

Stäfnerin bringt Solarkocher nach Madagaskar

Regula Ochsners Solarkocher sollen die Waldrodung in Madagaskar stoppen.

Von **Simon Hurst**

Stäfa. – Für einmal schmückte die mada-gassische Flagge die Stäfner Gemeinde-stube: Der Frauenverein hatte Regula Ochsner, Trägerin des internationalen Umweltpreises «Trophée des femmes», eingeladen, die ihr Projekt zur Etablierung von Solarkochern in Madagaskar vor-stellte. Die ehemalige Stäfnerin zeigte auf eindrückliche Weise die Entstehungsgeschichte ihrer Idee: Sie verliess ihren Wohnort am Zürichsee 1972 für vier Jahre, um an der schweizerischen Entwicklungsarbeit in Madagaskar teilzunehmen. 1998, fast 30 Jahre später, kehrte sie auf die Insel zurück, um alte Freunde zu besuchen und Ferien zu machen. Was sie dann sah, berei-tete ihr schlaflose Nächte: Grosse Waldflä-chen waren gerodet und weitläufige Ge-biete zu Steppe geworden. «Ich erkannte einige Orte nicht wieder», so Ochsner. Grund für die Rodungen ist unter anderem der enorme Holzkohlebedarf der Bevölke-rung zum Kochen. Die Kohle ist zudem sehr teuer, auch senkt der bei der Verbren-nung entstehende Rauch die Lebenser-wartung drastisch.

Zurück in der Schweiz, brachte Ochsner das Projekt Solarkocher ins Rollen. Wur-den die ersten Solarkocher noch unter ein-tem kleinen Zelt in Tuléar, im Süden der Insel, geschreinert, so bestehen nun be-reits zwei Werkstätten zur Nutzung von alternativer Energie mit einheimischen Angestellten. Weitere neun im ganzen Land sollen folgen. 2001 gründete Ochsner die «Ades», eine Organisation zur verbrei-teten Nutzung von Sonnenenergie in Ma-dagaskar. Diese wird heute Mittwoch,

3. Oktober, mit dem Schweizer Solarpreis ausgezeichnet.

Das Prinzip des Solarkochers ist simpel: Die Kochtöpfe stellt man in eine gut iso-lierte Holzkiste, deren Deckel doppelt ver-glast ist, dann heisst es abwarten und sich nach der Sonne richten. Bei einer Tempe-ratur von bis zu 150 Grad Celsius gleicht der Solarkocher einem Topf zum Nieder-garen. Man kann damit alle gängigen Spei-sen zubereiten, was jedoch doppelt so viel Zeit benötigt wie über dem Feuer. Trotz-dem gewinnt man Zeit, da das Essen nicht anbrennen kann und kein Feuer kontrol-liert werden muss.

Viel Überzeugungsarbeit nötig

«Nicht die Technik des Solarkochers ist schwierig, sondern die madagassische Be-völkerung von diesem zu überzeugen», er-klärt Ochsner. Eine mühsame Aufgabe, ist doch die Kochtradition stark in der Kultur verankert. Wichtig sei es, die Vorteile des Kochers zu zeigen – «wer von uns würde freiwillig auf den Kochherd zu Hause verzichten?» Mit zahlreichen öffentlichen

Vorfürhungen wird versucht, dem Pro-blem entgegenzutreten und für Abhilfe zu sorgen. Seit Projektbeginn verkaufte die Ades bereits 2000 Kocher, pro Jahr sollen 1000 weitere dazukommen. Obwohl der



Regula Ochsner.

Kocher ein durch-schnittliches Mo-natsgehalt in Ma-dagaskar kostet, fin-det er angeblich grossen Anklang. Die Kosten sind in etwa sechs Mona-ten amortisiert.

Ochsner ist in der Schweiz als Psychotherapeutin tätig, ihre Ferien-zeit wendet sie bis heute für ihr Projekt auf, was ebenfalls ein-er Vollzeitbeschäftigung gleicht.

Zum Abschluss des Vortrags in Stäfa wurden zu madagassischer Musik zwei Modelle der Kocher vorgestellt. «Mit ein wenig Geduld kann man damit sogar den Sonntagszopf backen», sagt Ochsner. Sie weiss es aus eigener Erfahrung.