

Lebensinhalt: Nahrung bereitstellen

Hirtenvölker im Südsudan gehen sparsam mit Ressourcen der Natur um – Hunger entsteht eher durch Bürgerkrieg / P. Gregor Schmidt MMCJ



Der Südsudan ist traditionell eine Selbstversorger-Gesellschaft, in der Familien sich durch Landwirtschaft, Fischen, Jagd oder Viehzucht ernähren. Das heißt, die Mehrheit hat keinen Job, um mit dem Geld dann im Supermarkt einkaufen zu gehen. Vielmehr ist es die Beschäftigung der meisten Südsudanesen, Nahrung für die Familie bereitzustellen.

Es gibt genug Fläche und fruchtbaren Boden, dass die gesamte Bevölkerung sich gut ernähren könnte. Trotzdem herrscht derzeit großer Hunger. Durch den Bürgerkrieg wurden rund 400.000 Menschen getötet und 4 Millionen Menschen vertrieben, die ihre Felder nicht mehr bestellen können. Des Weiteren überflutet der Nil seit drei Jahren ununterbrochen hunderttausende Quadratkilometer Land, die nicht mehr für den Ackerbau genutzt werden können. Das Hochwasser hat auch die Rinderherden dezimiert und viele Wildtiere, von denen die Jäger leben, sind verendet.

Aber selbst wenn es keinen Krieg und kein Hochwasser gäbe, würden die Menschen meiner Pfarrei periodisch an Hunger leiden, nämlich jährlich kurz vor der nächsten Ernte. Das liegt an den archaischen Anbautechniken. Ich befinde mich in der seltenen Situation, unter Hirten zu leben, die ihre Nahrung (Hirse und Mais) größtenteils mit Methoden gewinnen, die über 5000 Jahre alt sind, nämlich von vor Erfindung des Ochsenpflugs und irgendwelcher Bewässerungstechniken. Felder werden

nur durch Regen bewässert. Die Nuer lockern traditionell den Boden mit Hacken.

Der Übergang vom Hack- zum Pflugbau geschah in Ägypten etwa 3500 vor Christi Geburt und hat sich natürlich auch im Südsudan unter sesshaften Kulturen verbreitet, kaum jedoch unter Hirtenvölkern in Ost-Afrika, die ihre Tiere traditionell nur ungern arbeiten lassen. In meiner Region haben die Comboni-Missionare im Jahr 2019 Ochsen zum ersten Mal trainieren lassen, einen Pflug zu ziehen. Das Projekt hatte aber mangels Interesse nur mäßigen Erfolg und musste wegen dem anhaltenden Hochwasser des Nil, welches die gesamte Fangak-Region überflutet, auf Eis gelegt werden.

Was essen die Nuer nun mangels Ackerflächen? Sie haben den Fluss, weswegen sie sich in dieser Region vor einigen hundert Jahren angesiedelt haben. Der Fluss bringt Leben und Tod. Seit der Flut ernähren sich die Menschen hauptsächlich von Fisch, der ja jetzt reichlich vorhanden ist.

Des Weiteren kennen sie Wasserpflanzen, deren Wurzeln und Stängel nahrhaft sind. Es ist aber „ungenießbares“ Essen, denn schmecken tut es den Nuer nur, wenn es Hirse und Milch gibt, und neben dem Fisch gelegentlich auch eine Ziege oder ein Huhn. Rinder – wenn vorhanden – werden übrigens nur zu besonderen Gelegenheiten gegessen, weil sie als Währung für den Brautpreis dienen. Der aktuelle Tod der Rinderherden ist also weniger ein Faktor für das Hungerleiden, sondern bringt eher das Heiratssystem durcheinander. Ich möchte nicht unerwähnt lassen, dass das Welternährungsprogramm WFP auch in unserer Region Hirse und Öl verteilt. Das deckt aber nicht den tatsächlichen Bedarf der Bevölkerung.

Nuer essen in der Regel zwei lauwarmliche Mahlzeiten am Tag. Sie sind lauwarm, weil mit der Hand gegessen wird. Es sind zwei, weil die Frauen es nicht schaffen, am Tag öfter zu kochen. Bei Sonnenaufgang machen sich die Frauen auf den Weg, um Wasser und Feuerholz zu suchen. Die Hirse wird in einem übergroßen Mörser vorgestampft und dann mit der Hand gemahlen. Die erste Mahlzeit wird gegen 10 Uhr ser-





Hirse – nicht wegzudenken bei dem Volk der Nuer – wird in großen Mörsern vorgestampft und anschließend mit der Hand weiter gemahlen.

viert. Nach einer langen Siesta (bei 30 bis 40 Grad im Schatten) beginnen die Frauen dann, das Abendessen zu kochen, welches gegen Sonnenuntergang serviert wird.

Private Teller sind unbekannt, man isst aus einer gemeinsamen Schale, meistens mit der Hand und manchmal mit Löffeln, wenn Hirse mit Milch serviert wird. Es wird ausschließlich einhändig mit rechts gegessen, weil die linke Hand den Po säubert. Vor und nach dem Essen wird Wasser gereicht, um sich die Hände zu waschen.

