

## Von Brot und anderen Köstlichkeiten

„Insgesamt ist Burkina Faso kein Land in dem man kulinarische Offenbarungen erwarten sollte“, steht in meinem kleinen Büchlein „Burkina Faso entdecken“.

Die Ernährung ist in Burkina Faso, wie überall in Westafrika recht eintönig und Helga hatte uns vorgewarnt, dass wir nicht alles essen dürfen, was man uns anbieten würde. Also mussten wir am ersten Tag zunächst im Supermarkt unsere Grundversorgung sichern.



Unsere Einkaufsliste war kurz und knapp, nur die Mengen überraschte das afrikanische Personal.

25 Dosen Frühstücksfleisch, 30 Dosen Ölsardinen und 30 Schmelzkäse, 20 Pack Kekse und Kracker, Rotwein im Tetrapack und Saft für die Abende im Dutzend.

Wasser, 50 x 1,5Liter im Sechserpack hatten wir natürlich zu oberst auf unserer Liste stehen. Soviel Wasser war im Alimentation LE BON SAMARITIEN nicht vorrätig und es wurde ganz schnell aus irgendeinem anderen Laden angeliefert. Für Nescafé und Mayonaise schickte man uns quer über die Straße zu einem kleinen indisch geführten Laden. Hier bekamen wir auch die Fanta für die kleinen Schüler, die uns am dritten Abend zum Theaterwettbewerb in unserer Unterkunft besuchen sollten.

Die Vorräte sind schnell besorgt und nach dem Marktbesuch machen wir uns zu einem kleinen Mittagessen ins Restaurant NOCES de CANA auf. An einer schmutzigen Nebenstraße gelegen, finden wir hinter hohen Mauern einen kleinen Garten mit einer Terrasse.



Hier werden ganz schnell Tische zusammen geschoben und mit weißen und grünen Stofftischdecken! eingedeckt. Doch darauf kommt ebenso schnell noch eine durchsichtige Plastikdecke. Wir bestellen Softdrinks und zu essen, kulinarisch tatsächlich nicht besonders wertvoll, Reis mit etwas Gemüsesauce. Schade eigentlich, dass an diesem Tag nur ein Mittagssnack angesagt ist, denn wie wir erfahren, hat das Restaurant schon eine Auszeichnung für seine besonders gute Küche erhalten.

Gegessen haben wir, das nur am Rande, von unserem eigenen Campinggeschirr.



Während der nächsten drei Tage ernähren wir uns von Baguettebrot und Guavenmarmelade mit Nescafé oder Tee zum Frühstück, dem ein oder anderen Müsliriegel zwischendurch und abends von Cornedbeef und Sardinen mit Brot, das unsere afrikanischen Gastgeber am Straßenrand frisch aus dem Holzofen für uns organisieren.

Im RELAIS am Straßenrand einer großen Kreuzung in Koudougou legen wir zwischen Königshof und Schulbesuch einen Stopp ein. Hier wird das (Perl-) Huhn vom Straßengrill nebenan serviert und kommt mit einem Stück



Zementsack abgedeckt auf den Tisch. Ich mochte sie ehrlich gesagt nicht. An den gegrillten Hühnchen ist nicht viel dran und sie haben eine so feste Haut, dass sie nur mit den Händen gegessen werden können. Die haben wir vor dem Essen immer brav mit Wasser und Seife aus zwei kleinen Kännchen über einer Schüssel gründlich gewaschen und mit Sagrotan desinfiziert.



Wenn wir mal ein Restaurant wie z. B. das TERANGA mit seiner schönen Bar, das COSOLATRICE oder zum Abschied in Ouagadougou das MAMDUNIA besuchten, lernten wir unterschiedliche Gerichte, Couscous mit pikanter roter Sauce und auch leckere Fleischspießchen kennen.



Die Gemüsetöpfe aus Bohnen, Karotten und Knoblauch, Kohl und Zwiebeln, Kochbananen und die kräftigen Kartoffelschnitze sind sehr lecker und nahrhaft.

Dolo, das heimische Honigbier und Palmwein haben wir nicht getrunken, aber die lokalen Biersorten wie So. B.BRa oder Brakina schmeckten uns. Ich mochte am liebsten das leckere MALTA Malzbier.

Mir war während unseres Aufenthaltes in Burkina sehr bewusst wie gut es uns in Deutschland geht. Hier in Burkina, in einem Land, in dem die große Mehrheit der Bevölkerung nicht weiß, ob oder wann sie überhaupt etwas zu essen bekommen, überkam mich auch das ein oder andere Mal ein schlechtes Gewissen. Warum können wir nicht überall teilen und Essen, Kleidung, Geld abgeben...? Aber vielleicht ist es wirklich so: wir können nicht die Welt retten, aber sie im Kleinen jeden Tag ein kleines bisschen besser machen. Für die Kinder von morgen!



Wencke Stülpner