

## Zuckerrohr

### Text aus der Produktion der Theaterwerkstatt Pilkentafel „vom Reisen in ehemaligen Kolonien – eine Positionsbestimmung“ von Elisabeth Bohde

Zuckerrohr

Saccharum officinarum

Zuckerrohr gehört zur Familie der Süßgräser.

Es ist eine tropische Pflanze aus Südostasien.

Zuckerrohr wird 3 – 6 Meter hoch

bei Temperaturen zwischen 25 und 30 °C.

Ist es kälter, wächst Saccharum officinarum langsamer,  
unter 15 °C gar nicht mehr.

Sie braucht viel Wasser, das darf aber nicht stehen, sonst fault sie.

Deshalb: hügelige Anbaugelände.

Es werden Stecklinge gepflanzt.

in Reihen, Reihen, Reihen

20.000 Stück pro Hektar.

Nun wachsen die Pflanzen 9 – 24 Monate.

Die Halme werden direkt über dem Boden geschnitten.

Mit einem Messer!

Die Spitzen und Blätter werden entfernt.

Mit demselben Messer.

Sklaven, die flüchten, wird zur Strafe ein Ohr abgeschnitten.

Die „Halmstümpfe“ schlagen wieder aus.

Die Ohren wachsen nicht nach – natürlich.

Aber man kann neue Sklaven kaufen.

Man muss jedes Jahr neue Sklaven kaufen.

Die „Halmstümpfe“ schlagen wieder aus.

Und 12 Monate später wieder das Messer.

Bis zu acht Mal:

Das Messer, das Messer, das Messer, das Messer,

das Messer, das Messer, das Messer, das Messer

Sklaven, die wieder flüchten, wird ein Bein abgeschnitten.

Dann müssen sie bleiben.

Die Erntezeit auf den verschiedenen Feldern ist aufeinander folgend.

So gibt es stetig was zu tun.

So nutzt man die Arbeitskraft der eigenen Sklaven.

Das eigene Brandmal auf dem eigenen Sklaven.

Man muss immer neue Sklaven kaufen.

Die Sterblichkeit ist hoch, die Geburtenrate niedrig.

Die Bündel werden zur Mühle getragen

den Hügel hinauf und hinab.

Der Zucker- Zucker- Zuckergehalt

ist direkt nach der Ernte am höchsten.

Die Pflanzen werden zur Mühle gebracht,

zwischen Walzen geschoben und gepresst.

Die Walzen getrieben von Wasser,

von Wind, Tier oder Mensch.

Das Zuckerrohr wird gequetscht,

manchmal auch ein Finger, eine ganze Hand.

Der Saft läuft heraus.

Der Saft läuft heraus.

Ein Sklave mit gequetschter Hand kann immer noch ein Messer halten.

Ein Sklave kann ein Messer halten!

Humba hassa!

Auf einer Plantage sind viele Sklaven.

Auf einer Plantage sind wenig Weiße.

Auf der ganzen Insel sind wenig Weiße.

Die Sklaven sind 10-mal so viele.

Und alle können ein Messer halten.

Humba hassa!

Humba hassa!

Können nicht nur Zuckerrohr schneiden.

Der Zucker- Zucker- Zuckergehalt

ist direkt nach der Ernte am höchsten.

Die Pflanzen werden zur Mühle gebracht

den Hügel hinauf und hinab.

Zwischen Walzen geschoben und gepresst.

Der Saft läuft heraus.

Der Saft läuft heraus.

Das Blut läuft heraus.

Nächster Schritt!

Den Zuckerrohrsaft in Kesseln erhitzen,

das Wasser verdunstet

Zuckergehalt steigt.

Beim Abkühlen kristallisiert der Rohzucker.

Melasse bleibt zurück.

Die können wir zum Süßen verwenden – oder, nächster Schritt!

Hefe dazu und gären lassen!

Dann destillieren – und dann

Rohrum

75% Alkohol, ungenießbar,

aber angesichts eines Sklavenlebens immer noch ein Trost

Nächster Schritt!

Rohzucker und Rohrum

nach Europa verschiffen,

veredeln,

verarbeiten,

verkaufen.

Damit lässt sich Geld verdienen.

Geld verdienen.

Verdienen, verdienen, verdienen.