

BULLETIN CUISINE ADES SOLAIRE

ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉNERGIE
SOLAIRE (SUISSE – MADAGASCAR)

EDITORIAL VON JÖRG BAUMANN

Als Kassier ist es mir naturgemäss ein wichtiges Anliegen zu erfahren, wie aus Ihren Spendenbeiträgen konkrete Hilfe wird.

Ich habe kürzlich privat drei Wochen im Süden Madagaskars verbringen dürfen und habe mir dabei ein Bild gemacht: Mit Ihrer Unterstützung erwerben wir dort Maschinen, richten Werkstätten ein, zahlen unseren Mitarbeitenden Gehälter aus. Mit den hergestellten Produkten schützen wir Wälder und reduzieren den CO₂-Ausstoss. Wir engagieren uns dafür, dass unsere Kocher Abnehmerinnen und Abnehmer finden. Wir leisten einen Beitrag zur Entwicklung der lokalen Wirtschaft und ermöglichen auf diese Weise der madagassischen Bevölkerung Perspektiven.

Hilfe zur Selbsthilfe ist der Weg, den ADES in Madagaskar eingeschlagen hat. Aber führt dieser Weg nicht in letzter Konsequenz dazu, dass unsere Hilfe irgendwann nicht mehr nötig ist? In der Tat, das ist zu hoffen. Von diesem Ziel sind wir allerdings noch weit entfernt. Mit Ihrer Unterstützung leisten wir auch weiterhin tagtäglich Hilfe zur Selbsthilfe. Dafür herzlichen Dank!

Jörg Baumann ist
ADES-Vorstandsmitglied

DER RICHTIGE WEG: HILFE ZUR SELBSTHILFE

Lange Zeit bestand die Idee der Entwicklungshilfe grob gesagt darin, den unterentwickelten Ländern bei der Nachahmung des westlichen Erfolgsmodells finanziell unter die Arme zu greifen. Die Vorstellung, dass die Entwicklungsländer die Modernisierung nach westlichem Vorbild mit finanzieller Unterstützung einfach nachholen können, gilt heute als überholt. Jedes Land muss seine eigene Geschichte schreiben, die je nach kulturellen und sozialen Gegebenheiten höchst unterschiedlich sein kann. Ein Import von Wissen ist erst dann nachhaltig, wenn dieses auch bei der lokalen Bevölkerung ankommt und die Kompetenzen vor Ort – bei den Einheimischen – verankert sind.

WIR «WISSENDE» WESTLER
ADES macht in Madagaskar immer wieder die Erfahrung, dass die Madagassen sehr sensibel auf Abhängigkeitsverhältnisse reagieren. Oft empfinden sie es als entmutigend, die technologische und finanzielle Überlegenheit der «Helfer» aus dem Ausland einfach so hinnehmen zu müssen. Hilfe anzunehmen bringt – soziologisch gesprochen – nämlich auch eine Verpflichtung zur Dankbarkeit mit sich. Und Pflichten sind immer ein Stück weit unangenehm. Wir versuchen, uns dessen bewusst zu sein. Entsprechend nehmen wir die madagassische Bevölkerung nicht als Bedürftige wahr, sondern als Menschen, die über riesige eigene Potenziale verfügen. Diese Potenziale wahrzunehmen

und zu nutzen ist eine ständige Herausforderung, aber sie lohnt sich. Denn erst wenn die Madagassinnen und Madagassen erkennen, dass sie sich selber am besten helfen können, hat die Entwicklungszusammenarbeit ihr Ziel erreicht.

LOKALE INNOVATIONEN

ADES genießt in Madagaskar viel Vertrauen. Das zahlt sich aus, denn regelmässig treten innovative Personen an uns heran, um gemeinsam mit uns an der Weiterentwicklung nachhaltiger Ideen zu arbeiten. Zum Beispiel Minah mit seinen «Bio-Boules». Der Biologe aus Mahajanga entwickelte kompakte, energetisch dichte Kugeln, mit denen der Holzverbrauch beim Kochen nochmals um die Hälfte reduziert werden kann. Die Bio-Boules können in unseren «OLI-c»-Energiesparöfen sehr effizient genutzt werden. Eine Testphase mit 1000 noch kompakteren Kugeln ist bereits angelaufen.



