

Land und Leute

Generell werden Weiße in Sierra Leone scheinbar immer mit Reichtum in Verbindung gebracht, das hat zur Folge, dass man auf den Straßen oft angebettelt wird und man im Allgemeinen sehr viel Aufmerksamkeit bekommt vor allem wenn man dazu auch noch weiblich ist. Trotz des noch nicht allzu lange zurückliegenden Bürgerkrieges fühlt man sich eigentlich nie unsicher oder bedroht und die Bewohner Sierra Leones sind sehr gastfreundlich und Fremden gegenüber aufgeschlossen und entgegenkommend. Oft kommt man sich dadurch auf den Straßen weniger wie ein Tourist sondern vielmehr als Touristenattraktion vor und ich habe auch Kleinkinder getroffen, die bei meinem Anblick angefangen haben zu weinen, weil sie noch nie einen Weißen gesehen haben. Dass Sierra Leone ein Entwicklungsland ist wird einem leider schnell bewusst, wenn man Kinder in abgerissener Kleidung schwere Wasserkanister schleppen oder die vielen Häuser nur aus Wellblech oder Lehm und Stöcken gebaut sieht. Auch ist die Stromversorgung nicht gesichert, so dass ich in den drei Monaten meines Aufenthaltes in Freetown nur etwa sieben mal Strom in meinem Zimmer hatte. Auf der anderen Seite besitzt Sierra Leone bezaubernd schöne Strände an denen man sich schon nach einer Stunde wie nach einer Woche Urlaub fühlt.

Das Verkehrssystem bestehend aus Taxis und Poda-Podas (Kleinbusse) ist wohl typisch afrikanisch d.h. je mehr Leute in dem Auto desto besser, jedoch ist es auch vergleichsweise günstig, wenn man sich nicht übers Ohr hauen lässt oder der Verkehr gerade zusammenbricht weil es heftig regnet.

Auf unseren Ausflügen durch das ganze Land waren wir in Bo, die Straße dorthin ist einfach nur abenteuerlich und hat ihren Namen als solche eigentlich gar nicht verdient. Außerdem haben wir Kenema und Makeni besucht und das seit jahrzehnten entstehende Wasserkraftwerk in Bunbuna besichtigt. Jede Fahrt war begleitet von einer großartigen Aussicht auf Palmenwälder, Reisfelder und Busch und der Musik von Emmerson und Westlife.

Arbeit

Meine Arbeit für die Sierra Leone Brewery Limited war zeitweise sehr frustrierend, weil mein Betreuer keine Zeit hatte und die anfallenden Arbeiten wie Pyknometer wiegen nicht gerade meinen Erwartungen und meiner Qualifikation entsprach. Nach der Einführungszeit, in der ich einige der wichtigsten Abteilungen der Brauerei (Brauhaus, Abfüllung, Wartung und Versorgung) durchlaufen hatte, erreichte ich das Labor und wurde in die tägliche Arbeitsroutine, die unter anderem Farbe und CO₂-Gehalt des Bieres beinhaltet eingeführt.

Leider wurde nach einer Woche die Anzahl der mikrobiologischen Proben (mein eigentliches Arbeitsfeld) auf Grund von Sparmaßnahmen reduziert. Glücklicherweise bekam ich aber für die letzten Wochen das Projekt mögliche Infektionsquellen des Bieres festzustellen und die, die Infektion verursachenden Mikroorganismen zu identifizieren. Außerdem wurde ich nach Empfehlungen zur Verbesserung der mikrobiologischen Arbeit gefragt.

Die Umsetzung der Aufgabe war jedoch nicht immer einfach, da z.B. Nährmedien teilweise nicht verfügbar oder einfach schon jahrelang abgelaufen waren. Außerdem liefen immer wieder Termiten über meine Hände und wenn es regnete tropfte es durch ein Leck in der

Decke und machte die Streichhölzer auf Grund der Feuchtigkeit unbrauchbar, so war es allerdings nicht besonders schwierig Verbesserungsvorschläge anzubringen.

Das Arbeitsklima in der Brauerei und vor allem meine Kollegen im Labor waren sehr angenehm und unglaublich freundlich und ich habe dort viele Freunde gewonnen.

Essen

Das Essen ist so eine Sache für sich, denn eigentlich Essen die meisten Leute immer nur Reis mit abwechselnden Soßen bestehend aus Cassava-Blättern, Kartoffel-Blättern oder anderen undefinierbaren Zutaten. Crain-crain Soße zieht Schleimfäden und Okra Soße enthält viel Eisen was man auch schmeckt. Neben Reis gibt es noch Fou-fou ein Kloß aus geriebener, vergorener, gekochter Cassava (Maniok), dem aber auch die West-Afrikaner gemischter Meinung gegenüber stehen und den ich definitiv nicht zu meinen Leibspeisen zähle. Auf der Straße kann man dann immer noch kleine "Zwischenmahlzeiten" zu sich nehmen, wie gekochte oder geröstete Maiskolben oder Cassava, Kochbananen-Chips, Groundnuts (Erdnüsse) und natürlich Obst wie z.B. Bananen, Ananas, Orangen, Grapefruit oder auch frische Kokosnüsse. Wenn das Frühstück mal nicht aus Reis bestand gab es Weißbrot mit Ölsardinen (ein Klassiker) oder Schmelzkäse. Mein Essen wurde von einer Familie mitgekocht auf einem kleinen Holz- oder Kohlefeuer (Strom gibt es ja nicht). Zum Glück wurden für mich Europäerin dann auch mal Nudeln, Kartoffeln oder Süßkartoffeln mit Fleisch oder Fisch zubereitet jedoch immer mit reichlich Palmöl und rotem Pfeffer.

Insgesamt war das Praktikum der IAESTE eine einzigartige Möglichkeit Land und vor allem Leute kennenzulernen und gleichzeitig etwas Berufserfahrung und Lebenserfahrung zu gewinnen. Leider erhielt ich die Zusage des Betriebs aus organisatorischen Gründen? sehr spät, so dass ich schon wieder Absagen wollte, da ich auch im Vorfeld mit Hilfe der IAESTE keine Informationen über frühere Praktikanten in Sierra Leone erhalten konnte und ich außerdem bei der Bewerbung keine oder unterschiedliche Antworten auf meine Fragen erhalten hatte.

Trotz allem würde ich das IAESTE-Programm zukünftigen Interessenten empfehlen.