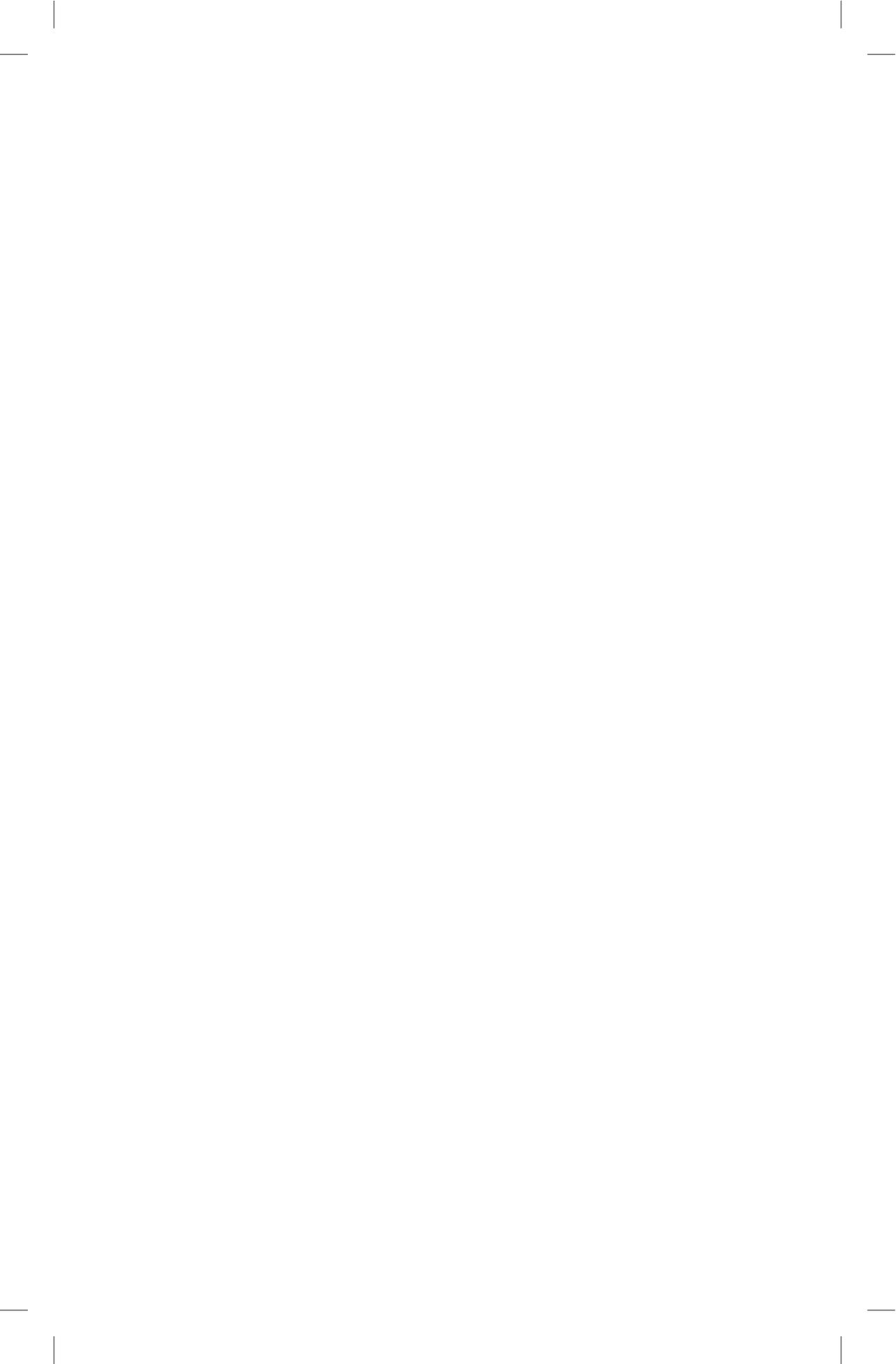


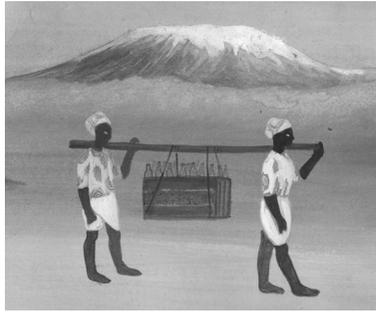
mandelbaum *verlag*



Petra Navara

Hirse, Hopfen, Wurzelbier

Vom Brauen und Brennen in Afrika



mandelbaum *verlag*

gefördert durch

Österreichische
Entwicklungszusammenarbeit

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-452-6

© Mandelbaum Verlag Wien 2014

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2014

Lektorat: INGE FASAN

Umschlaggestaltung und Satz: MICHAEL BAICULESCU

Cover & Illustrationen: LINDA WOLFSGRUBER

Druck: PRIMERATE, BUDAPEST

Mama, was machst du?
Ich denke darüber nach, ein Buch zu schreiben.
Worüber ist das Buch?
Über Biere in Uganda, vielleicht in ganz Afrika.
Wie fängt es an?
Ich hab' noch keinen Anfang.
Soll ich dir beim Anfang helfen?
Klar! Wenn der erste Satz geschrieben ist, geht alles viel leichter.
(Denkt nach und schreibt.)
Hier ist er: »Das Bier, das Bier. In Uganda gibt es Verschiedernes Bier.«

Danke, Meret!

INHALT

8	Antrunk	ZUCKERROHR
10	Ein Schöpfungsmythos	78 Pombe Kenia, 1899
12	Ein Wort zum Begreifen der Begriffe	80 Süßgras und Historie
		83 Grogó Kap Verde, 1994
