



DIE GLÜCKSNÜSSE DER FRAUEN

In vielen Cremes steckt Sheabutter – ein Wundermittel gegen trockene Haut. Für Frauen im westafrikanischen Burkina Faso ist sie mehr als das. Die Pflegepaste, die sie *aus den Nüssen des Karitébaums herstellen*, soll ihr Überleben sichern. Wie das gehen soll? WIENERIN-Autor Klaus Sieg war vor Ort.

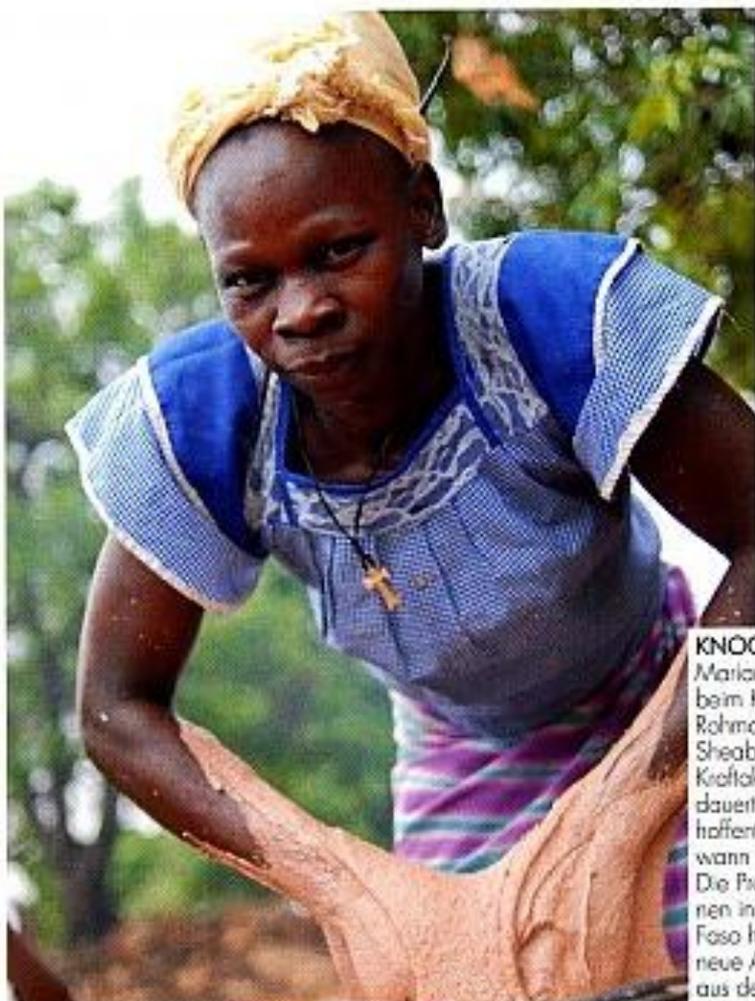
FOTOS Jörg Böhling

148 April 2010

Mariam Idogo steht über eine Schüssel gebeugt. Bis zu den Ellenbogen klebt eine braune Masse, die an Mousse au Chocolat erinnert und sogar leicht schokoladig riecht, an ihren Armen. Doch zart wie Mousse ist hier gar nichts. Die Paste ist zäh, sie durchzukneten ist ein Knochenjob, der die 38-Jährige ins Schwitzen bringt. Mariam Idogos Atem geht schwer. Und trotzdem: Ihre Augen leuchten, als sie zu den Frauen an ihrer Seite schaut, die singen und im Rhythmus ihres Liedes walken. Schneller und schneller werden die Bewegungen, die Paste blubbert und schmatzt. Als die Masse fast weiß ist, richtet Mariam Idogo sich auf. „Dieser Arbeitsschritt ist am anstrengendsten“, sagt sie und wischt sich mit dem Handrücken über die Stirn. „Aber jetzt ist es bald geschafft.“

WIE AUS NÜSSEN GELD WIRD. Wir sind in Burkina Faso, Westafrika, in einem jener Dörfer, das auf die Herstellung von Karitébutter spezialisiert ist. Die Produktion dauert Tage und ist hier seit eh und je Sache der Frauen gewesen. Immer im Juni und Juli sammeln sie die grünen, weichen Früchte des Karitébaums vom Boden und lösen als erstes Schale und Fleisch ab. Dann beginnt die eigentliche Arbeit: Die ölhaltigen Kerne – die Nüsse – werden erhitzt, um sie anschließend zu stampfen, zu mahlen und mit Wasser zu einer braunen Paste zu verrühren, die aufgekocht wird. Nach dem Erkalten beginnen die Frauen mit dem schweißtreibenden Kneten – solange, bis die Masse flockig weiß wird, und die Farbpigmente und Bitterstoffe herausgewaschen sind. Über einem Holzfeuer kochen sie nun daraus goldgelb schimmerndes Öl, das durch ein Stück Stoff abgesehen wird. Ist es abgekühlt, steckt es zu Butter.

