

Bei schönem Wetter kocht Eduard Probst auch in Hölstein mit dem Solarkocher. Das Prinzip ist einfach: Der Solarkocher ist eine isolierte Holzkiste, die innen eine schwarz ange- malte Wanne aus einer Offsetplatte enthält und mit einem Glasdeckel ab- geschlossen wird. Darin können Tempe- raturen bis 160 Grad erzielt werden.



Mit Sonnenkraft kochen

Seit zwei Jahrzehnten setzt Eduard Probst aus Hölstein BL auf Solarkocher. Ein Tüftler auf Erfolgskurs.

Am 1. April 1983 habe ich mit dem Bau von Solarkochern angefangen», sagt Eduard Probst. Angeregt hatten ihn auf einer Tunesienreise Beduinen, die in einer Erdmulde Brot auf sonnenerhitzten Steinen backten. «Das brachte mich auf die Idee, diese Kochart in eine transportable Kiste zu verpacken.» Ihr Einsatz in sonnenreichen Ländern schont die Umwelt. Pro Solarkocher werden jährlich 5000 Kilogramm Brennholz und 20 000 Kilowattstunden Energie eingespart und 10 000 Quadrat-

meter weniger Wald abgeholzt. Zudem werden Arbeitsplätze geschaffen. Zusammen mit der Entwicklungshelferin Regula Ochsner organisierte der von Probst gegründete Förderverein für Solarkocher (FSK) beispielsweise einen Container mit 500 Bausätzen für Madagaskar. «Mit Erfolg. Jede Familie des ersten Dorfes bestellte sofort einen Solarkocher.» Jetzt läuft die Hilfe zur Selbsthilfe in Pilotprojekten auf Hochtouren.

www.solarkocher.ch
www.adesolaire.org