



Mali:

## Frauen im Nahrungsmittelsektor – aktiv rund um die Uhr

Auf dem Markt von Bamako

**Bamakos Frauen sind fleißig und ideenreich. Im Nahrungsmittelsektor arbeiten sie als Produzentinnen, feste und mobile Händlerinnen, in der Weiterverarbeitung von Produkten sowie der Restauration und tragen somit nicht nur erheblich zur Ernährungssicherung ihrer Familien bei sondern bestreiten sie oftmals ganz alleine.**

In den Morgenstunden bis zum Abend ist eine große Anzahl von Frauen in den Gärten entlang am Ufer des Flusses Niger aktiv. Auch in den Stadtteilen, soweit sie Zugang zu Wasser und Land haben, sind sie emsig damit beschäftigt, den Boden zu bearbeiten, zu säen, zu jäten und zu gießen. Die Mehrzahl ihrer Produktion von Tomaten, Kohl, Auberginen, Karotten, Salat etc. ist für den Verkauf bestimmt. Nur ein kleiner Teil ihrer Erzeugnisse dient den täglichen Familienmahlzeiten. Erlöse aus dem Verkauf dieser Produkte decken den täglichen Bedarf an Ernährung. Kleidung und Behandlungskosten im Krankheitsfall. Auch soziale Feste wie Hochzeiten, Taufen, Beerdigun-

gen nehmen einen beträchtlichen Teil der wichtigsten Ausgaben ein.

Eine Vielzahl von Frauen erwirtschaftet sich ihr Einkommen als Kleinhändlerinnen. Sie haben direkte Kontakte zu den Produzenten, wissen, zu welchen Zeiten sie welche Produkte bei welchem Erzeuger finden können. Oft sind lange Verhandlungen erforderlich, um einen Preis zu erzielen, der für beide Parteien zufriedenstellend ist. Sie bewegen sich auf ihren Motorrädern oder ihren Fahrrädern oder besteigen mit ihren vollgefüllten Körben die lokalen Transportmittel. Ihre Waren bringen sie zu den nahe gelegenen Märkten. So auch Aminata, die seit vielen Jahren mit dieser Aktivität ihren Lebensunterhalt verdient: „Es ist wichtig für mich, zu wissen, wo das Gemüse produziert wird, die Gewissheit zu haben, dass die Produkte frisch sind und ich sie zu einem guten Preis verkaufen kann.“ Jahrelange regelmäßige Kontakte zu den Gemüseproduzenten garantieren ihr eine reguläre Belieferung. Aminata kann da-

durch auch Phasen der Überproduktion in der kalten Jahreszeit von Januar bis März gut bewältigen. In der heißen Jahreszeit und während der Regenzeit hat sie weniger zu tun, Gemüse ist nur noch in relativ geringen Mengen verfügbar.

ihre Produkte der Saison aus: Karotten in vierer Pack kosten 100 FCFA (1 Euro= 656 FCFA), ein Salatkopf kann für 150 FCFA und vier kleine Gurken können für 100 FCFA erstanden werden. Frauen bieten jeden Tag auf den lokalen Mär-



Hier gibt's Frühstück

### Stand oder Tablett

Auf dem lokalen Markt von Sebenikoro, einem belebten Stadtteil von Bamako, hat Djeneba einen Stand. Jeden Tag von 8 Uhr- 18 Uhr breitet sie

ten oder vor den Supermärkten ihre Produkte an. Andere bewegen sich mit den Tablettis auf den Kopf, auf denen Bananen, Orangen, Papayas, Erdnüsse, Säfte, oder auch zu bestimmten Jahreszeiten Karotten, Salat, Tomaten oder Gurken zu



Bei der Ernte

kleinen Türmen aufgehäuft sind. Mit ihren Waren ziehen sie von Stadtteil zu Stadtteil. Diese Verkäuferinnen finden sich an Überland-Bushaltestellen und den Sammelpunkten der grünen innerstädtischen Transportbusse oder an andern belebten Plätzen der mittlerweile rund zwei Millionen Einwohner zählenden Hauptstadt Bamako.

