



Das Yoté-«Brett» ist schnell gefertigt: Fünf Reihen mit je sechs Mulden werden in den Boden gegraben.

SPIELE ZUM THEMA NORD/SÜD

Die Stiftung Bildung und Entwicklung hat viele spannende Spiele zur Problematik Nord/Süd. Sie sind geeignet für Lager und Leiter/innenkurse. Der Katalog kann unter der folgenden Adresse bestellt werden: Bildung und Entwicklung, Postfach 8366, 3001 Bern, Tel. 031 389 20 29.

Weitere Spielideen können der Broschüre «Gemeinsam unterwegs in Burkina Faso» (erhältlich bei Scout & Sport, Tel. 031 838 38 38) und in dieser trëfle/kim-Ausgabe der Rubrik Kultur entnommen werden.

YOTÉ – EIN SCHNELLES SPIEL

Viele Pfadi kennen die afrikanischen Spiele Wari oder Hus. Yoté ist ein bei uns weniger bekanntes Spiel, das aber ebenfalls aus Westafrika stammt. Seine Beliebtheit verdankt es seiner Einfachheit und der Schnelligkeit.

In Afrika spielen nicht nur die Kinder gerne, sondern auch die Männer zum Zeitvertreib. Die Spiele bestehen selten aus viel Material und lassen sich überall spielen: ob beim Warten auf den Bus, während der Siesta auf dem Feld oder auf dem Markt, wenn die Kund/innen ausbleiben.

Yoté ist ein einfaches, dafür um so spannenderes und schnelleres Spiel. Du wirst schnell bemerken, dass es listiges Denken und eine Portion Spielglück erfordert. Das Spiel lässt sich nach einer praktischen Einführung durch «Yoté-Erfahrene» ab der 2. Stufe einsetzen. Es eignet sich vorzüglich für Spielabende im Lager oder an Weekends.

Wie du das Spiel vorbereitest

Das Spielbrett besteht aus fünf Reihen mit je sechs Feldern. Dazu können zum Beispiel Mulden in den Waldboden gegraben oder Felder auf den Asphalt gezeichnet werden. Die beiden Spieler/innen besitzen je 12 Spielfiguren (zum Beispiel Steine und Holzstücke).

Wie man spielt

Du versuchst, die Spielfiguren deines Gegners beziehungsweise deiner Gegnerin zu gewinnen. Das Spiel beginnt, indem du eine Figur in eine Mulde legst. Dein/e Gegner/in steckt die eigene Figur in eine andere freie Mulde.

Bei jedem Zug wird nur eine Figur gespielt. Du musst nicht alle Figuren setzen, bevor du mit den schon verteilten Figuren hüpfst. Das Hüpfen kann nur in eine benachbarte, leere Mulde erfolgen (also nach vorne oder hinten, rechts oder links). Diagonale Züge sind nicht erlaubt.

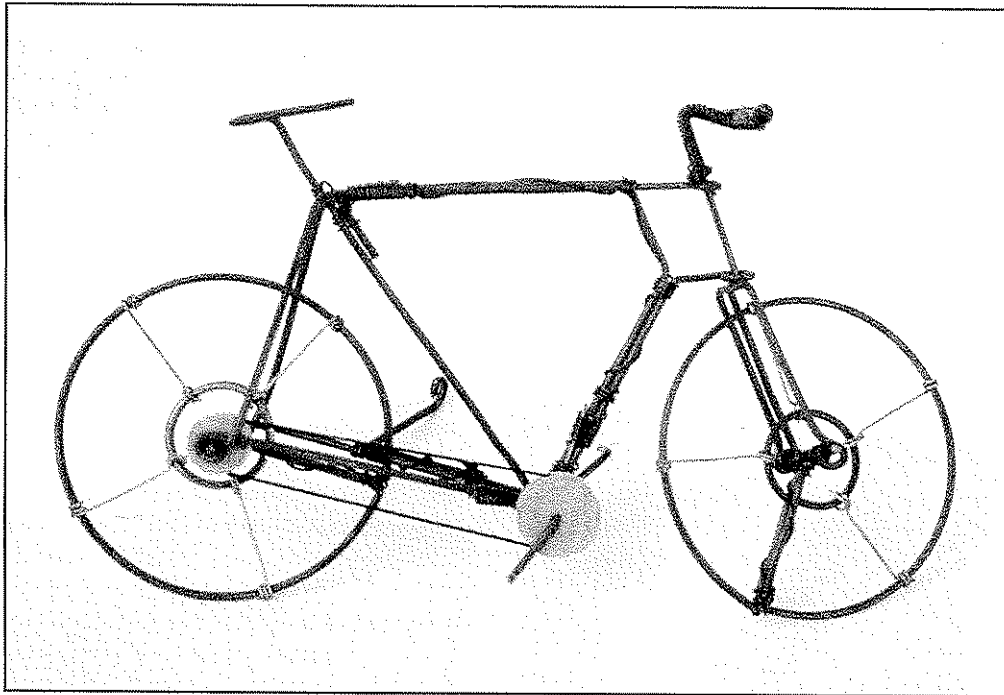
Du schlägst eine gegnerische benachbarte Spielfigur, indem du die Figur überspringst. Dabei darfst du nur horizontal oder vertikal springen. Die gewonnene Figur wird aus dem Spiel genommen. Nach einem erfolgreichen Zug bist du nochmals an der Reihe und kannst mit der gleichen Figur eventuell weitere Figuren gewinnen.

