

MITTEILUNGEN
DER
ANTHROPOLOGISCHEN
GESELLSCHAFT IN WIEN

CXLVII. BAND

Generalthema

„Ernährung und Esskultur“



Herausgegeben von der
ANTHROPOLOGISCHEN GESELLSCHAFT IN WIEN

**MITTEILUNGEN
DER
ANTHROPOLOGISCHEN
GESELLSCHAFT IN WIEN**

CXLVII. BAND

Herausgegeben von der
ANTHROPOLOGISCHEN GESELLSCHAFT IN WIEN

**Schriftleitung
KARINA GRÖMER**

**Redaktion
Ur- und Frühgeschichte
KARINA GRÖMER**

**Ethnologie
HERMANN MÜCKLER**

**Anthropologie
HERBERT KRITSCHER**

2017

**VERLAG DER ANTHROPOLOGISCHEN GESELLSCHAFT IN WIEN
WIEN**

AG
Anthropologische
Gesellschaft in Wien

Mitgliedsbeitrag für Mitglieder in Österreich € 30,- (Studenten bis 27 Jahre € 10,-) ohne Bezug der „Mitteilungen“. Für Mitglieder im Ausland € 50,- mit Bezug der „Mitteilungen“. Zahlungen auf das Konto der Bank Austria IBAN: AT79 1100 0094 3411 8700; BIC: BKAUATWW.

Die „Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien“ erscheinen einmal jährlich.

Die Lieferung erfolgt auf Gefahr des Empfängers. Kostenlose Nachlieferung in Verlust geratener Hefte erfolgt nicht.

Für die Redaktion verantwortlich: Dr. Karina Grömer, A-1010 Wien, Burgring 7.
E-Mail: karina.groemer@nhm-wien.ac.at.

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren selbst verantwortlich.

Redaktionsschluss ist jeweils der 30. Juni. Erscheinungstermin: Dezember desselben Jahres.

Die Autoren werden um Beachtung der „Richtlinien für die Abfassung von Manuskripten für die MAGW“ ersucht (zuletzt abgedruckt in MAGW 132 sowie auf der Homepage)

Die „Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien“ sind das Organ der Disziplinen, die anthropologische Forschung auf einzelwissenschaftlicher Grundlage betreiben, in erster Linie der physischen Anthropologie, Ethnologie, Ur- und Frühgeschichte sowie Volkskunde. Demgemäß wird grundsätzlich der anthropologische Aspekt in seinem synthetischen Charakter wahrgenommen. Die Zeitschrift verfolgt nicht die Zwecke der Spezialforschung auf Einzelgebieten (Statistiken, Reiseberichten, Materialvorlagen, Fundberichten usw.), die Beiträge sollen vielmehr den gemeinsamen Grundlagen und Zielen der in der Gesellschaft vertretenen Wissenschaften gewidmet sein.

Die Themengruppen in den Mitteilungen der „Anthropologischen Gesellschaft in Wien“ sind:

1. Wissenschaftstheoretische und methodische Beiträge der anthropologischen Disziplinen.
2. Interdisziplinäre Beiträge, Forschungsberichte und Projekte.
3. Zusammenfassende und übergreifende Beiträge.
4. Vorlage und Bearbeitung von Objekten mit besonderer Bedeutung.

Umschlagbild: Lebensbild zum Kochen im Hallstätter Salzbergwerk um 600 v. Chr.
(aus Beitrag Kern, Abb. 7).

Homepage der Anthropologischen Gesellschaft in Wien: www.ag-wien.org

Eigentümer und Herausgeber: Anthropologische Gesellschaft in Wien, A-1010 Wien, Burgring 7
VERLAG DER ANTHROPOLOGISCHEN GESELLSCHAFT IN WIEN

Herstellung: agensketterl Druckerei GmbH, A-2540 Bad Vöslau

ISSN 0373-5656

Zu diesem Band

„Ernährung und Esskultur“

Es gibt kaum einen Bereich der menschlichen Betätigung, der so substanziell ist und dem man sich so wenig entziehen kann wie jener der Ernährung. Die halbjährlich in Lifestylmagazinen Europas propagierten Erkenntnisse zur Ernährung, zu Diätetips, aber auch zu den neuesten Foodtrends zeigen deutlich die Brisanz des Themas. Bei der medialen Ausschlachtung dieser Themenbereiche (vor allem bei Diäten und „bewusster Ernährung“) wird oft auf vermeintliche Fakten aus Geschichte und Völkerkunde zurückgegriffen (z. B. die sogenannte „Paleodiät“).

Beim vorliegenden Band sollen nun unterschiedlichste Aspekte rund um das Thema Ernährung und Nahrungsgewohnheiten miteinander verbunden werden, gemäß dem interdisziplinären Ansatz der die seit fast 150 Jahren bestehende Anthropologische Gesellschaft, die Biologische Anthropologie, Archäologie, Volkskunde und Ethnologie (Kultur- und Sozialanthropologie) miteinander vernetzt.

Wichtige einführende Beiträge finden sich in den Kapiteln zur Anthropologie, wo auf den generellen medizinisch-ernährungsphysiologischen Aspekt eingegangen wird, sowie bei der Völkerkunde, wo Nahrung als sozio-biokulturelles Phänomen theoretisch diskutiert wird. Vor allem die Beiträge aus Archäologie und Völkerkunde beschäftigen sich in weitem zeitlichen Bogen von der Steinzeit weg mit Beispielen aus der ganzen Welt und der Frage, welche Ressourcen in bestimmten Zeitabschnitten und Regionen zum Zweck der Nahrungsgewinnung ausgebeutet wurden. Thematisiert werden auch die verschiedenen Möglichkeiten der wissenschaftlichen Forschung wie Archäobotanik, Archäozoologie oder völkerkundliche Feldforschung.

Anschließend wird der Frage nachgegangen, wie sich Nahrungsmittelproduktion und Nahrungszubereitung gestalten. Kochgeräte, Geschirr, Werkzeug und Serviergefäße finden sich im archäologischen Fundgut ebenso wie bei ethnographischen Beispielen. Aus den rezenten Beobachtungen, die Hilfsmittel für das Kochen, Braten und Backen betreffen, können Rückschlüsse auf die Vorzeit gezogen werden. Getränke sind wie feste Nahrung für den menschlichen Körper unbedingt notwendig – in diesem Band wird auf die Geschichte des Bieres und auf seine Bedeutung eingegangen.

Besondere Aspekte, wie Nahrungstabus, die freiwillige Beschränkung bei der Nahrungsaufnahme auf ausschließlich pflanzliche Stoffe oder auf koschere Produkte runden das Bild bezüglich Ernährung ab. Ebenso thematisiert werden weiters die Probleme bei unsachgemäßem Umgang mit Nahrung, die sich dann in krankhaften Erscheinungen wie Übergewicht oder auch Vergiftungen äußern können.

Ein herzlicher Dank sei hier auch an Frau Dr. Walpurga Antl-Weiser ausgesprochen, die die Korrekturen der englischen Texte durchführte. Eine wertvolle Hilfe im Lektorat stellen Herr Dipl.-HTL-Ing. Eduard Wexberg und Frau Mag. Inge Schierer dar, die sorgfältig alle Beiträge auf Fehler prüfen.

Die Schriftleitung
Karina GRÖMER

Im Editorial Board befinden sich mit Stichtag 1. Januar 2016 folgende Personen:

- James Bade, University of Auckland, Neuseeland
- Ines Balzer, Deutsches Archäologisches Institut Rom, Italien
- Ian Conrich, University of South Australia, Adelaide, Australien
- Manfred Hochmeister, Medizinische Universität Wien, Österreich
- Verena Keck, Universität Frankfurt/Main, Deutschland
- Inna Mateiciucová, Masaryk Universität, Brünn, Tschechische Republik
- Traude Müllauer-Seichter, Universidad Nacional de Educ. a Dist., Madrid, Spanien
- Marie-Louise Nosch, University of Copenhagen, Dänemark
- Andrew Robson, University of Wisconsin, Oshkosh, USA
- Borut Telban, Slovene Academy of Science, Ljubljana, Slowenien
- Paul Turnbull, University of Tasmania, Launceston, Australien
- Ursula Wittwer-Backofen, Universität Freiburg/Br., Deutschland

Inhalt Band CXLVII

Beiträge zum Generalthema „Ernährung und Esskultur“

Archäologie

KISZTER, Sarah–ČREŠNAR, Matija–HEISS, Andreas G.–RABENSTEINER, Johannes–MELE, Marko: PalaeoDiversiStyria – Mensch, Ernährung und Umwelt im Wechselspiel	1
REBAY-SALISBURY, Katharina: Breast is best – and are there alternatives? Feeding babies and young children in prehistoric Europe	13
ROSENSTOCK, Eva – SCHEIBNER, Alisa: Fermentierter Brei und vergorenes Malz: Bier in der Vorgeschichte Südwestasiens und Europas	31
KERN, Daniela: Ausgewählte Aspekte zu Ernährung und Keramik aus prähistorischen Kon- texten	63
HIRSCH, Barbara: Nahrung für Menschen – Nahrung für Götter. Überlegungen zu Alltag und Festen der Latènezeit	75
BREYER, Gertraud: Speisenzubereitung in Etrurien (mit Fokus auf der 2. Hälfte des 4. Jahr- hunderts v. Chr.)	83
GOSTENČNIK, Kordula: Austern, Wein und Opferbrot. Archäologische und epigraphi- sche Quellen zu Nahrungsmitteln und Ernährungsgewohnheiten in der römischen Stadt „Alt-Virunum“ auf dem Magdalensberg in Kärnten	99
HAGMANN, Dominik: Die „puls“ – Experimentalarchäologische Untersuchungen zu einer antiken römischen Getreidebreizubereitung	131
LEHAR, Hannes: Tieropfer und Fleischgeschmack in der griechischen Archaik – ein Pra- xistest	155
KARL, Raimund: Essbares Geld. Nahrung als Zahlungsmittel in vormonetären kapitalisti- schen Wirtschaftssystemen	169
KLUMPP, Andreas: Zubereitungsmethoden und Garprozesse in der mittelalterlichen Küche ...	187

Anthropologie

KORENCAN, Andrejka: Überangebot und Unterversorgung mit lebenswichtigen Nahrungs- bestandteilen – ähnliche Problemstellung und Lösungsansätze	201
KIRCHENGAST, Sylvia: Vom Hunger zum Überfluss – zur Bedeutung veränderter Ernäh- rungsmuster für den Gewichtsstatus von Migranten und Migrantinnen	219

Volkskunde

STIEGER, Alexandra S.: Die „vegane Community“ in Wien und Umgebung: Differenzierung und Distanzierung im Veganismus	235
BAUER, Anna: Der Tod am Teller. Die tägliche Ernährung und ihre manchmal tödlichen Folgen	251

