

„Coconut Butter“ und Palmöl

Der „Afrika-Mini-Markt“ hat sich auf Lebensmittel aus Westafrika spezialisiert

„Coconut Butter“ ist eine Körpercreme, Palmöl wird zum Kochen verwendet. Die meisten hätten es wohl umgekehrt angenommen. Afrika ist ein großer, den meisten sehr fremder Kontinent. Im äußersten Westen liegt Guinea. Von dort kommen Djenabou und Alpha Barry. Seit sechs Jahren betreiben sie den „Afrika-Mini-Markt“ in der Großen Marktstraße 35.

Der erste Blick fällt automatisch auf die vielen verschiedenen Haarteile, die hinter der Theke hängen und aus denen die prächtigen Frisuren afrikanischer Frauen entstehen. Auf der anderen Seite des kleinen, 30 Quadratmeter großen Ladens sind die Lebensmittel zu finden. Während die Kosmetik aus einem Großhandel kommt, holt Alpha Barry die Lebensmittel vom Markt in Belgien. Dort sei die Auswahl größer sagt er, hier kenne man nicht so viele afrikanische Lebensmittel. Zweimal im Monat fährt er mit einem Kleintransporter ins Nachbarland. „Wenn er zurückkommt ist hier immer viel Trubel“, erzählt seine Frau Djenabou. „Die Leute wissen, dass es Mitte und Ende des Monats frische Ware gibt, das spricht sich herum“, berichtet sie. In der Nähe der Tür stehen frische Yams, in einer anderen Kiste lagert Kasaba. Vor der Theke stehen große Kisten mit grünen und gelben Kochbananen.

Kinder würden die afrikanische Küche lieben, gegessen wird viel mit den Fingern. In Nigeria und Ghana wird Yam gestampft und mit Wasser zu einem Brei verrührt. Auch Kasaba wird gerieben und als Gari zu Brei verarbeitet. Im Regal liegen kleine Säcke mit den geriebenen Wurzeln – aus Nigeria, Ghana oder Togo, je nach Herkunft der Kundschaft. Dazu gibt es Soße mit Fleisch oder Fisch. Ebenso verbreitet ist Reis. In Guinea gibt es meist eine Soße mit Fisch dazu, berichtet Djenabou. Der Brei wird mit den Fingern zu kleinen Klumpen geformt und in die Soße getunkt. Eine beliebte Grundlage für die Soße ist das rote Palmöl und hier sind die Leute eigen. Im Regal der Barrys stehen Dosen und Flaschen aus Guinea, der Elfenbeinküste oder aus Ghana. „Das aus Ghana ist ein spezielles. Es ist mit Salz und heißt Zomi“, erklärt Alpha. In der Gefriertruhe lagern Doraden, Kappfische und viele geräucherte Fische.

Djenabou hat in Frankfurt Informatik studiert, dann kamen die Kinder und hinderten sie, in den Beruf einzusteigen. Alpha ist Bauingenieur, allerdings wurde sein Abschluss nicht anerkannt. „Als wir nach Offenbach kamen, wussten wir, dass es hier viele Afrikaner gibt, aber nur ein afrikanisches Geschäft, mit dem die Leute nicht sehr zufrieden waren, also haben wir uns gesagt, versuchen wir es“, sagt Djenabou. Mittlerweile sind sie das einzige Geschäft in Offenbach, das afrikanische Lebensmittel anbietet. Trotzdem besteht die Kundschaft nicht nur aus Afrikanern, betonen beide. Auch Deutsche, die die afrikanische Küche durch Reisen oder durch Afrikaner im Bekanntenkreis kennen, kommen hierher, um einzukaufen. Ebenso Lateinamerikaner, die kaufen vor allem Kasaba, Kochbananen, Maismehl oder Bohnen. Eine breite Palette der Hülsenfrüchte lagert im Regal, weiße, gelbe, schwarze Bohnen. Lateinamerikaner kaufen vor allem die schwarzen ist zu erfahren.

Oben im Regal stehen Dosen mit Milchpulver. Djenabou lacht, „die sind nicht typisch afrikanisch, aber die Leute kennen sie aus ihrer Kindheit und kaufen sie gerne“, erzählt sie. Eine Kundin betritt den Laden, sie ist auf der Suche nach Fisch. Aus der Kühlvitrine lässt sie sich ein Malzbier geben. Eine große Anzahl verschiedener Sorten des in Afrika weit verbreiteten Getränkes steht dort. Der Fisch wird bezahlt, das Malzbier direkt bei einem kurzen Gespräch getrunken. Ein Stückchen Heimat für manchen hier in Offenbach. Eine Heimat die uns so fremd ist.

Peter Klein