Das Spiel endet dann, wenn jemand weniger als drei Figuren im Spiel hat oder keine Züge mehr machen kann. Manchmal können Spiele auch unentschieden enden. Dies ist der Fall, wenn beide Spieler/innen drei oder weniger Figuren im Spiel haben.

Michel Brünisholz / Misch

SPIELZEUG AUS ABFALL

Photo: Barbara Luterbach / Fiffan



Ein Draht-Fahrrad, wie es von burkinischen Kindern gebastelt wird.
Un vélo en fil de fer, tel que fabriqué par les enfants burkinabés.

Mangels Geld stellen viele burkinische Kinder ihre Spielsachen mit einfachsten Mitteln her. Hier eine Anleitung für die Herstellung eines Velos aus Draht – eine Idee für eine 1.- oder 2.-Stufen-Übung.

Mimi, ein fünfjähriges burkinisches Mädchen, sitzt vor einem kleinen Plastikbecken und wäscht mit voller Konzentration ein paar kleine Stoffetzen. Als ich sie frage, was sie da mache, meint sie ganz erstaunt: «Spielen!»

Da das Geld für den Kauf von Spielzeugen nur in den wenigsten Burkinabé-Familien vorhanden ist, konzentrieren sich die Kinder beim Spiel mehr auf die Nachahmung von Alltagshandlungen – so wie Mimi ihre Mutter beim Kleiderwaschen nachmacht – oder stellen sich ihre Spielsachen ganz einfach selbst her.

Mädchen verwandeln zum Beispiel alte Maiskolben zu afrikanischen Frauen (indem sie die Blätter des Maiskolbens in dünne Streifen reißen und zu Zöpfchen flechten), Jungs spielen Fussball mit einer aus Zeitungspapier geformten und mit Schnur zusammengehaltenen Kugel oder fabrizieren kleine Fahrzeuge aus Draht, Schnur, Blech oder sonstigem Abfall, den sie finden können.

Ein Draht-Velo

Als Beispiel möchte ich dir ein Fahrrad aus Draht vorstellen. Die Kinder basteln es entweder für sich selbst oder um es auf dem Markt an TouristInnen zu verkaufen und somit etwas Geld zu verdienen. Und so wird das Velo hergestellt (siehe Skizze auf der Rückseite): **1.** Rad und Achse werden aus einem Stück Draht (3 mm) gefertigt. **2.** Speichen (Draht 1 mm) einsetzen und alles mit Draht (1 mm) fixieren. **3.** Lenker und Vordergabel biegen (Draht 3 mm). **4.** Das Fahrgestell (Draht 3 mm) nach Vorlage biegen. **5.** Rundholzscheibe abschneiden und eine Rille für die Kette (Sternlifaden) hineinritzen. **6.** Halterung für die Pedale (Draht 1 mm) nach Plan anfertigen und am Fahrgestell fixieren. **7.** Alles zusammenstecken (siehe Foto) und dann zurechtbiegen. Schon fertig!

Barbara Luterbach / Fiffan

MATERIAL

- 3 mm-Draht (pro Fahrrad 2,5 m)
- 1 mm-Draht, eventuell eine andere Farbe (2 m)
- Rundholzstab mit Radius 7 mm
- Drahtschere
- Verschiedene Zangen
- Sternlifaden

**DAS MUHN WEISS,
DASS DER TAG
ANBRICHT,
LÄSST ABER DEN
HAHN SCHREIEN.**

Afrikanisches Sprichwort



AFRIKANISCH SCHLEMMEN

Für die verwöhnten Pfadi aus der Schweiz ist die burkinische Küche manchmal eine harte Prüfung. Dreimal täglich Tô de Mil oder Tô de Mais (Hirse- oder Maisbrei) zu essen ist für uns ungewohnt. Dazu gibt es meist eine Sauce, zum Beispiel aus Baobab-Blättern, und ab und zu Ziegenfleisch oder ein Huhn.