V ö l k e r k u n d e

STIEGER, Alexandra S.: Zwischen oder jenseits von Natur und Kultur? Ernährungsanthropologische Ansätze zur Nahrung als sozio- und biokulturelles Phänomen...	271
LANGER, Gerhard: „Ist das noch kosher?“ Speisevorschriften im Judentum	293
FISCHER, Anja: Milch – Mittel zum gemeinsamen Leben. Soziale Komponenten der Milch-ökonomie bei Imuhar Nomaden in der Südalgerischen Zentralsahara	315
DOSEDLA, Heinrich: Are we what we eat? Tribal nutrition management and food traditions in the highlands of Papua New Guinea	335
MÜCKLER, Hermann: Gewinnung und Verzehr von lokalen Nahrungsmitteln in Ozeanien, dargestellt anhand des historischen Mediums des Kaufmanns-Sammelbildes	345

R e z e n s i o n e n

Damir-Geilsdorf, Sabine, Lindner, Ulrike, Müller, Gesine, Tappe, Oliver und Zeuske, Michael (eds.): Bonded Labour. Global and Comparative Perspectives (18 th –21 st Century) (Hermann Mückler)	361
Gretzschel, Matthias: Geister der Südsee. Bei den Schamanen, Geheimbünden und Feuertänzern im Bismarckarchipel (Hermann Mückler)	363
Gunsenheimer, Antje und Schüren, Ute: Amerika vor der europäischen Eroberung (Berthold Riese)	366
Lilleike, Monika: Hawaiian Hula 'Olapa. Stylized Embodiment, Percussion, and Chanted Oral Poetry (Hermann Mückler)	369
Parzinger, Hermann: Die Kinder des Prometheus. Eine Geschichte der Menschheit vor der Erfindung der Schrift. Und: Abenteuer Archäologie (Berthold Riese)	371
Ranseder, Christine: Napoleon in Aspern – Archäologische Spuren der Schlacht 1809 (Barbara Hirsch)	376
Rebay-Salisbury, Katharina: The Human Body in Early Iron Age Central Europe. Burial Practices and Images of the Hallstatt World (Daniela Kern)	378
Saxinger, Gertrude, Schweitzer, Peter und Donecker, Stefan (Hrsg.): Arktis und Subarktis. Geschichte, Kultur und Gesellschaft (Hermann Mückler)	381
Scheibner, Alisa: Prähistorische Ernährung in Vorderasien und Europa. Eine kulturgeschichtliche Synthese auf der Basis ausgewählter Quellen (Daniela Kern)	383
Seiser, Gertraud (Hrsg.): Ökonomische Anthropologie. Einführung und Fallbeispiele (Andreas Schulz und Anna-Sophie Tomancok)	385
Tortorici, Zeb: Sexuality and the unnatural in colonial Latin America (Berthold Riese)	387

S i t z u n g s b e r i c h t e

Jahreshauptversammlung der Anthropologischen Gesellschaft am 26. April 2017	389
Kassabericht des Jahres 2016	391
Vorträge und Veranstaltungen in der Anthropologischen Gesellschaft im Jahre 2016.....	392
Geschäftsleitung 2017	394

**Milch – Mittel zum gemeinsamen Leben
Soziale Komponenten der Milchökonomie bei Imuhar Nomaden
in der Südalgerischen Zentralsahara**

von

Anja FISCHER, Wien

Zusammenfassung

Die Wirtschaft der Nomadinnen und Nomaden in der Algerischen Zentralsahara basiert auf Milch. Die Milch wird jedoch niemals verkauft, sondern ist in erster Linie für den eigenen Konsum bestimmt. In diesem Beitrag werden über die rein ökonomischen Komponenten der Milchökonomie (Milchwirtschaft) hinaus auch die nachhaltig sozialen Auswirkungen der Milchwirtschaft auf die soziale Verbundenheit der Gesellschaft analysiert. Zahlreiche Tabus, Rituale und Vorschriften in Bezug auf Milch zeigen deren hohe soziale Bedeutung. Milch ist ein Lebensmittel, von dem allein sich die gesamte Gesellschaft der Nomaden ernähren kann.

Summary

The economy of the nomads of the Algerian Central Sahara is based on milk. The milk is never sold but primarily consumed by the nomads themselves. This article takes a step further than analyzing just economic components of the nomads milk husbandry but looks into the long term social impacts the milk economy has on the society's affinity and connectedness. Various taboos, rituals and rules connected to milk indicate its social significance. The whole nomad society can sustain themselves just with milk.

Einleitung

Zu den physiologischen Grundbedürfnissen des Menschen gehören Luft, Wasser und Nahrung. Milch kann zwei dieser Bedürfnisse gleichzeitig abdecken: Milch beinhaltet Wasser und ist zugleich auch Nahrung. Milch besteht zu 80 bis 90 Prozent aus Wasser plus Inhaltsstoffen wie Fette, Kohlenhydrate, Proteine und Vitamine. Sie ist ein Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte. Für Neugeborene ist Milch die Nahrung, die sie für das Wachstum benötigen. Imuhar Nomaden in der Algerischen Zentralsahara betreiben eine mobile Milchökonomie. In „guten“ Zeiten können sowohl Kinder wie auch Erwachsene sich allein von Milch ernähren. Was bedeutet die Milch für die Gemeinschaft der Imuhar Nomaden in der Algerischen Zentralsahara über die rein physiologische Komponente hinaus? Wie wertvoll ist Milch für die Beibehaltung der Verbundenheit der Gesellschaft? Bei dieser Studie handelt es sich nicht um eine quantitative Arbeit, sondern um eine qualitativ orientierte Abhandlung, die sich vor allem

mit dem sozialen Stellenwert der Milch beschäftigt. Die Arbeit basiert auf zusammengefasst circa zwei Jahren intensiver Feldforschung bei Sahara Nomaden seit 2002. Für die Feldforschung wurde die Methode der „Dichten Teilnahme“ (SPITTLER 2001) gewählt.

Die Gesellschaft der Tuareg umfasst ungefähr drei Millionen Menschen, diese leben in der Sahara über fast zwei Millionen Quadratkilometer Fläche verteilt. Ursprünglich handelte es sich um eine nomadische Gesellschaft, die sich von Nordafrika bis in den Sahel ausbreitete. Das gewaltsame Eindringen von kolonialen Kräften Anfang des 20. Jahrhunderts hatte folgenschwere Auswirkungen auf die Gesellschaftsstruktur (siehe dazu FISCHER 2008; FISCHER – KOHL 2010; KEENAN 1977). Nach Ende der Kolonialzeit wurde die Gesellschaft auf fünf Nationalstaaten aufgeteilt, deren Machtzentren heutzutage weit abseits des Tuareggebietes liegen. Gegenwärtig sind Tuareg in ihrem ursprünglichen Territorium politisch und ökonomisch eine Minderheit. In Südalgerien leben nicht mehr als eine Million Tuareg rund um die in der Kolonialzeit gegründeten Städte Tamanrasset und Djanet, regiert von arabischen Machthabern in Algier. Die Tuareg in Algerien, die sich selbst Imuhar nennen, sind Großteils sesshaft geworden. Nach wie vor leben Imuhar Nomaden in Südalgerien rund um Gebirgsformationen. Die Gebirgslandschaft, in der die höchsten Temperaturen vorkommen, ist die Ahnet-Gebirgsregion, in der die Kel Ahnet Nomaden leben.

Das Ahnet ist nicht nur die heißeste Region, sondern auch die einzige Bergregion in Südalgerien, in der bisher keine befestigten Siedlungen zu finden sind. Die Kel Ahnet Nomaden, auf denen die Studie vorwiegend basiert, züchten Kamele, Ziegen und neuerdings auch Schafe. Sie leben in den Wintermonaten in Zelten und in den Sommermonaten rund um Hütten (FISCHER 2016). Bei ungünstigen Bedingungen im Winter ziehen sie nach ein bis zwei Wochen weiter. Bei günstigen Verhältnissen bleiben sie auch durchaus einen Monat an einem Standort (FISCHER 2008). In den heißen Sommermonaten, in denen die Temperaturen auf über 55°C im Schatten ansteigen können, bleiben sie mit dem Vieh in der Nähe eines Brunnens und leben und arbeiten rund um ihre Hütten (FISCHER 2017). Obwohl Nomaden sowohl Kleinvieh als auch Kamele als Schlachtvieh verkaufen, und Kamele auch als Transporttiere züchten, basiert ihre Wirtschaft im Wesentlichen auf der Milchökonomie (FISCHER 2008; KLUTE 1992; NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997). „Die wichtigste Funktion der Ziegen ist ihre Milchproduktion“ (SPITTLER 1998, 259).

In den Wintermonaten ernähren sich Imuhar Nomaden fast ausschließlich von Milch und Brot. Obwohl die Nomaden ständig von Vieh umgeben sind, zählt Fleisch nicht zu den Grundnahrungsmitteln. Tiere werden nur zu besonderen Anlässen wie Besuchen oder religiösen Festen geschlachtet und verzehrt (SMITH 1978, 81). Als Getränke werden Wasser, Milch, gezuckerter Grüner Tee und neuerdings auch gezuckerter Kaffee konsumiert. Nomadinnen backen ein großes, dickes Brot im Sand mit Hilfe heißer Glut. Das Brot besteht nur aus Mehl, Salz und Wasser. Es wird klein gerissen, mit Milch oder Tomatensoße übergossen und gegessen. Die Tomatensoße besteht aus wenigen zerstampften getrockneten Tomaten, Salz und Wasser. Bei Festtagen wird auch Butter und Fleisch dazu gegessen. Nomaden haben die Möglichkeit, auch Reis oder Nudeln zu konsumieren, bevorzugen aber *Tagella*-Brot. Sie sind der Meinung, dass Reis oder Nudeln nicht wirklich sättigen und kochen dies nur dann, wenn es schnell gehen muss, zum Beispiel bei Umzügen oder bei Unwetter. Nomaden essen oft für eine lange Zeit immer die gleiche Art von Mahlzeit (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 330).

Dass Nomaden „nur“ Brot essen, ist kein Zeichen von Mangel, sondern ein Zeichen dafür, dass sie am liebsten immer nur das Beste essen (SPITTLER 1991). An kalten Wintermorgen bereiten Mütter manchmal einen warmen Brei aus Mehl für die Kinder zu. Ansonsten gibt es für die Kinder ab und zu zusätzlich sehr harte getrocknete Datteln, und zwar die günstigste Kategorie von Datteln am Markt. Diese werden von Erwachsenen nicht gegessen. Morgens trinken die Eheleute nach der Arbeit mit den Herden gezuckerten Tee und einen Becher Milch.

Mittags und abends bäckt die Nomadin für die Familie jeweils ein frisches Brot. Nach jeder Mahlzeit wird Milch getrunken. In den Sommermonaten steht weniger Milch zur Verfügung und so trinken die Nomaden mehr Wasser. In den Sommermonaten, wenn die Nomaden länger an einem Platz verweilen, steht weniger Brennholz zur Verfügung. In der Hitze des Sommers essen sie weniger Brot und mehr Reis oder Nudeln, da dafür weniger Brennholz benötigt wird. Im Winter produzierter, harter Buttermilchkäse wird im Sommer zerstampft und mit Datteln und Wasser als nahrhaftes Getränk zu sich genommen. „Wir sind keine Hasen“ erhält Georg KLUTE (1992, 213) zur Antwort von Tuareg Nomaden in Nord-Mali auf die Frage nach dem Gemüsekonsum. Gemüse sowie Obst wird von Nomaden nicht gern gegessen, beziehungsweise ist nur als Notnahrung (SMITH 1978, 80). Kinder probieren manchmal Wurzeln, Baumharz oder Blätter.