		86 Muratina Kenia, 2010
		88 Tototo Simbabwe, 1983
	HIRSEN	
16	Ajono 1.0 Uganda	PALMEN
17	Sorghum & Millet	94 Emú ope Nigeria, 1952
19	Doro Simbabwe, 1989	98 Palmen & Palmwein-Zapfer
23	Umuramba Uganda, 2013	103 Otú Uganda, 2013
30	Burukutu Nigeria, 2010–2013	106 Sodabi Benin, 2008
33	Bukande Sambia, Simbabwe 1957/2006/2014	108 Mnazi Kenia, 2008–2013
37	Ajono 2.0 Uganda, 1995	110 Emú 2.0 Nigeria, 2013
39	Amarúa Uganda, 2012	111 Orogoro Nigeria, 2013
41	Ajono 3.0 Uganda 2013	112 Nsafufuo Ghana, 2013
45	Chibuku Simbabwe, 1956/2013	
49	Waragi Uganda, 2014	BANANEN
50	Dolo Burkina Faso, 2014	116 Butembo Zaire, 1990
	MAIS	122 Mbidde, Musa & Matooke
54	Umqombothi Südafrika, 2003	124 Mwenge Bigeré Uganda, 2014
57	Weiß, gelb oder rot?	128 Tonto Uganda, 2014
58	Kweete Uganda, 2012	132 Urgwagwa Ruanda, 1994
60	Utwala Südafrika, 2003	133 Enguli Uganda, 2014
62	Tombo Namibia, 2011/12/13	
65	Umnandi Südafrika, 2013	HONIG
69	Merisa Südsudan/Sudan, 2014	138 Mes Eritrea, 2007
74	Changaa Kenia, 2010–2013	138 Bier oder Wein?
		141 Tej Äthiopien
		143 Enaisho Olotorok Tansania, 1922
		144 Mwinyu ya asali Tansania, 1992
		148 iQhilika Südafrika, 2001