Photo: Susanne Flückiger / Akela



Nach ein paar Tagen Lagerküche in Burkina wünschen sich nicht wenige Schweizer Rover insgeheim einen rezenten Greyerzerkäse oder gar etwas Aromat. Umgekehrt muss aber angemerkt werden, dass wir oft mit Milchprodukten oder viel Salz kochen; wer mit diesen Geschmäckern nicht vertraut ist, empfindet unser Essen auf die Dauer auch nicht immer als wohlschmeckend. Und so kann es sein, dass einige Burkinabés die Nase rümpfen, wenn wir ihnen unsere Röstli mit Geschnetzeltem auftischen.

Hier findest du zwei afrikanische Gerichte. Probiere sie mit den Fingern zu essen!

GEBRATENER REIS MIT ERDNUSS SAUCE

Ein Rezept von den Kapverdischen Inseln

- * 250 g Trockenreis ca. 12 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen, dann Wasser abschütten und Reis erkalten lassen
- * 100 g geräucherten Speck und 100 g Schinken fein schneiden, in 1 EL Öl leicht anbraten
- * 1 TL Sojasauce, 1 Messerspitze Sambal Oelek, 1 Prise Salz, wenig Curry und Pfeffer zum Fleisch geben
- * 1/2 Sellerieknolle, 1/4 Kohl und 2 Rüebli sehr fein schneiden und mit Fleisch vermengen; zusammen mit etwas Petersilie in den Reis geben, vermischen und auf kleinem Feuer während einigen Minuten braten
- * Mit Erdnussauce (nimm Erdnussbutter und verdünne sie mit Wasser) servieren

BANANEN IM TEIG

Von der Elfenbeinküste

- * 125 g Butter, 250 g Mehl, 1 TL Zitronensaft und 1 Prise Salz zu einem Teig verarbeiten, anschliessend Teig an kühlem Ort zugedeckt einige Stunden stehen lassen
- * 6 Bananen schälen, längs einschneiden
- * Bananen mit Konfitüre (egal, welche Art) bestreichen und in Vanillezucker drehen

- * Teig auswallen und in 6 Stücke teilen, Bananen in Teig einwickeln, Enden mit Wasser und Eiweiss anfeuchten, damit sie halten; Teigoberfläche mit Messer oder Gabel mit Muster versehen
- * Teig mit 1 Eigelb bestreichen, bei 220 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen
- * Bananen warm oder ausgekühlt servieren

Schweizer Pfadi am Einkaufen für den Abschlussabend. Guide suisse faisant les courses pour la soirée d'adieu.

Michel Brünisholz / Misch

MIT DEN FINGERN ESSEN

Das Zubereiten der Nahrung ist in Burkina Faso ausschliesslich Sache der Frauen. Sie kochen, was ihre Familien auf den Feldern anbauen und ernten können. Ausser Gewürzen, Salz und Zucker wird kaum etwas auf dem Markt dazugekauft. Wohlhabende Familien leisten sich häufiger Fleisch oder Gemüse. Vor dem Essen werden die Hände sorgfältig gewaschen. Ausser in besseren Familien oder in Restaurants wird mit den Fingern gegessen. Das geht sehr kunstvoll und mit Würde vor sich. Niemand verschmiert sich die ganze Hand! Gegessen wird übrigens mit der rechten Hand, die linke ist für andere Tätigkeiten reserviert...

Beim Essen erhalten die Ältesten die besten Stücke, die Kinder kommen oft erst am Schluss an die Reihe. Männer und Frauen essen getrennt. Während dem Essen wird nicht viel gesprochen, da damit nur die Speise an Wert verlieren würde.

QUELLE

Rezepte aus:
Afrikanisch Kochen,
Afrika-Komitee Basel,
Rio Verlag, Zürich 1994



FREMD – ODER GANZ NORMAL?

Die Besen in Burkina haben keinen Stiel. Die Scouts spielen am Lagerfeuer nicht Gitarre, sondern Trommel. Und an lauen Sommerabenden tragen einige Burkinabés bereits Jacken, die man bei uns nur im Winter braucht. Mit Spielen zum Thema Kulturbegegnung können Pfadi lernen, dass Dinge, die für uns seltsam oder ungewohnt sind, für andere Menschen ganz normal sind.

