

BULLETIN

CUISINE

1/2016

SOLAIRE



EDITORIAL

Im September 2015 verabschiedeten 193 UNO-Mitgliedstaaten in New York die Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung. Und Ende Jahr gab das Klimaabkommen in Paris dem «Leitbild für Industrie- und Entwicklungsländer zur Überwindung der Armut und zur Förderung einer nachhaltigen Wirtschaft» weitere Impulse. Erfreulicherweise hatte sich die Schweiz als eine treibende Kraft für die neue Agenda eingesetzt. Bundesrat Didier Burkhalter, Vorsteher des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten (EDA), betonte an der DEZA-Jahreskonferenz: «Die Agenda 2030 ist beschlossen – ihre Umsetzung muss nun unverzüglich an die Hand genommen werden.» Und weiter: «Um globalen Herausforderungen wie Armut, Klimawandel, gewalttätigem Extremismus oder Gesundheitskrisen wirksam begegnen zu können, braucht es globale Antworten. Wir sitzen alle im gleichen Boot.» So sehr wir uns von ADES über diese klaren Worte der Schweizer Regierung freuen, so deutlich liegt es auf der Hand: Zur wirklich nachhaltigen Umsetzung der Agenda 2030 braucht es eine bestens koordinierte Zusammenarbeit von Politik, Privatwirtschaft, NGOs, Verbänden und der Wissenschaft. ADES ist dazu bereit: Unsere Aktivitäten decken elf (!) von siebzehn der globalen Ziele für eine nachhaltige Entwicklung ab. Mit 16 Jahren Erfahrung im nachhaltigen Schaffen auf Madagaskar bietet sich ADES als ein äusserst verlässlicher Partner an! Vernehmen Sie mehr in unseren vielfältigen Beiträgen in diesem Bulletin... Ihre Regula Ochsner

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'ENERGIE SOLAIRE (SUISSE - MADAGASCAR)

ADES IST MIT IM BOOT ZUR UMSETZUNG DER AGENDA 2030

Erschütterung über die zehntausenden Hektaren bereits verlorenen Waldes auf Madagaskar war es, die Regula Ochsner im Jahr 2000 mit Freunden teilte: Ein Container mit 500 Bausätzen für Sonnenkocher verliess die Schweiz Richtung Tuléar im Süden der Insel: Das Solarkocher-Projekt Madagaskar war geboren. Wenig später stellten madagassische Schreiner die ersten Solarkocher unter einem Zeltdach her... Was einst als Waldschutzinitiative seinen Anfang genommen hatte, mauserte sich in den bald 16 Jahren zum enorm anspruchsvollen Grossprojekt mit über 155 eigenen Mitarbeitenden und 110

Beschäftigten bei Zulieferern und Wiederverkäufern. Dazu kommen Dutzende freiwillig Helfende sowie ein grosses Netzwerk von Partner-Organisationen in der Schweiz und in Madagaskar. 118'000 Solar- und Sparkocher sind verkauft, womit weit über eine halbe Million Menschen erreicht wurden.

ADES deckt elf von siebzehn SDG ab Nun, so fragen Sie sich wohl, was sind denn SDG? – Ende 2015 einigten sich die Staatschefs von 193 UNO-Mitgliedstaaten auf siebzehn globale Ziele für eine nachhaltige Entwicklung – Sustainable Development Goals,

Bild: Nicolas Gauteur



Anakao, südlich von Tuléar am 21. April: Nachlieferung per Boot. Die Patenorganisation Mitsiky vergünstigt die ADES-Kocher, die im Dorf reissenden Absatz finden (vgl. Seite 4).

SDG –, die sie bis ins Jahr 2030 erreichen wollen.

