

Bernhard Müller

28. April 2022

Fireless Cookers

Beobachtungen und Ergebnisse — eine Zwischenbilanz

Seit 2013 verbreite ich nun dank des Anstoßes der kenianischen Expertin Faustine „Mama Solar“ Odaba Workshops zur Herstellung von Fireless Cookers (Isolierkörben) in ganz Ostafrika. Außerordentlich viel Erfolg hat sich vor allem in Uganda und Kenia ergeben. In Äthiopien läuft das Vorhaben ohne weitere Unterstützung. Im Kongo und Rwanda befindet sich dieses Projekt, das enorm (50% und mehr) zur Einsparung jeglichen Brennstoffs dient, noch im Aufbau. Seit geraumer Zeit befasst sich auch das Vorstandsmitglied Ingelore Kahrens von Lernen-Helfen-Leben e.V. (LHL) sehr erfolgreich an diesen Maßnahmen.



Finanziert werden diese Maßnahmen hauptsächlich durch eine Aktion auf der Plattform Betterplace, von deren Dachorganisation gut.org direkt steuerbegünstigte Bescheinigungen jeweils im Februar des Folgejahres ausgestellt werden.

Es hat sich ergeben, dass in Ostafrika eine gewisse Verselbständigung einstellt, wenn derartige Projekte nicht regelmäßig besucht, überwacht und — falls erforderlich — nachgebessert werden. Diese „Verbesserungen“ können, bedingt durch lokale Gegebenheiten, positiven oder negativen Charakters sein. Neben positiven Ereignissen, die sich durch nunmehr langjährige Erfahrung ergeben, konnte ich auch notieren, dass es an vollständiger Kenntnis der Technik mangelt. Als Ergebnis musste ich feststellen, dass durch die Multiplikatoren Samuel Odhiambo (Nairobi) und John Amayo (Kisumu) die Teilnehmerinnen an den vergangenen Workshops angewiesen wurden, die runden Kissen, die das Entweichen der Wärme nach oben verhindern, zu prall mit Isoliermaterial gefüllt werden. In der Folge wurde diese falsche Befüllung der Kissen durch andere Multiplikatoren über ganz Ostafrika gelehrt und angewandt. Ich konnte dies bei meinem jetzigen Besuch abstellen und bei einigen Organisationen auch reparieren lassen. Bedingt durch die mittlerweile stattgefundene tausendfache Verbreitung war das leider nicht überall zu bewerkstelligen. Es gilt, sich nun Gedanken zu machen, so viele wie mögliche Anwenderinnen nachträglich darüber zu informieren, wie eine Verbesserung der thermischen Eigenschaften mittels einer geringfügigen Nachbearbeitung erzielt wird.

Zu den besonders fleißigen Multiplikatoren zählt auch die Ingenieurin Penina Nzioka, die das Fertigen der Fireless Cookers in ihrem Dorf Mwandogo, Distrikt Kwale, Kenia, leitet. Sie wurde unterdessen von mir detaillierter unterrichtet und wird dieses Wissen in ihr Dorf tragen und dort anwenden. Zu meinem Beratungsumfang gehört unter anderem auch die Anwendung von Pflanzkohle (Terra Preta) und die Funktion eines Rockbed 3-Steine-Feuers gemäß der Entwicklung des Amerikaners Kevin McLean von Sun24. Frau Nzioka und ihr Dorf werden maßgeblich von dem Düsseldorfer Verein Chanzo Kenya e.V. in hervorragender Art und Weise betreut.

Als sehr betrüblich musste ich feststellen, dass der Begriff „Fireless Cookers“ sehr oft, auch von Fachleuten, gemäß eigenem Gutdünken verändert oder gar verhunzt wird. Als Verhunzung stuft ich das mittlerweile in ganz Ostafrika übliche „Fireless Basket“ ein. Weitere

unterschiedliche Begriffe laufen den nötigen Anstrengungen nach einer raschen und flächendeckenden Verbreitung zuwider. Das werde ich in Kürze mit den anerkannten Experten absprechen, um eine Beschleunigung der Verbreitung zu erzielen. Der unbedarfte Anwender wird nämlich durch immer mehr Ausdrücke verwirrt, als da sind: „Thermoses“ (Dr. Dieter Seifert sowie die der niederländischen SCN/Kozon angehörigen Physiker Henk Blok und Alewijn van Asperen, „Heat Retention Cooking“ (Patricia McArdle, SCI), „Hay Box“ von diversen amerikanischen Anwendern und dem britischen Ingenieur Seggy Segaran, etc. Im Französischen ist LHL-intern mittlerweile der Begriff „Papiers Isolants“ statt des richtigen „Marmites Norvégiennes“ fälschlicher Weise geläufig. Bei der Einführung dieser Technik im Kongo und in Rwanda wird darauf ein besonderes Augenmerk gerichtet werden.

Vor mehr als 100 Jahren hat die amerikanische Erfolgsautorin Margaret Mitchell (Vom Winde verweht) das mit Rezepten gut gefüllte Werk „The Fireless Cook Book“ erstellt und erfolgreich herausgegeben. Warum sollte diese griffige Bezeichnung nun anders lauten?

Abschließend sei ein Testergebnis preisgegeben, das ich selbst Mitte April 2022 mit den zuverlässigen Frauen Beckie, Rose und Mary des Armstrong Women Empowerment Centre in Kisumu (westliches Kenia) ermittelte. Eine Reis-Mischspeise wurde mit 96° (was der lokalen Kochtemperatur auf dieser Höhe entspricht) in den Fireless Cooker getan. Nach 50 Minuten wurden 92° mit einem digitalen Präzisions-Thermometer gemessen. Dass dies ein überwältigendes Ergebnis ist, dürfte selbst den hartnäckigsten Skeptiker überzeugen.

Quellenangaben:

Foto: Esther Nattabi, UGwal Clean Energy Ltd., Kampala, Uganda, <https://ugwal.org>

Lernen-Helfen-Leben e.V.: www.l-h-l.de

Chanzo Kenya e.V.: www.chanzo-kenya.com

Video: <https://youtu.be/UACXAsyvcR4>