



Når du treffer en
masaier må du
huske å spørre ham
om hvordan kuene
hans har det.

FOTO: DREAMTIMES



I løvens gap

I Øst-Afrika får du nærkontakt med nomadestammer og jegerfolk som jakter med pil og bue. Når villdyrene våkner får du frysninger på ryggen. De enser deg ikke, så lenge du sitter i bilen.

Er du ute etter eksotiske ferieopplevelser har Øst-Afrika menyen full. Her kan du komme i nærkontakt med nomadestammer som setter kua høyere en mennesket. Møte jegerfolk som fremdeles livnærer seg med pil og bue. Eller du får frysninger på ryggen når du kjenner pusten fra Afrikas utrolige kobbelt av ville dyr.

HAR KUA DET BRA

Solnedgangen over verdens største vulkanske krater, Ngorongoro, er ofte det siste du opplever etter en opplevelsrik safari i Tanzania. Da er det tid for ettertanke. Sette seg ned og summere dager med dramatiske møter med mange av Afrikas dyr og mennesker som lever et liv så fjernt, så fjernt fra vårt.

Ta masaiene, for eksempel, et høyreist, fargerikt og stolt kriger-

folk som gjennom århundrer har spredd seg over hele Øst-Afrika. De er delvis nomader og vandrer rundt på savannen og gjeter sine



SULTEN: Venter på
de døde.

kuflokker. Når masaier møtes sier de ikke, "God dag", men "Hvordan har kuene dine det?". Så knyttet er dette folkeslaget til krøtter, at dyrene har en sterkere posisjon enn mennesker. En safari i dette landet bør også gi rom for et besøk hos Hadzebe, et jegerfolk som ikke har faste boplasser, men bare vandrer rundt der hvor det kan være byttedyr å finne. Intet dyr er uspiselig, unntatt hyener. Ethvert bytte blir brutalt lagt ned med pil og bue. Her finnes ingen fin-



↖ **MIDDAG:**
Hadzebe med ny-
grillet bavian.

→ **GRUBLER:**
Masai-kvinne.

↓ **NGORONGORO**
ved solnedgang.



følelse for smerter eller dødsskrik. Ekteskap er ukjent, og barn skapes på tvers av familieforhold. De døde overlates til hyenene.

Å få oppleve elefanter, leoparder, løver, bøfler og nesehorn på nært hold er en viktig del av spenningen under en safari. Når en elefant skubber seg mot døren på safaribilen er det ingen tvil om at dyret er kraftig. Eller når en løve legger seg i skyggen av bilen for å komme litt bort fra heten under ekvatorsolen.

Sjåførene, velutdannete og engelskspråklige, kjenner dyrelivet i Ngorongoro, ute på Serengeti, i området rundt Lake Manyara og Lake Eyasi. De vet hvor de rosa flamingoene er, hvor flokker på tusenvis av pelikaner er, hvor elefantene og sebraene trekker,

gnuflokkene og bøflene beiter, sjiraffene og strutsene spankulerer, flodhestene og krokodillene dovner seg i elvene og hyenene lusker rundt etter rester fra løvenes bord. Og løvene, nesehornene, gepardene og leopardene, hvor er de? Når en sjåførguide oppdager en av disse dyrene, eller en dramatisk hendelse, går det meldinger til andre biler i området. Flest mulig skal få se disse dyrene i sin virkelige og røffe hverdag. Og underlig nok, villdyrene bryr seg ikke om tobente gjester, så lenge de holder seg inne i safaribilen. Alt annet frarådes.

Tekst og foto: **Per Henriksen**



METT OG GOD: Mette geparder er fre-
delige dyr



BADELAND: Siesta ved elvebredden.



STOR: Du hører på lang avstand når ele-
fantene kommer.

FAKTA

Det finnes to hovedtyper kaffe: Arabica og Robusta. Arabica regnes for å være av best kvalitet, og ca 98% av kaffen vi importerer til Norge er av denne sorten.

Grønne og umodne kaffebønner, og røde og modne, klar til å plukkes og behandles til den edle drikk kaffen er, verden over.



Afrikas

Kaffeplanten ble først oppdaget i Afrika. Der vokser den fortsatt vilt og plukkes for hånd. Smaken er av beste merke og etterspurt over hele verden. Dette gir mange land gode valutainntekter.

Bildetekst It aliqu-
is nos dolor am,
vullut praestrud
exerit acilism odi-
amet dio ea feugue
diam veril elesto
do commod ex et,
velis do dignim vel
ea alit dunt do el
dolenibh e



svarte gull

For rundt 1500 år siden ruslet en gjeter rundt i Etiopia. Han syntes at geitene ofte var spretne og opplagte etter at de spiste røde bær fra småvokste busker. Dette fortalte han til en abbed i et nærliggende kloster. Munker likte som kjent å studere vekster og dyrke urter. Munken kokte bærene og drakk, og oppdaget en oppkvikkende reaksjon. Sannhet eller legende, det vet ingen. Men i hvert fall en historie om at menneskene på et tidspunkt oppdaget at kaffebønner kan gi en velsmakende drikk.