Minah, stolzer Erfinder der «Bio-Boules»

NEUES AUS MADAGASKAR

GRÜNES ÖKO-ZENTRUM IM HEISSEN SÜDEN

Ende 2010 ist die Idee entstanden, in Ejeda ein grünes Zentrum aufzubauen – eine etwas gewagte Idee. Denn der Süden Madagaskars ist hart und unwirtlich, zwar reich an Bodenschätzen und ausgestattet mit einer ganz speziellen Flora, dem Trockenwald des Südens, jedoch mit schwierigen Lebensbedingungen für die Bewohner, die Mahafalys. Lange Trockenperioden, die mehrere Monate oder gar Jahre dauern können, wechseln sich ab mit übermässigen Regenfällen, die ganze Landstriche unter Wasser setzen. Und die Verbindungswege, die durch dieses Gebiet führen, sind Schotterpisten oder Sandwege mit metertiefen Löchern. Vor einem Jahr erst ist es uns gelungen, dank einer grosszügigen Spende einer deutschen Stifterin ein Wasserloch zu bohren, das uns mit genügend Wasser versorgt, um unser Gelände von einem Hektar Grösse regelmässig zu bewässern. Wir mussten zwar 30 Meter tief bohren, bis wir Erfolg hatten. Aber dank dieser Wasserstelle können wir ganz neue Ideen entwickeln und umsetzen.



Bepflanzung auf dem ADES-Gelände in Ejeda

Warum ein grünes Zentrum? Wir stellten fest, dass im Gebiet um Ejeda über 50 verschiedene Baumarten wachsen, von denen eine grosse Zahl gefährdet ist. Abholzung und Brandrodung sind die Gründe – und bisher gab es kaum Aufforstung. Um diesen Problemen entgegenzutreten, braucht es Sensibilisierung, Ausbildung und ganz praktische Hilfe und Anleitung. Ein Ort, wo man eine Baumschule aufbauen, Ausbildungsprogramme durchführen und Anschauungsunterricht erteilen kann, wird dieser Region weiterhelfen,

die anstehenden Probleme zu bewältigen. Vor fünf Monaten startete eine motivierte Equipe mit zwei Biologen unter der engagierten Leitung des neuen Direktors Jean Claude das Projekt «Centre Vert».



Der Biologe Loubien (rechts) mit Jean Claude (Direktor ADES Ejeda)

Was ich bei meinem letzten Besuch Ende September gesehen habe, hat mich beeindruckt: In der Baumschule keimen bereits hunderte von Setzlingen, darunter so wertvolle wie der Wunderbaum Moringa, der zu den vitaminreichsten Pflanzen der Welt gehört (es handelt sich nicht ohne Grund um den Baum des Jahres 2010). Und auf dem Gelände sind bereits über 1000 Bäume und Sträucher gesetzt worden. Auf meine Bemerkung hin, die seien doch viel zu nahe aufeinander gepflanzt worden, wurde ich eines Besseren belehrt. Wenn man rasch Erfolg haben wolle, müsse man die Pflänzlinge so placieren, dass sie sich gegenseitig konkurrenzieren. Sie wachsen dann viel schneller und sorgen bald gegenseitig für Schatten. So müssen sie weniger bewässert werden. Und die stärksten unter ihnen können den harten Anforderungen in dieser Gegend am besten gerecht werden. Darwin hätte seine helle Freude gehabt an diesen lehrreichen Ausführungen.

ADES: AUSGEZEICHNET VERNETZT

Ein Aufsteller ist auch die Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen. Bereits konnte ich vier Partnerorganisationen besuchen, die nun ebenfalls in ihren Dörfern Baumschulen aufgebaut haben. Ein aufschlussreiches Detail: Alle diese Organisationen werden von Frauen geleitet. Man tauscht gegenseitig Erfahrungen und Ideen aus, es wird über Erfolge und Rückschläge diskutiert und die gemeinsamen Treffen finden meist auf dem ADES-Gelände statt. Die Gemeinde Ejeda und das lokale Spital, denen die Nachbargrundstücke gehören, haben bereits vorgeschlagen, diese

baldmöglichst mit uns aufzuforsten. Mit dem neuen Ökozentrum bringt ADES einen Mehrwert in die Gegend. Wir können umfassender sensibilisieren, verstärkt auf den speziellen Wert des solaren und energiesparenden Kochens hinweisen und entsprechend ausbilden. Ich bin gespannt auf die Weiterentwicklung dieser Idee und die Folgen auf die Region der Mahafalys, aber auch auf weitere Regionen in Madagaskar.

