

Projekt-Bericht: Shea-Butter-Produktionsanlage für die Frauen-Kooperative in Dedougou

Im Juli 2020 erhielt die Frauenkooperative für das Projekt „Shea-Butter-Produktionsanlage für die Frauen-Kooperative in Dedougou.“ eine Finanzierungszusage von dem Verein Afrika-Projekt e.V.

Anfang August 2020 folgte die Überweisung der ersten Rate, ca. 60% des Projekts-Budget, auf das Konto des Projekts-Trägers *Association Burkina Kinderhaus*.

Nach Erhalt einer ersten Teilfinanzierung Anfang August begann der lokale Projekts-Träger *Association Burkina Kinderhaus* die Projektabwicklung in Zusammenarbeit mit den Frauen.

Rückblick:

In dem Viertel „Kouroukan“ in Dedougou haben die Frauen den Sitz ihrer Kooperative. „Kouroukan“ heißt auf Deutsch übersetzt „Auf die Bergen“. Aufgrund der geographischen Lage ist dieser Stadtteil besonders trocken und bis vor einem Jahrzehnt herrschte dort kein Leben bzw. war dieser nicht bewohnt. Durch den Bevölkerungszuwachs in Dedougou ist „Kouroukan“ mittlerweile jedoch von Menschen bewohnt, die sich wo anders keine Miete leisten können. Doch dieser Ort ist trotz allem weitgehend unverändert geblieben - ohne Infrastruktur. Die Frauen der Kooperative beschäftigen sich neben ihrem Haushalt und der Kindererziehung mit der Lebensmittelverarbeitung. Mit dem Verkauf ihrer Produkte finanzieren sie ihren Lebensunterhalt und die Schulgebühren ihrer Kinder.

In Burkina Faso ist die Verarbeitung von Lebensmitteln für den Großteil der Bevölkerung überlebenswichtig. Das Land Burkina Faso grenzt an der Sahara und ist regelmäßig mit Wasserknappheit konfrontiert.

Neben der Lebensmittelverarbeitung produziert die Frauenkooperative auch Öle wie Shea-Butter, Nussöl etc.

Sheabutter, auch „Gold der Frauen“ in Afrika genannt, wird traditionell aus „Shea-Nüssen“ erstellt. Von Mai bis Juli sammeln die Frauen in Dedougou die Shea-Kerne und fangen im September nach der Regenzeit und Feldarbeiten mit der langwierigen Verarbeitung an. Die Shea- Nüsse werden gekocht, geknackt, zermahlen und anschließend gepresst. Diese Arbeitsschritte werden unter Muskelkraft mit einfachsten Arbeitsmitteln ausgeführt. Die Kochstelle besteht aus drei Steinen und befindet sich auf einem offenen Platz, was die natürliche Umwelt enorm beeinträchtigt.

Ziel des Projektes ist es bessere Kochherde einrichten lassen, die nicht nur umweltfreundlich sind, sondern auch die Hygienebedingung bei der Verarbeitung verbessern. Des Weiteren soll zukünftig auch mit einem Röstofen die Prozesse vereinfacht werden. Ebenso sind ein Mixer und eine spezielle Mühle für die Verarbeitung der Shea-Nüsse geplant.

Projektdurchführung

Der Auftrag für die Erstellung der Mühle und Mixer sowie Röstofen wurde an die Firma CTEC Developpement & Production d Equipements mit Sitz in Ouagadougou vergeben. Die Lieferzeit betrug etwa sechs Wochen. Parallel dazu erhielt ein Maurer in Dedougou den Auftrag für die Einrichtung der Kochplätze.



Abbildung 1: Der Rohbau für die Kochplätze.

Da die Frauen bis jetzt unter freiem Himmel, ungeschützt vor Wind, Sonne und Regen, gearbeitet haben, hat der Verein Burkina Kinderhaus ein Vordach und eine Terrasse von ca. 30m² gefördert. Unter dem Dach sollen die Kochplätze und später der Röstofen sowie Mixer untergebracht werden. Dadurch sollen die Geräte vom Regen und Sonne besser geschützt sein und länger einsatzbereit bleiben. Auf der

Terrasse soll letztlich genug Platz sein für die Durchführung der Aktivitäten.



Abbildung 2: Das Vordach und die Terrasse werden fertiggestellt



Abbildung 3: Die Kochfläche werden errichtet



Die spezielle Mühle für die Shea-Nüsse soll im bereits vorhandenen Mühl-Raum eingebaut werden. Dieser wurde Beginn des Jahres 2020 von der GKS-Stiftung finanziert. Dort sind schon die Stromanschlüsse zu dem vorhandenen Dieselaggregat gut erreichbar. Auch der Mühl-Raum ist so stabil gebaut für solche Anlagen. Gleich nach der Fertigstellung der neuen Mühle, begann die Umbauarbeit für ihre Installation.



Abbildung 4: Ein Loch wurde gegraben, um die Mühle tief in den Boden zu zementieren. Auch der neue Antrieb-Motor wurde fixiert und die notwendigen Kabeln vom Elektriker verlegt.



Abbildung 4.1: Dann wurde der Boden wieder in Ordnung gebracht und zementiert.



Abbildung 4.2: Der Test Betrieb kann also anfangen.

Für den Test haben die Frauen bereits eine kleine Menge Shea-Nüssen am Tag zuvor

vorbereitet.



Abbildung 5: Versandt des Röstofens und Mixers aus der Hauptstadt Ouagadougou



Abbildung 6: Ein Teil der Frauen nehmen die Geräte dankbar entgegen



Auch diese wurden gleich am nächsten Tag getestet, denn die Frauen warteten nur auf die Geräte, um ihre diesjährige Produktion zu starten.

Mit voller Begeisterung stellten alle fest wie sehr ihre Arbeit dieses Jahr durch die neuen Geräte vereinfacht und in Zukunft weiter optimiert wird.

Abbildung7: Die Shea-Nüsse werden im Rösthofen erwärmt bevor diese von der Mühle zerkleinert werden



Abbildung 8: Die gewonnene Shea-Paste wird nun durch den Mixer vermengt damit die Sheabutter aus der Masse getrennt werden kann.

Anschließend wird die Masse mit viel Wasser gespült und langsam im Topf gekocht bis die flüssige Shea-Butter sich auf der Oberfläche ansammelt.

Abbildung 9: Dies



Abbildung 9.1: Diese wird dann mit einer Suppenkelle ausgeschöpft.



Abbildung 9.2: Die Shea Butter wird den Verkauf abgefüllt





Abbildung 9.2: Nach der Abkühlung entsteht eine zarte Butter, die für die Hautpflege und Kosmetik sehr wertvoll ist.

Dank dieser großzügigen Spende des Vereins Afrika-Projekt e.V können die Frauen dieses Jahr ihre Produktion von Shea-Butter gleich vervielfachen. Auch andere Frauen in der Umgebung werden ihre Nüsse nicht mehr weit weg zu einer Mühle tragen müssen, denn die neue Mühle wird gegen kleine Beträge für alle Einwohner zugänglich sein. Durch die Einnahmen wird die Wartung der Mühle gesichert.

An dieser Stelle herzlichen Dank an Afrika-Projekt e.V. und an die Spender von Burkina Kinderhaus!

Fanta Yanna,

NEIA e.V., Projektkoordinatorin „Kinderzentrum in Burkina Faso“