

KOCHKUNST AUS ALLER WELT DEM. REP. CONGO

MITTWOCH, 26. FEBRUAR 2025
12:00 - 13:30

WYTENBACHHAUS, J.-ROSIUSSTR. 1, BIEL

Gastfreundschaft in den Küchen
der Welt ist der magische Ort,
wo aus Fremden Freunde
werden.

Kommen Sie mit uns auf eine
kulinarische Weltreise.
Wir freuen uns auf
bereichernde Begegnungen!



KOSTEN: ERWACHSENE FR. 12.-
KINDER AB 10 JAHREN FR. 6.-
AUCH VEGI MÖGLICH

ANMELDUNG BIS AM MONTAG DAVOR:
032 322 36 91
zeitfragen@ref-bielbienne.ch

KOCHKUNST AUS ALLER WELT

DEMOKRATISCHE REPUBLIK KONGO,

26. FEBRUAR 2025

Die Demokratische Republik Kongo ist das zweitgrösste Land Afrikas und gut 56x so gross wie die Schweiz.

Der damalige belgische König Léopold II nahm es 1885 in «Privatbesitz» und etablierte dort eines der schlimmsten Kolonialregimes in der Geschichte. 1960 wurde das Land unabhängig, aber erhielt mit Mobutu Sese Seko kurz darauf ein diktatorisches Regime, welches über 30 Jahre andauerte. Nach dessen Sturz folgte ein Bürgerkrieg, der unter dem Namen «Afrikanischer Weltkrieg» bekannt ist. Offiziell wurde 2002 ein Friedensabkommen unterzeichnet, aber friedlich ist es bis heute nicht und es gibt immer wieder Menschenrechtsverletzungen und eine grassierende Korruption.

Obwohl das Land reich an Rohstoffen ist, leben sehr viele Menschen in bitterer Armut.

Der zweitlängste Fluss Afrikas, der Kongo, fliesst durch das Land und gab ihm auch seinen Namen. Es gibt viele endemische Tiere und Pflanzen, auch die berühmten Berggorillas leben in den Regenwäldern. Doch sowohl Tiere wie Pflanzen sind bedroht durch Abholzung oder Gewinnung von Rohstoffen, meist durch ausländische Konzerne.

Die Mehrzeit der Kongolesen lebt von der Landwirtschaft, trotzdem ist die Nahrung oft knapp, v.a. auch wegen fehlender Transportmöglichkeiten.

Hauptnahrungsmittel ist Maniok, Knollen wie Blätter, daraus entsteht z.B. Saka Saka oder Chikwanga, dazu gibt es Gemüse und Saucen aller Art, z.B. Mouamba (Poulet in Palmöl). Auch Fisch ist beliebt und dank der vielen Flüsse auch recht oft vorhanden. Daneben werden v.a. in ländlichen Gebieten auch Krokodile, Schlangen oder Insekten gegessen. Und natürlich gibt es viele Früchte. Aus Zuckerrohr wird ein Lunguila genannter Wein gewonnen. Die kongolesische Küche ist kaum beeinflusst von ausserhalb und man könnte daher sagen, sie ist sehr typisch für diesen Teil des Kontinents.