

Projektbericht

Das Projekt „energieeffiziente Kochtaschen“ begann 2015 mit einer Pilotphase, die von Brot für die Welt unterstützt und von Pro Climate International (PCI) umgesetzt wurde. Während dieser Phase wurden etwa 400 Kochtaschen, die Wonderbags, lokal produziert und an Haushalte innerhalb ländlicher Regionen Kameruns verteilt, um die Akzeptanz und das Reduktionspotenzial der Technologie zu testen. Im Projektgebiet ist Brennholz zum Befeuern der traditionellen Drei-Steine-Kochstellen die vorherrschende Energiequelle. Der Wonderbag trägt zum direkten Schutz der lokalen Bevölkerung bei, da die gesundheitsschädliche Rauchentwicklung des Feuers verringert wird. Er spart zudem auch Zeit und Energie.

Ma Nganchu Caroline, eine Wonderbag-Nutzerin aus Buea, sagt: „Der Wonderbag hat meine Familie vor großen Ausgaben für Brennholz bewahrt. Wir haben verschiedene Mahlzeiten gekocht und unsere Lebensmittel damit auch konserviert.“ Auch landestypische Lebensmittel, wie trockene Bohnen, Mais, Fleisch usw., lassen sich damit kochen.

Das Projekt setzt sich aus sechs festen Mitarbeitern, vier Näherinnen und einem Netzwerk von fünfzehn Verteilern zusammen und trägt so zusätzlich zum Abbau der Arbeitslosigkeit bei.



„Durch unsere Sensibilisierungsarbeit und Kochvorführungen in kirchlichen Gruppen, in sozialen Frauengruppen und in Schulen hat sich das Verständnis für die wärmespeichernde Kochtechnologie deutlich verbessert und eine höhere Akzeptanz erfahren,“ so Jean Claude Tsafack, Projekt-Koordinator bei Pro Climate International (PCI). Und weiter: „Auch inmitten der herausfordernden Situation, der COVID-19-Pandemie, haben wir weiterhin die Wonderbags an die Haushalte verteilt und ihre Sicherheit beim Kochen erhöht.“

Bis heute sind mehr als 5.000 Kochtaschen in den Projektregionen im Einsatz und mehr als 20.000 t CO₂ wurden vermieden.