WURZELN		203	Abgang
154	Impala Beer Mosambik, 2013	204	Index Biere/Weine/Schnäpse mit Rohstoff und Land
156	Cassava & Ingwer	205	Bibliografie
159	Lirá-Lirá Uganda, 2014		
161	Khadi Botswana, 2004		
162	Pilolo Atómico São Tomé, 2010		
163	Kasiri Angola, 2009		
167	Ginger Beer Botswana, 2011		
FRÜCHTE			
172	Mampoer Südafrika, 2012		
173	Mango, Marula & Ananas		
176	Ombike Namibia, 2012		
177	Kitara Uganda, 2011		
180	Kashipembe Namibia, 2006		
183	Bukedea Best Uganda, 2012		
184	Witblits Namibia		
HOPFEN & MALZ			
188	STAR Lager Nigeria, 1920/1970/2014		
190	SABMiller und der Rest der ost- afrikanischen Brauereiwelt, 2013		
192	Eagle Lager Uganda, 2012		
194	Primus Radler Demokratische Republik Kongo, 2013		
196	Heineken Nigeria, 2011		
199	Senator Keg Kenia		
201	Guinness Republik Kongo, 2014		

ANTRUNK

»Das Kind ist zu dünn!«, stellte meine Nonna mit einem Blick auf meine spindeldürren, sonnenverbrannten Beine 1970 zum wiederholten Male fest. Ihre Mastkuren mit Grießschmarren, auf dessen Oberfläche flüssige Butter stockte, wenn er am Teller ungegessen abkühlte, und mit Bananenmilch aus nicht entrahmter Rohmilch, hatten ihre Wirkung verfehlt: Mit sieben Jahren brachte ich knapp zwanzig Kilo auf die Waage. Bevor ich eingeschult werden sollte, wollte sie bei ihrem Vorhaben, mir eine respektable Gestalt zu verpassen, nun in den zweiten Gang schalten: Alle paar Tage trennte sie ein rohes Ei, schlug den Dotter mit reichlich Kristallzucker schaumig und goss die flaumige Masse, in die wir schon den Zeigefinger getaucht hatten, um ihn genüsslich abzuschlecken, unter vorsichtigem Rühren mit dunklem Gösser Bier auf. Eierbier, so war meine Nonna überzeugt, führe der mageren Enkelin Kalorien zu und rege den Appetit an.

Am Wochenende buk sie gelegentlich Bröselpudding, vulgo »B'soffener Kapuziner«, einen Gugelhupf aus Bröseln, Butter, Zucker und Ei, der bis zu den Knien im Weißwein-Zucker-Sud stand. Oder sie schlug über Wasserdampf Weißwein, Ei und Zucker zu flaumigem Wein-Chau-deau, »damit aus dem Kind was wird«.

Dicker geworden bin ich nicht. Erstaunlicherweise wurde ich auch keine Alkoholikerin, aber die frühe Erfahrung mit den süßen, schaumigen Alkohol-Kuren, die mich müde und zufrieden machten, hinterließ eine angenehme Erinnerung an Vergorenes.

Malziges Dunkles, hopfiges Helles, Pilsner, Lager, rotes Zwickl, trübes Weißbier. Weißwein, pfeffrig-trocken oder Spätlese, Roter, vollmundig oder voller Tannin, Rosé, Schaumwein und Grappa, Fruchtbrände und Wurzel-Schnäpse ... das alles habe ich erst viel später kennengelernt. Mitteleuropa ist reich an Sorten und Varianten und reich an Brau-, Kelter- und Brenn-Traditionen.

Aus dem Bauch heraus würde ich schätzen, dass drei Viertel der mitteleuropäischen Bevölkerung davon ausgehen, alkoholisches Gebräu und Gebranntes seien Erfindungen Europas: das Bier von geistlichen Brüdern im Dreiländereck Österreich-Bayern-Tschechien; der Wein von Italienern und Franzosen und der Schnaps? Ja, den haben vielleicht Bergbauern in den Alpen erfunden.

