

Four Stéphanie

In Sindou wird heute das Brot in einem einfachen Lehmbackofen gebacken. Dazu wird der Ofen um 1 Uhr in der Früh eingeheizt. Wenn genügend Hitze im Ofen ist, wird die Asche ausgeräumt und der Teig wird in den Feuerraum geschoben. Dabei kommt der Teig natürlich direkt in Kontakt mit dem verrussten Innenraum des Ofens, welche ja nicht nur Backraum, sondern auch Brennraum ist.



heutiger Backofen

Als wir den Ofen besichtigt haben, strahlte dieser noch eine extreme Hitze ab, dabei war es etwa 2 Uhr Nachmittags!



Backstube

Das neue Modell „Four Stéphanie“ soll genau dieses Problem des gemeinsamen Brenn- und Backraumes lösen. Bei dem neuen Modell ist das Feuer unter einer Metallbox, in welchem das Brot gebacken wird. Zudem könnte als Brennmaterial auch Abfall verwendet werden. Damit würde a) der Abfallberg etwas verringert und b) die Übernutzung der Wälder in der Region etwas reduziert. Auch auf die Kosten für das Brennmaterial dürfte sich der neue Ofentyp positiv auswirken.

Ich hoffe nun, dass mir Stéphanie die detaillierten Baupläne für so einen Ofen zustellt. Für die Entwicklung des Modells in Senegal verlangt sie einen Beitrag von rund 100 €. Dieser Betrag würde noch zusätzlich zu den geschätzten Baukosten von rund 500€ kommen.

Oberwil, den 24. Februar 2013