WUFF ... UND SCHON IST GEKOCHT

Ende Oktober besuchten wir Morombe, das ADES-Zentrum, das im Herbst 2010 den Betrieb aufnahm. Die Leiterin Cécile ist noch immer voller Ideen und hat im vergangenen Jahr bereits Erstaunliches erreicht. In neun Monaten hat sie schon über 430 Kochgeräte verkauft und ADES zu einer etablierten Institution gemacht. Dies alles konnte ich am frühen Morgen erfahren: Im Hotel Baobab kam der Wächter auf mich zu und berichtete mir, wie toll ADES sei. Er habe auch einen Solarkocher gekauft. Da brauche er nur drei Stücklein Holz, dann mache es «wuff», und schon sei die Sache gekocht. Und ich solle mal in die Küche des Hotels schauen. Sein Chef habe fünf Solarkocher gekauft. Dem gehe es aber nur ums Geld. Jetzt brauche er fast keine Kohle und kein Gas mehr und er spare damit viel an Betriebskosten. Dass der gute Wächter den Energiesparofen mit dem Solarkocher verwechselt hatte, ist ein vergleichsweise unwichtiges Detail. Viel wichtiger ist seine Überzeugung: Was ADES macht, ist wertvoll und auch er kann davon profitieren.

**Otto Frei, ADES-Koordinator
für Madagaskar**

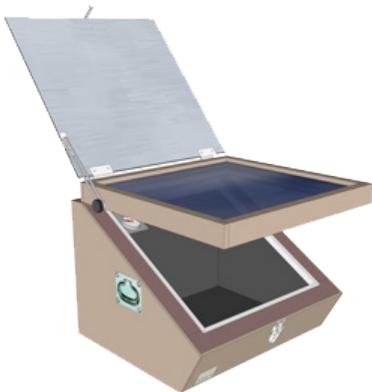
DIE ZAHL: 5000

Grossartige Neuigkeiten erreichen uns aus Madagaskar: Am 10. November haben wir bereits den 5000. Kocher in diesem Jahr verkauft, so viele wie noch nie. Die Zahl umfasst sowohl die klassischen Solarkocher als auch die neuen Energiesparöfen. Werden diese beiden Produkte gemeinsam richtig eingesetzt, können über 80 % der Kochenergie eingespart werden.

ELEGANTER KOCHER FÜR ZUHAUSE

WOLLTEN SIE SCHON LANGE EINMAL SELBER SOLAR KOCHEN? JETZT HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT DAZU!

In enger Zusammenarbeit mit ADES hat die *sommer holzwerkstatt* in Rifferswil einen Solarkocher entwickelt, der auf die klimatischen Verhältnisse in der Schweiz zugeschnitten ist. Die Neuentwicklung erforderte viel Zeit, Enthusiasmus und Herzblut. Das Resultat darf sich nun sehen lassen: Ein überzeugend verarbeiteter Kocher, der nicht nur schön anzuschauen, sondern als ökologisch nachhaltiges Lifestyle-Produkt auch ein garantierter Hingucker ist auf Ihrer nächsten Gartenparty!



Dieser exklusive ADES-Solarkocher ist ab sofort in der Schweiz erhältlich.
(Visualisierung: www.sommerholz.ch)

WORKSHOP

Falls Sie selber einen Solarkocher bauen möchten, legen wir Ihnen den Workshop «Herstellen eines eigenen Solarkochers» ans Herz. Er findet statt am Samstag, 24. März 2012 in der *sommer holzwerkstatt* in Rifferswil. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Melden Sie sich bitte frühzeitig an, es ist mit zahlreichen Interessierten zu rechnen. Nähere Informationen: Geschäftsstelle ADES, Lanzenstrasse 18, 8913 Ottenbach. Telefon +41 (0)44 761 20 61, Email: ades@adesolaire.org

SOZIALES ENGAGEMENT

Die *sommer holzwerkstatt* produziert den ADES-Solarkocher gemeinsam mit der Institution «Einstieg in die Berufswelt», einem Arbeits- und Bildungsprogramm für stellensuchende Jugendliche im Kanton Zug. Die Endfertigung wird dort durch Jugendliche vorgenommen, die sich auf diese Weise fit machen können für eine Lehrstelle. So profitieren junge Leute in einer schwierigen Lebenssituation direkt von dieser Initiative.