Mein erster Aufenthalt in Simbabwe im Jahre 1989 eröffnete mir neue, globalere Perspektiven auf alkoholische Getränke und ihre Geschich-

ten. In den folgenden Jahrzehnten reiste ich kreuz und quer durch Afrika, von Kap Verde bis Lesotho, beobachtete und kostete, was die lokalen Pötte, Krüge und Flaschen boten, und landete schließlich in Uganda, wo die vorliegende – höchst unvollständige – Sammlung von Geschichten, Fakten, Legenden, Rezepturen, Berichten ... über Afrikas *local brews* entstanden ist.

EIN SCHÖPFUNGSMYTHOS

Am Anfang war nur das göttliche Meer. Nachdem der Gott Olodumare das Universum erschaffen hatte, beauftragte er Obatala, der im Himmel wohnte, auf die Erde hinunterzusteigen, um sie zu erschaffen. Obatala machte sich auf die Reise. Auf dem langen Weg wurde er müde und hungrig und machte eine Pause. Satt vom Essen bekam er enormen Durst und trank *Emú Ope*, Palmwein, davon aber so viel, dass er benommen einschlief.

Olodumare sah seinen Auftrag unerfüllt und schickte Oduduwa, um die Arbeit fortzusetzen. In Finsternis und Chaos ließ er sich mit einem Tongefäß voll Erde und einem fünfspornigen Hahn an einer Silberkette vom Himmel herab. Die Erde schüttete er auf das Wasser und der Hahn scharrte in der Erde. Agemo, das Chamäleon, probierte die neu gebildete Oberfläche aus und bestätigte, dass Oduduwa nun herunterkommen könne, um die Arbeit Obatalas voranzubringen.

Als Obatala erwachte, sah er, dass die Erde schon erschaffen war, und kam herunter, um zu sehen, wer das getan hatte. Oduduwa behauptete, die Erde gehöre ihm, weil Olodumare ihm befohlen habe, sie zu erschaffen, nichts anderes habe er getan. Oduduwa verstand aber Obatalas Enttäuschung und gab ihm eine neue Aufgabe: die Erschaffung der Menschen. Dieser machte sich daran, Figuren aus Lehm zu formen. Jede Figur wurde ein bisschen anders, die eine heller, die andere dunkler, manche nahm er zu früh aus dem Ofen – sie blieben hell; andere verbrannten beinahe und waren schwarz. Weil der gute Gott noch immer nicht nüchtern war, passierte eine Reihe von Missgeschicken. Ein Kopf wurde viel zu groß, manche Beine wurden zu schwach, um den Körper zu tragen. Er schuf behinderte Menschen.

Die Stelle, an der Oduduwa auf der Erde angekommen ist, wurde das Zentrum der Yoruba-Kultur. Oduduwa ist der erste König von Ife, Urvater und Ahn der Yoruba. Und Obatala? Um seine Fehler halbwegs wieder gut zu machen, beschützt Obatala bis heute behinderte, verletzte und altersschwache Menschen; er ist ihr angesehener Patron.

Der westafrikanische Mythos der Schaffung der Welt und ihrer Menschen wird in verschiedenen Varianten erzählt:

Am Anfang gab es nur den Himmel oben und das Wasser unten; es herrschte der Rat der Götter, genannt Orisha. Olorun beherrschte den Him-

mel und Olokun war Herr über alles, was im Wasser war. Eines Tages beschloss ein Gott namens Obatala, trockenes Land zu erschaffen. Er bat Olorun um Erlaubnis und fragte Orunmila, den Klügsten des Orisha, um Rat.

»Du brauchst eine lange Goldkette, ein Schneckenhaus, das mit Sand gefüllt wird, eine weiße Henne, eine schwarze Katze und die Nuss einer Palme«, sagte Orunmila.