NATURPFLEGE. Eine Butter, die als Schönheitsgeheimnis gepriesen wird. In Burkina Faso benutzt man die leicht körnige, weiße Substanz, die bei uns



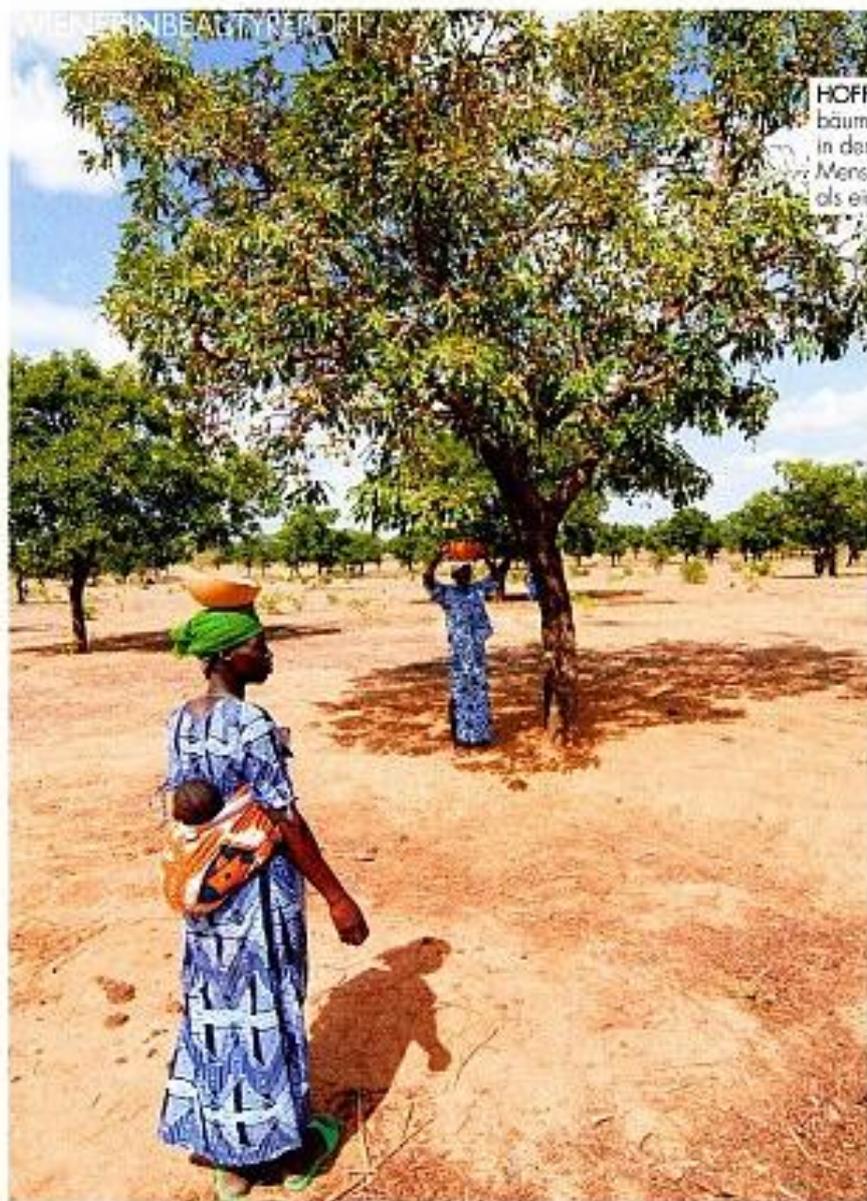
KNOCHENJOB. Mariam Idogo beim Kneten der Rohmasse von Sheabutter – ein Kraftakt, der Tage dauert. Und sich hoffentlich irgendwann auszahlt. Die Produzentinnen in Burkina Faso hoffen auf neue Abnehmer aus dem Ausland.