Männer essen getrennt von Frauen und Kindern auf dem Hof. Junge Männer von Beginn der Pubertät bis zur Hochzeit essen in ihrer Clique. Sie wandern mit ihren Freunden und essen einen Tag in der Familie des einen Jugendlichen und am nächsten Tag in einer anderen Familie. Mädchen essen bei den Müttern, bis sie heiraten. Männlichen Gästen (wie mir) wurde traditionell sepa-

rat im Gästezimmer serviert, aber es ist heute üblich, dass sie mit den Männern des Hofes gemeinsam essen.

Falls es den Leser wundert, dass Väter nicht mit ihren Frauen und Kindern essen, sei hinzugefügt, dass das gesamte Leben der Nuer traditionell nach Geschlechtern getrennt abläuft. Das ist aus deutscher Sicht, wo jeder Mensch alles machen soll, was ihm beliebt, und auch beliebig mit wem, eine total fremde Kultur. Männer und Frauen haben bei den Nuer getrennte Aufgaben und Tätigkeiten. Sie pflegen, bis auf wenige Ausnahmen, einen gleich-geschlechtlichen Freundeskreis. Ehepaare verlassen getrennt den Hof und laufen in der Öffentlichkeit nie zusammen. Sie geben im öffentlichen Raum kein Zeichen, dass sie sich kennen. Sie schlafen in getrennten Hütten und verabreden sich zum gemeinsamen Schlafen nur, um ein Kind zu zeugen. Daher sollte es nicht verwundern, wenn sie ebenfalls zu Hause getrennt essen.

Bei Festen wird mehr serviert, aber nicht unbedingt etwas anderes, abgesehen vom Rind. Die Grundrezepte bleiben Hirse/Mais, entweder mit Milch oder mit Tier (Fisch, Ziege, Schaf, Huhn, gegebenenfalls Rind). Gemüse und Obst sind unbekannt. Anstatt Gemüse werden saisonal Blätter gekocht. Daneben gibt es gelegentlich Okra und Kürbis. Als Obstersatz gibt es kleine Früchte an Bäumen, die kaum Fruchtfleisch haben und mit unserem reichhaltigen Obst nicht zu vergleichen sind. Es gibt seit 20 Jahren Projekte, um Obstbäume wie Mango, Zitrone und Papaya zu kultivieren, wie auch Zwiebeln und Tomaten. Damit wird aber nur ein Bruchteil der Bevölkerung erreicht. Es muss hinzugefügt werden, dass den meisten Nuer am traditionellen Essen nichts fehlt. Das ist nur eine Sorge von Außenstehenden: Wie kann diesen „armen“ Menschen geholfen werden?

Es ist eine Tatsache, dass die Nuer wegen Mangelernährung früher an



Gebacken oder gebraten wird das ganze über heißer Glut. Gegessen wird gemeinsam aus einem einzigen Topf: P. Gregor mit seinen Gastgebern.

Krankheiten sterben als Menschen in entwickelten Ländern. Es ist aber auch so, dass sie sich über Jahrhunderte an dieses schwierige Leben im *Sudd*, dem Sumpfbereich des Nil, angepasst haben und als Volk überleben. Ich behaupte, dass der Durchschnittsdeutsche in so einem Kontext weniger resilient wäre. Die Menschen haben eine enorme Widerstandskraft und Anpassungsfähigkeit. Sie sind prinzipiell autonome Selbstversorger, was man nicht von allen an Hunger leidenden Völkern in Afrika sagen kann.

Je weiter technisiert eine Gesellschaft ist, um so mehr ist sie auf eine funktionierende Landwirtschaft oder auf genug Geld für Importe angewiesen. Die Nuer stehen noch am Anfang der professionellen Nahrungsproduktion und sind deshalb davor geschützt, tiefer fallen zu können. Was sie zum Überleben brauchen, können sie sich besorgen, ob bei Hochwasser oder Niedrigwasser. Es ist aber immer ein ÜBERLEBEN, kein

gemachtes, sorgloses Leben, wie bei Menschen, die Freizeit haben, um ihren Interessen und Hobbies nachzugehen.

Afrika ist ein Kontinent der Extreme, wo sich Gesellschaften technisch und kulturell gleichzeitig im 21. Jahrhundert und über die Epochen gestreckt bis in der Bronzezeit befinden. Es gibt Unter- und Mangelernährung – durch mangelnde Technik, Kriege, Korruption und Klimawandel – genauso wie übergewichtige Afrikaner durch Überfluss und Fastfood. Mein Leben an dem einen Extrem öffnet mir die Augen für das Wesentliche im Leben. Ich wünsche niemandem die Kargheit und eingeschränkten Möglichkeiten der Nuer. Aber gerade diese Hirten können uns einen Weg weisen, wie wir genügsamer leben und sparsamer mit den Ressourcen der Natur umgehen können.

Wenn wir alle so wie Hirtenvölker leben würden, gäbe es die drohende Klimakatastrophe nicht.



P. Gregor Schmidt MMCJ

- 48 Jahre
- Priesterweihe 2011 in Berlin, seinem Heimatbistum
- Comboni-Missionar
- 2005–2009 Student in Nairobi
- Derzeit im Südsudan tätig