Proteine, Fette, Vitamine und Spurenelemente erhalten Nomaden vor allem durch die Milch. Imuhar trinken Milch von Kamelen, Ziegen und Schafen. Obwohl Nomaden auch Esel halten, wird Eselmilch nicht oder nur aus medizinischen Gründen getrunken (KLUTE 1992, 189; SMITH 1978, 76), wobei ich während meiner Feldforschung nie erlebt habe, dass Eselinnen gemolken wurden. Die frische Milch der Kamelstute gilt als besonders nahrhaft. Die Milch der Ziegen und Schafe wird gleichbehandelt und gemeinsam weiterverarbeitet. Die Kleinviehmilch wird meist mit Wasser vermischt getrunken. Während Brot erst in den letzten Jahrzehnten den gestampften Getreidebrei abgelöst hat (KEENAN 2001, 93), ist Milch immer noch ein Lebensmittel, das bei den Nomaden hochgeschätzt wird (SPITTLER 1989, 140). Das zeigt sich auch in Tabus, Ritualen, Vorschriften und Normen rund um die Milch.



Abb. 1. Zwei Kinder fangen am Nachmittag die Jungtiere ein und binden Sie an Schlaufen entlang eines Strickes an. Der Nachtplatz der Jungtiere ist zum Schutz vor Schakalen mit Dornenzweigen umgeben, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2011).

Melken – nicht jedermanns Arbeit

Kamele und Kleinvieh werden an Wintertagen zwei Mal gemolken. Gleich in der Früh werden die Jungtiere getränkt und gleichzeitig die Muttertiere gemolken. Die Jungtiere werden über Nacht an Schlaufen entlang einer Leine angebunden, die oft mit dornigen Ästen zum Schutz vor Schakalen umgeben wird (Abb. 1). Für die sehr jungen Jungtiere bauen die Nomadinnen einen kleinen runden Stall, in dem die Tiere die Nacht verbringen. Kinder und weibliche Jugendliche sind für das Melken und Einfangen der Jungtiere zuständig. Selten hilft die Mutter und noch seltener helfen der Vater oder die älteren Söhne. Jede Familie handhabt das Anbinden der Jungtiere anders. Manche Familien binden die Tiere immer an den gleichen Schlaufen an, andere einfach irgendwo. Manche Kinder haben ein enges Verhältnis zu den Jungtieren und können sie auf Zuruf anlocken, andere Kinder müssen lange hinter einem Tier herlaufen, bis sie es eingefangen haben. Die Kinder fangen die wendigen, flinken Jungtiere am besten mit einer Art Hechtsprung, indem sie versuchen, ein Hinterbein des Jungtieres zu ergreifen. Schlussendlich müssen oft zwei weitere Personen das Kind unterstützen, um besonders widerspenstige Jungtiere einzufangen. Zwei Personen halten dann eine Leine, die dritte Person versucht das Jungtier in die Leine zu treiben, um es einzufangen. Das Verfahren erfordert einiges an Geschick. Alle Jungtiere müssen am Abend eingefangen werden, bevor die Herde zurück kommt. Nachdem sich die Herde vor dem Zelt versammelt hat, beginnt das Melken. Die Kinder binden ein Jungtier los und versuchen dadurch, die Mutterziege anzulocken. Während das Jungtier an einer Zitze saugt, hockt sich das Kind seitlich hinter die Ziege und legt ein Hinterbein des Muttertiers auf den Schoß. Dann melkt es an der freien Zitze der Ziege, die Milch wird in einem Becher aufgefangen. Danach wird das Jungtier wieder angebunden. Oft führt ein Kind auch die Jungtiere nacheinander zum Säugen zur Mutterziege, ein anderes Kind geht herum und melkt die Muttertiere. Dann ist es aber schwieriger, die Muttertiere zum Melken einzufangen, denn das erfordert schon viel Erfahrung. Der halbwegs volle Becher wird dann zum Zelt gebracht und dort in einem Ledersack gesammelt (Abb. 2). Das Melken am Abend geschieht oft erst in der Dämmerung. Das macht die Melkprozedur nicht leichter, denn die Kinder sind schon etwas müde und arbeiten oft barfuß auf einer Fläche mit vielen Dornen (Abb. 1). Das Kleinvieh fängt an zu streiten, weil es eng aneinander gedrängt steht, die Böcke versuchen die Gelegenheit ebenfalls zu nutzen und jagen quer durch die Herde. Durch die Schwierigkeit des Einfangens der Tiere wird die Herde oftmals auseinandergerissen, somit



Abb. 2. Ein Ziegenledersack, wo Milch aufbewahrt wird, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2011).

ergibt sich eine sehr unübersichtliche Situation beim Melken am Abend, worunter die Effizienz der Melkprozedur leidet. Dabei wird auch oft Milch verschüttet oder ein herumstehender Becher Milch wird von einer Ziege getrunken. Da die Kinder nach einem anstrengenden Arbeitstag am Abend sehr müde sind, bekommen sie oft nur einen Becher Milch und schlafen dann ohne Abendessen irgendwo ein. Bevor dann die Mutter spät abends schlafen geht, zieht sie die Kinder zum üblichen Schlafplatz ins Zelt und deckt sie zu. Morgens wird die gleiche Melkprozedur vollzogen, wobei am Morgen die Situation etwas übersichtlicher ist. Nachdem die Herde versorgt wurde, marschiert sie zum Gras ab, wobei die Jungtiere aber im Lager bleiben (FISCHER



Abb. 3. Eine störrische Kamelstute wird gemolken, indem ein Mann einen Knebel am Maul hält, ein Mann am Schweif zieht, eine Frau eine Schüssel unter das Euter hält und ein Mann melkt, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2008).

2014; 2017). Ältere Jungtiere, die schon feste Nahrung zu sich nehmen können, dürfen nicht mehr die Milch der Muttertiere trinken. Um sie davon abzuhalten, wird ihnen oft ein Holzstückchen quer im Maul befestigt (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 87). In Dürrezeiten, wenn Milch knapp ist, verkleben die Nomadinnen die Zitzen der Muttertiere mit Baumharz für den Weidegang, damit sie genau bestimmen können, wer welche Menge trinkt.

Die Ehemänner oder die älteren Söhne melken am Morgen die Kamelstuten. Wenn die Männer anderweitig beschäftigt sind, werden auch die Stuten von den Frauen gemolken. Das Melken der Kamelstuten ist keine Kinderarbeit. Anders wie beim Kleinvieh geben Kamelstuten nur Milch, nachdem das eigene Fohlen versucht hat, zu saugen oder es säugt. Das Fohlen wird an einem Bein angebunden und bleibt im Lager, während die Mutter tagsüber zum Gras in die Umgebung geschickt wird. Zum Melken wird das Fohlen losgebunden und zum Euter der Mutter geführt, dann saugt es etwas Milch und wird abgedrängt, und eine Person beginnt zu melken. Zwei Personen stehen links und rechts von der Stute. Eine Person hält eine Schüssel unter das Euter, währenddessen die andere mit beiden Händen melkt. Das Fohlen versucht immer wieder zum Euter zu kommen, wird aber abgedrängt und kann erst nach dem Melken den Rest aus dem Euter trinken. Oft benehmen sich die Stuten sehr störrisch beim Melken, sie versuchen zu entkommen, treten aus oder beißen. Abhilfe schafft zum Beispiel das Hochbinden eines Vorderbeines, damit die Stute stehen bleibt und nicht ausschlagen kann. Bei störrischen Tieren ist jemand nötig, der die Kamelstute an einem Strick am Nasenring festhält. Notfalls wird der Stick auch um die Lippen gedreht, damit die Stute ruhig stehen bleibt. Wenn sie dann immer noch störrisch ist, dann muss eine weitere Person die Stute am Schweif ziehen, während eine andere den Strick in die Gegenrichtung zieht (Abb. 3). Durch das Ziehen am Schweif wird einerseits versucht, die Stute am Platz zu halten und andererseits sie am Treten zu hindern. Durch das Ausschlagen kommt es oft vor, dass sie die Milchschiessel trifft und Milch verschüttet. Die kleinen Kinder möchten dem Vater beim Melken der Stuten helfen, aber die großen Tiere reagieren oft unwillig auf Kinder. Dann sitzen sie in der Nähe, während die Stuten gemolken werden, haben einen Becher in der Hand und versuchen, vom

Vater etwas Milch zu bekommen, bevor er die Milch zum Zelt bringt. Denn ab dem Zeitpunkt, an dem die Milch beim Zelt ist, liegt die Zuständigkeit für die Milch bei der Mutter.

Für die Kamelstuten sind die Männer der Familie zuständig. Sie können ihre Arbeit aber auch an die Frauen der Familie delegieren, wenn sie keine Zeit haben oder einfach nicht wollen. Das Melken der Ziegen kann jedoch nicht an Männer delegiert werden. Auch männliche Jugendliche weigern sich, das Kleinvieh zu melken. Ab und zu kommt es vor, dass die Mutter die Kinder beim Melken unterstützt. Männer melken Kleinvieh nur in Notfällen. Während das Melken der Kamelstuten eine durchaus angesehene und anspruchsvolle Arbeit ist, ist das Melken des Kleinviehs mit keinem Prestige verbunden. Das liegt auch daran, dass der Besitz von Kamelen selbst als Prestige gilt (FISCHER 2012a), jedoch Kleinvieh so gut wie keinen Prestigewert hat, obwohl es zum Überleben in der Wüste notwendiger ist (FISCHER 2008). Schon kleine Kinder beginnen, mit den älteren Geschwistern, bei der Ziegenherde mitzuarbeiten. Die Kleinen sind oft eifrig dabei, bis sie ermüden oder keine Lust mehr haben. Buben wie Mädchen haben die Kleinviehherden zu melken. Wenn die Buben aber groß genug sind, um Kamelstuten zu melken, also ungefähr am Beginn der Pubertät, müssen sie nicht mehr Ziegen melken und weigern sich dann auch oft, diese Tätigkeit durchzuführen. Mädchen melken, bis sie erwachsen sind, falls keine kleineren Geschwister dies übernehmen. Alte Menschen melken selten. Wenn bei einer älteren Ehefrau oder Witwe die meisten Kinder außer Haus sind, dann wird auch sie täglich das Kleinvieh melken. Wenn bei einer Familie die Söhne nicht mehr im Zelt leben, dann müssen die Eheleute die Stuten melken. Der Ehemann wird nur ungern seiner Ehefrau beim Melken der Ziegen helfen.

