

Die Expansion geht weiter

Ades: Zweite Kesslerei und sieben neue Vertriebsfilialen in Planung

Ades stellt in Madagaskar energieeffiziente Kochgeräte her und fördert die Nutzung erneuerbarer Energien. Nun sollen Produktion und Vertrieb ausgebaut werden.

VON THOMAS STÖCKLI

Die Wälder und das Klima schützen sowie die wirtschaftliche Situation der Menschen verbessern. Dafür setzt sich die Association pour le Développement de l'Energie Solaire Suisse–Madagascar (Ades) mit Schweizer Sitz in Mettmenssetten, seit 20 Jahren ein. Zu diesem Zweck stellt der Verein vor Ort Solar- und Energiesparkocher her, um sie zu einem symbolischen Preis an die Bevölkerung abzugeben – und dadurch deren Holz- und Holzkohleverbrauch beim Kochen zu reduzieren. Wer sich trotz Subvention keinen Kocher leisten kann, kann sich diesen auch verdienen, indem er oder sie sich an der Aufforstung beteiligt. Rund zehn Prozent des Ades-Budgets fliessen in diesen Bereich.



Ressourcenschonend kochen: Die Demonstrationen stossen auf grosses Interesse. (Bilder zvz.)

Produktion auf 70000 Kocher steigern

Um sowohl die Produktions- als auch die Vertriebskapazität der Kocher ausbauen zu können, hat Ades vor zwei Jahren eine Expansionsstrategie angestossen. Ein zweiter Brennofen für Energiesparöfen ist bereits in Betrieb – mit gegenseitiger Wärmerückgewinnung –, ebenso wie zwei zusätzliche mobile Zentren, die Ades zur Landbevölkerung bringen. Als nächster Schritt sind in den kommenden zwei, drei Jahren eine zweite Kesslerei – um den Engpass bei den Energiespar-Kochkesseln zu beheben – und sieben zusätzliche Filialen vorgesehen. Ziel sei es, die Produktion bis 2025 auf 70 000 Kocher steigern zu können, so Rita Bachmann.

Weiter bringt Ades Umweltthemen unters Volk und engagiert sich seit zweieinhalb Jahren auch für bessere Schul- und Grossküchen. «80 Prozent an Biomasse lassen sich hier sparen» erklärt Rita Bachmann. Das heisst auch weniger



Arbeitsplätze vor Ort: Die Energiesparkocher werden in Madagaskar produziert.

Holz sammeln oder Kohle kaufen. Und nicht zuletzt profitiert das Küchenpersonal von angenehmeren Arbeitsbedingungen: weniger toxischer Russ und

Rauch – «In Madagaskar sterben jährlich 14 000 Menschen wegen Atemwegserkrankungen durch offenes Feuer», führt Regula Ochsner vor Augen – sowie an-



Auch die Aufforstung gehört dazu.

genehmere Arbeitshöhen. Zehn Küchen sollen dieses Jahr so aufgewertet werden.

Film unter www.youtube.com/watch?v=jb1Fkj_Ew_4.