

Wer zu viel Arbeit hat,
sollte schon einmal mit
dem Essen anfangen

Spruchwort aus Westafrika



Wenn es sich nicht gerade um Gegen-
den mit Krieg oder Naturkatastrophen
handelt, ist die Küche der afrikanischen
Länder reichhaltig, abwechslungsreich
und voller Überraschungen.



Die „Kartoffeln“ Afrikas



Maniok



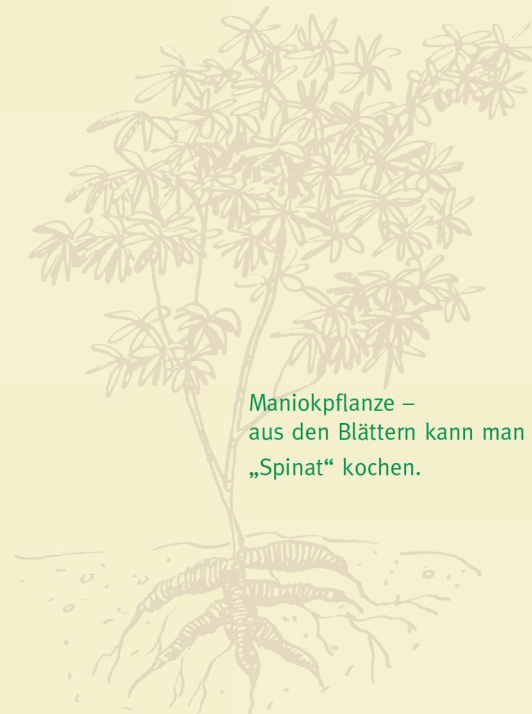
Yams



Batate



Taro



Maniokpflanze –
aus den Blättern kann man
„Spinat“ kochen.

Blick in afrikanische Küchen



Eine Einbauküche findet man nur in wenigen afrikanischen Häusern. Selbst in den Städten kochen viele Menschen mit Holzkohle oder auf einem Petroleumkocher draußen im Hof.

Im Dorf gibt es hinter dem Wohnhaus meist ein kleines Küchenhaus. Darin liegen die Vorräte in Regalen und die Küchengeräte hängen an den Wänden. Gekocht wird auf dem Fußboden. Zwischen drei Steinen brennt ein offenes Holzfeuer. Darauf steht ein großer Topf, in dem die Gemüsesoße gekocht wird. Jamsknollen sind schon gar und werden zu Fufu gestampft.

Wenn es nicht regnet, wird draußen im Hof gekocht. Dort, in der „zweiten Küche“ ist es luftiger als im Kochhaus und der Qualm des Holzfeuers beißt nicht so in den Augen.