Spiele haben den grossen Vorteil, dass sie nicht nur den Kopf, sondern den ganzen Menschen beanspruchen. Wer einmal das bekannte Perlen-spiel miterlebt hat, weiss wie angeregt man noch Stunden nach Spielabschluss diskutieren kann, weshalb die besten Freund/innen einen so unfair behandeln können. Wenn du solche Spiele an einem Weekend, in einem Lager oder Kurs einsetzt, dann ist es sehr wichtig, dass du das Spiel gut ins Thema einkleidest, alle Spielschritte vorbereitest und genügend Zeit für den Ausstieg aus der Spielwelt (Auswertung, Diskussionen) einplanst. Gerade der letzte Punkt wird immer wieder vergessen.

Bafa Bafa – ein Simulationsspiel

Bafa Bafa ist ein Simulationsspiel für 15 bis 30 Teilnehmende der 3. und 4. Stufe. Spieldauer: 1 Stunde sowie 1 Stunde Auswertung. Das Spiel simuliert die Begegnung von zwei verschiedenen Kulturen. In diesen Begegnungen können Missverständnisse auftreten, die an Begegnungen von Tourist/innen mit der Bevölkerung in Ländern des Südens oder Ausländer/innen in der Schweiz erinnern.

Ablauf des Spiels: Nach dem Einleben in die eigene Kultur besuchst du die fremde Gesellschaft und versuchst, ihre Regeln herauszufinden. Die andere Gruppe stattet Gegenbesuche ab. Du wirst schnell merken, dass sich die Fremden recht ungeschickt, wenn nicht sogar unanständig auf-führen.

**Schweizer Pfadi in Burkina Faso – wer staunt über wen?
Scouts suisses au Burkina Faso – qui s'étonne de qui?**

Bafa Bafa ist ein spannendes, fantasievolles und sehr realitätsnahes Spiel. Da das Geheimnis der anderen Kultur in der Auswertung gelüftet wird, kann das Spiel von den gleichen Pfadi nur einmal gespielt werden. Für die Spielleitung ist es ein grosser Vorteil, wenn sie das Spiel schon einmal durchgespielt hat.

Weitere empfehlenswerte Spiele:

Jambo Africa!

Würfelspiel mit Quartett, 4 Mitspielende, 1. Stufe, 1 bis 2 Stunden. Das Spiel ermöglicht den Bienli und Wölflin den Einblick in das Leben von Kindern und Erwachsenen sowie von Tieren in Afrika (das Spiel wurde vorgestellt im trèfle/kim 8-9/99).

Leben in Afrika

Kartenspiel, 3 bis 5 Mitspielende, 1. Stufe. Die Bienli und Wölflin lernen das Leben eines Mädchens in Afrika kennen. Sie merken, dass die Lebensweise von der unseren sehr verschieden ist.

Für wen 5000?

Simulationsspiel, 15 bis 17 Mitspielende, ab der 3. Stufe, 1 1/2 Stunden Spielzeit, 1 Stunde Auswertung. Die Pfadi übernehmen bei einer Versammlung in einem tansanischen Dorf verschiedene Rollen. Es geht dabei darum, wie ein kleiner Gewinn, der gemeinsam erwirtschaftet wurde, verteilt wird.

Michel Brünisholz / Misch

BEZUGSQUELLEN

«Jambo Africa!» kann bei Scout & Sport bezogen werden (Tel. 031 838 38 38), alle andern erwähnten Spiele bei der Stiftung Bildung und Entwicklung (Tel. 031 389 20 29).

**LIEBENS-
WÜRDIGKEIT KANN
EINE SCHLANGE
AUS IHRER
HÖHLE LOCKEN.**

Afrikanisches Sprichwort



Photo: PBS-Archiv/archives MS&S

MEISTER/INNEN IM TROMMELN

Djembés werden in Burkina Faso nicht nur als Musikinstrument und zur Begleitung traditioneller Tänze gebraucht, sondern dienen auch als Sprachrohr der Ahnen und zur Nachrichtenübermittlung.

In Afrika gelten die Burkinabés als Meister des Djembé. So unterlassen es auch die burkinischen Scouts und Guides nicht, an ihren Lagerfeuern die Lieder mit Djembés, einer Trommelart, zu begleiten. In Aufforstungslagern feuern sie ihre Pfadikolleg/innen beim Bäume pflanzen mit Djembéklängen an, und auf dem Dorfmarkt trommeln sie die Leute zusammen, bevor sie beginnen, über Aids und Verhütungsmethoden zu erzählen.

