

Nutzpflanzen, die Bio-Baumwollbauern in Westafrika anbauen, um ihre Abhängigkeit von Baumwolle zu reduzieren und der Armut zu entkommen.

## 2. Bissap



### Die Pflanze

Verschiedene Arten des Hibiskusstrauchs – auf den Westindischen Inseln auch bekannt als Roselle or Sorell oder als Bissap im Senegal – werden in den Tropen wegen ihrer Blüten kultiviert, die traditionell zum Kochen und für medizinische Zwecke Verwendung finden. Die aus den Stängeln gewonnenen Fasern können als Juteersatz genutzt werden.

Es dauert ungefähr 6 Monate bis die Pflanze Blüten entwickelt. Die Bauern ernten dann die dicken, fleischigen Blütenkelche. Genau handelt es sich um den äußeren Triebwirtel der Kelchblätter, der die jungen Blütenblätter schützt. Die getrockneten Blütenkelche sind dunkel karminrot und stellen den Hauptbestandteil des Rohstoffs für Fruchtgetränke und Fruchtees dar. Sie dienen auch als Farbstoff und für andere Zwecke. Die getrockneten Hibiskus-„Blüten“ werden sehr häufig auf lokalen Märkten in westafrikanischen Ländern angeboten.

### Anbau und Verwendung

Der Anbau des roten Hibiskus (*Hibiskus sabdariffa*) aus der Familie der Malvengewächse ist im Senegal weit verbreitet. Als Feldumrandung wächst der Strauch ein- bis zweijährig bis zu einer Höhe von 2,5 Metern. Da die Pflanzen fast ausschließlich für den inländischen Konsum angebaut werden, gibt es keine verlässlichen Produktionszahlen. Die senegalesische Regierung schätzt die Produktion und den Konsum auf 700 Tonnen jährlich. Im Jahr 2006 hat die biologisch produzierende Bauernkooperative Yakaar Niani Wulli (YNW) in der Region Koussanar im östlichen Senegal gemeinsam mit der Nichtregierungsorganisation Enda Pronat den Anbau von rotem Hibiskus als Feldumrandung eingeführt, auch um eine weitere Einkommensquelle zu erschließen. Um die Qualität und Menge der Bissap-Produktion zu erhöhen, wurde viel Wert auf die Wahl der Sorte gelegt. Inzwischen verwendet die Kooperative qualitativ hochwertiges Saatgut aus Burkina Faso.

Im Senegal werden die Blütenkelche genutzt um ein populäres, schmackhaftes und kaltes Fruchtgetränk zuzubereiten, das unter dem Namen Bissap bekannt ist. Geschmacklich dem Cranberry-Saft ähnlich und mit einer wundervoll roten Farbe, wird das Getränk in Cafés und zu Hause gereicht, nach eigenem Geschmack verdünnt, mit Zucker gesüßt und manchmal mit Minzblättern oder Zitronenscheiben verfeinert. Die frischen grünen Blätter der Pflanze werden ebenfalls genutzt, beispielsweise als würzige Spinatvariante oder als Gewürz für das senegalesische Nationalgericht mit Reis und Fisch Thiéboudieune.

Obwohl das Produkt in Europa jenseits karibischer und afrikanischer Immigrantengruppen kaum bekannt ist, haben eine Handvoll europäischer Unternehmen begonnen, Fruchtgetränke auf Hibiskus-Basis zu vertreiben. Sie loben es als förderlich für das Herz-Kreislauf-System und als Alternative zu Cranberry-Saft für eine Behandlung von Blasenentzündungen. Hibiskus-Produkte sind reich an Vitamin C, sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien, die positiven Einfluss auf die Kapillargefäße haben können und die das Wachstum gefährlicher Bakterien hemmen können.



Blütenkelch der Hibiskuspflanze (Bissap).

Foto: Enda Pronat



Eine junge Bäuerin aus Koussanar, Senegal.

Foto: PAN Germany



# Nutzpflanzen, die Bio-Baumwollbauern in Westafrika anbauen, um ihre Abhängigkeit von Baumwolle zu reduzieren und der Armut zu entkommen.

