

<http://www.derwesten.de/staedte/hattingen/Umweltfreundlich-kochen-id2624114.html>

Projekthilfe in Gambia

Umweltfreundlich kochen

[Kommentare: 1](#) [Trackback-URL](#)

Hattingen, 21.02.2010, DerWesten

Um ein paar Äste Holz zu sammeln, muss Mariama, 19, eine junge Mutter aus dem Dorf Jahaly in Gambia, viele Kilometer zurücklegen – oder das Holz teuer auf dem Markt kaufen. Über eine Tonne Brennholz braucht sie jedes Jahr.

Jetzt hat die Projekthilfe Dritte Welt aus Hattingen dort ein Ökoprojekt gestartet und den ersten umweltfreundlichen Herd aus Lehm in Betrieb genommen.

Mit einer Konstruktionszeichnung der GTZ („Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit“) waren Vorstandsmitglied Matthias Ketteler, 48, aus Bochum und Ingenieur Jürgen Fröber, 65, aus Hattingen nach Gambia gereist, um den Herd aufzubauen.

Die Brennstoffkrise trifft Gambia mit voller Wucht. Auf dem fruchtbaren Land wachsen Bananen und Reis, Gemüse, Erdnüsse und Süßkartoffeln. Vor allem in der Regenzeit ist es eine wunderbar grüne Landschaft. Nur Wald gibt es fast keinen mehr.

Jürgen Fröber und Matthias Ketteler wollen Mariama und die anderen Frauen in Jahaly, die sonst auf offenem Feuer kochen, für einen geschlossenen Herd aus Lehm mit Schornstein und zwei Kochstellen begeistern. „Mit Herden aus heimischem Lehm“, sagt Fröber, „lassen sich schnelle Erfolge erzielen, da der Holzverbrauch eines Herdes 50 bis 70 Prozent geringer ist als der Holzverbrauch beim traditionellen Kochen“.

Außerdem sind Umweltbelastung (Rauchgase, Feinstaub) und Unfallgefahr gegenüber einer offenen Kochstelle deutlich geringer.

Matthias Ketteler, Vorstandsmitglied der Projekthilfe Dritte Welt sagt: „Immer wieder müssen wir in unserer Klinik in Jahaly Kinder mit schrecklichen Verbrennungen behandeln, wenn sie beim Spielen in die offenen Kochstellen gefallen sind.“

Mariama heizt die Feuerstellen an: drei Steine, in der Mitte offene Feuer, darauf die Töpfe mit Reis, Soßen, Fisch oder Fleisch. Es qualmt und stinkt. Mariama und 16 weitere Frauen stehen den ganzen Tag im beißenden Rauch. „Jede Nacht brennen meine Augen vom Kochen und dem ganzen Qualm“, sagt sie. „Ich kann kaum schlafen. Diese Bedingungen sind unerträglich.“

Fröber und Ketteler haben eine Verschalung aus Holz für den Herd aus Lehm bauen lassen. Sie besorgen 150 Ziegel aus Lehm. Ein Zimmermann und ein Maurer der Projekthilfe bauen den Herd auf. Es dauert einen ganzen Tag. Danach muss die Lehmkonstruktion trocknen. Die Material- und

Baukosten für einen Herd liegen unter zehn Euro. Denn die Frauen müssen überzeugt werden, in einen Herd zu investieren.

Fröbers erste Idee, ein Solarkocher, hatte den Praxis-Test mit Mariama und 360 anderen Frauen aus Jahaly und Umgebung nicht bestanden: die Sonne scheint selbst in der Trockenzeit nicht genug, der

Parabolspiegel kann nur eine Kochstelle mit Energie versorgen und die Anschaffung erwies sich mit ca. 80 Euro für eine Familie als unbezahlbar.

In der Küche der Buschlinik der Projekthilfe demonstrieren die beiden Deutschen den Frauenkomitees des Ortes die Funktionsweise des Herdes. Die Frauen sind begeistert. „Dieser Herd ist eine gute Sache für uns“, sagen sie. „Wir können noch gar nicht glauben, dass bald in jedem Compound so ein Ofen stehen könnte.“ Ketteler erwartet eine deutlich höhere Akzeptanz des neuen Herdes bei den Frauen: „Ich glaube, dass sich ein Herd mit der Holzeinsparung von drei Monaten finanzieren lässt.“