Ein eigenes Djembé basteln

Warum auch nicht mal am eigenen Pfadifeuer trommeln anstatt Gitarre zu spielen? So bastelst du dir ein eigenes Djembé (siehe Skizze):

1. Draht so abmessen und zusammenschweißen, dass er im unteren Drittel des Blumentopfes bleibt. Um dir die etwas heikle Arbeit zu ersparen, lohnt es sich, diesen Ring von einer Schweisserei anfertigen zu lassen.
2. Die noch trockene Membran zuschneiden (Durchmesser des Blumentopfes plus 2 Zentimeter).
3. Mache mit der Lochzange zwei Lochreihen in die Membran (1,5 Zentimeter Abstand zwischen den Löchern).
4. Membran ins Wasser legen und danach je eine Schnur pro Lochreihe durchfädeln.
5. Membran über den Topf legen und eine Schnur gut anziehen. Die zweite Schnur nur leicht anziehen.
6. Schnur wie in der Abbildung spannen und die Perlen einsetzen. Durch das Runterschieben der Perlen kann die Trommelmembran später gespannt werden.
7. Zweite Schnur jetzt auch gut anziehen. Die Membran unbedingt einen Tag trocknen lassen. Solange sie feucht ist, reißt sie einfacher.

Nun besitzt du ein selbergemachtes Djembé, und es geht ans Üben. Die Anleitungen im Buch «Live Djembé» geben dir eine erste Hilfestellung dazu. Viel Spass!

Susanne Flückiger / Akela

Barbara Luterbach / Fiffan

BASTELMATERIAL

- Blumentopf (40 cm hoch, 25 cm Durchmesser)
- Membran (zum Beispiel Schweinemagen oder -blase; beim Metzger gratis erhältlich, wenn du erklärst, wofür du sie brauchst)
- Schnur (5 mm dick)
- Perlen
- Lochzange
- Draht
- Schweissbrenner

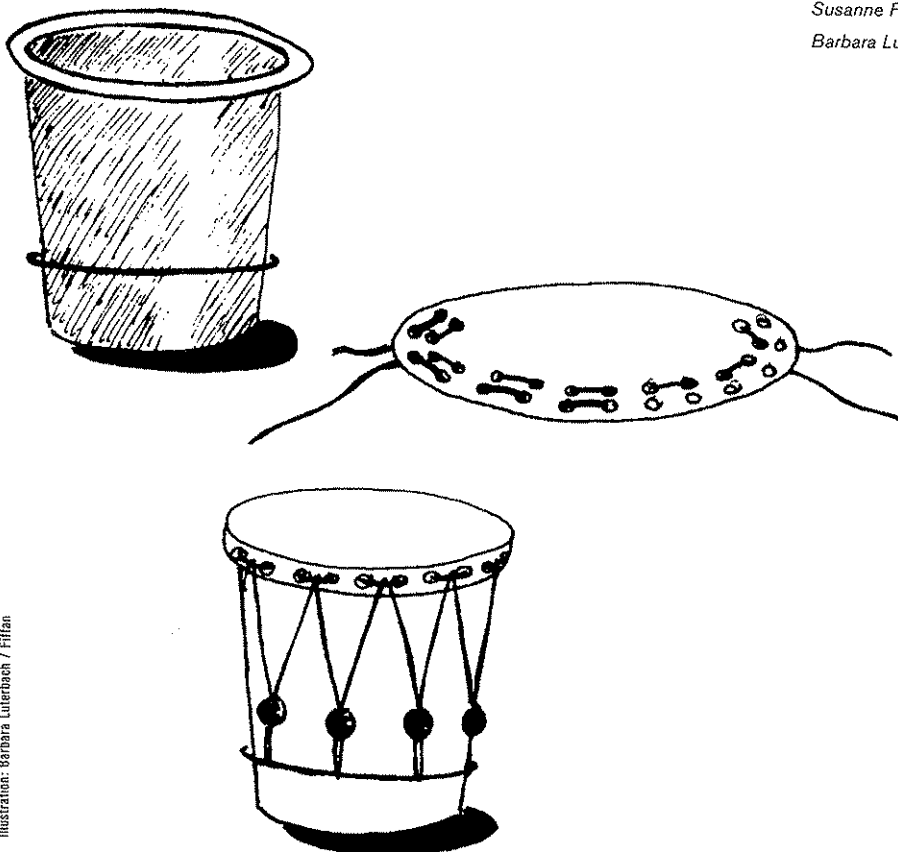


Illustration: Barbara Luterbach / Fiffan

Einen Blumentopf, einen Schweinemagen, Schnur und Perlen – das ist alles, was du für die Herstellung eines Djembés brauchst. Un pot à fleurs, un estomac de porc, une cordelette et des perles – c'est tout ce dont tu as besoin pour fabriquer ton propre djembé.