Kadiatou zieht mit frischem Fisch von Tür zu Tür. In ihrer Plastikschißel finden sich Kapitän und Karpfen, die sie an die Haushalte verkauft. Mit ihrer mitgebrachten Handwaage wiegt sie geschickt die gewünschte Menge ab und legt noch einen Fisch als Geschenk dazu. Auf Wunsch werden die Fische geschuppt und gesäubert. So ganz einfach ist es für Kadiatou aber nicht, sie berichtet von Problemen. Sie kauft ihre Ware den Fischern auf Kredit ab, und mitunter hat sie Mühe, ihre Schulden zu begleichen.

Manche Hausfrauen, Mitglieder von Frauenorganisationen, widmen sich der Verarbeitung von diversen Gemüsesorten und Obst. In relativ kleinen Mengen und für den lokalen Verzehr bestimmt, konnten sie jedoch bisher noch keine zufrieden stellenden Ergebnisse erzielen.

Mehr Erfolg haben Frauen, die lokale Säfte herstellen. In Supermärkten und in Restaurants sind diese Getränke zu finden. Sehr nachgefragt sind Baobab, Hibiskus, Ingwer, Mango und Papaya. Besonders in der heißen Jahreszeit nutzen die

Besitzerinnen von Kühlschränken den hohen Bedarf an Getränken. Sie füllen Säfte, Milch, Joghurt und Wasser in kleine Plastiksäckchen. Im gefrorenen Zustand werden sie auf den Märkten und Straßen angeboten.

#### Angebotsvielfalt lockt Kunden an

In allen Stadtteilen von Bamako finden sich Frauen, die ent-



Fleischspießchen als Zwischenmahlzeit

weder tagsüber oder in den frühen bis späten Abendstunden diverse Nahrungsmittel zubereiten.

7 Uhr morgens im Stadtteil Sebenikoro. Alle Sitzgelegenheiten unter dem Hangar sind besetzt. Männer auf dem Weg zur Arbeit beköstigen sich hier mit dem traditionellen Frühstück: Moni, eine Art Brei, zubereitet aus Sorgho, Reis oder Hirse, Zucker und Milch. Andere bevorzugen Kaffee mit gesüßter Kondensmilch, Reis mit Soße oder Bohnen. Wieder an-

dere versorgen sich mit in Öl gebackenen Hefeteilchen. Nach drei Stunden spülen die Frauen ihre Töpfe und Teller und packen ihre Sachen ein. Am nächsten Morgen werden sie wieder ihre zu Hause zubereitenden Speisen verkaufen.

In der Kantine herrscht Hochbetrieb. Es ist Mittagszeit, die Angestellten reihen sich ein in die Schar der Wartenden. Das Gewünschte kann aus einer Liste ausgewählt werden. Frischer gegrillter Fisch, Schaf- oder Rindfleisch, dazu Kochbananen, Pommes frites oder Reis mit diversen Soßen, und je nach Jahreszeit Gemüse und Salat. Dazu trinkt man die von den Frauen lokal hergestellten Säfte. Abgefüllt in recycelten Flaschen kosten diese Getränke 100 FCFA.

Gegen 18 Uhr beginnt die Abendschicht. Die Frauen stellen ihre Tische am Straßenrand auf, daneben die große Pfanne, in denen gegrillte kleine und große Fische, Kochbananen und Pommes frites zubereitet werden. Einige Strassen weiter, sitzt Faty, die grünen Salat und

Fleischspießchen mit großen in Fett gebackenen Kartoffeln den Vorbeikommenden anbietet. Eine Nahrungsmittelvielfalt, die die Einwohner Bamakos nicht mehr missen möchten. (Theresa Endres)

Alle Fotos: Th. Endres