Das Team der *sommer holzwerkstatt* beim Vermessen eines Prototyps

AB SOFORT BESTELLBAR

Bestellen können Sie den ADES-Solarkocher in zwei Grössen mit verschiedenen Optionen und Zubehör. Geliefert wird das Produkt entweder fertig montiert oder als Bausatz. Der Kocher wird von den Produzenten weitgehend kostenlos hergestellt und die Lieferanten reduzierten ihre Preise. Dafür gebührt allen ein grosser Dank. Der Reinerlös der verkauften Kocher geht an ADES. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite: www.adesolaire.org

FREIWILLIGENTAG IN WÄDENSWIL

EIN ANLASS FÜR UNSERE HELFERINNEN UND HELFER

Am 31. August nutzten zahlreiche ADES-Freiwillige die Gelegenheit, sich die Arbeit unseres Teams in Madagaskar aus erster Hand erläutern zu lassen: Otto Frei, unser Koordinator vor Ort, weilte in der Schweiz und berichtete über die laufenden Projekte – wie immer äusserst spannend und gespickt mit vielen farbenfrohen Bildern.

Am Nachmittag stand eine Besichtigung der Gartenanlage der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

SCHÖNE GESTE

Ein Madagaskar-Reisender aus Deutschland hat mir kürzlich in einem Couvert 60'000 madagassische Ariary zugestellt. Was bei uns ein eher bescheidener Stundenantritt wäre – umgerechnet rund 25 Schweizer Franken –, entspricht in Madagaskar dem halben Monatslohn eines Aufsehers. Herzlichen Dank!

Marie Theres Langenstein,
Verantwortliche Fundraising ADES

(ZHAW) auf dem Programm. Die ZHAW betreibt «grüne» Forschung auf höchstem Niveau, wovon sich die interessierte Zuhörerschaft anschliessend gleich selber überzeugen konnte. Unter anderem präsentiert wurde die innovative HTC-Biokohle, die aus einem hydrothermalen Prozess resultiert, sowie das Aquaponic. Hierbei handelt es sich nicht etwa um eine Reittherapie mit Wasserponys, sondern um integrierte Kreislaufanlagen für Fisch- und Pflanzenproduktion.



Aquaponic: Ein integriertes Verfahren für die Fischzucht, entwickelt an der ZHAW

Den Abschluss des rundum gelungenen Tages bildete schliesslich die Präsentation von Patrick Rinaldi, der im Rahmen seiner Bachelorarbeit eine Kühlbox für den Einsatz in Schwellenländern entwickelt hat. Als Kühlelement dient dabei in Pet-Flaschen abgefülltes Wasser, das mittels Zeolith vorgekühlt worden ist. Diese Anwendung ist unabhängig von Strom und Sonnenlicht und könnte zur Lösung einiger Versorgungsprobleme im Süden beitragen.

ERFOLG- REICHES JAHR 2011

Das Jahr 2011 stand ganz im Zeichen unseres 10-jährigen Jubiläums, das wir ausgiebig gefeiert haben. Es ist eine Freude zu sehen, wie ADES Schritt für Schritt gewachsen ist. Auch im vergangenen Jahr gesellten sich wieder neue Projekte und Produkte zur vielfältigen ADES-Palette. So wurden 2011 für den madagassischen Markt gleich drei neue Geräte lanciert: Der Energiesparkocher «OLI-c», der grosse Schulsolarkocher und der Elektro-Kocher mit integriertem Photovoltaik-Panel.