Bei einer Feldforschung im Winter 2007 erlebte ich eine Situation, in der ein Ehepaar nur vier kleine Kinder hatte, aber im Winter einige milchtragende Kamelstuten beim Zelt hatte. Der älteste Sohn war zu klein, um Kamelstuten zu melken, er war mit seinen Geschwistern für die Ziegen zuständig. Die Ehefrau war mit der Koordination der Ziegen, mit den Mahlzeiten, den Kindern und der Milch beschäftigt und hatte wenig Zeit, um mit dem Ehemann die Stuten zu melken. Die direkten Nachbarn hatten vier ältere Söhne, die alle Kamele melken konnten. Diese haben sich mit der Arbeit abgewechselt, sodass immer zwei am Abend frei hatten, das heißt, eigentlich waren zwei Söhne auf der Suche nach Arbeit. Aber weder hat der junge Ehemann die Söhne des Nachbarn gefragt, ob sie ihm helfen können, noch haben ihm die Nachbarssöhne freiwillig geholfen. Anstatt dass die Nachbarssöhne eine Arbeit in der Stadt suchen, könnte der Nachbar für die Arbeit mit seinen Stuten ihnen Lohn geben. Das geschah nicht, sondern die Eheleute haben nach der Versorgung der Kleinviehherde und nach dem Essen spät abends im Dunkeln noch die Stuten gemolken. Einige Monate später, bei meiner nächsten Feldforschung, hatte sich der Ehemann eine Hilfe aus der Stadt geholt. Ein junger Mann aus Mali half nun der Familie, während die Nachbarssöhne nach wie vor auf Arbeitssuche waren. Während das Melken der Kamelstuten eine durchaus angesehene Arbeit ist, ist es die Lohn- beziehungsweise Hilfsarbeit nicht. Man kann annehmen, dass dies daher kommt, weil eine solche Hilfsarbeit früher von einem *Akli* („Sklave“/Arbeiter ohne Lohn) bei den Imuhar ausgeführt wurde (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 54–56; PANDOLFI 1998, 59–63). Die Nachbarssöhne wollen nicht in eine solche Position geraten, denn der Dienst beim Nachbarn würde beinhalten, dass sie auch Anweisungen vom Nachbarn befolgen müssten. Obwohl die neue Hilfskraft aus Mali auch ein Imuhar war, wurde er von den Imuhar nicht gleich behandelt, sondern vielmehr als Diensthilfe. Oft wurde er, wenn er nicht anwesend war, als *Akli* bezeichnet, was eigentlich ein Schimpfwort in der Welt der Imuhar ist. Der Besitz von Kamelen kann dem Besitzer Prestige verleihen, jedoch ist das Melken der Kamele eine durchaus ambivalente Tätigkeit in der Gesellschaft der Imuhar. Während das Melken der eigenen Tiere eine ehrenvolle Arbeit ist, kann das Melken anderer Tiere eine degradierende Auswirkung auf die soziale Position der Person haben.

Die Milchverarbeitung – reine Frauensache

Ab dem Zeitpunkt, ab dem die frisch gemolkene Milch zum Zelt gebracht wird, ist die Ehefrau für die Milch zuständig. Sie ist die Chefin der Milchverarbeitung und organisiert und reguliert den Konsum. Die Ehefrau und auch ihre älteren Töchter verarbeiten die Milch, Kinder und Männer sind daran nicht beteiligt. Die Kleinviehmilch wird immer mit Wasser gestreckt, als Frischmilch, Sauermilch oder Buttermilch getrunken. Frauen können die Milch des Kleinviehs zu Butter und Käse verarbeiten, während Kamelmilch nur als Frischmilch oder Sauermilch, meist mit Wasser gemischt, getrunken wird. Die Sauermilch von Kamelstuten hat einen ganz eigenen Geschmack.

Butter

Die Nomadinnen füllen die Milch des Kleinviehs in einen Ziegenledersack (*Adjiwir*), der speziell für das Buttern angefertigt wurde. Der Sack wird an einem langen, schräg im Sand steckenden Stock in der Nähe vom Zelt aufgehängt. Dann wird die Milch vom Vortag im Sack mit einer schaukelnden Bewegung zu Butter geschlagen (Abb. 4). Jeden Morgen sitzt die Ehefrau oder eine ältere Tochter ein bis zwei Stunden vor dem Sack und zieht ihn an einem Ende wie ein Pendel hin und her. Auf den ersten Blick erscheint es recht einfach, in diesem Sack Butter zu erzeugen. Bei einem Selbstversuch (ganz im Sinne der „Dichte Teilnahme“-Methode von SPITTLER 2001) stellt sich heraus, dass es doch ein schwieriges Unterfangen ist und Übung sowie Technik verlangt. Der Sack muss am Hals schnell mit einer Hand oder beiden Händen



Abb. 4. Eine Nomadin am Morgen mit Kleinkind auf dem Schoß bei der Butterherstellung, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2004).

angezogen und dann sofort losgelassen werden, um das Schlagen der Milch im Sack zu erreichen. Es bedarf Fingerspitzengefühls, um in einem solchen Ledersack Butter zu erzeugen, andernfalls kann es sein, dass man nach zwei Stunden stetigen Schüttelns nur Milch mit viel Milchschaum erzeugt hat. Für die Produktion von Butter sind nicht nur die Technik, die Stetigkeit und die Dauer entscheidend, sondern auch der Zeitpunkt am Morgen, an dem die Butter hergestellt wird. Die Außentemperatur darf nicht zu kalt aber auch noch nicht zu warm sein. Wählt man einen ungeeigneten Zeitpunkt am Morgen, dann gelingt keine Butter. Wenn das Buttern beginnt, obwohl die Temperatur noch zu kalt ist, dann buttert die Nomadin direkt neben dem Feuer, dessen Rauch Richtung Sack zieht. Damit reguliert sie die Temperatur der Milch im Sack. Die Nomadin kann normalerweise am Klang der schlagenden Milch hören, ob das Buttern erfolgreich ist oder nicht. Ganz selten muss sie zwischendurch in den Sack schauen und sehen, wie weit der Prozess fortgeschritten ist. Das stellt aber eine Unterbrechung dar und der Erfolg hängt auch entscheidend von der Stetigkeit des Schüttelns ab. Jede längere Unterbrechung kann den Prozess des Butterns zunichtemachen. Jedoch muss man sich auch die Situation des Zeitpunktes des Butterns bewusstmachen: Es handelt sich um einen sehr betriebssamen Zeitpunkt am Morgen. Meist sind die anderen Familienangehörigen beim Melken ganz in der Nähe, die Säuglinge und Kleinkinder sind hungrig, der Ehemann macht oder möchte Tee, manchmal brechen auch schon die ersten Personen zu Arbeiten außerhalb des Zeltlagers auf, und so weiter. So kommt es oft vor, dass die Nomadin mit einer Hand den Milchsack stetig schaukelt, während sie mit der anderen Hand ihren Säugling versorgt oder den Tee kocht. Das Buttern ohne Unterbrechung in solch einer stressigen Situation am Morgen verlangt von der Nomadin sehr viel Erfahrung, Geduld und Geschick, um erfolgreich zu sein. Es ist aber auch nicht möglich, das Buttern auf einen ruhigeren Zeitpunkt am Vormittag zu verschieben, da dann die Temperaturen in der Sahara für das Buttern schon zu hoch sind. Es erfordert jahrelange Erfahrung in der Schlagtechnik, und um die richtige Temperatur zu finden. Meist buttern alle Ehefrauen im Lager fast gleichzeitig am Morgen. Bei einer kleineren Milchmenge hängen die Nomadinnen den Sack nicht an den Stock, sondern schütteln mit beiden Händen die Milch im Sack hin und her. Manchmal gelingt es einer Nomadin, mehr Butter zu erzeugen als die anderen. So ist es am Morgen durchaus eine Art des Wettbewerbes, welcher Nomadin es gelingt, die meiste Butter herzustellen. Es handelt sich nicht um einen offenen Wettbewerb, bei dem die Menge direkt verglichen wird, sondern wie oft bei den Imuhar, um eine indirekte Handhabung (FISCHER 2012b). Nachbarinnen beobachten sich gegenseitig genau. Im Laufe des Tages, bei weiteren Zusammenkünften der Frauen wird wie zufällig die erreichte Buttermenge erwähnt. Manchmal „gesteht“ eine Frau auch ein, dass es ihr nicht gelungen ist, am Morgen Butter zu erzeugen. Das ist durchaus ein Verlust, da die Butter ein wertvolles Gut ist. Bei der weißen Butter der Nomadinnen handelt es sich immer um eine flüssige Substanz (FOLEY 1995, 36; NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 297), die in einem speziellen Gefäß sorg-



Abb. 5. Flüssige weiße und gelbe Butter in Behältern, aufgestellt während der gemeinsamen Zubereitung eines Festmahles, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2004).

sam aufbewahrt wird, diese ist auch für den Konsum bestimmt. Durch Erhitzen der Butter produziert die Nomadin auch gelbe Butter, die länger haltbar ist. Manchmal wird die Butter mit speziellen Kräutern aromatisiert (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 297).

Käse

Die Buttermilch wird als Getränk bei den Nomaden sehr geschätzt. Sie wird in einem Ziegenledersack (Abb. 2) an einem kühleren Platz aufbewahrt, manchmal auch im Sand eingegraben. In den Wintermonaten, in denen reichlich Milch zur Verfügung steht, wird aus der Buttermilch ein Käse (sg.: *Aules*; pl.: *Iwelsan*) hergestellt (dazu siehe FOLEY 1995, 35; NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 300). Die Buttermilch wird in einem Topf erhitzt, sodass sich die Molke von der Käsemasse trennt. Die Käsemasse wird in einem Tuch am Baum zum Abtropfen aufgehängt. Wenn die Masse trocken genug ist, wird sie geformt. Die Form und Größe des Buttermilchkäses ähnelt einem runden Camembert. Dafür wird der Käselaib mittels einer speziellen Handtechnik geformt, indem mit einer Hand in die andere Hand gedreht wird (Abb. 6). Es ergibt sich eine typische Handbewegung, die es zu erlernen gilt. Das Formen der Käselaibe ist normalerweise Sache der Ehefrau oder der älteren Töchter. Manchmal sind jüngere Töchter als Hilfe dabei, um das Käsen zu lernen. Alle Käselaibe sollten die gleiche Größe haben. Die Laibe werden dann auf ein Tablett oder in eine Schüssel gegeben und hoch auf einem Dornbusch zum Trocknen ausgelegt. Es reichen oft wenige Stunden in der Saharasonne, dass der Käse trocknet. Die Käselaibe werden so hart, dass man sie nicht mehr schneiden kann, sondern nur noch abbrechen beziehungsweise zerstoßen muss. Der Buttermilchkäse wird nicht für den unmittelbaren Konsum produziert, sondern wird ohne weitere Pflege in einem Sack gelagert. Er ist für den Sommer bestimmt, in dem die Milch knapp ist. In der steinharten Form ist der Käse sehr gut für die Sahara geeignet (FOLEY 1995, 35), während anderer Käse schon längst geschmolzen wäre. Es besteht dank der extrem harten Konsistenz des Käses auch keine Schimmelgefahr und auch die Rinde muss nicht extra gepflegt werden. Auch die flüssige Form der Butter kann nicht mehr schmelzen und ist daher gut für die Sahara geeignet. Die Produkte der Nomadinnen brauchen weder weitere Pflege noch Kühlung. Weder das Buttern noch das Herstellen des Käses erfolgt während eines Treffens der Frauen, sondern geschieht normalerweise innerhalb des Familienverbandes.