unter dem Namen Sheabutter bekannt ist, als Creme. Auch Seife lässt sich daraus herstellen. Internationale Kosmetikmultis haben die pflegende Wirkung ebenfalls erkannt und integrieren die Butter in immer mehr ihrer Produkte – eine Chance für die Frauen in Burkina Faso, die ihre Produkte derzeit meist nur auf lokalen Märkten verkaufen. Ein Zusatzeinkommen würden sie dringend brauchen: Burkina Faso zählt zu den ärmsten Ländern der Welt. Fast die Hälfte der Bevölkerung muss mit weniger als einem halben US-Dollar pro Tag auskommen.



NATUR PUR. Um aus den ölhaltigen Nüssen des Karitébaums (oben) ein Öl herzustellen, das zur Sheabutter steckt, braucht es viele Arbeitsschritte. Die Herstellung der Sheabutter ist reine Frauensache.



HOFFUNGSSPENDER. Die Karitébäume sind oft das einzige Grün in der trockenen Sahelzone. Viele Menschen leben hier von weniger als einem halben US-Dollar pro Tag.

Seit sie ihre Sheabutter herstellt und verkauft, muss Mariam *in Dürrezeiten keinen Hunger mehr leiden.*

WARTEN AUF DEN REGEN. Die größte Armut herrscht hier auf dem Land – wo es die Natur den Menschen eher schwer macht, sich von der Landwirtschaft allein zu ernähren. Die Sahelzone im Norden des Landes leidet unter Dürreperioden und der sich ausbreitenden Sahara. Im relativ fruchtbaren Süden fällt zwar mit 1.000 Millimetern

pro Jahr fast genauso viel Regen wie in Mitteleuropa. Doch der kommt nur gehalt an wenigen Tagen im Jahr, prasselt aus Wolkentürmen nieder und wäscht oft die dünne Humusschicht von den kargen Böden – wenn er denn überhaupt kommt. „Bleibt der Regen aus, klopft schnell der Hunger an die Tür“, sagt Mariam Idogo und

zupft an ihrer Halskette, an der ein Kreuz aus Holz hängt. Gemeinsam mit ihrem Mann baut sie Mais, Hirse und Gemüse in ihrem Heimatdorf Guiaro an. Das meiste davon verbraucht das Ehepaar mit den vier Kindern selbst. Im Sommer aber, wenn die neue Ernte noch nicht eingebracht ist, sind die Vorratsspeicher leer. Dann muss Mariam Lebensmittel auf dem Markt zu kaufen. Das Geld dafür verdient sie durch die Herstellung ihrer eigenen Karitébutter, etwa 100 Kilo produziert sie pro Jahr. Auf dem lokalen Markt verdient sie damit umgerechnet knapp 80 Euro – das entspricht dem Wert von gerade mal zwei 20-Kilo-Säcken Reis. Fast der gesamte Verdienst, den Mariam Idogo mit der Butter macht, geht für Lebensmittel drauf. Würden sie und die Frauen im Dorf für ihre Karitébutter auf dem internationalen Markt bessere Preise erzielen, bliebe der Hunger dauerhaft vor der Tür. Und es wäre am Ende wahrscheinlich auch noch etwas Geld für die Schulbildung ihrer Kinder da.

ÜBERLEBEN LERNEN. Doch auf die fertige Butter reagieren große Abnehmer in Kanada, den USA und Europa oft verhalten. Sie kaufen lieber die ganzen Nüsse. So können sie die Preise unter Kontrolle halten. Es gebe auch um Qualitätsstandards, die immer gleich sein müssten, wird argumentiert.

Burkina Faso soll trotzdem seine Chance kriegen. Organisationen wie das *Hilfswerk der evangelischen Kirchen in der Schweiz (HEKS)* unterstützen die Frauen bei der Herstellung und Vermarktung ihrer Karitébutter. Eines dieser Projekte liegt im Süden des Landes, am Rande von Pô, der Hauptstadt der Provinz Nahouri, an der Grenze zu Ghana. In Workshops lernen die Frauen, die Qualität ihrer Butter zu steigern. Sie erhalten Kredite von der Bank, damit sie bei größerer Nachfrage genügend Nüsse zukaufen können. Und auch Kurse, in denen die