



Bissap – Getränk aus Hibiskusblüten



ZUTATEN:

ca. 1 l Wasser
500 g getrocknete Hibiskusblüten
Frische Minze
Zucker zum Süßen



Foto: iStockphoto



ZUBEREITUNG:

Wasser mit den Hibiskusblüten und der Minze in einem großen Topf zum Kochen bringen. So lange kochen, bis sich die Flüssigkeit richtig rot gefärbt hat. Danach abkühlen lassen und durch ein feines Sieb abgießen. Im Glas mit Eis und frischen Minzblättern servieren. Nach Geschmack süßen.

BISSAP - In Burkina Faso findet man es an jeder Ecke: Das rote Hibiskusgetränk wird in kleine Plastikflaschen abgefüllt und auf den Straßen, Märkten, an Busstationen und überall dort, wo die Menschen eine kurze Pause einlegen wollen oder müssen, verkauft. Eine Erfrischung im Trubel und in der Hitze tut jedem gut, danach kann man seinen Geschäften wieder mit neuem Elan nachgehen. Dazu passt ein Maasa, ein Küchlein aus Hirse, Wasser und Zucker, oder tō, der beliebte und äußerst scharfe Hirsebrei, der mit Okra, Tomaten und gelegentlich auch Fleisch gegessen wird. Nahrungsmittel wer-



den in Burkina Faso vor allem auf Märkten angeboten. In den großen Städten wie Ouagadougou gibt es dafür eigens Markthallen, meist findet der Markt aber einfach auf den Straßen statt. Viele Frauen müssen dennoch weite Strecken in Kauf nehmen, um an bestimmte Lebensmittel zu kommen. Bissap ist übrigens in vielen Teilen Afrikas, oft leicht variiert, unter anderem Namen zu finden. In Gambia heißt es wanjo, in Nigeria zobo, in Ägypten und dem Sudan trinkt man es unter dem Namen karkadeh, der auf die spezielle Hibiskusart Roselle, auf Deutsch Karkade, zurückgeht. ●