Abb. 6. Eine Nomadin formt runde Buttermilchkäse, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2004).

Die Milch Utensilien – Edelstahl und Leder

Der Hausrat für die Verarbeitung und für den Konsum von Milch wird einerseits gekauft und andererseits selbst hergestellt. Alle Metallgegenstände werden auf den Märkten der nahe-

gelegenen Ortschaften erworben. Hausrat aus Leder wird selbst erzeugt. Die Herstellung ist durchaus eine soziale Angelegenheit und wird im darauffolgenden Abschnitt am Beispiel des Milchsackes (*Adjwir*) näher erläutert. Für das Melken des Kleinviehs werden normalerweise Becher aus Edelstahl oder emaillierte Becher verwendet (Abb. 2). Für das Melken der Kamelstuten werden Schüsseln aus Edelstahl verwendet. Frischmilch vom Kleinvieh wird zunächst in Edelstahlschüsseln gesammelt oder direkt in einen speziellen Ledersack gegeben (Abb. 2). Noch vor wenigen Jahren wurden große, schwere Holzschüsseln verwendet, die heutzutage nur mehr bei ganz wenigen Nomadinnen in Verwendung sind (Abb. 4: Rechts alte Holzschüssel / Mitte neue Edelstahl Schüssel). Ledersäcke werden meist aufgehängt oder eingegraben, damit Insekten, Herdentiere oder Kleinkinder den Sack nicht erreichen können. Die Nomadin achtet genau darauf, wer sich dem Sack nähert, da bei unsachgemäßem Schließen die Milch auslaufen kann (Abb. 2: Verschluss). In Schüsseln, die auf dem Boden stehen, wird Milch nicht lange aufbewahrt, da die Gefahr besteht, dass Kinder oder Kleinvieh die Schüssel umstoßen. Das Umfüllen der Milch aus den großen, vollen Schüsseln in den Sack erfordert eine spezielle Fertigkeit. Das übernimmt immer die Ehefrau oder die erfahrene Tochter. Ganz wichtig ist, dass dabei keine Milch verschüttet wird. Getrunken wird die Milch meist aus Edelstahlschüsseln. Neuerdings sind auch schon kleine Edelstahlbecher in Gebrauch, aus denen vorwiegend die Kinder trinken. Der Frischkäse wird in Metallschüsseln weiterverarbeitet und dann in der Metallschüssel (Abb. 4) oder auf gekauften Strohtablets zum Trocknen ausgelegt. Alle Lederutensilien für die Milchverarbeitung werden von den Frauen der Familie selbst hergestellt. Für das Buttern wird ein Ledersack (*Adjwir*) benötigt. Dieser wird zum Buttern an einem speziellen Holzstock aufgehängt (Abb. 4). Der Stock hat keine Rinde und gabelt sich meist am oberen Ende. Er muss schräg eingegraben werden, damit der Milchsack frei pendeln kann. Der Stock steckt in der Nähe des Zeltens, in den Wintermonaten oft neben der Feuerstelle und bleibt dort bis zum Ende des Zeltlagers. Beim Umzug wird der Stock manchmal mitgenommen, oft aber beim nächsten Lagerplatz neu hergestellt. Er hat immer die gleiche Länge. Die Frau hängt ihren Milchsack nicht irgendwo auf, der Platz zum Buttern wird immer ganz speziell ausge-



Abb. 7. Zum Trocknen im Sand ausgelegtes Fell einer geschlachteten Jungziege. Vier abgetrennte Klauen und der Stein zum Schleifen der Messer im Vordergrund, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2011).

wählt. Nach dem Buttern fischt die Nomadin mit einem Löffel die Butterflocken aus der Milch. Die Butter wird heutzutage in kleinen Plastikflaschen oder Glasflaschen aufbewahrt (Abb. 5). Die Butterbehälter werden sorgsam aufbewahrt und sind meist nicht offen sichtbar. Wenn die Männer unterwegs sind, nehmen sie einen speziellen Ledersack oder eine Plastikflasche mit Milch gemischt mit Wasser mit (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 295). Kalebassen, so wie bei den Tuareg im Niger (SPITTLER 1998), sind bei Imuhar nicht in Gebrauch.

Der Milchsack – ein sozioökonomischer Indikator

An der Größe des Milchsacks (*Adjiwir*) der Nomadin kann man die Qualität der Saison ablesen. Wenn es sich um eine „gute“ Wintersaison handelt, also die Weiden üppig und die Ziegen gut genährt sind, dann benutzen die Nomadinnen große Milchsäcke, das heißt gefertigt aus der Haut eines älteren Jungtieres. Generell werden die Milchsäcke sehr oft erneuert. Meist wird nach einem Monat schon ein neuer Milchsack hergestellt. Wenn Besuch kommt oder ein religiöses Fest bevorsteht, sucht der Ehemann ein Tier aus der Herde aus, das geschlachtet wird. Dabei wird er oft von seiner Ehefrau beraten, die dabei an den Zustand ihres Milchsackes beziehungsweise an eine effektive Milchproduktion denkt. „The selection of goats for killing is thus rationalized in terms of maximizing milk productivity“ (KEENAN 1977, 229). In einem großen Sack ist mit wenig Milch sehr schwer Butter herzustellen. Für eine größere Milchleistung der Herde in guten Zeiten benötigt die Nomadin einen größeren Sack, da sie nicht zweimal hintereinander in einem kleineren Sack buttern wird. Schon beim Schlachten wird an die Herstellung des Milchsackes gedacht, meist werden männliche Jungtiere geschlachtet. Ein *Adjiwir* wird nicht über die Milchsaison hinaus aufbewahrt, sondern ist immer nur direkt



Abb. 8. Eine Frau zieht Streifen der weißen Bauminnenrinde herunter, während eine andere Frau Stücke der Außenrinde des Akazienbaumes zu einem Bündel schnürt. Im Hintergrund sieht man Beine von Kindern, die auf der süßlichen weißen Innenrinde kauen, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2005).

nach der Herstellung in Gebrauch. Dann wird er täglich benutzt und kann schnell verschleiben, zum Beispiel, wenn die Beine, an denen er aufgebunden ist, am Rumpfteil scheuern. Der Beinansatz kann sehr schnell porös werden und dort kann beim Schütteln Milch austreten. Das kann auch bei unsauber gearbeiteten Nähten passieren. Es kommt vor, dass die Nomadin ihren Milchsack flickt, jedoch wird meist ein neuer hergestellt. Es wird nach dem Schächten des Tieres schon speziell darauf geachtet, so wenige Schnitte wie möglich in der Haut vorzunehmen. Kopf und Klauen werden abgeschnitten, dann wird bei der Kehle der Halsausschnitt etwas mehr aufgeschnitten, die Knochen der Tiere werden voneinander gelöst und über den Halsausschnitt samt Fleisch und Innereien herausgezogen. Danach wird das Fell von außen nach innen gestülpt und zum Trocknen ausgelegt (Abb. 7). Die groben Fleisch- und Fettreste werden vorher abgeschabt. Um das Fell zu gerben, sammeln die Nomadinnen die Rinde der *Tamart* Akazie. Sie ziehen die innere weiße Schicht der Rinde heraus (Abb. 8). Die innere weiße Schicht wird sehr gerne von den Kindern gekaut, da sie süßlich schmeckt (Abb. 8). Beim Zelt wird die rote Innenrinde klein gehackt. Danach wird das Fell mit der Rinde und mit Wasser in einer Schüssel gegeben (Abb. 9), in dem grünlich stark riechenden Sud bleibt das Fell für einige Tage. Danach wird es herausgenommen und die Haare sowie Fettreste werden mit einem flachen Stein gründlich von der Haut abgeschabt. Die Beinausschnitte, der Halsextraschnitt, der After und weitere Öffnungen werden zugenäht. An den Beinen werden dann Stricke befestigt, an denen der Sack später aufgehängt wird (Abb. 4). Die Halsöffnung bleibt zum Aus- und Einfüllen offen und kann mit einem speziellen Strick verschlossen werden (Abb. 2). Zum Nähen der Öffnungen werden eine spitze Nadel und ein dünner Lederfaden benötigt. Die Nadel hat am Ende keine Öse, sondern einen Knauf (Abb. 10). Der Lederfaden wird nicht mit der Nadel durchgezogen, es wird zuerst ein Loch durch die beiden übereinanderliegenden Häute, die zusammengenäht werden sollen, mit der Nadel gestoßen. Der angespitzte Lederfaden wird dann durch das Loch gefädelt (Abb. 10). Beim Nähen sind sowohl die Haut als auch der Faden nass. Das erhöht die Dichtigkeit der Naht nach dem Trocknen. Manchmal wird die Naht noch verstärkt, indem ein Stück Stoff mit angenäht wird (Abb. 10).

Die Herstellung des Milchsackes erfolgt im Kollektiv. Eine Frau schlägt die Rinde mit der Axt ab, während eine andere die rötliche Innenschicht abzieht (Abb. 8). Die Stücke werden unter den beteiligten Frauen vor Ort aufgeteilt. Jede trägt ihr Bündel an Rinde selbst nach Hause. Das Abschaben und Nähen der Häute erfolgt beim gemeinsamen Treffen am Nachmittag, oft



Abb. 9. Das Fell einer geschlachteten Jungziege wird in einer Metallschüssel mit einem grünlichen Sud aus Akazienbaumrinde gegerbt, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2011).

kombiniert mit Tee trinken. Einerseits kann die Ehefrau wieder zeigen, wie geschickt sie ist bei der Herstellung, andererseits werden bei der Gelegenheit auch die Geschicklichkeit der älteren Töchter den anderen Ehefrauen (und potenziellen Schwiegermüttern) demonstriert. Da diese Arbeiten in der Gruppe erfolgen, erzeugt dies auch einen gewissen Druck, eine besonders gute handwerkliche Leistung vorzeigen zu können. Diese Tätigkeiten bei den gemeinsamen Treffen der Frauen stellen auch eine Art Leistungsschau dar.

