bejete-ethiopia.de
- ▷ **Biladi** Proskauer Straße 30, Friedrichshain, Tel. 0176-41 02 42 93
- ▷ **Ebe Ano** Pohlstraße 52, Tiergarten, 47 38 45 90
- ▷ **Relais de Savanne** Prinzenallee 33, Wedding Tel. 48 47 93 89

Summer in the City

MADE IN BERLIN

Outdoor-Bank 299 €*

Gestell und Verkleidungen aus rostfreiem Edelstahl, Sitzauflage aus witterungsbeständigem Massivholz, höhenverstellbare Füße.

B/H/T: 192/51/46 cm

System 180 Store #10707

Wielandstraße 26
10707 Berlin-Charlottenburg
store.system180.com

System 180 Store #10117

S-Bahnbogen 250
Margarete-Steffin-Straße
10117 Berlin-Mitte

SYSTEM 180

Das modulare Einrichtungssystem

*Abholpreis ohne Pflanze, im Aktionszeitraum vom 10.05. - 10.06.2010.