AGENDA

DA WAREN WIR DABEI:

- > 3. SEPTEMBER 2011:
DORFFEST SCHWERZENBACH
- > 3./4. SEPTEMBER 2011:
WATTERFÄSCHT REGENSDORF
- > 15. SEPTEMBER 2011:
CLIMATE FORUM THUN
- > 23. SEPT. — 2. OKT. 2011:
LIFEFAIR ZÜRICH

DA FREUEN WIR UNS, SIE ZU SEHEN:

- > 9. DEZEMBER 2011
SPRÄGGELE-MÄRT OTTENBACH
- > 19. MAI 2012
MITGLIEDERVERSAMMLUNG
- > 25./26. MAI 2012
AFRO-PFINGSTEN WINTERTHUR
- > 1. SEPTEMBER 2012
FREIWILLIGENTAG

VORMERKEN UND ANMELDEN!

- > 24. MÄRZ 2012:
WORKSHOP SOLARKOCHERBAU
In der *sommer holzwerkstatt* in Rifferswil bekommen Sie Gelegenheit, Ihren eigenen Solarkocher zu bauen. Informationen und Anmeldung unter www.adesolaire.org

In Fianarantsoa auf dem madagassischen Hochplateau sind wir eine langfristige Zusammenarbeit mit einem lokalen Handwerksbetrieb eingegangen, der die Brennkammern aus Ton für unsere Energiesparkocher herstellt. Und wir haben – last but not least – in der «Blumenstadt» Mahajanga, der drittgrössten Stadt Madagaskars im Nordwesten der Insel, das fünfte ADES-Zentrum aufgebaut, das am 5. November 2011 offiziell eröffnet worden ist.



Herstellung der Tonkerne in Fianarantsoa

Diese Erfolge stimmen uns zuversichtlich und sie erfüllen uns mit grosser Befriedigung. Trotz aller Bestrebungen wird in Madagaskar allerdings noch immer sehr viel Holz unnötig verbrannt. Im Sinne einer Kompensation haben wir uns entschieden, künftig für jeden verkauften Kocher die Pflanzung zweier Bäume zu finanzieren. Die Bäume werden vom Hilfswerk Vozama angepflanzt. Vozama wird vom Elsässer Gymnasiallehrer und Ordensbruder Frère Claude geleitet und widmet sich der schulischen Förderung der madagassischen Kinder, vor allem mittels Alphabetisierungsprogrammen. www.vozama.org

Spendenkonto Schweiz

Raiffeisenbank, 8917 Oberlunkhofen
PC 50-1608-1, zugunsten von ADES,
8913 Ottenbach
IBAN CH94 8070 2000 0053 8973 4

Spendenkonto Deutschland

Postbank Stuttgart, BLZ 600 100 70
Kontonummer 067 661 706
IBAN DE65 6001 0070 0067 6617 06



GLUSCHTIG BACKEN MIT NÄGELI AUS «MADA»

Gewürznelken sind eines der wichtigsten Exportgüter Madagaskars. Die folgenden Rezepte passen nicht nur in die Adventszeit, sondern erfreuen das ganze Jahr über. Wir wünschen gutes Gelingen und ein schönes Weihnachtsfest!

Pfeffernüsse

250 g Zucker, 2 Eier, 30 g Orangeat oder Zitronat, 75 g Mandeln gehackt, 1 EL Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Prise Muskat, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver | Alle Zutaten mischen, Teig zu Kugeln formen. Weit auseinander auf das Backpapier legen und 10 bis 15 Minuten bei 220 Grad backen. Die noch heissen Guetzli mit Puderzuckerglasur bestreichen. Mit Glühwein servieren.

Linzertorte

250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Eier, 200 g Mandeln gerieben, 50 g Schokolade gerieben, 1/2 Zitrone (Schale und Saft), 1 EL Kirsch, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 1 Glas Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre | Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, danach alle weiteren Zutaten beimischen und zu einem Teig verarbeiten. 3/4 der Masse in eine gefettete Springform geben, einen Rand aufbauen und die Konfitüre darin verteilen. Aus dem restlichen Teig ein Gitter formen und streifenweise quer darüber legen. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

IMPRESSUM

Redaktion Lukas Neuhaus | **Mitarbeit** Jörg Baumann, Otto Frei, Regula Ochsner, Isabelle Scherrer | **Fotos** Otto Frei, zVg
Druck Odermatt, Dallenwil | **Auflage** 2600
Gestaltungskonzept stettlerbros.ch