Einerseits zeigt eine Frau den anderen, dass sich ihre Familie eine Fleischmahlzeit geleistet hat. Andererseits zeigt die Ehefrau ihr handwerkliches Geschick, indem sie eine gleichmäßig dichte Naht erzeugt. Dieses Geschick wird von den anwesenden Ehefrauen



Abb. 10. Eine Frau näht einen *Adjiwir* (Ziegenledersack für Milch): Zum Nähen wird zuerst ein Loch durch die beiden übereinanderliegenden Häute mit Hilfe einer Nadel gestoßen. Die Nadel mit schwarzem Knauf liegt auf dem Schoß der Frau. Sie fädelt gerade einen angespitzten nassen Lederfaden durch das Loch. Die Frau verstärkt die Naht noch, indem sie einen dunkelblauen Stoffstreifen mit annäht, Ahnet (Foto: A. Fischer, 2011).

ganz genau beobachtet, wenn auch nicht offensichtlich. Frauen kommentieren selten direkt die Naht, aber das Resultat wird sehr genau wahrgenommen. Gerade für Schwiegertöchter in spe ist die Präsentation dieser Fertigkeit besonders relevant, sie stellt einen besonders wichtigen Moment in der Leistungsschau der Mädchen dar. Schlechte Leistungen einer ungeschickten Frau werden zur Kenntnis genommen, wenn auch nicht direkt und offen kritisiert (FISCHER 2012b). Kommentare an die Nachbarin über eine junge ungeschickte Näherin kommen durchaus vor. Es kommt nicht vor, dass eine Frau den Milchsack für eine andere herstellt. Zwar kann vorkommen, dass eine Nomadin einmal aushilft, aber sie stellt nicht einen ganzen Sack für eine andere her. Ähnlich wie beim Melken arbeiten auch Frauen nicht für andere Frauen. Wenn möglich werden Milchsäcke auch nicht geflickt. Jede Nomadin legt Wert auf einen guten neuen dichten Milchsack. Ein alter poröser, geflickter Milchsack kann Anlass zu (indirektem) Spott sein. Ein neuer gutgenähter Milchsack ist durchaus ein Statussymbol beziehungsweise ein Prestigeobjekt unter Frauen.

Der Milchkonsum – gesteuert von Frauen

Im Alltag wird die Milch immer gemischt mit Wasser getrunken. In den Wintermonaten trinken Kinder wie Erwachsene zum Frühstück Milch. Am Vormittag gehen die Frauen mit den Jungtieren zur Fütterung. Entweder werden sie von den Kindern begleitet oder ältere

Kinder bleiben im Lager und passen auf die jüngeren Geschwister auf. Am Morgen nehmen die Frauen nichts zu trinken mit. Wenn die Frauen vom Füttern zurückkommen, gibt es oft für alle Kinder Milch zu trinken. Spätestens nach der Mittagsmahlzeit gibt es für alle Milch, manchmal auch am Nachmittag. Meist bekommen die Kinder am Abend nach dem Melken noch Milch. Oft schaffen es die Kinder nicht, am Abend wach zu bleiben, bis das Abendessen fertig ist. Das heißt, in der Regel essen Kinder nur etwas zu Mittag und werden ansonsten hauptsächlich mit Milch ernährt. In den Sommermonaten gibt es kaum Milch. Die wenige Kamelmilch ist für Kleinkinder reserviert. Bei Knappheit verzichten Erwachsene auf Milch, nehmen aber in der Regel zwei Mahlzeiten am Tag zu sich. Wenn es eine gute Wintersaison war, dann stehen Buttermilchkäse und Butter im Sommer zur Verfügung.

Milch wird nur von der Ehefrau oder von älteren Töchtern verteilt. Kleineren Kindern ist es nicht gestattet, sich selbständig Milch aus dem Milchsack zu nehmen. Die Kinder bekommen einen Becher Milch von der Mutter in einer festgelegten Reihenfolge. Da oft nur ein Becher beziehungsweise eine Schüssel vorhanden ist, bekommt zuerst das jüngste Kind den Becher mit Milch gefüllt, den es mit Genuss trinkt, während die älteren Geschwister schon drängeln. Die Mutter füllt den Becher immer wieder nach und so erhält jedes Kind, je nach Alter, früher oder später seinen Anteil. Wenn der Vater da ist, bekommt er von seiner Frau eine Schüssel mit Milch hingestellt. Weiteren anwesenden Erwachsenen wird ebenfalls eine Schüssel oder ein Becher Milch serviert. Männer und Kinder dürfen die gemolkene Milch zwar in den Sack füllen, zugeteilt bekommen sie die Milch aber von der Frau. Die Mutter mischt die Milch und portioniert die Menge, so haben Frauen die genaue Kontrolle über den Milchkonsum. Ehemänner und ältere Söhne bitten nicht um Milch, sondern setzen sich zur Frau und warten, bis sie die Milch serviert bekommen. Das erfolgt oft ohne verbale Kommunikation. Die Nomadin stellt wortlos die Milch vor die Person. Erwachsenen gibt die Ehefrau oft reichlich Milch, die normalerweise auszutrinken ist, selten bleibt ein Rest übrig.

Wenn mehrere Erwachsene anwesend sind, dann füllt die Nomadin eine größere Schüssel mit Milch und mischt mit Wasser. Da gibt es auch eine festgelegte Reihenfolge, wer nach wem trinkt. Dabei wird jeder nur so viel trinken, dass für jeden etwas Über bleibt. Während bei den Kindern das jüngste Kind zuerst trinkt, gilt bei den Erwachsenen das Senioritätsprinzip. Falls ein Gast anwesend ist, bekommt immer zuerst dieser Milch, dann der Gastgeber, gefolgt von den ältesten Söhnen. Sind mehrere Nachbarn zugegen, bekommt der Ranghöchste zunächst die volle Schüssel, dieser gibt sie an den Gastgeber oder an den neben ihm Sitzenden weiter. Auch wenn mehrere Behälter vorhanden sind, wird aus einer Schüssel getrunken. Nomaden ist bewusst, dass auf diese Weise Infektionen wie zum Beispiel Grippe übertragen werden können. Sie bestehen aber nicht auf einem extra Becher. Sie drehen unauffällig die Schüssel und versuchen, an einer anderen Stelle zu trinken. Es ist nicht möglich, das Trinken zu verweigern, wenn man eine Schüssel gereicht bekommt.

Milch ist nicht gleich Milch. Für Nomaden kommt es auf das Mischungsverhältnis von Milch und Wasser an. Gerade Kleinviehmilch in unterschiedlichen Zuständen wird gern mit Wasser gemischt getrunken (FOLEY 1995, 34). Oft wird Buttermilch mehr geschätzt als frische Milch (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 296). Gerne wird Buttermilch auch mit frischer Milch und Wasser gemischt. Dann mischt die Nomadin auch manchmal Kamelmilch mit Kleinviehmilch. Das schmackhafteste Mischungsverhältnis zu erhalten, gelingt nur einer erfahrenen Nomadin, das ist ihre Mischkunst. Es kommt auf ein ausgewogenes Verhältnis an. Gemischt wird in einem Ledersack. Für das Mischen sind nur Ehefrauen oder ältere Töchter zuständig, nicht die Männer. Besonders bedeutend wird die Mischkunst einer Frau, wenn Gäste kommen beziehungsweise bei Festen.

Die Milch- und Buttergabe – eine Ehre der Gastfreundschaft

Kommen Gäste zu Besuch oder werden religiöse Feste gefeiert, dann wird immer eine Festmahlzeit zubereitet. Eine Festmahlzeit der Nomaden besteht aus gekochtem Ziegenfleisch und *Tagella*-Brot mit Tomatensoße und viel Butter. Während der gemeinsamen Zubereitung der Festmahlzeit mit *Tagella* holen die Ehefrauen Ihren „Butterschatz“ aus dem Zelt und stellen ihn sorgsam nebeneinander am Rand des Geschehens auf (Abb. 5). Im Alltag wird normalerweise keine Butter auf der kleingerissenen *Tagella* verteilt. Je mehr Butter auf das Brot gegeben wird, desto schmackhafter und festlicher ist die *Tagella* für die Nomaden. Bei der Zugabe von Butter versuchen die Frauen, sich gegenseitig zu übertrumpfen. Die Ehefrauen sitzen um die, mit kleingerissenem Brot mit Tomatensoße, gefüllten Schüsseln. Jede Ehefrau gibt nun etwas von ihrem „Butterschatz“ über die *Tagella* und diejenige, die den Gast am meisten schätzt, gibt am meisten Butter über das Gericht. Manchmal übertreiben die Ehefrauen dabei und tränken regelrecht die *Tagella* in Butter, nur um zu zeigen, wie hoch sie den Gast schätzen. Die anderen Frauen versuchen die großzügige Frau an der „Verschwendung“ der Butter durch Zureden zu stoppen, aber oft sind die Frauen nicht zu bremsen. Das geschieht, um einerseits die anderen Frauen zu übertrumpfen und andererseits, um zu zeigen, dass sie Butter im Überfluss haben. Wenn der Gast dann die reich mit Butter verfeinerte *Tagella* verkostet und lobt, ist das besonders ehrenvoll für die Spenderin. Daher werden oft übervolle Schüsseln mit *Tagella* serviert, ein ganz besonderes „Spiel“ von Geben und Nehmen, das Nomadinnen durchaus „ruinieren“ kann, da die Butterreserven aufgebraucht werden. Diese Gabe kann durchaus im Sinne von MAUSS (1968) interpretiert werden. Die Butter ist ein wertvolles Lebensmittel in der Wüste, das hier zu Ehren eines Gastes verbraucht wird. Bei einem Gastmahl stehen der Gast und die mit ihm speisenden Männer im Vordergrund. Die Frauen bleiben im Hintergrund rund um die Feuerstelle. Die Frauen und Kinder teilen sich oft nur wenig Butter und auch nur wenig gutes Fleisch als Festmahl zu. Ehefrauen essen oft nicht zur selben Zeit wie die Männer mit dem Gast. Die Ehefrauen servieren lieber eine mehr als ausreichende Menge an *Tagella* mit viel Butter und warten auf die schmackhaften Reste, die zurückkommen. Die Reste in den Schüsseln des Gastes und der Ehemänner sind dann das Festmahl der Ehefrauen. Die besten Stücke Fleisch werden auch dem Gast und den Ehemännern serviert, die Frauen warten ebenfalls auf die Fleischreste und Knochen, die zurückkommen. Gerade ältere Frauen lieben es, das Mark aus den Knochen quasi als Nachtisch zu verspeisen. Nach dem Festmahl werden dem Gast und den Ehemännern üppig gefüllte Milchsüsseln gereicht. Genau wie bei der Butter sind die Menge und die Art der gespendeten Milch immer in Relation zur Wertschätzung des Gastes zu sehen. Auch hier versuchen die Frauen, sich gegenseitig zu „übertrumpfen“. Jede Frau holt Milch aus ihrem Zelt und gibt mehr oder weniger Milch in Schüsseln für den Gast und die Ehemänner. Hier wird wieder genau auf das Mischungsverhältnis geachtet beziehungsweise darauf, dass der Gast ein optimales Mischungsverhältnis bekommt. Dem Gast wird immer mehr Milch serviert als er trinken kann. „Dünnere“ Mischungsverhältnisse erhalten die Kinder, falls sie noch wach sind.

