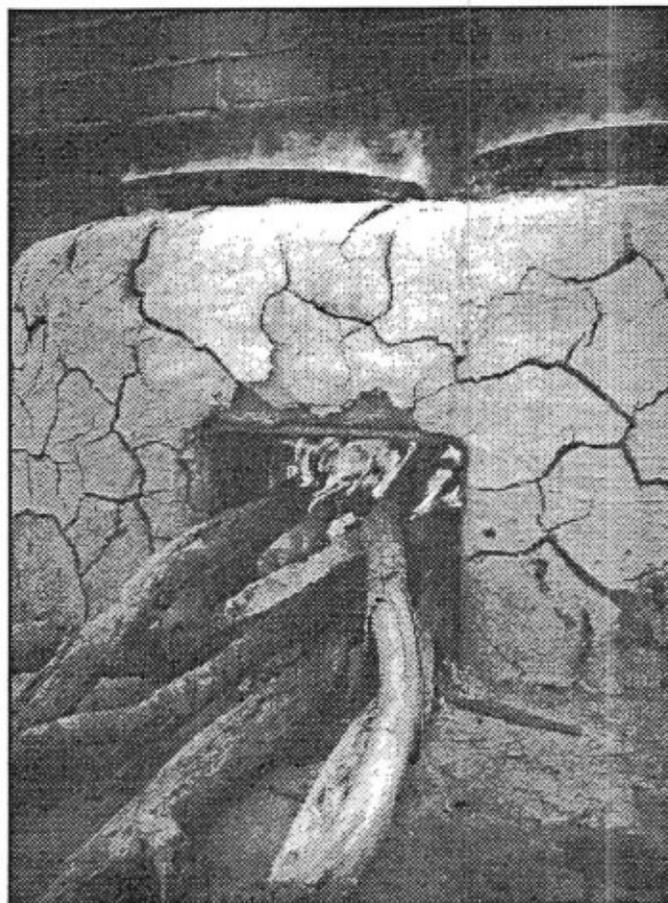


HERSTELLUNG VON DOLO

Die Hirse gehört zu den ältesten Getreidearten in Afrika und wurde schon in der Jungsteinzeit angebaut. Heute werden vor allem im regenarmen Norden drei Sorten Hirse gepflanzt: die große rote, die große weiße Hirse und die kleine weiße Hirse, die eine Kolbenhirse ist. Aus allen Sorten wird der Tõ zubereitet, ein fester Hirsebrei, der mit Soße gegessen eine Hauptmahlzeit ist. Aber nur aus der großen roten Hirse, dem Sorghum, wird das Hirsebier, Dolo, gebraut. Die Herstellung nimmt drei Tage in Anspruch und ist reine Frauenarbeit. Sie findet regelmäßig in den Gehöften statt, die dafür einen Herd zum Bierkochen als Dauereinrichtung haben. Die roten Körner werden mit etwas Wasser in einem Tonkrug über Nacht zum Keimen gebracht und am nächsten Tag zum Trocknen



ausgelegt. Die vollständig getrockneten Keime werden in einer Motormühle gemahlen; das Ergebnis ist sehr grob geschrotet, wird dennoch Mehl genannt. Dieses Mehl wird auf Tonkrüge mit Wasser verteilt und durch die schleimige Konsistenz der Wurzeln des Yolga-Baumes oder der Fasern des Gombo-Strauches gebunden. Am nächsten Tag schöpft man die klare Flüssigkeit ab in andere Krüge und kocht die übrigbleibende Maische stundenlang in einem "Dolo-Ofen"; das sind meist drei mit Lehm ummauerte Töpfe. Die gekochte Masse und die zuvor abgeschöpfte klare Flüssigkeit werden nun mit Hilfe von Körben filtriert. Dieses Vor-Dolo wird mit Kalebassen abgeschöpft und wiederum bis zu vier Stunden gekocht. Die zurückbleibende Maische wird als Viehfutter genutzt. Von der Kochstelle wird das Dolo nun in Tonkrüge umgefüllt; man läßt es bis zum Abend abkühlen und verteilt dann Hefe auf die Krüge. Am nächsten Morgen gärt das Bier zwar noch; es sollte aber an diesem Tag getrunken werden, denn es ist nicht viel länger haltbar. Der Geschmack entspricht nicht unserem Bier, eher einem Most oder dem Federweiß. Im Laufe des Verkaufstages steigt der Alkoholgehalt. Auch der Fremde erkennt leicht ein Gehöft, indem sich ein Cabaret befindet, denn vor der Türe liegen in der Regel große Mengen Brennholz aufgeschichtet. Das Dolo-Kochen ist mit einem enormen Holzverbrauch verbunden; die dabei entstehende

Holzkohle wird weiterverkauft. Auch die große Anzahl von Tonkrügen "verraten" das Cabaret, denn die kalten und gekochten Mengen müssen immer wieder umgefüllt und vermischt werden.



Errechneter Gewinn von Frau Karidia Simboro, die das Cabaret "Warabakoro" ("Unter dem Baum") in Nouna leitet:

Aus 40 kg Hirse erzeugt sie 100 Liter Dolo (1000 Cefa sind 3 DM)

40 kg Hirse	3000 Cefa
Brennholz	2000 Cefa
3 Blechtonnen Wasser	450 Cefa
Für die Mühle	250 Cefa
6 Bündel Gombo	60 Cefa

5760 Cefa = 17,28 DM

Die hergestellten 100 Liter Dolo werden zu 100 Cefa pro Liter verkauft

10000 Cefa = 30 DM

Ihr Gewinn für drei Tage Arbeit:

4240 Cefa = 12,72 DM

Karidia erklärte daß der Gewinn noch geschmälert würde, da sie noch weitere Ausgaben habe, z. B. gehe ein Tonkrug im Wert von 750 Cefa oft schon nach drei Tagen kaputt. Und oft engagiert sie einen Balafon-Spieler, der 500 Cefa pro Tag koste.