

Gewinnung von Sheabutter



Nachdem wir uns von den Teilnehmern des Alphabetisierungskurses verabschiedet hatten, mussten wir uns beeilen, um noch vor Anbruch der Dunkelheit ein weiteres Projekt besuchen zu können. Die Ehefrau unseres Mitarbeiter Alassane gewinnt mit ihrer Frauengruppe nach alter Tradition in einem langwierigen, aufwendigen und anstrengenden Prozess aus der Frucht des Sheabaumes, auch Karitébaum genannt, die sog. „Sheabutter“ (beurre de carité). Zur Erleichterung ihrer Arbeit übergaben wir ihnen eine Art übergroßen Mixer, mit dem der Herstellungsprozess um 8 bis 9 Stunden verkürzt werden kann.

Der Sheabaum wird bis 25 m groß, blüht erst nach 20 Jahren zum ersten Mal und erreicht nach 50 Jahren den Höhepunkt seiner Fruchtbarkeit. Er kann bis zu 300 Jahre alt werden. Botanisch gehört er zu den „Heidekrautartigen“ und gilt aufgrund seiner wertvollen Früchte als wahres Multitalent. Seinen Namen hat er wahrscheinlich von dem schottischen Afrikareisenden Mungo Park, der in Anlehnung an die Bambarasprache das Wort „sii“ = heilig zur Benennung des Baumes verwandte.

Wegen des langsamen Wachstums gibt es keine Plantagen, neue Pflanzen entstehen aus zufälligen Keimungen. Er gilt als heiliger Baum und darf nicht gefällt, seine Früchte (Beeren) dürfen nur von Frauen gesammelt werden. Das Fruchtfleisch wird gegessen, die Kerne (Nüsse) enthalten etwa zu 50% Fett mit wertvollen Bestandteilen wie Beta-Karotin, Vitamin E, mehrfach ungesättigte Fettsäuren und Spurenelemente.

Zu Beginn der Erntezeit (Mai bis Oktober) wird das sog. „Begu“-Fest veranstaltet, man opfert Getränke und ein Huhn unter einem Ebenholzbaum. Mit dem Fett der ersten gesammelten Nüsse kocht man ein Gericht aus braunen Bohnen, das von der gesamten Dorfgemeinschaft verzehrt wird. Durch stundenlanges Stampfen und unter Erhitzen trennt man das Fett von den übrigen Bestandteilen und schöpft die Masse, die aussieht wie Mousse au Chocolat, mit der Hand ab. Danach wird sie unter ständiger Beimischung von Wasser homogenisiert. Dabei „verschwinden“ die Frauen bis zu den Oberarmen in der braunen Masse. Sie lösen sich ständig ab und prüfen durch Verreiben des Materials zwischen Daumen und Zeigefinger, ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Dann wird das ganze über Nacht wieder erhitzt. Dabei erhält die fertige Sheabutter ihre gelbliche Farbe. So hergestellt ist sie ein absolutes Naturprodukt, deutlich wertvoller als die raffinierte Form, die man an der weißen Farbe erkennt, weil durch diesen Verarbeitungsschritt das Beta-Karotin verloren geht.

Die afrikanischen Frauen wissen um die Vielseitigkeit der Sheabutter, die ein beliebtes Speisefett ist, aber auch Verwendung findet in der Haut- und Babypflege, sowie als Therapeutikum bei Rheuma, Gelenk- und Muskelschmerzen und der Glättung von Narben.

Sie ist selbst bei tropischen Temperaturen ohne Konservierungsstoffe bis zu vier Jahre haltbar.

Längst hat die internationale Kosmetikindustrie dieses „Gold der Frauen“ vermarktet, der Nutzer sollte aber genau auf Herkunft, Herstellungsprozess und fairen Handel achten, damit er wirklich ein naturbelassenes, wertvolles Produkt erhält.

Nachdem wir vor Ort diese aufwendige Prozedur beobachten konnten, waren wir sehr zufrieden, mit der Übergabe unseres „Rührgerätes“ einen sinnvollen Beitrag zur Erleichterung des Frauenalltages geleistet zu haben.

Und es störte dann auch nicht, dass wir den Heimweg „in Begleitung“ eines tropischen Gewitters antreten mussten, überschüttet mit allen Wassern des Himmels, das wir uns lieber in den trockenen Leitungen unseres „Bades“ gewünscht hätten. Doch das sollte nicht das einzige Mal sein, dass wir bereits vorher frisch geduscht unsere Zimmer erreichten.

***Planst Du ein Jahr, so säe Korn, planst Du ein Jahrtausend, so pflanze Bäume.
(Chinesische Weisheit)***

Renate Schiestel-Eder