

Slow Food Presidio – Pokot Joghurt mit Asche



Pokot Joghurt mit Asche Kenia

In Kenias West Pokot Bezirk, in den Dörfern Tarsoi, Tartur, Lition und Chaunet, wird traditionell ein ungewöhnliches Produkt hergestellt, ein Joghurt aus Kuh- oder Ziegenmilch, gemischt mit der Asche des einheimischen Cromwo-Baumes. Die Kühe sind eine Kreuzung aus lokalen Rassen und Zebus. Im Lokaldialekt ist er als “mala ya kienyeji” oder “kamabele kambou” bekannt. Der Joghurt mit Asche ist eins der Grundnahrungsmittel der Pokot-Viehhirten im afrikanischen Zentralgraben in West-Kenia. Viehzucht ist hier nun immer weniger weit verbreitet, und so gibt es weniger Milch, weswegen es auch einen bedeutenden Rückgang in der Produktion des Joghurts gegeben hat. Auch der Stolz auf traditionelle Lebensmittelkultur droht der Gemeinschaft verloren zu gehen. Der Joghurt wird jetzt nur noch von ein paar Familien hergestellt, und wenn es Überschuss gibt, wird er ab und zu auf dem lokalen Markt verkauft. Aschenjoghurt wird mit Rohmilch hergestellt und hat eine dickflüssige Konsistenz. Die Milch von Kühen und Ziegen wird nicht gemischt sondern separat verarbeitet, so dass man zwei Sorten Joghurt erhält. Der Kuhmilchjoghurt ist für die Männer, während der aus Ziegenmilch, ein Joghurt mit intensivem Geschmack, der für seine Nahrhaftigkeit geschätzt ist, für Frauen und Kinder bestimmt ist. Der Geschmack ist auch von der Dauer der Fermentierung abhängig. Die Tiere werden auf der Weide gehalten und zweimal täglich von Hand gemolken. Die Milch wird in einer Calabash – einem traditionellen Gefäß aus einem Flaschenkürbis – gesammelt und für mindestens drei Tage stehen gelassen. Der Flaschenkürbis hat eine harte Schale. Um ein Gefäß herzustellen wird er ausgehöhlt, getrocknet und mit einem Feuer aus Cromwo-Holz ausgeräuchert – demselben Baum, aus dem auch die Asche hergestellt wird. Die abgesonderte Molke wird vom Joghurt abgegossen, dann wird die Calabash wieder geschlossen und mit gleichmäßigen Bewegungen geschüttelt. Wenn der Joghurt fertig ist, wird die Asche hinzugegeben. Sie gibt dem Joghurt eine desinfizierende Wirkung, ein einzigartiges Aroma und die charakteristische graue Farbe,

Das Presidio

Das Presidio wurde in 2009 gegründet, nach einer Studie über traditionelle Lebensmittel in der Molo Gegend, ausgeführt von Studenten der Universität der Gastronomischen Wissenschaften. Die etwa 100 Erzeuger des Presidios gehörten schon dem Tarsoi-Erzeugerverband an. Mit der Unterstützung von technischen Experten hilft die Slow Food Stiftung den Erzeugern, Produktqualität und –menge an jedem Produktionsschritt zu verbessern, von der Gesundheit der Tiere und dem Melken über das Verarbeiten und Aufbewahren der Milch.

Aufbau und Ausstattung eines gemeinschaftlichen Arbeitsraums ist geplant. Das Presidio betreibt auch Aufklärungsarbeit vor Ort und in benachbarten Regionen, und daran, Erzeugern die Möglichkeit zu internationalen Begegnungen und Informationsaustausch zu geben.

In 2009 waren vier der Erzeuger bei der internationalen Käsemesse Cheese in Italien, woran sich eine Woche Training zu Tierhygiene und Milch in Piemont anschloss. Im April 2010 besuchte der italienische Veterinär Mauro Cravero die Erzeuger des Presidio, um sich die Produktionskette anzusehen und Verbesserungsvorschläge zu machen. Zur Zeit sind die Erzeuger dabei, Produktionsrichtlinien auszuarbeiten

Produktionsgebiet

Die Dörfer Tarsoi, Tartur, Lition und Chaunet, West Pokot

Das Presidio wird unterstützt von

Region Lombardei, Stiftung Drittes Millennium

Mehr Informationen:

www.fondazione Slow Food.it

www.Slow Food.com

www.Slow Food.de