

## Sonnenterrasse



Die letzten Sommer bescherten uns in Deutschland wahrlich afrikanische Hitze, an die wir uns bei den vielen Reisen nach Benin längst gewöhnt haben. Im Norden gibt es zwei Regen- und Trockenzeiten, im Süden jeweils nur eine.

2010 besuchten wir - auf dem Weg zu Benins Pendjari-Nationalpark (seit 1961 eine der letzten Reservate für Elefanten, Geparden und die vom Aussterben bedrohten westafrikanischen Löwen), - ein Dorf mit seinen burgähnlichen Rundbauten, die typisch sind für den nord-beninischen Stamm der Sombas, die sog. „**Tata-Sombas**. Erbaut werden sie aus rostroten, weil eisenhaltigen Lehmziegeln und verputzt mit einem Gemisch aus Kuhdung und Sheabutter, was jährlich wiederholt werden muss. Zusammen mit dem Strohdach ist das Raumklima wesentlich angenehmer als in den „modernen“ Wellblechhütten, in denen um die Mittagszeit die Gemütlichkeit eines Backofens herrscht.

Die Anlage besteht je nach Familiengröße aus mehreren zweigeschossigen Häusern mit Zwischenterrassen. Der Eingang muss nach dem Glauben der Sombas immer auf der Westseite liegen, geschmückt mit einem Altar zur Abwehr böser Geister.

Im Erdgeschoß betritt man zuerst einen dunklen Korridor. Kommt man aus der gleißenden Sonne ins Innere, ist man kurz orientierungslos, da die Augen sich an die Dunkelheit gewöhnen müssen, was strategisch gewollt war: so konnte man sowohl eindringende Tiere als auch Feinde, vornehmlich die berüchtigten Sklavenfänger aus dem Süden, abwehren. (vgl. Dezemberblatt)

An den Korridor schließt sich ein großer Raum an, in dem u.a. Getreide gelagert wird; zum Kochen wird er nur während der Regenzeiten genutzt, ansonsten spielt sich das Alltagsleben vornehmlich im Freien ab. Nachts beherbergt er zusätzlich die Nutztiere. Eine steile, enge Treppe führt ins Obergeschoß, ein zweites Hindernis für Eindringlinge, die man so einzeln abwehren konnte.

Dort liegen die eigentlichen Wohnräume, getrennt nach Männern einerseits und Frauen und Kinder andererseits, sowie älteren Familienmitglieder, sofern sie die Treppe noch hochkommen.

Unser freundlicher Gastgeber auf dem Augustbild erklärte uns, dass die Terrasse nicht nur Freiluft-Lebensraum ist, sondern auch mit kostenloser Solarenergie dem Trocknen und Verlesen von Gewürzen wie z.B. Chili, Paprika, heimischen Pfefferarten, aber auch Früchten, Samen und Getreide dient. Vieles davon wächst in eigenen kleinen Nutzgärten, die um die Tata-Sombas angelegt sind.

Die beninische Küche liebt es scharf, manchmal sehr scharf, und unsere Gastwirtin Madeleine weiß aus unseren langjährigen Besuchen, dass sie sich bei der Zubereitung unseres Essens diesbezüglich etwas zurückhalten muss.

Neben Chili, Paprika und Pfeffer gibt es speziell westafrikanische Gewürze, die bei uns kaum bekannt und so gut wie nicht erhältlich sind: z.B. die sog. „Paradieskörner“ aus der Familie der Ingwergewächse, im Mittelalter als billigere Alternative zum teuren echten Pfeffer in Europa gehandelt- bis zur Entdeckung des Seeweges nach Indien.

Daneben werden die Speisen aber auch mit getrocknetem Fisch, geräucherter Fleisch, Sesam und gerösteten Erdnüssen aromatisiert.

Während in Benin und etlichen Nachbarländern ein mögliches lukratives Marktpotential bezüglich Gewürzanbaus und –handels offensichtlich noch nicht erkannt wurde, ist ein Teil des tropischen Afrikas eingestiegen in die systematische Gewürzproduktion, auch solchen aus anderen Kontinenten; so hat sich Nigeria als wichtiger Ingwerexporteur etabliert. Madeleine jedenfalls weiß um ihre gute Küche mit all ihren geheimnisvollen Aromen, und wir genießen sie. Und sollte sie es wirklich einmal zu gut gemeint haben mit ihrer Würzkunst, dann löschen wir des Abends unsere brennenden Geschmackspapillen mit einem gut gekühltem westafrikanischem Bier, das uns nach einem anstrengenden Arbeitstag in den einzelnen Projekten sanft in die tropische Nacht hinüberschlummern lässt.

**„Es gibt keinen Gott wie den Magen, wir müssen ihm jeden Tag opfern.“  
(Beninische Weisheit)**

Renate Schiestel-Eder