FRA HÅND TIL MUNN

Kaffedyrkingen i Øst-Afrika foregår i høylandet, mellom 1400 og

2000 meter over havet. Der er temperaturen og fuktigheten helt ideell for kaffedyrking. Temperaturmessig blir det aldri varmere enn en gjennomsnittlig norsk sommer, og aldri kaldere enn en god norsk vår. Tross regntider er fuktigheten rikelig fordelt gjennom året. For titusenvs av småbønder er kaffe en viktig del av næringsgrunnlaget. Den er også en viktig eksportnæring og gir landene betydelige valutainntekter.

I dette området ligger rester av en rekke vulkaner, der en fortsatt er aktiv, verdens største vulkankrater Ngorongoro og Afrikas høyeste fjell, Kilimanjaro. Opp gjennom tidene har disse vulkanene vært med på å legge igjen næringsrik jordsmonn som gir





Om Øst-Afrika kaffedyrking er omfattende, så er utvalget av frukt og grønt enda mer synlig og omfattende. Næringsrik kost er aldri langt unna.

kaffebønnene den unike smaken Øst-Afrikas kaffe er så kjent for. To kaffearter dominerer; den noe bitre Robusta og den mildere Arabica, begge med mange varianter. Kenya AA er en av verdens mest ettertraktede og fornemme kaffevarianter. Den brukes ofte som målestokk når andre østafrikanske land skal beskrive sine kvaliteter.

Kaffeproduksjonen i disse landene er først og fremst en småskalanæring der en betydelig del hentes fra ville busker. For det meste er det kvinnene som tar seg av plukking og rensing av bærene. De sørger for at gjærings- og tørkeprosessene gjøres riktig. I tillegg tar de seg også av vakholdet. De rensede bønnene må nemlig beskyttes mot varm sol, kjølige fuktige netter og tyver. Døgnet rundt må de passes på.

INTERNASJONAL HJELP

Øst-Afrikas kaffeproduksjon har sunket de siste 10 årene. Plantingen av attraktive sorter har gått tilbake på grunn av politisk uro, manglende organisering og endringer i rammebetingelsene fra år til år. Dette bidrar til at bøndene får dårlig betalt og at de derfor bare høster en gang i året. Når prisene var bedre ble det plukket kaffebær opptil fire ganger i året.

For Kenyas 700 000 småbønder har det lenge vært dramatisk, mens for 400 000 i Tanzania er det blitt bedre.

Kenya var for ti til 15 år siden definitivt det ledende eksportlandet i Øst-Afrika, men nå dyrkes det like mye kaffe i Tanzania som i Kenya, rundt 50 000 tonn i året. Nær halvparten av dette er Robusta, og Tanzania har utviklet en Robusta med en kvalitet like god som den som kommer fra andre land rundt i verden. Dette er kaffe som er på vei inn i mange espressoblandinger fordi den



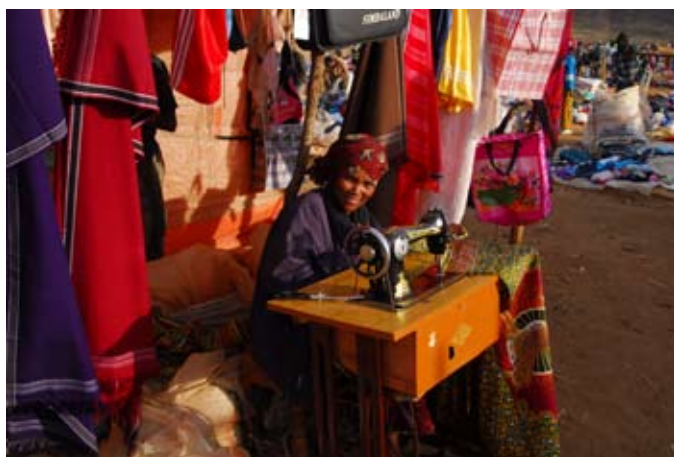
Visste du at...

■ Den svenske botanikeren **CARL VON LINNÉ** ga kaffeplanten navnet *Coffea Arabica* i den tro at den kom fra Arabia.

■ I **VEST-ETIOPIA** bruker mange fremdeles den eldgamle skikken å trekke kaffeblader i kokt vann.

■ Navnet på kaffevarianten **MOKKA** stammer fra den tiden kaffebrenning ble vanlig på 1500-tallet og byen Mocha i Jemen ble brukt som utskipningshavn.

■ Både i Bibelen og Koranen blir kaffebønner beskrevet som et stimulerende middel.



Fargerikt: **Lørdagsmarked i Katesh i Tanzania, en dagsreise sørøstover fra Kilimanjaro. Folkeliv, handel, service og fargerike inntrykk fra soloppgang til solnedgang.**

gir større fylde og bedre crema. I tillegg er den helt uten jord- og tresmak som er typisk for dårlig Robusta. Tanzanias beste Arabica er fullt på høyde med Kenyas, men tilgjengeligheten er varierende og volumet ikke så stort.

For å få mer fart på kaffeproduksjonen har organisasjonen Association of Kilimanjaro Specialty Coffee Growers - KILICAFE hjulpet over 8000 småbønder med virkemidler som skal øke produksjonen og kvaliteten gjennom bedre drift og salgsorganisering. Dette har gitt bøndene opptil dobbelt så høy inntekt.

USAID - USAs hjelpeorganisasjon tilsvarende norske Norad bistår også i dette arbeidet gjennom en økt mekanisering av de ulike prosessene.

Tekst og foto: **Per Henriksen**