

# Impuls- und Austauschzentrum Kamerun

Fotodokumentation Bauphase 23. April – 11. Juli 2023

*In diesem Zentrum werden zukünftig sozialbenachteiligte Personen von Yaoundé die Möglichkeiten erhalten, Kenntnisse über die Verarbeitung und Konservierung von traditionellen Nahrungsmitteln zu erlangen und weiterzugeben. Also die gleichen Ziele, welche wir während 20 Jahren im ländlichen Gebiet Südkameruns verfolgten. Damals erreichten wir über 12'000 Personen.*

*Die Idee für diesen Baukonstruktion entstand aus einer Zusammenarbeit zwischen dem Architekturbüro <sup>1</sup>Chervaz Winterthur und dem lokalen Architekten Wilfried Narcisse Angounou aus Kamerun. Mit diesem Bau möchten wir der lokalen Bevölkerung aufzeigen, dass Lehm-bau nicht minderwertig ist, sondern gerade für diese Klimazone nur Vorteile bringt. So auch kostenmässig.*

*Die Gesamtkosten werden nach aktuellem Stand auf etwa CHF 110'000 geschätzt, inklusive Innenausbau. Zwei Wohnungen werden vom Zentrum selbst benutzt und auch vermietet. Dadurch kann sich das Zentrum selbst finanzieren und dadurch finanziell unabhängig werden. Das mittlere Gebäude ist für die Workshops reserviert. Gegenüber diesen Gebäuden liegt ein Grundstück, welches auch zum Zentrum gehört und landwirtschaftliche Kulturen zu Demonstrationszwecken angebaut werden.*

*Das übergeordnet Ziel ist das Vermitteln von Wissen in der Erhaltung von lokalen Grundnahrungsmitteln. Durch die ganzheitliche Betrachtungsweise werden auch soziale, ökologische und ökonomische Ziele eingebunden.*

- *Projektentwicklung mit lokalen Baufachleuten*
- *Einbezug eines Schweizer Architekturstudenten mit zwei Besuchen vor Ort*
- *Nachhaltige Bauweise mit unter anderem Lehm-briketts*
- *Bedürfnisabklärung durch ehemalige Studentin der Katholischen Universität Yaoundé*
- *Dadurch stärkere Verankerung und Akzeptanz in der Bevölkerung*
- *Leitung des Zentrums durch Frauen*
- *Wissen über Verarbeitung lokaler Nahrungsmittel mit angepasster und einfacher Technologie vermitteln*
- *Wissen über Konservierung von Nahrungsmittel ohne Energieaufwendung vermitteln*
- *Dadurch Diversifizierung der Ernährung auch ausserhalb der Saison*
- *Möglichkeit der Vermarktung von konservierten Produkten auf dem Strassenmarkt*
- *Übergabe des Zentrums an eine lokale Trägerschaft*
- *Durch Vermietung und Workshops werden die Betriebskosten gedeckt*
- *Dadurch Erlangung einer finanziellen Unabhängigkeit*

---

<sup>1</sup> Wurde von Chervaz Architekten GmbH Winterthur unentgeltlich erstellt.



(Foto 23. April 2023)

*Im Bau steckt viel Handarbeit. So wird auch Kies häufig von Hand aus grossen Bruchsteinen zerkleinert.*



(Foto 18. Juni 2023)

*Das Klima in Lehmgebäuden ist angenehm, da Lehm temperaturregulierend wirkt.*





*Die Lehmbricketts werden mit einer Schicht Mörtel aufeinander geklebt. Die runden Hohlräume dienen unter anderem für sanitarische und elektrische Leitungen sowie auch für Armierungseisen. Die Lehmbricketts sind gegenüber konventionellen aus Beton, viel stabiler.*

*(Foto 11. Juli 2023)*



*(Foto 11. Juli 2023)*

*Die beiden Gebäude links und rechts dienen als Wohnraum. Diese können von Teilnehmer des Workshops oder Besucher gemietet werden. Mit den Einnahmen werden die Betriebskosten des Zentrums abgedeckt. Der mittlere und zentrale Teil des Baus dient für die zukünftigen Workshops und praktischen Ausbildungen. Ein erster Workshop soll direkt nach den Schlussarbeiten als Test durchgeführt werden. So ist die Verarbeitung von Kakaobohnen zu Kakaobutter vorgesehen. Kakaobutter ist einfach herzustellen und lange haltbar. Wird zum Kochen, aber für Hautpflegebereich eingesetzt. Der Erlös von Kakaobutter übersteigt den Erlös von rohen Kakaobohnen für die Schokoladeindustrie um ein Vielfaches.*