Als er all diese Einzelteile in einem Beutel gesammelt hatte, hängte Obatala die Goldkette an einer Ecke des Himmels auf und begann, an ihr hinunterzuklettern. Er kletterte eine lange, lange Zeit, runter, runter, runter, bis er schließlich das untere Ende der Kette erreichte. Obatala goss den Sand aus dem Schneckenhaus in den Nebel, der unter ihm war, und er ließ die Henne fliegen. Die Henne landete auf dem Sand und fing sofort an zu picken und zu scharren und den Sand in alle Richtungen zu zerstreuen. Der Sand bildete gewaltige Berge und Täler. Obatala pflanzte die Nuss der Palme ein und stand bald vor einem ganzen Palmenwald. Obatala war mit seiner Arbeit sehr zufrieden. Er nannte das Land Ife und ließ sich mit der Katze nieder, um auf seinem neuen Land zu leben.

Aber nach einigen Monaten wurde es Obatala langweilig. Er fing an, Figuren aus Lehm zu formen. Während er arbeitete, trank er Palmwein. Obatala trank Schale um Schale um Schale, dabei formte er immer mehr Figuren. Als er fertig war, bat er Olorun, Lebensatem in seine Lehmfiguren zu hauchen.

Am nächsten Tag sah er sein lebendes und atmendes Werk und er stellte dabei fest, dass sie alle entstellt und hässlich waren!

Vor Entsetzen schwor Obatala, nie wieder zu trinken. Und er setzte sich, um neue, vollkommeneren Wesen aus Lehm zu bilden. Als Olorun Lebensatem in sie hauchte, fingen sie sofort an, Häuser und Städte zu bauen. Auch dem Orisha, dem Rat der Götter, gefiel seine Arbeit. Sie gefiel allen außer Olokun, dem Herrn des Meeres, der nie zur Erschaffung der Erde und der Menschheit befragt worden war.

Im Zorn rief er eine große Flut hervor, die fast die ganze Schöpfung Obatalas dahinraffte. Nachdem das Wasser zurückgegangen war, wurde das Meer mit großem Respekt betrachtet. Und Obatala übernahm die Schutzherrschaft über die Menschheit, vor allem über Missgebildete.

So hatte der erste Rausch in der Geschichte des Yoruba-Universums – wie immer sie auch erzählt wird – auch sein Gutes.

EIN WORT ZUM BEGREIFEN DER BEGRIFFE

Hilfe von »Experten«

Zu Beginn der Recherche, so dachte ich, wäre es schlau, Expertinnen und Experten zum Thema zu befragen. Also schrieb ich meine Uni-Professoren und Kolleginnen von der Ethnologie an, Kollegen aus der Entwicklungshilfe und Freundinnen, die viel in Afrika gereist waren. Die Ausbeute war enttäuschend mager: Kaum eine/r wusste etwas über lokale Biere, Weine, Schnäpse zu berichten.

Die wenigen Beiträge, die mich erreichten, waren auch wenig erhellend, zumindest aber amüsant. Emeritus Dr. Walter Schicho liefert einen Kalauer zu *Tchoucoutou*:

»In Nord-Togo – lang, lang ist's her – hat ein Bauer am Markttag zu viel Hirsebier getrunken, fiel in den Straßengraben und wurde von den Ameisen gefressen.«

Mein ehemaliger Kollege Hubertus von Lindeiner erinnerte sich:

»Auf deine Frage nach Selbstgebrautem und meinen Erfahrungen damit fällt mir nur Folgendes ein: In Kamerun gab es Hirsebier im Norden. Im Tschad hieß das Gesöff *Bil-Bil*. In dem Dorf, wo ich seinerzeit weilte, habe ich sogar mal die eine oder andere Kalebasse davon getrunken, die mit Chili versetzt war. Das gab dem Ganzen eine gewisse Würze. Aber bis man von dem Zeug einen in die Krone bekommt, muss man sich ganz schön ranhalten: Unter einem bis zwei Litern lohnt sich das nicht. Mein Vater hätte gesagt: ›Das Zeug kannst du gleich in die Hose gießen ... ‹«