Sehr erfreulich: ADES leistet mit all seinen Projekten in elf von diesen siebzehn Zielsetzungen einen namhaften Beitrag zur Nachhaltigkeit. Stellvertretend sind



Ein Riesenerfolg: In Anakao verkauft Mitsiky, NGO für Patenschaften, vergünstigte ADES-Kocher.

nachfolgend einige aus ADES-Sicht besonders wichtige beschrieben:

Armut bekämpfen, Gesundheit und Bildung fördern

In den 16 Jahren hat sich ADES als faire und beliebte Arbeitgeberin etabliert. Die 265 Mitarbeitenden ernähren rund 1'500 Familienmitglieder! Liegt der vom Staat festgelegte Mindest-Monatslohn bei



133'000 Ariary (CHF 44), zahlt ADES um die Hälfte mehr, nämlich 200'000 bis über zwei Mio. Ariary. Dazu kommen bei uns der 13. Monatslohn, die Prämien für die Krankenkasse und die Medikamentenbezüge der ganzen Familie.

Gemäss den letzten Zahlen der WHO aus dem Jahre 2008 sterben in Madagaskar jährlich fast 12'000 Menschen – vor allem Frauen und Kinder – an Atemwegserkrankungen wegen Feuerrauch beim Kochen. Durch



gaskar jährlich fast 12'000 Menschen – vor allem Frauen und Kinder – an Atemwegserkrankungen wegen Feuerrauch beim Kochen. Durch

den halbierten (Sparöfen) oder eliminierten (Solarkocher) Rauchausstoss tragen diese Geräte wesentlich zur Schonung der Atemwege und zu geringerem Brandrisiko bei.

Wir – oder vielmehr gesagt, Sie als Spenderin und Spender – übernehmen die Schulgelder aller Kinder der Angestellten. Bei Stellenantritt durchlaufen unsere Mitarbeitenden ein professionelles Schulungsprogramm. Und sie werden stetig in fachlicher, methodischer und in persönlicher Hinsicht intern sowie teilweise extern weitergebildet. Seit Jahren betreibt ADES auch ein Schulungsprogramm für Kundinnen, Kunden und Wiederverkäufer. Eigene Lehrkräfte sowie von uns unterstützte Organisationen unterrichten Schüler, Studierende und Erwachsene in Fächern wie Schonung der Pflanzen-, Tier- und Umwelt, gesunde Ernährung und Hygiene.



methodischer und in persönlicher Hinsicht intern sowie teilweise extern weitergebildet. Seit Jahren betreibt ADES auch ein Schulungs-

Geschlechtergerechtigkeit sowie bezahlbare und saubere Energie
ADES bezahlt für gleichwertige Arbeit den Frauen genau den gleichen Lohn wie den Männern. Ebenso viele Frauen wie Männer bekleiden Kaderpositionen. Die Angestellten werden dort eingesetzt und gefördert, wo ihre Stärken liegen, dies unabhängig vom Geschlecht. Je nachdem ob die ADES-Kundinnen mit dem Solar- oder Energiesparkocher die Mahlzeiten zubereiten, arbeiten sie mit reiner Sonnenenergie oder zumindest mit rund 50 Prozent weniger Holz-, respektive Holzkohleverbrauch. Das bedeutet wesentlich erhöhte Effizienz im Energieverbrauch. Weiter entwickelte ADES – zusammen mit inländischen Partnern – Briketts



aus Pflanzenabfällen zum Brennen der OLI-Tonkerne in den ADES-Hochöfen (vgl. Bilder ganz unten). Jetzt experimentieren wir mit Holzersatzstoffen, mit denen die Sparofenbesitzer die OLI's befeuern können. Ziel ist es, den Holzverbrauch weiter zu verringern und die Wälder noch stärker zu schonen. Die ADES-Kocher entlasten das Haushaltsbudget wesentlich: Die Auslagen



Primarschule in Zoara: Was passiert wohl mit dem Wasser, wenn wir die Sonnenstrahlen genau auf die Flasche lenken?

für die Kocher sind – kalkuliert mit den Brennstoffkosten fürs Kochen – im Landesdurchschnitt nach drei bis acht Monaten amortisiert, überdauern bei sorg-



fältigem Arbeiten jedoch mindestens vier bis fünf Jahre. Zwar schwanken die Jahreskosten für das Kochholz ohne Ofen von ADES je nach Region von CHF 24 bis CHF 120, im Durchschnitt also CHF 70. So kann gesagt werden, dass während mindestens dreier Jahre rund 15 Prozent oder gegen zwei Monatslöhne eines staatlichen Mindestlohns von 133'000 Ariary (siehe oben) eingespart werden und somit für Bildung oder andere wichtige Auslagen zur Verfügung stehen.