LITERATUR

«Live Djembé», Daniel Genton, Publication I.D. Music, 1998



WENN HOLZ UND WASSER RAR SIND

Du hast Durst, doch bis zur nächsten Quelle musst du noch fünf Kilometer Weg hinter dich bringen. Du möchtest kochen, doch es ist kein Holz da. Probiere in deinem nächsten Weekend oder Lager mal aus, was es heisst, in Afrika zu leben, wo Holz und Wasser lebenswichtig, aber rar sind – hier einige Tipps.

Immer mehr breitet sich die Wüste in Afrika aus. Auch Burkina Faso ist davon betroffen: Im Norden dehnen sich die Sanddünen mehr und mehr Richtung Süden aus. Dürren, extreme Nutzung der Böden, veraltete landwirtschaftliche Methoden (wie das Abbrennen von Buschland) und sehr starke Abholzung sind Ursachen der Verwüstung. Sie verwandelt ganze Landstriche in Wüste und zwingt die Menschen, in bereits besiedelte Gebiete zu ziehen, wo als Folge davon Land und Wald übernutzt werden, was wiederum die Desertifikation erleichtert.

Um diesem Teufelskreis ein Ende zu bereiten, organisieren burkinische Pfadi und Rover Wiederaufforstungslager. Damit soll der Vormarsch der Wüste gestoppt und lebensnotwendiges Brennholz geschaffen werden. Auch Schweizer Pfadi helfen jedes Jahr beim Anpflanzen von Bäumen.

Afrikanische Kochstelle bauen

Versuche in deinem nächsten Lager oder Weekend Holz zu sparen, indem du zum Beispiel eine afrikanische Kochstelle baust (siehe Skizze). Errichte mit ein paar Steinen ein halbkreisförmiges Mäuerchen, welches das Feuer schützt. Mache darin mit ein oder zwei grossen, ziemlich dicken Holzstücken ein Feuer. Nebst geringerem Holzverbrauch geht auf diese Weise viel weniger Wärme verloren als bei einem offenen, klassischen Pfadifeuer, und der Kochtopf kann bequem auf die Steine gestellt werden.

Ohne Holz kochen

Probiere einmal gar ohne Holz zu kochen. Wie wär's mit einem Solarofen? Die Anleitung dazu findest du im *trèfle/kim* 5/99. Oder nimm ganz einfach eine leere Konservendose, von welcher der Boden abgetrennt ist. Bohre Luftlöcher in die Büchse und stelle sie dann über eine brennende Kerze. Fertig ist dein Ofen für Mini-Omeletten, Suppe oder afrikanischen Tee (Schwarztee mit viel Zucker).