Und Sieglinde, die ihren Mann in dessen Heimat begleitete: »Also mir fällt im ersten Moment zu Ghana nur Palmwein ein, der in den 1950ern die Musikrichtung *Palm Wine Music* anregte (Gitarre und Gesang) – da erkennt man sofort, wo der amerikanische Blues herkommt.«

Alles gut und schön, aber dürftig, ich aktivierte all meine afrikanischen Kontakte, durchstöberte die Literatur und konzentrierte mich schließlich auf aktuelle Berichte in afrikanischen Medien, oft mit erfreulichem Erfolg, aber noch öfter warf das Entdeckte mehr Fragen auf, als es Antworten brachte.

Das Problem der Verschriftlichung

Sagt man nun Honigwein oder Honigbier? Reden wir von Bananenbier oder ist es nicht eher ein Wein? Heißt das Hirsebier der Banyankole¹ *Amarúa* oder *Malúa* oder *Malos*? Und kann man Schnaps und Wein »brauen«?

So viel Freude die Recherchen, das Sammeln und Schreiben der Geschichten über im Dorf gebraute, gekelterte und gebrannte Alkoholika gemacht haben, so abenteuerlich manche Kostprobe war – die Terminologie trieb mich zur Verzweiflung! Der Grund: zu viele Sprachen, Schreibweisen und Denksysteme.

Es fängt schon bei der Übersetzung von englischen Begriffen ins Deutsche an. Im Deutschen würden wir Destillate brennen und nicht brauen; wir differenzieren umgangssprachlich nicht unbedingt zwischen *spirits*, *liquors*, *brandies*, *whiskies* ... Wir reden von Schnäpsen und Bränden, der Fachmensch vielleicht noch von Feinsprit. Andererseits vereinfacht das Englische wiederum: Auch ein Brand kann ein *brew* sein. Und beschreiben nicht-muttersprachlich englische Autoren ein alkoholisches Getränk in Afrika, ist es grundsätzlich ein *brew*. Selbst wenn es ein Schnaps ist.

Ethnologen, Reisende und Journalistinnen, Bloggerinnen und Trinker haben sich dankenswerterweise oft die Mühe gemacht, die Namen der lokalen traditionellen Biere, Weine und Schnäpse aufzunehmen. Die nächste Hürde: Ein Deutscher würde das Hirsebier in Togo und Benin *Tschukutu* nennen; ein anderer schreibt *Chuku*; der Franzose macht draus *Tchoucoutou* und der Brite *Shukutu*. Also was jetzt, fragt man sich. Alles und gar nichts, lautet die Antwort. Wenige der 2.000 Sprachen Afrikas sind Schriftsprachen mit einer standardisierten Rechtschreibung. Jeder kann einen Begriff schreiben, wie er ihn hört. Lokale Dialekte tragen zusätzlich zur allgemeinen Verwirrung bei.

In der Familie der Bantu-Sprachen ist selbst das Niederschreiben von Gehörtem heikel. Denn einige lassen das »R« vermissen, andere haben zwar ein »R«, es wird aber als »L« ausgesprochen. So kann *Blian afta playing at Chu'ch* schon mal gern *blue* trinken – was nicht heißt, dass er in der Kirche spielt und dann säuft, bis er blau ist: *Brian had some brew after praying*.

Und schließlich: Afrika pfeift auf die europäische Systematik. Der Chef-Chemiker eines kommerziellen Herstellers nennt *Tonto* (ein Getränk aus vergorener Banane) Bier und sagt statt Malz *yeast*, Hefe; eine Freundin aus Kisoro übersetzt ohne Nachdenken *Tonto* mit *banana-wine*. Bier oder Wein, das macht doch keinen Unterschied für jene, die es brauen, trinken, zelebrieren. Letzte Woche las ich auf einem Plakat in Semliki: *Tonto, a local gin*. Jetzt lasst es aber mal gut sein, Leute ...

1 Sammelbegriff für mehrere Ethnien im Südwesten Ugandas.