

TECHNISCHE DATEN EINER VERBESSERTEN FEUERSTELLE

1- WANN IST DIE BESTE ZEIT UM EINE VERBESSERTE KOCHSTELLE ZU BAUEN ?

Eine Kochstelle kann man zu jeder Zeit bauen (am besten unter einem Schutzdach)

2- WOMIT? (Materialien für die Herstellung)

- 3 gleich große behauene Lehmsteine
- Lehm
- Sand
- Zerkleinertes Stroh oder Reste von Hirsenähren
- 1 Messer
- 1 Buschmesser
- Ein 15 cm langes Stück Holz (zum Messen)
- Puder von Affenbrotbaumblättern
- 1 Topf
- 2 kleine Stücke Brennholz (für den Testlauf)
- 1 Mörser und 1 Stampfer
- 1 Sieb
- Viel Wasser

3- WO WIRD DIE KOCHSTELLE GEBAUT ?

Bei den interessierten Familien direkt (in der Küche) auf dem Land oder in der Stadt.

Die Interessenten bestimmen den Standort der Feuerstelle

4- WIE ? (Bau der Feuerstelle)

- Den Lehm zerstampfen, dann sieben
- Alle Baustoffe mit Wasser manuell zusammenmischen

4.1- DAS FUNDAMENT

- Den vorgesehenen Standort reinigen.
- Den Standplatz planieren bzw. glätten.
- Die Lehmsteine im Abstand von mindestens 15 cm aufstellen (in einer Dreiecksform)
- Den Standplatz der 3 Steine markieren
- 3 Löcher für das Fundament graben
- Die Löcher und die Steine anfeuchten
- Die 3 Löcher mit der Mischung füllen, dann fest stampfen, um das Kleben zu erleichtern

4.2- DER SOCKEL

- Überprüfen, ob der Topf fest steht
- Die Wände bis zur Höhe der Steine aufbauen (hochziehen).

- Den Topf anfeuchten und dann wieder auf der Feuerstelle stellen
- Darauf achten, dass der Topf fest steht
- Die Wände bis zum Henkel des Topfs erhöhen
- Den Topf vorsichtig entfernen, indem man ihn in alle Richtungen dreht.
- 2 Kamine zwischen den 3 Steinen öffnen
- Den Topf wieder darauf stellen, um den Abstand zwischen Topf und Wand nachzuprüfen

4.3- DAS VERPUTZEN

- Die Handflächen nass machen und sie auf die Wände (innen wie außen) auftragen
- Nach dem Bau die Feuerstelle mit Stroh oder Plastik bedecken, um beim Trocknen Risse zu vermeiden

4.4- DIE ÖFFNUNG DER TÜR

- Bei Öffnung der Tür auf die Windrichtung achten
- Die Größe der Tür überprüfen, dann die Wände glätten, danach eine Art Terrasse unten an der Tür machen, um die Schräglage des Brennholzes sicher zu stellen.

5- VORSICHTSMASSNAHMEN

5.1- VOR DER BENUTZUNG DER FEUERSTELLE

- Die Feuerstelle mit dem Puder der Affenbrotbaumblätter verputzen, um seine Festigkeit zu verbessern
- Die Feuerstelle gut glätten und bedecken bis sie völlig trocken ist. Während des Trocknens den Topf täglich darauf stellen, um die Mängel nach und nach zu verbessern

5.2-WÄHREND DER BENUTZUNG DER FEUERSTELLE ZU BEACHTEN

- Nicht zu viel Brennholz hineinlegen
- Beim Kochen nicht vor der Tür sitzen, um eine gute Belüftung zu haben
- Nach jedem Kochen die Glut löschen, um Holz zu sparen
- Das Innere der Feuerstelle und Umgebung sauber machen, bevor man ein neues Feuer macht

5.3- NACH BENUTZUNG DER FEUERSTELLE

- Nach 2 bis 4 Wochen eine weitere Schutzschicht der Mischung von Affenbrotbaumblättern auflegen, um den Erhalt der Feuerstelle zu sichern.

6- INSTANDHALTUNG DER FEUERSTELLE

- Falls der Topf klemmt, die Umrandung der Feuerstelle und den Verbrennungsraum mit einem Messer abkratzen.
- Um den gesamten Bruch der Feuerstelle zu vermeiden, Risse mit der ursprünglichen Mischung schließen, indem man den Riss mit einem Messer vergrößert und anfeuchtet, dann gut glättet und trocknen lässt

7- WOZU DIENT EINE VERBESSERTE KOCHSTELLE ?

- Zur Reduzierung des Brennholzverbrauchs
- Zur Energiespeicherung in der Feuerstelle
- Zur Verbesserung der Geschwindigkeit des Kochvorgangs
- Zum Schutz vor Wind, Staub und Rauch
- Zum Umweltschutz
- Zur Verringerung der CO²-Emission durch Verbrennung fossiler Brennstoffe
- Zur Verringerung von Gefahren beim Kochen (Entzünden von Bekleidung der Frauen und Kinder)

(Verfasser: Pape Malick SOW, Projektleiter, Übersetzung: Marie Cécile DIENE, Deutschlehrerin in Thiès)