

Ades weiterhin auf Erfolgskurs

2018 brachte eine neue Regierung für Madagaskar und weitere grosse Veränderungen

Nach 17 Jahren hat Ottenbacherin Regula Ochsner die Geschäftsleitung der Association pour le Développement de l'Energie Solaire Suisse – Madagascar (Ades) an Rita Bachmann übergeben, welche zusammen mit drei Mitarbeitenden in der Schweiz die Geschicke weiterhin erfolgreich weiterentwickelt.

Das neunte Zentrum von Ades, das sich in einem Lastwagen befindet, dessen Inneres zu einem Sitzungszimmer umgestaltet wurde, entwickelte sich zu einem wahren Hype. Überall, wo das Fahrzeug hinkommt und die Mitarbeiter tagsüber für energieeffizientes Kochen sensibilisieren und Kocher verkaufen, pilgern die Menschen hinzu und wollen Erklärungen über die neuen, rauchgasarmen und CO₂-sparenden Kocher erhalten. Abends strömen sie zu Hunderten vor den Ades-LKW, weil ihnen dort dank Fotovoltaikanlage auf dem Wagendach Umweltfilme gezeigt werden können. Viele der Frauen, Männer und Kinder haben noch nie in ihrem Leben einen Film gesehen, was natürlich umso beeindruckender und nachhaltiger wirkt.

Viele andere Organisationen möchten gerne, dass Ades zu einem speziellen Anlass mit dem Fahrzeug zu ihnen kommt, so zum Beispiel auch der örtliche WWF. Immer geht dies allerdings nicht. Der Truck kann ja nicht so schnell hunderte von Kilometern zurücklegen. Deshalb ist eine gute Planung wichtig. Allerdings kooperiert Ades eng mit dem wichtigsten Partner fürs mobile Zentrum, der HERi. HERi ist eine holländische NGO, die an abgelegenen Orten schöne Containerhäuschen erstellt. Auch sie haben auf dem Dach eine Solaranlage. Die Menschen können damit Strom beziehen, um ihre Handys und Lampen zu laden. Auch kann man sich an diesen Kiosken mal einen Haarföhn oder einen kleinen Kühlschrank für ein Familienfest ausleihen – und Ades-Kocher erwerben. So konnte das Vertriebsnetz mit heute über 120 Wiederverkäuferinnen auf der ganzen Insel enorm vergrössert werden.

Mittlerweile hat das Kocher-Programm von Ades weltweit einen sehr guten Namen und verschiedenste Fachleute interessieren sich fürs Know-how, um andere Projekte irgendwo auf der Welt aufzubauen oder weiterzuentwickeln.

Arbeitsplätze schaffen und toxische Rauchgase vermeiden

Über 500 Arbeitsplätze, davon 150 in den eigenen Werkstätten und Verkaufszentren, konnte Ades bisher schaffen und damit Menschen eine Perspektive vermitteln, um im Lande zu bleiben. Erste Flüchtlinge aus Madagaskar nach Europa gibt es bereits.



Eine Lehrerin in Port Bergé besucht mit ihrer Klasse den neuen Ausbildungs-Truck für energieeffizientes Kochen von Ades.

Als grösstes Klimaschutzprojekt von my-climate konnten Ades bis heute über 2 Mio Tonnen CO₂ einsparen. Als Referenz: Das Militär kontaminiert die Umwelt jährlich mit ca. 234 000 Tonnen CO₂.

Kochen am offenen Feuer ist ein unterschätztes Gesundheitsrisiko für Frauen und Kinder. Über 95 Prozent der madagassischen Bevölkerung kocht mit festen Brennstoffen, insbesondere mit Holz oder Holzkohle. Rauch von brennendem Holz ist weit aus gesundheitsschädlicher als die Abgase der meisten anderen Brennstoffe. Wer über offenem Feuer oder auf einem einfachen Ofen mit Holz oder Kohle kocht, setzt sich und seine Umgebung Feinstaub, Kohlenmonoxid, Stickoxiden, giftigen organischen Verbindungen und weiteren gesundheitsschädigenden Stoffen aus. Besonders Frauen und Kinder sind massiv gefährdet, an Atemwegsinfektionen, Tuberkulose oder Lungenkrebs zu erkranken. Laut Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation sterben jährlich 18 700 Menschen in Madagaskar an den Folgen von Holzrauch. In Madagaskar begegnet man überall hustenden Kindern mit laufenden Nasen und roten Augen. Der tägliche Einsatz von Ades-Kochern senkt dieses Risiko beträchtlich.

