



Holzvernichter Verbraucht wertvolle Ressourcen und macht viel Rauch: der Holzofen.



Saubere Sache Er braucht kein Holz und macht keinen Rauch: der Solarkocher.

Klima: Die Sonne ist auch ein Herd

Eine gute Idee ist erst dann wirklich gut, wenn sie sich durchsetzt. Myclimate zeigt dies am Beispiel Solarkocher in Madagaskar.

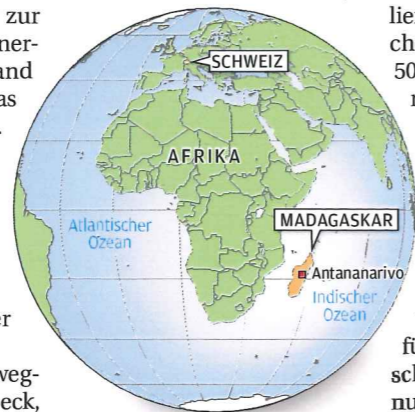
FRANZ BAMERT

Der Schock war gross, als Regula Ochsner im Jahr 1998 nach Tuléar in den Südwesten von Madagaskar zurückkam: nirgends mehr Wald, nur noch vereinzelte Bäume, dafür griff die Erosion um sich. «Es wurde mir bewusst, dass das Land innert kurzer Zeit seiner Lebensgrundlage beraubt sein würde, wenn diese Abholzung so weiterginge.» Ein Vierteljahrhundert früher, als die Schweizerin dort als Entwicklungshelferin gearbeitet hatte, da sah die Welt noch anders aus. Madagaskar war berühmt für die Tropen- und Trockenwälder. In den letzten zwei Jahrzehnten sind jedoch 200 000 Hektar jährlich vor al-

lem als Holzkohle und Brennholz unter den Kochtöpfen gelandet. Bis heute bereitet ein Grossteil der madagassischen Bevölkerung das Essen über dem offenen Feuer zu.

Regula Ochsner gründete ADES, die Schweizerisch-Madagassische Vereinigung zur Förderung der Sonnenenergie.* Denn wenn das Land im Indischen Ozean etwas hat, dann ist es Sonne. Warum also nicht mit Sonne statt mit Holz kochen? Heute kochen bereits über 13 000 Familien mit zwei verschiedenen Typen Solaröfen, welche stetig weiter optimiert werden. «Solche Projekte sind wegweisend», sagt Tobias Hoeck, Projektleiter von Myclimate.

Die Schweizer Non-Profit-Organisation zählt zu den weltweit führenden Anbietern von freiwilligen Kompensationsmassnahmen. Sie kauft die Emissionsreduktionen, die im Projekt auf Madagaskar erzielt werden, und ver-



kauft sie an Firmen und Privatpersonen weiter, die damit ihre klimaschädlichen Emissionen kompensieren. Mit dem Geld, das auch aus CO₂-Kompensationszahlungen für Lufttransporte von Coop stammt, wurden vor allem zwei Ziele erreicht: Die Familien, die mit einem monatlichen Einkommen von etwa 50 Dollar leben müssen, können sich den nun verbilligten Solarkocher oder einen Energiesparofen leisten. Und das ganze Projekt wurde von den Myclimate-Spezialisten bis zur «Gold Standard»-Reife begleitet, der wohl wichtigsten Auszeichnung für hochwertige Klimaschutzprojekte. Ziel ist nicht nur die Verminderung von Treibhausgasen. Die Projekte

sollen dazu beitragen, eine nachhaltige Entwicklung in der Projektregion zu fördern. Gleichzeitig bietet der «Gold Standard» Gewähr, dass auch finanziell alles mit rechten Dingen zu und her geht. Die Einhaltung der Vorgaben wird von spezialisierten Kontrollorganisationen überprüft.

Das wurde bisher erreicht: Jeder der zirka 13 000 Solar- oder Energiesparkocher spart im Schnitt jährlich zwei bis drei Tonnen CO₂ ein, so viel, wie ein Kleinwagen auf 15 000 Kilometern emittiert. Dadurch werden 7800 Tonnen Holz substituiert. Die Kocher werden in Madagaskar gebaut und geben rund 100 Personen Arbeit, davon sind 70 bei ADES direkt angestellt. Die Familien sparen Zeit und Geld für das Holzsammeln respektive den Kauf von Holzkohle. Der Solarkocher ist nach etwa sechs Monaten

amortisiert. Mit ihm zu kochen, ist zudem emissionsfrei: Es entsteht kein Rauch, welcher die Gesundheit schädigt und die Lebenserwartung verkürzt.

Natürlich ging und geht nicht alles so einfach und natürlich brauchte es Überzeugungskraft, welche Frau stellt schon gerne ihre Kochgewohnheiten um. Kurse in Dörfern und Schulen helfen bei der Umstellung. Ausserdem wurden die Öfen den unterschiedlichen Bedürfnissen der Einheimischen angepasst: Mit dem «Parabol-Spiegel-Ofen», der über 500 Grad heiss wird, kann grilliert werden. Inzwischen wird das Projekt auch von Regierungsstellen gefördert, zumindest ideell. Höchste Zeit, denn 90 Prozent der madagassischen Wälder sind bereits verschwunden.

* Die Geschichte von Regula Ochsner und ADES auf www.adesolaire.org

Kompensationsprojekte ermöglichen Entwicklung

CO₂-Kompensationsprojekte ermöglichen zahlreiche nachhaltige Projekte in anderen Kontinenten.

Is die Kompensation von CO₂ nur Ablasshandel? «Keineswegs», attestiert Christian Som, Projektleiter des WWF. Bei Coop steckt eine klare Strategie zur Reduktion der klimabelastenden CO₂-Emissionen dahinter. So wird ab Januar 2012 alles Pferde-Frischfleisch aus Europa bezogen und nicht mehr per Flugzeug importiert – das spart rund 1900 Tonnen CO₂ pro Jahr. Alle CO₂-Kompensationsprojekte müssen dem international anerkannten Gold Standard des WWF entsprechen. Dieser stellt strengste Bedingungen bezüglich Nachhaltigkeit, Effizienz und Glaubwürdigkeit. Die Kompensationsprojekte ermöglichen soziale, umweltfördernde und wirtschaftliche Entwicklungen in anderen Kontinenten (siehe Haupttext). Coop kauft nicht nur fertige Zertifikate, sondern entwickelt gemeinsam mit dem WWF innovative Projekte zur Kompensation der allgemeinen Coop-Flugware. Die Projekte werden zunehmend in Produktionsgebieten von Gütern, die bei Coop verkauft werden, aufgebaut. So kommen die nachhaltigen Mehrwerte direkt der Bevölkerung am Produktionsort zugute.



Christian Som, Projektleiter des WWF.

link www.coop.ch/nachhaltigkeit



Gute Idee Aus der Schweiz für die Welt

Myclimate gehört weltweit zu den führenden Anbietern von freiwilligen Kompensationsmassnahmen. Zudem erstellt Myclimate CO₂-Bilanzen und sensibilisiert in Klimabildungsprojekten für den Klimawandel und den Klimaschutz. Myclimate entwickelt und unterstützt weltweit Projekte, die Treibhausgas direkt vermindern und dadurch das Klima unmittelbar schützen. Derzeit sind es 60 Projekte. Diese reduzieren nicht nur klimawirksame Emissionen, sondern tragen zur nachhaltigen Entwicklung in der Projektregion bei.

link www.myclimate.ch

FOTOS: KEYSTONE, ADES/MYCLIMATE, ZVG, KARTE: RICH WEBER