

Projekt-Brief

Klima-Herde und gesundes Gemüse – erfolgreiches Projekt wird ausgeweitet

greenap bildet Adivasi-Frauen zu Herdbauerinnen aus. Und im Anlegen von Küchengärten: für eine sichere Ernährung, ganz biologisch-organisch.

Im Hinterland von Bengalen lernen Frauen in 20 Dörfern den Bau effizienter, Feuerholz sparender Lehmherde. So wird nicht nur CO₂ vermieden, sondern auch giftiger Qualm, der beim Kochen krank macht. Zum gesünderen Kochen gehört gesunde Ernährung: neue Küchengärten geben vitaminreiches Gemüse in einer der ärmsten Regionen Indiens.



Der Erfolg ist beeindruckend: mehr als 1.600 effiziente, klima-schonende Herde haben Herdbauerinnen im Vorprojekt in Kharagpur schon installiert. Die 35 Frauen sind eine hochmotivierte Truppe: sie haben in ihrer eigenen Küche die ersten Herde eingebaut und sind davon so begeistert, dass sie all ihren Nachbarinnen und Freundinnen ebenfalls zu besseren Lehmherden verhelfen wollen. Weil es so gut läuft, können die Frauen sich damit sogar ein

kleines eigenes Einkommen verdienen. Und sie sind stolz darauf.

Wegen der guten Erfolge möchte der lokale Projektpartner aus Calcutta das Projekt nun auf eine angrenzende Region ausweiten. Denn die Vorteile haben sich herum gesprochen: „Als wir die neuen Dörfer besuchten, waren die Frauen am meisten interessiert an den Herden ohne Qualm. Das war ihre erste Priorität“, sagt Fr. Anthony von Seva Kendra, der begleitenden NGO aus Calcutta.

Die neue Gegend ist bettelarm: einer der am wenigsten entwickelten Distrikte Indiens – entlegen und unzugänglich, dünn besiedelt, und ständig bedroht von Naturkatastrophen und Dürre. Hauptsächlich leben dort Adivasi, die indigene Bevölkerung Indiens (die „Ureinwohner“). Sie leben im spärlichen Wald und von dessen Produkten: Früchten, Nüssen, Heilkräuter und Honig. Hier sammeln sie auch Zweige und Äste als Brennmaterial. Über 70 Prozent der Haushalte nutzen Holz zum Kochen. Die alten Herde verschlingen große Mengen Brennholz: eine Umfrage unter 2.250 Haushalten ergab, dass jede Familie ca. 10 kg Brennmaterial verbraucht – pro Tag. Die Nutzerinnen der schon gebauten 1.600 effizienten Lehmherde brauchen nur 4 kg. Eine Reduzierung um 60 Prozent! Noch eindrucksvoller sind die gemessenen Emissionswerte: minus 80 Prozent an beißendem Qualm und CO₂.

Deshalb sollen im neuen Projekt zehn Gruppen aufgebaut werden, die effiziente Lehmherde errichten. 120 Frauen werden im Bau der Herde ausgebildet – von der Aufbereitung

des benötigten Lehms hin bis zu den exakten Abmessungen der Brennkammer, so dass die Verbrennung effizient ist. Die Nutzer-Familien zahlen je Herd 200 Rupien, umgerechnet knapp 3 Euro. Jedes Team kann pro Monat 20 Herde bauen – und jede Frau ca. 1.000 Rupien verdienen. Als Tagelöhnerinnen bekämen sie deutlich weniger.

Weil die Gegend so arm ist, leiden die Menschen an Mangelernährung, viel zu oft auch an Hunger. Die Zahlen sind alarmierend: 28,7 Prozent der Kinder sind akut unterernährt. Über die Hälfte aller Frauen ist anämisch. Denn die Familien haben kein Geld, Lebensmittel zu kaufen. Die eigenen, kleinen Flächen sind karg und schlecht bewirtschaftet. Deshalb sollen jetzt hinter den Hütten kleine Küchengärten angelegt werden, die die Ernährung verbessern. Schon vier mal sechs Meter Fläche reichen für eine Familie.

Papaya, Kürbis, Kohl, Möhren und Tomaten: Gemüse und Früchte mit viel Vitaminen und Nährstoffen. Lokale und traditionelle Sorten, und so aufeinander abgestimmt, dass immer etwas erntereif ist – und damit über lange Zeit des Jahres die Ernährung verbessern kann.



Bewässert wird mit Abwasser vom Spülen in der Küche. Am Zaun wachsen oft Sträucher; deren Blätter geben Futter für Ziegen und Schafe. Wenn die Sträucher zu groß werden, dienen die Zweige als Brennmaterial für die neuen Lehmherde – genau wie Erntereste, leere Maiskolben, Strünke etc.

Aus Blättern des Neem-Baumes werden biologische Mittel gegen Schädlinge hergestellt, statt Pflanzengift einzusetzen. Gedüngt wird mit Kompost aus dem Garten. Chemischer Dünger wäre nicht nur teuer, sondern ist oft sehr schädlich. Die Gärten sind damit rein biologisch – gesund und nahrhaft.

400 Familien in 20 Dörfern werden solche Gärten anlegen. Sie erhalten Schulungen, Saatgut zum Start, und begleitende Beratung. Die Erfahrungen mit dem Konzept sind gut: im Vorprojekt wurden 255 Küchengärten angelegt. Sie leisten unschätzbare Dienste – z.B. während der langen Corona-LockDowns, als es keine Jobs für Tagelöhner gab. Und damit kein Geld, um Nahrungsmittel auf dem Markt zu kaufen.

Erneuerbar und Nachhaltig: „Diese Gärten sind angepasst an das lokale Mikro-Klima, die Böden und die Ernährungsgewohnheiten in den Dörfern“, sagt Fr. Anthony. „Wir bauen auch Saatgutbanken und Samenbörsen auf. Die Menschen profitieren enorm!“
greenap fördert das Projekt mit effizienten Herden und Küchengärten, um umfassend und nachhaltig zu helfen – den Menschen, dem Wald und dem Klima.

Etwa 75 EUR kostet es, damit ein Adivasi-Dorf von Küchengarten profitieren kann. Ein Schulungskurs für Herdbauerinnen kostet 125 EUR. **Bitte helfen Sie!**

Service & Informationen

Spendenkonto: IBAN DE98 3702 0500 0001 1290 00, Bank für Sozialwirtschaft Köln

Online-Spende: www.greenap.org/helfen oder paypal@greenap.org Link per Smartphone:



Ansprechpartner: Georg Amshoff (ViSdP),
green energy against poverty e.V., Kaninsberg 15, D-53229 Bonn

e-mail mail@greenap.org
Website www.greenap.org/Projekte

fon / fax 0228 - 965 04 96
Fotos: SKC Calcutta / © *greenap*; Abdruck frei; 700 Worte/4.900 Z.