## Verarbeitung und Vermarktung

Die getrockneten Hibiskus-Blütenkelche sind leicht zu lagern und weisen eine lange Haltbarkeit auf, wenn sie gut getrocknet wurden. Den Bissap-Saft herzustellen ist sehr einfach (siehe Rezept auf dieser Seite). Die frischen Blüten können auch zu Gelee und Marmelade weiterverarbeitet oder eingelegt werden. Etwas aufwändiger können die Blütenkelche auch zu Sirup oder Konzentrat verarbeitet werden. Dies erfordert allerdings entsprechende Gerätschaften.

Die YNW Kooperative hat kürzlich 5 Tonnen getrocknete Bissap-Blüten an einen inländischen Saft-Produzenten geliefert. Ziel war, ein Pilotprojekt für einen lokalen „Fair Trade“ Vertrieb durchzuführen und für die Bauern einen besseren, fairen Anteil an der Wertschöpfung der Produktionskette erzielen zu können. Das Übereinkommen mit dem Unternehmen umfasst die Vorfinanzierung von Qualitätssaatgut und technisches Training. Andere Fair Trade Gruppen im Senegal, wie das Frauennetzwerk für Bio-Landbau und Fairen Handel (REFABEC) ergänzen die Wertschöpfung der von den Bauern produzierten Pflanzen durch Weiterverarbeitung und Konservierungsmethoden, z.B. für Bissap-Blüten und Marmeladen. Bauern der YNW Kooperative und Enda Pronat erachten Hibiskus als eine der am besten für den Export geeigneten Pflanzen aus ihrer realisierten Fruchtfolge im Bio-Anbau.



Farmer in ihrem blühenden Bissap-Feld.

Foto: Enda Pronat

## Rezept: Bissap-Saft

(Ergibt 1,5 Liter)

- ☞ Eine Handvoll getrockneter Hibiskus-Blüten (ca. 50 g)
- ☞ Zucker
- ☞ Zitronensaft oder Minzblätter (optional)



Überbrühen sie die Hibiskusblätter mit 1 Liter kochendem Wasser und lassen Sie die Blätter mindestens 1 Stunde ziehen. Filtern sie die Flüssigkeit entweder durch einen feinen Sieb oder ein Stofftuch, um die Blütenblätter zu entfernen. Die Flüssigkeit mit 0,25 bis 0,5 Liter kaltem Wasser verdünnen. Wenn Sie mögen, können Sie auch Limonade oder Soda verwenden, um eine sprudelnde Schorle herzustellen. Nach eigenem Geschmack noch Zucker, Zitronensaft oder Minzblätter hinzufügen. Kalt oder mit Eis servieren. Der Fruchtsaft kann im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahrt werden.



Getrocknete Bissap-Blütenkelche.

Foto: Britta Pichler

Die Nutzpflanzen-Serie umfasst Faktenblätter zu: 1. Fonio, 2. Bissap, 3. Sesam, 4. Cashew, 5. Sheabutter. Weitere Informationen sind verfügbar im Flyer „Haben Hibiskus, Cashewnüsse und Baumwolle etwas gemeinsam?“. Alle Dateien finden Sie auf [www.pan-germany.org](http://www.pan-germany.org) Stichwort Baumwolle.

„Fibre, Food and Beauty for Poverty Reduction“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von PAN Germany, PAN UK, OBEPAB aus Benin und Enda Pronat aus dem Senegal. Ziel ist, das Bewusstsein von europäischen Unternehmen, Geldgebern, Nichtregierungsorganisationen und Verbrauchern für die vielen verschiedenen Nutzpflanzen zu schärfen, die von Bio-Bauern in Afrika angebaut werden und gleichzeitig die Bauern zu unterstützen, für diese Produkte bessere Vermarktungsmöglichkeiten zu finden, sowohl lokal als auch im Export. Das Projekt wird finanziert durch die Europäische Union, InWEnt mit Mitteln des BMZ und der Norddeutschen Stiftung für Umwelt und Entwicklung(NUE).