Tabus, Rituale und Vorschriften rund um die Milch

Die soziale Bedeutung eines Objektes kann man an der Fülle von Normen und Vorschriften rund um die Sache ermessen. Das Verschütten von Milch ist eines der strengsten Tabus in der Gesellschaft der Imuhar Nomaden. Wer Milch, auch aus Versehen verschüttet, dem droht Unheil (HUREIKI 2004, 128). Milch darf nicht den Boden beziehungsweise die Sandflächen berühren. Eine Sandfläche, auf die Milch geronnen ist, gilt als kontaminiert. Es wird besonders

sorgsam darauf geachtet, dass die verbliebene Restmilch nicht einfach weggeschüttet wird wie Wasser. Reste von Milch werden an das Kleinvieh verteilt. Kippt zum Beispiel eine Schüssel mit Milch um, dann ist das ein Vorzeichen für Unheil, auch wenn die Schüssel einfach nur unachtsam hingestellt wurde. In dem Fall wird nicht derjenige bezichtigt, der die Schüssel hingestellt hat, sondern es wird oft jemand bezichtigt, mit einer Art „Bösem Blick“ die Schüssel mit Milch zum Kippen gebracht zu haben.

Immer wenn ein Gast zu Besuch kommt, egal ob ein Fremder oder ein Verwandter eines benachbarten Zeltlagers, bekommt er als erstes eine Schüssel mit Milch gereicht. Dabei wird nicht erst gefragt, ob er durstig ist, sondern ihm wird eine volle Schüssel Milch gereicht, auch wenn er diese nicht ganz austrinken kann. Es ist eine besondere Ehre, wenn frische Kamelmilch gereicht wird, ansonsten ist auch die gemischte Kleinviehmilch ausreichend. Diese Gabe von Milch gehört fix zu jedem Begrüßungsritual. Das gleiche gilt auch für das Servieren von Milch nach einer Festmahlzeit, wobei immer der Gast zuerst Milch trinkt, dann der Gastgeber und danach die weiteren Anwesenden. Kinder werden dabei nicht berücksichtigt. Für die kleinen Kinder ist immer nur die eigene Mutter zuständig, Muttermilch ist generell nur für die eigenen Säuglinge bestimmt. Nomaden verkaufen verschiedene Dinge, aber niemals Milch (KLUTE 1992, 198). Für Milch wird grundsätzlich kein Geld angenommen.

Milch gilt auch als Schönheitselixier. Während schlanke Männer in der Tuareggesellschaft geschätzt sind, gelten traditionellerweise dicke Frauen als besonders schön (RASMUSSEN 2010). Deshalb wird gerade den heranwachsenden Mädchen besonders viel Milch gegeben, sodass sie an Leibesfülle zunehmen. Früher wurden Frauen regelrecht mit Milch gemästet (BERNUS 1998; RASMUSSEN 2010; WALENTOWITZ 2000, 71). Das wurde im privaten Rahmen vollzogen, da jeder übermäßige Konsum, besonders von Milch, in der Öffentlichkeit nicht geschätzt wird. In gemeinsamer Runde darf nur so viel Milch getrunken werden, dass alle Anwesenden etwas erhalten.

Bevor man aber anfängt zu trinken und dafür den Mund öffnet, ist es ganz wichtig „Bismillah“ auszusprechen. In der religiösen Vorstellung der Imuhar reinigt die religiöse Formel den Mund und so können beim Trinken keine bösen Geister über den Mund in den Körper eindringen. Das wird sowohl vor dem Essen als auch vor dem Trinken ausgesprochen. Die angeführten Beispiele demonstrieren den sozialen Bezug der Milch zur Gesellschaft der Imuhar.

Die Milch allein – in den „guten alten Zeiten“

„They may live almost exclusively on milk for weeks and even for months ...“
(NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 330)

Nomaden haben sich in den feuchten Wintermonaten ausschließlich von Milch ernährt (BERNUS 1990; FOLEY 1995, 34; SMITH 1978, 77). Milch war die einzige Nahrung und Flüssigkeit, die sie zu sich nahmen und das mit Stolz. Tuareg in Mali zählten die Tage, sogar Monate, in denen sie nur Milch und kein Wasser trinken brauchten (KLUTE 1992, 198). Auch in Notzeiten ernährte die Milch die Gesellschaft der Nomaden. „Die Erzählungen von Hirtinnen machen deutlich, dass die Milch in Krisenzeiten oft lebensrettend ist ...“ (SPITTLER 1998, 260). Frühere Versuche der Regierung, die Milchwirtschaft mehr in Richtung Schlachtviehwirtschaft zu drängen, scheiterten (BERNUS 1990, 165). Heutzutage sind bei guten Bedingungen Brot und Milch fast zu gleichen Teilen Grundnahrungsmittel (siehe auch BERNUS 1990, 165), wobei Kinder sich mehr von Milch als von Brot ernähren, da oft das Abendessen ausfällt. Früher wurde neben Milch vor allem ein Brei aus gekaufter Hirse aus dem Süden, ergänzt

mit Wildgetreide, gegessen (GAST 2000; NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997). Erst in den 1940er bis 1950er Jahren, nach dem Verbot der Hirsekarawanen vom Süden in den Norden, fingen Nomaden in Südalgerien an, mehr und mehr Brot zu essen, wobei das Mehl auf dem algerischen Markt erworben wurde (KEENAN 2001, 93–94). Früher wurde das Getreide auch nicht mit Tomatensoße, sondern nur mit Milch oder Butter gegessen. Wenn weniger Milch vorhanden war, besonders in Dürrezeiten, kann man davon ausgehen, dass der Fleischkonsum zugenommen hat (KEENAN 1977, 299). Heutzutage wird Butter in erster Linie für den Konsum produziert. Früher wurde Butter auch zum Einfetten der Haare sowie der Lederzelte verwendet (SMITH 1978). FOLEY (1995, 36) gibt an, dass ganz wenig Kamelbutter hergestellt wurde und zwar nur für kosmetische Zwecke der Frauen. Laut SPITTLER (1989, 140) erfolgte die Herstellung der Butter im Niger in erster Linie für die Pflege der Kopfhaare. Das Melken wurde früher oft von *Iklan* (Sklaven/ Arbeiter ohne Lohn) übernommen (BECK – KLUTE 1991, 98). Aber nicht in jeder Familie arbeiteten *Iklan*. Die Verarbeitung der Milch übernahmen dann *Tiklan* (Sklavinnen). Früher wurden die Utensilien zur Verarbeitung und für den Konsum aus Holz oder Leder hergestellt. Große Holzschüsseln wurden zum Sammeln der Milch benutzt (Abb. 4). Bei Töpferware war wiederum die Gefahr groß, dass sie zerbricht und Milch auf den Boden ausläuft (SMITH 1978, 88). Alle Holzgegenstände wie Schüsseln, Becher und Löffeln werden neuerdings durch leichtere, bruchsichere Metallgegenstände ersetzt. Plastikschüsseln wurden noch nicht eingeführt, jedoch Plastikflaschen für Butter (Abb. 5) und Milch. Nach wie vor benutzen Nomaden keine Teller, jedoch sind Trinkbecher schon in Gebrauch.

Während einer guten Wintersaison haben Nomadinnen auch *Takammart*-Käse produziert. Der Käse wird normalerweise im Niger von Nomadinnen produziert, dabei bleibt die Butter im Käse. Dieser flache, rechteckige Käse wurde weniger für den Eigenbedarf, sondern marktorientiert produziert. *Takammart* lässt sich in Ortschaften wie Tamanrasset besser als Buttermilchkäse (*Aules*) verkaufen, da er sehr geschätzt ist (NICOLAISEN – NICOLAISEN 1997, 305). Obwohl die Städte auch einen großen Milchbedarf haben, wird Milch nicht verkauft (KLUTE 1992, 198). In den umliegenden Ortschaften ist der Konsum von Milchpulver mittlerweile allgegenwärtig (KEENAN 2001, 94). Dabei wird das Milchpulver immer mit Zucker angerührt. Beim Besuch eines Vaters mit seinem kleinen Sohn, der in der Stadt aufgewachsen ist, hat der Sohn frische Milch verweigert und auf gezuckertes Milchpulver bestanden. Obwohl die Nomaden extrem süßen Tee und neuerdings auch Kaffee trinken, wird die Milch bei den Nomaden grundsätzlich nicht mit Zucker versetzt. Die Einführung von Milchpulver im Nomadenlager brachte wesentliche Neuerungen mit sich. Im Winter, wenn frische Milch vorhanden ist, wird immer diese bevorzugt. Jedoch im Sommer, wenn nicht genug vorhanden ist, ist es durchaus schon üblich, Milchpulver anzurühren. Milchpulver gilt jedoch als krankmachend (MÜNCH 2012, 169), ein älterer Nomade zum Beispiel hat seinen massiven Hautausschlag im Winter 2010 auf den Konsum von Milchpulver aus der Stadt zurückgeführt.

Aus der extensiven Weidewirtschaft der Imuhar Nomaden heraus hat sich in den Ortschaften eine postnomadische Lebensweise entwickelt, in der ehemalige Nomaden nun beispielsweise als LKW-Fahrer, als Landwirtschaftshelfer oder als Führer in der Tourismusbranche tätig sind. Sie agieren dabei oft transnational, gleichzeitig bleiben sie ihren nomadischen Wertvorstellungen treu, die zur Quelle individueller und kollektiver Identität geworden sind (Büssow 2011, 164). Basierend auf ihrem gemeinsamen nomadischen Ursprung kommt es zu einer besonderen Identitätsbildung, in der das Nomadentum mit Nostalgie kombiniert wird. In dieser postnomadischen Lebensweise werden die vermeintlich nomadischen Werte und Tugenden zu einem Ehrenkodex. Mobilität, Flexibilität, Solidarität und Improvisationsvermögen werden zu verbindenden Attributen. Nach wie vor werden die engen verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen Nomaden und Sesshaften gepflegt. Ehemalige Nomaden, die sesshaft geworden sind, schwärmen oft von der guten alten Zeit als Nomaden. Dabei spielt das Trinken von Milch eine

wesentliche Rolle. Ältere Frauen in der Stadt behaupten, dass sie als Nomaden weniger krank waren und führen das vor allem auf den Konsum der besonders gesunden Kamelmilch zurück (WALENTOWITZ 2000, 70). Nostalgie für das Nomadentum steht hier in enger Verbindung mit dem Konsum von Milch und dem damaligen hohen Status der Frau in der Milchökonomie (WALENTOWITZ 2000, 71).

Nomadinnen leisten den größten Anteil am Lebensunterhalt durch ihre intensive Arbeit in der Milchwirtschaft. Ihre Verantwortung für die Verarbeitung und den Konsum von Milch stärkt die Position der Frau in der Gesellschaft und macht sie auch unabhängig. Während Frauen alleine in der Sahara wirtschaften können, wie es bei Witwen deutlich wird, ist ein Mann abhängig von seiner Ehefrau und kann als Witwer alleine nicht die Milchökonomie in der Sahara handhaben.

