

Wie die Welt kocht

Kochen ist mehr als nur eine Frage des Geschmacks. Mit sauberen Herden kann man die Gesundheit der Menschen, die Umwelt und das Klima schützen. Nur ist das gar nicht so einfach.

Laksmi Babansonanvane bläst in die Glut. Rauch steigt auf, beißt in ihren Augen, reizt ihre Lungen. Die Falten eines langen Lebens haben sich in ihr Gesicht gegraben. „Als kleines Mädchen durfte ich nicht in den Wald, weil dort wilde Elefanten und Bären lebten“, erinnert sich die 75-Jährige. Mit der Jugend ist auch der Wald verschwunden. Immer länger dauert ihre Suche nach Feuerholz. Findet sie kein Holz, muss sie es teuer einkaufen oder auf ein warmes Essen verzichten. Kochen ist für Laksmi eine arge Qual.

Wie die Inderin kochen drei Milliarden Menschen ihr Essen über Pflanzenresten, Kuhdung oder Holz. Wer im giftigen Rauch eines offenen Feuers kocht, inhaliert so viele Schadstoffe wie ein Kettenraucher. Die WHO schätzt, dass daran jedes Jahr 1,5 Millionen Menschen sterben, davon 800.000 Kinder und 600.000 Frauen. Anders gesagt: Kochen tötet mehr Frauen und Kinder als Malaria.

Hinzu kommt der Holzverbrauch. Jeden Tag verbrennen mehr als drei Millionen Tonnen Holz unter Töpfen und Pfannen, eine Menge, die zu transportieren es eine LKW-Kolonie von Flensburg bis nach Zürich bräuchte. Auch das Klima zeigt Wirkung. In Indien verursachen die vielen Millionen Kochfeuer rund 40 Prozent der Russ-Emissionen und damit mehr als Industrie oder Verkehr auf dem Subkontinent. Auch fünf Prozent der weltweiten Methangas- und 14 Prozent der Kohlenmonoxid-Emissionen entstehen beim Kochen.

Wie die Welt kocht, ist also nicht nur eine Frage des Geschmacks. Moderne Herde können die soziale und ökonomische Lage der Menschen verbessern und darüber hinaus die Umwelt und das Klima schützen. Nur ist das gar nicht so einfach.

Fehlende Technologien sind dabei nicht das Problem. In den vergangenen Jahrzehnten sind extrem gute Kochgeräte entwickelt worden, die nahezu rauchfrei kochen und entweder sehr viel Holz einsparen

Michael Netzhammer



Wie in Indien kochen drei Milliarden Menschen ihr Essen über offenem Feuer, das mit Pflanzenresten, Kuhdung oder Holz betrieben wird.

oder mit Energieträgern wie Pflanzenöl auskommen, Biogas oder die Kraft der Sonne nutzen. Die Schwierigkeit ist eine andere, nämlich die Frauen davon zu überzeugen, ihre Kochgewohnheiten zu verändern. Dem stehen viele Probleme im Weg. Auch weil über die Investitionen häufig immer noch die Männer entscheiden. Und oft sind es Männer aus Industrieländern, die vermeintlich geniale Kochgeräte für Frauen in Entwicklungsländern erschaffen. Das geht selten gut. Die Entwicklung des Solarkochers ist dafür nur eines von vielen Beispielen. Die Idee, mit Hilfe der Sonne zu kochen, hat sich nie durchsetzen können. Weil Frauen nicht in der brennenden Sonne kochen wollen, weil Wolken und diffuses Licht seinen Einsatz unmöglich machen, der Solarkocher teuer ist und die Menschen in vielen Regionen erst essen, nachdem die Sonne lange untergegangen ist.

Der Solarkocher offenbart die Irrtümer des Technologen. Technik funktioniert, wenn sie die Bedürfnisse der künftigen Nutzer, seine regional ausgeprägten Kochgewohnheiten berücksichtigt.

Selbst eine angepasste Technologie verändert aber noch kein Kochverhalten. Nur wo Menschen unter der Brennstoffkrise leiden, sind sie in der Regel bereit, tiefgreifende Veränderungen auszuprobieren. Darüber hinaus „entscheidet die Strategie, wie man die Menschen anspricht, über Erfolg und Misserfolg“, sagt Philippe Simonis. Für die Gesellschaft für technische Zusammen-

arbeit (GTZ) leitet er in Uganda ein Projekt zur Förderung effizienter Kochenergie. Das Projekt bildet in jedem Dorf drei Bewohner zu professionellen Herdbauern aus. Die errichten Herde und verdienen damit zu ihrem Lebensunterhalt dazu. In Uganda haben GTZ und ugandische Partner 450.000 moderne Herde verbreitet, im Nachbarland Kenia wurden rund zwei Millionen Menschen mit sauberen Kochherden versorgt.

Mit dem Bau der Herde ist es jedoch nicht getan. Moderne Kochherde gehen kaputt. Gerade Lehmherde bekommen Risse, fangen an zu rauchen, verlieren ihre Effizienz. Sie müssen also immer wieder ersetzt werden. Das Bewusstsein dafür ist bei den Nutzerinnen nicht notwendigerweise vorhanden. Es muss sich über die Jahre entwickeln.

Menschen ähneln sich, egal ob sie nun in Industrieländern oder Entwicklungsländern leben. Dazu gehört an Altbewährtem festzuhalten. Die Köchinnen und Köche in Industrieländern konnten sich Schritt für Schritt vom Brennstoff Holz über die Kohle hin zu Gas und Elektrizität orientieren. In Entwicklungsländern soll das nun alles rasch vonstatten gehen, weil es uns logisch erscheint. Logik allein hilft gegenüber altbewährten Traditionen nur bedingt. Man muss die Sorgen und Ängste der Nutzer, aber auch die kulturellen Bedingungen einbeziehen. Das verlangt einen langen Atem und die Bereitschaft, genau hinzuschauen.

Michael Netzhammer