Pro Kocher können jährlich 3,38 Tonnen Holz eingespart werden, was einer Waldfläche von ca. 3356 m² entspricht. Bis heute hat Ades in neun Verkaufs- und Fabrikationszentren über 220 000 Kocher vertrieben. Damit konnten über 121 Mio. Menschen von niedrigeren Brennstoffausgaben und einer besseren Luftqualität profitieren. Ades hat bis heute zirka 60 000 Schülerinnen und Schüler sowie über 3000

Lehrpersonen für Umwelt- und Klimaschutz sowie sauberes Kochen ausgebildet. Bei jeder Kochdemonstration werden die künftigen Köchinnen auch geschult, wie man sich gesünder ernähren kann.

Schul- und Grossküchen verbessert

Die Situation der Kinder ist teilweise sehr prekär. Man schätzt, dass nur ca. 60% der Kinder schreiben und rechnen können. Viele Kinder können keine Schule besuchen, weil die Eltern das nötige Schulgeld, auch wenn es wenig ist, nicht aufbringen können oder die Kinder zu Hause auf dem Feld gebraucht werden. Viele Schulkinder schlafen während des Unterrichtes ein, weil sie an Hunger leiden. Deshalb unterstützt die UNO mit ihrem Programm Schulküchen mit der Lieferung von Nahrungsmitteln. So bekommen die Kinder wenigstens einmal im Tag eine warme Mahlzeit. Allerdings müssen die Kinder meistens das Brennmaterial für das offene Feuer selber mitbringen.

Ades entwickelt die Verbesserung der Grossküchen von acht Schulen mit 4000 Schülern im Süden Madagaskars, von denen 154 Mitarbeiter in und um die Küche arbeiten. In jede einzelne Küche der acht Schulen werden Solar- und Energiesparkocher installiert, sowie die Lüftung im Kochraum integriert. So werden massgeschneiderte institutionelle Küchenkonzepte entwickelt, getestet, implementiert und bewertet.

Eine umfassende Schulung der künftigen Köchinnen und Köche ist Voraussetzung für die Einsparung von Holz und Holzkohle sowie anderer Kosten. Genauso wichtig ist die Schu-

lung in gesünderer Ernährung. So wird künftig in den Schulen nicht nur sehr viel Geld eingespart, welches nicht für Holz ausgegeben werden muss, sondern auch viel bessere Atemluft gewährleistet in den verschiedenen Küchen.

Die wichtigsten Schlussfolgerungen aus diesem ersten Pilot-Projekt werden genutzt, um die spezifischen Bedürfnisse anderer Schulküchen und institutionellen Kücheneinrichtungen zu erfüllen. Replizierbare, zuverlässige Kerndesigns werden verwendet, die mit Modulen erweitert werden können, um die Leistung und die Vielseitigkeit der Anlage zu erhöhen und mit der technologischen Entwicklung Schritt zu halten.

Ades wird die getestete Kombination von Solarkochern (Solarbox- und Parabolkocher) mit verbesserten Kochern gründlich prüfen. Die Bewertung umfasst Aspekte wie Kochen, Essen und Mittagsgewohnheiten, Kochprozesse, Investitions- und Betriebskosten sowie Benutzerfeedback. Auf der Grundlage der Bewertung wird Ades Empfehlungen entwickeln, wie institutionelle Küchenkonzepte einschliesslich der Kombination der verschiedenen Produkte fürs Kochen auch in anderen sozialen Einrichtungen eingeführt werden können.

Zusammen mit andern Organisationen und der UNO (Pnud) soll so die Ernährungssituation von Schulkindern massiv verbessert werden.

Regula Ochsner

Die Geschäftsstelle Schweiz von Ades befindet sich im Grindel 6 in Mettmenstetten. Weitere Infos unter www.adesolaire.org. Ades ist Zewo-zertifiziert und Spenden lassen sich von den Steuern abziehen.



Kochen am offenen Feuer ist ein unterschätztes Gesundheitsrisiko für Frauen und Kinder. Eine Schulküche vor der Intervention von Ades.



Energiesparkocher und Lüftung verbessern die Situation in den Grossküchen der Schulen deutlich. (Bilder zvg.)