

Kochstelle

Im Oktober/November 2013 hatte ich Kontakt mit einer Schweizerin, die in Ouagadougou verheiratet ist und dort lebt. Sie hat mir erzählt, dass sie in gewissen Orten mit einem neuen Typ einer neuen Kochstelle recht erfolgreich ist.

Bis heute wird in den Dörfern fast ausschliesslich auf dem offenen Feuer gekocht.



Dabei werden jeweils 3 Steine so gestellt, dass darauf ein Kochtopf gestellt werden kann. Darunter wird dann einfach ein Feuer entzündet und fertig ist die klassische Kochstelle. Diese Art des Kochens verbraucht allerdings sehr viel Holz. Dass dem so ist, ist schon lange bekannt, allerdings ist es



sehr schwierig, die Frauen davon zu überzeugen, einen neuen Typ zu verwenden. Hintergrund dieser Schwierigkeit ist die Tatsache, dass jede Frau „ihre“ 3 Steine hat. Das ist so etwas wie ihr Einbringgut in die Ehe. Im (sehr seltenen) Fall einer Scheidung darf die Frau auch Ihre 3 Steine wieder mitnehmen. Der neue Typ besteht nun darin, die 3 Steine nicht durch eine Ummauerung zu ersetzen, sondern die 3 Steine wurden einfach in die Feuerstelle eingemauert. Dadurch erhöht sich die Effizienz der

Feuerstelle massiv, und die Symbolik der 3 Steine bleibt erhalten.

Ich habe ein Bild so einer Kochstelle nach Sindou geschickt und vorgeschlagen, zumindest im Camp für die Touristen und/oder im Center für die Kinder so eine Kochstelle zu bauen. Nach diesem Mail habe ich aber nichts mehr gehört, so dass ich mehr als überrascht war, als mir bei der Führung durch das Center voll stolz erläutert wurde, dass der neue Ofen viel besser sei und spürbar weniger Holz verbrauchte.



Das neue Kochherdmodell (Foto von newtree.com)

Mir ist noch heute schleierhaft, weshalb solch einfache Verbesserungen immer noch einen Anstoss aus Europa benötigen!?