

Die Sorge ums tägliche „Brot“



In Deutschland wird in der Regel am 1. Sonntag im Oktober das Erntedankfest gefeiert und daran erinnert, dass der Mensch als Teil der Schöpfung nicht Herr über die Natur ist. Es ist eines der ältesten Feste überhaupt und wird seit etwa 5000 Jahren gefeiert, denn das Wohl und Wehe der Menschen war von einer guten Ernte abhängig. Dementsprechend gibt es dieses Brauchtum in allen Völkern und Kulturen. So feiert man im August in Westafrika das Yamsfest am Ende der Regenzeit und bittet um eine reiche Ernte. Das Kochgeschirr, das die neue Yamsernte aufnehmen soll, wird auf Hochglanz poliert. In Ghana ist dies das größte Fest des Jahres (Homowo).

In der christlichen Tradition ist es üblich, an diesem Tag für bedürftige Menschen, vor allem in den sog. „Entwicklungsländern“ zu sammeln. Gut gemeint, aber etwas zu kurz gedacht, denn die fromme Bitte. „Unser täglich‘ Brot gib uns heute“ lässt uns nur allzu leicht vergessen, dass die produzierten Nahrungsmittel eigentlich für alle Menschen auf dieser Erde ausreichen würden, wenn sie denn gerecht verteilt wären. So aber hungern laut Statistik des FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)-die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen - heute immer noch fast 800 Millionen Menschen, davon über 200 Millionen in Afrika. Und das hängt ganz eng mit dem Lebensstil der reichen Nationen zusammen, wenn es viele auch immer noch nicht wahrhaben wollen.

Das Novemberbild zeigt eine scheinbar idyllische Situation: Farbenfroh gekleidete Frauen spazieren am Strand entlang und tragen nach Landessitte – jedenfalls drei von ihnen - ihre Schüsseln auf dem Kopf. Die Wellen des Golfs von Guinea verlaufen sich mit kleinen Schaumkronen im Sand, alles ist friedlich, postkartenreif. Die schmale Küste von Benin ist nur 120 km lang, die Strände sind bis auf wenige touristische Einrichtungen menschenleer.

Wenn unsere Arbeit in Copargo beendet ist, schließen wir unseren Aufenthalt in Benin mit 2 Tagen Erholung in einem guten Hotel in „Casa del Papa“ ab. Dabei ist an einem Spätnachmittag dieses Foto entstanden.

Die Frauen laufen mit ihrem Geschirr zu der Stelle, an der ihre Männer den täglichen Fischzug an Land bringen, denn im Süden Benins ist die Fischerei eine der Haupterwerbsquellen, die aber immer weniger einbringt. Noch vor der Morgendämmerung schieben die Fischer ihre hoffnungslos veralteten Boote mit großem Kraftaufwand gegen

die mächtige Brandung ins Wasser und rudern weit hinaus, um dann die Netze auszuwerfen. Gegen 14 Uhr nachmittags kommen alle, die zwei kräftige Beine und Hände haben, am Strand zusammen, einige fahren wieder hinaus, um das Netz einzuholen und ziehen es bis in Strandnähe. Dann bilden die Männer eine Kette, die vordersten stehen im Wasser, die Brecher der anlandenden Brandung schlagen über ihnen zusammen, so dass man fürchtet, sie würden nie wieder auftauchen.

Die anderen stehen am Strand, stemmen die Füße in den Sand, zerren den Netzanfang bis zu einer Palme und fixieren ihn am Stamm. Unter rhythmischen Kommandos ziehen sie nun 2 Stunden lang an dem Netz, bis es endlich komplett am Strand liegt.

Inzwischen treffen auch die Frauen ein, denn der Fang wird redlich aufgeteilt unter denen, die an der Arbeit beteiligt waren. Es gab aber nicht viel aufzuteilen, denn wie fast jeden Tag, war der Fang höchst mickrig ausgefallen.

Früher hat das Meer Nahrung für alle geliefert, doch seit die riesigen schwimmenden Fischfabriken, vornehmlich im Auftrag der reichen Nationen, das Meer vor Westafrika mit ihren kilometerlangen Schleppnetzen buchstäblich leerfischen, bleibt den traditionellen einheimischen Fischern nur der kümmerliche Rest, und der reicht zum Leben nicht aus.

Da auch die jungen vermehrungsfähigen Fische mit „abgegriffen“ werden, ist der Bestand akut gefährdet. Ein Trawler fängt und verarbeitet 200 Tonnen Fisch am Tag, dafür müssen 50 traditionelle Fischer ein Jahr lang mit ihren Booten rausfahren.

Daran sollte man einmal denken, wenn man bei uns im Supermarkt vor meterlangen Theken steht, wo uns Fische aus allen Meeren dieser Erde angeboten werden.

Dabei ist Benin noch nicht so schlimm betroffen wie z.B. der Senegal oder Mauretanien. Es wird auch seit einiger Zeit in die sog. „Teichwirtschaft“ investiert, weil die im Meer gefangenen Fische mangels funktionierender Kühlketten nicht ins Landesinnere transportiert werden können. Diese Binnenfischerei ist laut Aussage des Auswärtigen Amtes der BRD ein durchaus lohnendes Investitionsobjekt.

Zwar ist die Gesamt-Ernährungssituation besser geworden, doch viele Familien müssen sich nach wie vor um die tägliche Mahlzeit sorgen, wobei Fleisch nicht oft auf der Speisekarte steht. Und wenn ja, dann sind es meistens preiswerte Innereien, von den Tieren wird ohnehin alles verwendet. So stellt eingelegte Kuhhaut eine besondere Delikatesse dar, mit der wir bei einem Besuch einer typischen beninischen Familie bewirtet wurden. Ich wollte nicht unhöflich sein und kaute tapfer auf der Leckerei herum, mit der man Schuhe hätte besohlen können.

Eine unserer Reisekameradinnen war cleverer als ich. Scheinheilig fragte sie mich, ob ich mal kurz meine Handtasche öffnen könne, was ich auch tat. Blitzschnell ließ sie ein zusammengeknülltes Papiertaschentuch in meine Tasche fallen, darin eingepackt hatte sie ihre Kuhhautportion, und meinte lapidar: „als Verpflegung für unterwegs“. Noch lange danach mussten wir über ihre geschickte Trickserei lachen.

„Ich habe geweint, weil ich keine Schuhe hatte, bis ich einen traf, der keine Füße hatte.“ Giacomo Graf Leopardi (1798 - 1837), ital. Dichter und Philologe

Renate Schiestel-Eder