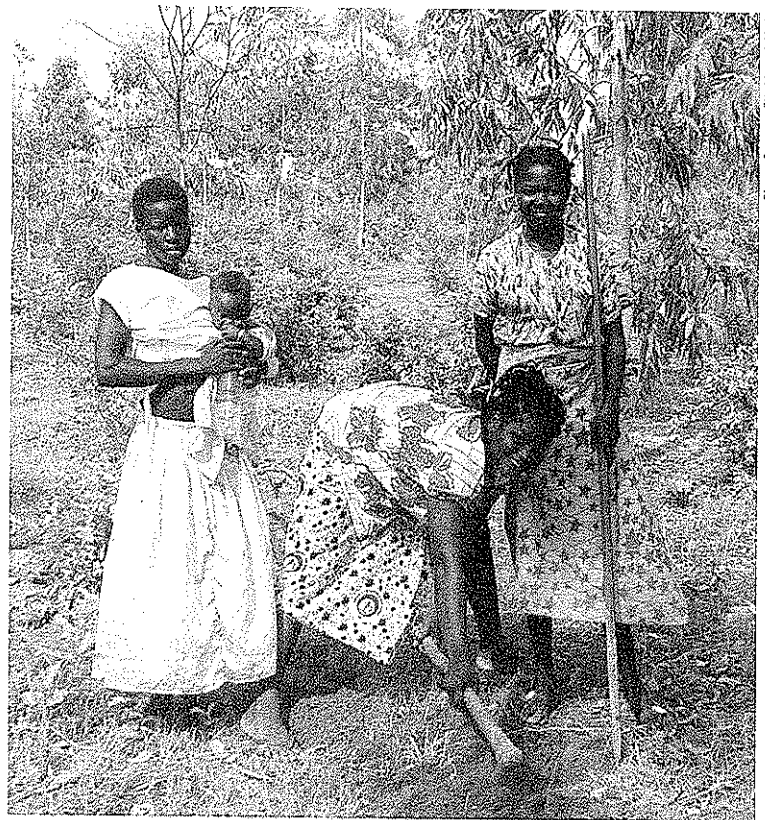


Photo: Susanne Flückiger / Akela

Mit wenig Wasser leben

Auch die Wasserknappheit ist ein grosses Problem Afrikas. Oftmals herrschen Hunger und Armut wegen schlechter Ernten oder versiegten Quellen. Probiere im nächsten Sommerlager, deinen Wasserverbrauch auf unter 10 Liter pro Person zu reduzieren. Oder versuche zum Beispiel, mit nur 4 bis 5 Litern zu duschen und die Haare zu waschen. Achtung: Spare aber nicht an Wasser, um den Durst zu löschen!

Du kannst auch dein Lager etwas weiter weg als normal von Wald und Wasser aufrichten. Ämtli-gruppen übernehmen dann die in Afrika für die Frau typischen Alltagsaufgaben wie Wasser und Holz holen.

Susanne Flückiger / Akela

Pfadfinderinnen von Latodin forsten auf. Die Bäume im Hintergrund pflanzten sie zusammen mit Schweizer Pfadi vor fünf Jahren.

Les guides de Latodin reboisent. Les arbres en arrière-plan ont été plantés avec les scouts suisses il y a cinq ans.

Afrikanische Kochstelle: Zwei Holzstücke genügen für einen Topf Reis.

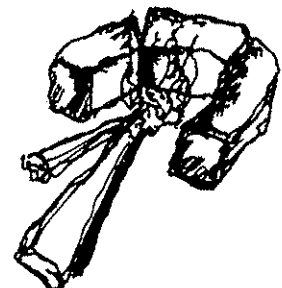
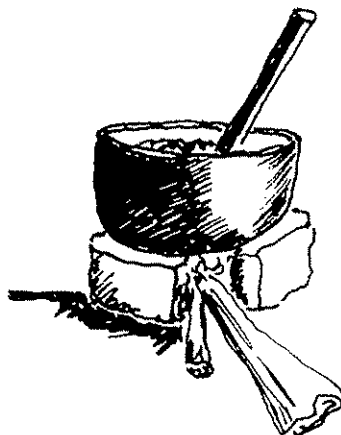


Illustration: Barbara Luterbach / Fiffan

BIER IM EIGENBRAU

Inspiriert durch die Erzählungen eines aus Burkina Faso zurückgekehrten Mitglieds unserer Roverrotte über hirsebierbrauende Frauen in Burkina Faso, beschlossen wir, unser eigenes Bier zu brauen. Ein Atelier für Rover.

Hirsebier, in Burkina «Dolo» oder «Chap'dolo» genannt, ist das burkinische Nationalgetränk. Es ist viel billiger als industriell gebrautes Weizenbier und wird in Kleinstbrauereien täglich hergestellt. Viele Familien verdienen sich so ihren Lebensunterhalt. Hirsebier ist leicht alkoholhaltig (etwa 3 bis 6 Prozent), teilweise gezuckert und schmeckt je nach Region, Zusammensetzung (weisse oder rote Hirse) und Rezept verschieden. Getrunken wird es auf dem Dorfmarkt, bei festlichen Anlässen und bei der täglichen Arbeit auf dem Feld.

«Make your own beer»

Auch die burkinischen Rover gönnen sich Dolo in ihren Wiederaufforstungslagern. Weshalb sollten wir also nicht genauso zu selbst gebrautem Bier greifen? Grund genug, eine Expedition nach England zu starten – denn auch die Engländer/innen wissen, dass selbst gebrautes Bier besser schmeckt. Nach ungezählten Wochen intensiver Bierstudien erreichte unsere Rotte schliesslich London. Dort entdeckten wir in einer Apotheke während des Alka-Seltzer-Einkaufs ein Regal, das mit lauter Konservendosen gefüllt war. «Make your own beer» stand auf ihnen. Sofort kauften wir drei dieser Büchsen und traten den Heimweg an.

