

Gari-Herstellung in Odumasi

KP 1852/Ghana



Nach dem Zermahlen wird das Gari-Pulver gesiebt.

Gari ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das in der ghanaischen Küche vielseitige Verwendung findet. Ausgangsstoff ist die Kassava-Knolle der Kassia-Pflanze, in anderen Regionen wird auch Yams als Grundlage von Gari benutzt. Der Kassia-Busch hat den Vorteil, dass er auch auf nährstoffarmen Böden wächst und die Knollen bis zur Nutzung im Boden verbleiben können, es somit keine feste Erntezeiten gibt. Zudem sind die Blätter als Gemüse essbar.

Die Knollen werden nach der Ernte geschält, getrocknet und entweder in den Mörsern zerstampft oder in einer Mühle zu einem groben Pulver gemahlen. Dieses Pulver wird in Säcke gefüllt und gepresst, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen. Anschließend wird das Pulver in breiten Pfannen geröstet, gesiebt und ist dann fertig zum Verbrauch oder zum Verkauf auf den Märkten.

Ein wesentlicher Vorteil von Gari ist seine lange und problemlose Lagerung. Zudem kann Gari, indem man es in eine Schüssel füllt und kaltes Wasser hinzufügt, ohne weiteres Kochen als Snack gegessen werden. So entfällt das zeit- und energieaufwändi-

ge Kochen. Gari hat einen angenehm sauren Geschmack und wird zudem in verschiedene Soßen und Suppen gerührt, um sie nahrhafter zu machen und ihren Geschmack zu verbessern.

In Odumasi, in Zentral-Ghana, leben die meisten Menschen von der Landwirtschaft. Hauptanbauprodukt ist Kassava. Bislang haben die Bäuerinnen und Bauern die Knollen auf den umliegenden Märkten oder an Händler aus den weiter entfernten Städten verkauft. Die Herstellung von Gari mit dem mühsamen Zerstampfen der Knollen war zu arbeitsaufwändig und mühsam. Außerdem führte das Rösten auf den offenen, qualmenden Feuern häufig zu Gesundheitsschädigungen an Augen und Lunge.

Der Erlös aus dem Verkauf der Knollen ist jedoch sehr gering. Erst nach der Verarbeitung zu Gari können gute Preise erzielt werden. Aus diesem Grund haben in Odumasi 15 Frauen und Männer eine Gruppe gegründet und beschlossen, Gari selbst herzustellen. Dazu sollen die Kassava-Knollen in einer motorgetriebenen Mühle gemahlen und das Pulver auf verbesserten Öfen mit einem Rauchabzug geröstet werden. Die Investition für dieses Projekt übersteigt jedoch die

Möglichkeiten der Gruppe. Insgesamt EUR 4.170,- sind für dieses Projekt angefragt.

Projekt:

Anschaffung von Ausrüstung und Gerätschaften zur Gari-Herstellung

Ort/Region:

Odumasi /Brong Ahafo Presbytery

Durchführung:

Verwaltungskomitee der Gruppe

Kostenübersicht:

Kassava-Mühle: **EUR 780,-**

Kassava-Presse: **EUR 1.350,-**

Ausrüstung: **EUR 540,-**

rauchfreier Röstofen: **EUR 1.300,-**

Projektdurchführung
und -begleitung:
EUR 200,-

Gesamt: EUR 4.170,-