„Früher besaßen wir Frauen unsere Streitmilch (akh n akanas). Wenn wir mit unseren Ehemännern nicht einverstanden waren, dann tranken wir einfach unsere eigene Milch. Heute haben wir keine Streitmilch mehr, weil wir keine Tiere mehr besitzen. Wenn ich heute mit meinem Mann streite, bleibt mir nichts anderes übrig, als trotzdem seine Milch zu trinken. Und ein Mann der sieht, dass seine Frau seine Milch trinkt, egal was geschieht, warum sollte er ihre Meinung respektieren?“ (WALENTOWITZ 2000, 69).

Wie die Aussage einer ehemaligen Nomadin im Niger zeigt, hat die Milch eine Nomadin unabhängig gemacht. Im städtischen Umfeld leitet die Ehefrau keine Milchwirtschaft mehr und ist abhängig von den Zuwendungen des Ehemannes. Milch gibt es nur noch in Form von gekauftem Milchpulver, meist verkauft von multinationalen Konzernen wie Nestle. Das schwächt die Position der Frau in der Gesellschaft nachhaltig. Die Nostalgie nach den „guten alten Zeiten“ in der die Nomadin Chefin der Milchökonomie war, ist im städtischen Umfeld stark ausgeprägt.

Fazit

Aman Iman, Ach Isudar:

Wasser ist Leben (Seele), Milch ist Nahrung.

Die Milch ist mehr als jedes andere Lebensmittel der Imuhar die Basis der Ernährung der Nomaden. Das sagt auch das angeführte, oft zitierte Sprichwort der Imuhar aus, das heutzutage nur noch teilweise zutrifft. Die Zeiten, in denen sich Nomaden ausschließlich von Milch ernährt haben, sind vorbei. Nomaden haben guten Zugang zu günstigem (subventioniertem) Mehl auf den Märkten und in den Geschäften der Ortschaften. Brot ersetzt einen Großteil der Milch, wobei Milch, Butter und Käse nach wie vor einen sehr hohen Stellenwert besitzen. Ein Besitz mit hohem Wert, so wie die Milch, wird oft nicht gern veräußert. Gute Muttertiere, die lange Jahre gute Milchdienste geleistet haben, erhalten so lange wie möglich ein Auskommen. Wasser stellt ein Allgemeingut dar und jeder darf sich am Brunnen bedienen. Milch, Butter und Käse sind die „Schätze“ der Familie und es ist eine Ehre für die Gastgeber, diese dem Gast anzubieten. Nomadinnen versuchen gerade beim gemeinsamen Kochen, sich gegenseitig mit der Gabe von Butter und Milch zu übertrumpfen, auch um ihren Reichtum dem Gast und der Gemeinschaft zu demonstrieren, ganz im Sinne von MAUSS (1968). Dabei ist die Kunst, die Milch genau im richtigen Verhältnis mit Wasser zu mischen, sodass ein schmackhaftes und bekömmliches Getränk entsteht, ein besonderes Zeichen ihrer Kompetenz als Nomadin.

Im Alltag gilt es, den morgendlichen Butterwettbewerb unter den Frauen zu gewinnen. Dafür ist sehr viel Erfahrung und Geschick nötig. Bei der öffentlichen Milchsackherstellung erfolgt der Ansporn zur Höchstleistung in einer Art Leistungsschau. Der Besitz eines neuen guten

Milchsackes erhöht das soziale Prestige der Besitzerin. Ein alter, poröser, geflickter Milchsack kann Anlass für Spott sein. Junge Mädchen können ihre Qualifikation als zukünftige Ehefrau durch die Herstellung eines guten Milchsackes beweisen. Eine weitere interessante soziale Komponente innerhalb der Milchökonomie ist, dass die Nachbarschaftshilfe beziehungsweise die gegenseitige Unterstützung sehr begrenzt ist. Nomaden können in Notfällen immer mit Solidarität rechnen, jedoch im Alltag arbeiten keine Nomaden für andere Nomaden. Keine Nomadin würde einen Milchsack für eine andere Nomadin herstellen, auch wenn sie eindeutig mehr Zeit hat und besser qualifiziert ist. Kein Nomade übernimmt die Melkarbeit für eine andere Familie, wenn kein absoluter Notfall vorliegt. Das kann auch daran liegen, dass niemand Hilfsarbeiten ausführen will, die früher von Sklaven ausgeführt wurden. Nomaden leben von der Milchökonomie, wobei die Milch nicht für den Verkauf bestimmt ist, sondern für den eigenen Konsum, für das eigene Überleben. Der adäquate Umgang mit Milch und die Einhaltung der Tabus, Normen und Regeln rund um die Milch sind entscheidend, um als Teil der Gesellschaft anerkannt zu werden.

Nomadinnen sind Chefinnen der Milchökonomie und sie regulieren den Konsum von Milch. Damit haben sie über das wichtigste Element des Lebensunterhaltes zu bestimmen. Einerseits demonstriert das den hohen Stellenwert der Frauen in der Gesellschaft und andererseits macht das Frauen unabhängig von ihren Ehemännern. Sie können mit ihrer „Streitmilch“ (WALENTOWITZ 2000, 69) und ihrer Qualifikation in der Milchwirtschaft eigenständig wirtschaften, was ein Mann nicht kann.

Milchpulver hat die frische Milch der Herden bei den sesshaften Imuhar ersetzt. Sesshafte trinken keine abgepackte flüssige Milch, auch wenn man diese in den Geschäften der Ortschaften erhält. Sie bevorzugen Milchpulver, mit Wasser und viel Zucker angerührt. Sesshafte Frauen verarbeiten keine Milch mehr, es besteht keine Milchökonomie mehr. Jedoch ist die Nostalgie der Frauen danach durchaus vorhanden. Milchkonsum steht hier für ursprüngliche Traditionen und für Identität, für das Imuhar-Sein. Nostalgie kommt auf für eine Zeit, in der die Frauen noch eine führende Rolle in der Wirtschaft innehatten. Milch schafft Identität und unterstützt den sozialen Zusammenhang der Imuhar Nomaden. Milch reicht aus, um die gesamte Gesellschaft zu ernähren. Die gesamte Wirtschaft der Nomaden basiert auf Milch. Die Tätigkeiten rund um die Milch tragen zur Sozialisierung, besonders von jungen Frauen, in die Gesellschaft bei. Sie stärken ihr Selbstvertrauen, haben positive Auswirkung auf das Wohlbefinden und stärken die Verbundenheit in der Gemeinschaft. Milch nährt also nicht nur den Körper, sondern auch den sozialen Zusammenhalt der Nomaden in der algerischen Zentralsahara.

Literatur

- BECK, K. – KLUTE, G. (1991): Hirtenarbeit in der Ethnologie. Zeitschrift für Ethnologie 116, 91–124.
- BERNUS, E. (1990): Dates, Dromedaries, and Drought. Diversification in Tuareg Pastoral Systems. In: J. Galaty, D. Johnston (Hrsg.), *The World of Pastoralism*. London, 149–176.
- BERNUS, E. – AKKARI-WERIEMMI, J. (1998): Gavage. *Encyclopédie Berbère* 20, 2.996–2.999.
- BÜSSOW, J. (2011): Postnomadische Lebensweise. In: A. Nippa (Hrsg.), *Kleines abc des Nomadismus*. Hamburg, 164.
- CASAJUS, D. (1987): *La tente dans la solitude. La société et les morts chez les Touaregs Kel Ferwan*. Cambridge – Paris.
- FISCHER, A. (2008): *Nomaden der Sahara. Handeln in Extremen*. Berlin.
- FISCHER, A. (2012a): Mobilität in der Sahara. Tuareg Nomaden und ihre Reitkamele in der algerischen Wüste. *Mitteilungen der anthropologischen Gesellschaft in Wien* 142, 171–184.
- FISCHER, A. (2012b): *Sprechkunst der Tuareg: Interaktion und Soziabilität bei Saharanomaden*. Berlin.
- FISCHER, A. (2014): *Herden ohne Hirten. Diversifizierung, Flexibilität und Reduktion der Arbeit bei*

- Tuareg-Nomaden in Süd-Algerien. Mitteilungen der anthropologischen Gesellschaft in Wien 144, 337–352.
- FISCHER, A. (2016): Hütte, Zelt und Wohnbedürfnis. Wohnraumansprüche bei Tuareg Nomaden in der Zentralsahara. Mitteilungen der anthropologischen Gesellschaft in Wien 146, 205–219.
- FISCHER, A. (2017): Working in the Desert. The Significance of Labour Performances among Tuareg Nomads in the Algerian Sahara. *Anthropos*.
- FISCHER, A. – KOHL, I. (2010): Tuareg Society within a Globalized World. London.
- FOLEY, H. (1995 [1930]): Moers et médecine des Touareg de l'Ahaggar. Calvisson.
- GAST, M. (2000): Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles en Periode de famine au Sahara central. Paris.
- HUREIKI, J. (2004): Heilkunst und spirituelles Gleichgewicht der Tuareg. Schwülper.
- KEENAN, J. (1977): The Tuareg. People of Ahaggar. London.
- KEENAN, J. (2001): Sahara Man. London.
- KLUTE, G. (1992): Die schwerste Arbeit der Welt. Alltag von Tuareg-Nomaden. München.
- MAUSS, M. (1968): Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Frankfurt.
- MÜNCH, A. K. (2012): Nomadic Women's Health Practice. Islamic Belief and Medical Care among Kel Alhagra Tuareg in Mali. Basel.
- NICOLAISEN, J. – NICOLAISEN, I. (1997): The Pastoral Tuareg. Ecology, Culture, and Society. Kopenhagen.
- PANDOLFI, P. (1998): Les Touaregs de l'Ahaggar. Paris.
- RASMUSSEN, S. (2010): Debating Beauties. Contested and Changing Female Bodily Aesthetics of Fatness among Tuareg. In: A. Fischer, I. Kohl (Hrsg.), Tuareg Society within a Globalized World. London, 125–142.
- SMITH, S. (1978): The Environmental Adaption of Nomads in the West African Sahel. A Key to Understanding Prehistoric Pastoralists. In: W. Weissleder (Hrsg.), The Nomadic Alternative. Paris, 75–96.
- SPITTLER, G. (1989): Handeln in einer Hungerkrise. Opladen.
- SPITTLER, G. (1991): Armut, Mangel und einfache Bedürfnisse. Zeitschrift für Ethnologie 116, 65–89.
- SPITTLER, G. (1998): Hirtenarbeit. Die Welt der Kamelhirten und Ziegenhirtinnen von Timia. Köln.
- SPITTLER, G. (2001): Teilnehmende Beobachtung als Dichte Teilnahme. Zeitschrift für Ethnologie 126, 1–25.
- WALENTOWITZ, S. (2000): Die süße Milch der Unabhängigkeit. In: Kulturverein Schloss Goldegg (Hrsg.), Die Tuareg. Frauen-Bilder aus der Sahara. Goldegg, 69–72.

Anschrift der Autorin:

Dr. ANJA FISCHER, Predigergasse 3/9, A-1010 Wien, Österreich
(E-Mail: anja.fischer@univie.ac.at).