Als Braubehälter diente ein 25-Liter-Wasserkanister mit einem kleinen Hahn. Die Melasse aus der Büchse kippte ich mit derselben Menge Wasser in eine Pfanne und kochte sie auf. Dann verdünnte

ich das Ganze mit Wasser und schüttete es in den geschrubbten und gereinigten Wasserkanister. Dieser wurde mit Wasser aufgefüllt, und eine Menge Zucker musste nachgeschüttet werden. Schliesslich streute ich den beigelegten Beutel mit der Hefe hinein, schüttelte die ganze Sache kräftig durch und verschloss die Hauptöffnung mit einem Stück Stoff.

Ein sagenhaftes Schauspiel

Zwei Wochen später kaufte ich zwei Harassen Flaschen mit einem «Plopp»-Verschluss, reinigte sie und kratzte alle Etiketten ab. Dann streute ich einen halben Teelöffel Zucker in jede Flasche. Im Wasserkanister hatte sich unterdessen ein sagenhaftes Schauspiel abgespielt: Der Inhalt hatte ungeheuer geschäumt und auch ziemlich gestunken, bis sich schliesslich der beissende Biergeschmack gebildet hatte.

Die Flaschen, mit dem Gebräu gefüllt und mit unserer Etikette versehen, sollten der Anfang einer wunderbaren Zeit werden. Das ganze erfahrene Trinkerteam kam zusammen, um dem monumentalen Augenblick beizuwohnen, wo das neue, eigene, vermeintlich viel bessere Bier zu fliessen begann – und es war wirklich einmalig! So wässrig, so naturtrüb, so gärig, so malzig, so hopfig, so eigen... Prost!

Daniel Löw / Clean
Tim Frey / Genio

**JEDE DUNKLE
NACHT HAT EIN
HELLES ENDE.**

Afrikanisches Sprichwort

Dolobrauerei in einem burkinischen Hinterhof: In grossen Tonkrügen wird das Hirsebier von den Frauen hergestellt. Une brasserie Dolo dans une arrière-cour burkinabée: dans de grandes jarres en terre cuite, la bière de mil est fabriquée par les femmes.

BRAUER/INNEN IM INTERNET

Bier-Kits, Ausrüstung zur eigenhändigen Verarbeitung von Hopfen und Malz sowie weiterführende Literatur und Anschluss an die weltweite Gemeinschaft der Bierbrauer/innen und Trinker/innen gibt es im Internet:

www.hausbrauer.ch
www.unser-bier.ch
www.bieridee.ch
www.sios.ch
www.space.ch/abo/index-de.htm
www.realbeer.com
www.allaboutbeer.com

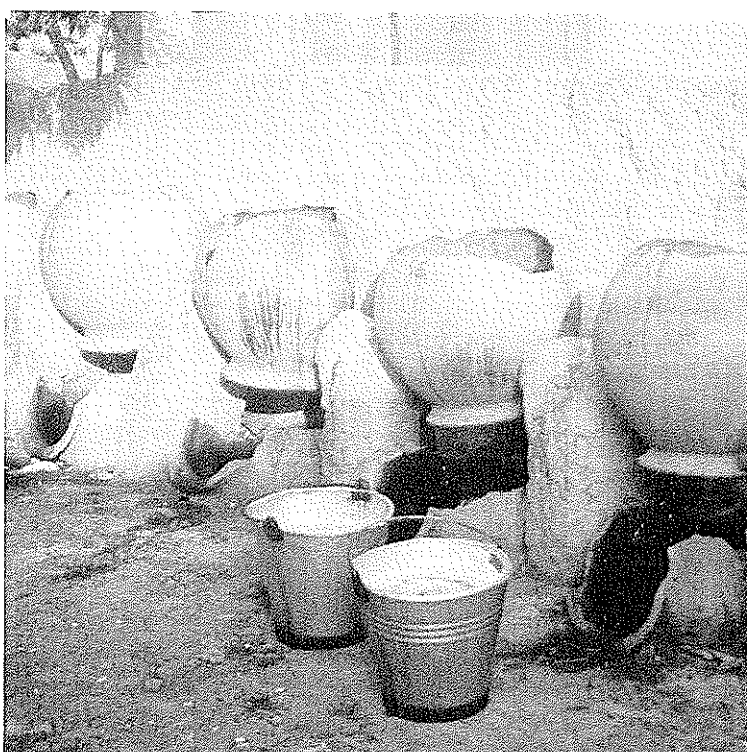


Photo: Susanne Flückiger / Akela