Wirtschaftswachstum und verantwortungsvoller Konsum
ADES gelang es, in den auch wirtschaftlich schwierigen Jahren seit dem politischen Umsturz 2009 in Madagaskar

Die von 193 UNO-Mitgliedstaaten formulierten 17 globalen Ziele für die nachhaltige Entwicklung. Der neue Hochofen zum Brennen der OLI-Tonkerne: Seit



CECILES PORTRÄT

*Verfasst von Cécile Barinirina,
verheiratet, Mutter eines Kindes,
Direktorin von ADES Fianarantsoa.*

«Als ich Studentin war, hatte sich meine Mutter oftmals beklagt über die hohen Preise für die Holzkohle zum Kochen und die weiteren damit verbundenen Kosten. Jedes Mal dachte ich: «Sobald ich arbeiten kann, werde ich ihr helfen, dieses Problem zu lösen». Das war somit mein erstes Projekt...

Anlässlich einer Veranstaltung am Welternährungstag, organisiert durch das Regionale Büro für Ernährung (ORN = Office Régionale de la Nutrition) im Juni 2008 im «Jardin de la Mer» in Tuléar, präsentierte ein Team von ADES die Solaröfen und zeigte, wie das Kochen mit der Sonne funktioniert. Ich war sehr glücklich, dabei zu sein, denn so hatte ich die Lösung für mein erstes kleines Projekt.

Von da an liess ich ADES nicht mehr

aus den Augen und bewarb mich zwei Jahre später, im Juni 2010, hier um eine Stelle!

Ich bin äusserst zufrieden, bei ADES zu arbeiten: Sowohl bei der Einweihung des Zentrums Morombe als auch bei der Produktionsstätte in Fianarantsoa durfte ich mitwirken. Die enge Zusammenarbeit mit den lokalen Verantwortlichen in Politik und Verwaltung, mit den Partnern für Umweltfragen, die landesweiten Beziehungen und die ADES-Ausbildungen halfen ebenso mit, wie die Ereignisse in der Natur mit Erosion und Erdbeben, die Bevölkerung



Cécile mit Familie.

für Umweltfragen zu sensibilisieren. Was mir bei ADES besonders gefällt, ist das enorme Interesse, das die Kundinnen immer wieder an den Kochgeräten zeigen. Obschon oder

gerade wegen ihrer sehr beschränkten Kaufkraft erkennen sie durch die Beschreibungen von anderen zufriedenen Kundinnen, dass sie mit der Verwendung der Öfen viel Geld sparen, respektive dieses für andere wichtige Sachen verwenden können. Ich bin der Meinung, dass fast jeder madagassische Haushalt ein Kochproblem hat und die Lösung dafür bei ADES liegt. Darum betrachte ich meine Anstellung bei ADES als Unterstützung für meine ganze Verwandtschaft und ebenso für meine Mitarbeitenden!

ADES ist meine grosse Chance: Ich konnte mein erstes Projekt realisieren, denn meine Mutter verwendet nur noch diese Kocher und ist voll und ganz zufrieden. Weiter trage ich mit meiner Arbeit bei ADES direkt dazu bei, mein Land Madagaskar zu entwickeln. Mit meinen Fähigkeiten will ich die Ziele von ADES voll unterstützen. Ausserdem kann ich meiner Familie ein angenehmes und finanziell gesichertes Leben bieten.»

stetig zu wachsen. Unter Fachleuten ist ADES auf der Insel zum Benchmark für ein mehrfach nachhaltiges und langfristig erfolgreiches Entwicklungsprojekt geworden. Andere NGOs, Unternehmen sowie Organe von Politik und Verwaltung schätzen uns als äusserst zuverlässigen



Partner. So ist es ADES gelungen, sich der hier grassierenden Korruption zu entziehen. Auch begegnen wir Versuchen von Mitarbeiterinnen, sich ungerechtfertigt Vorteile zu verschaffen, mit Konsequenz.

Im Lauf der Jahre konnte ADES weitere Verarbeitungsschritte nach Madagaskar verlegen, so die Eimerherstellung für die OLI-Sparkocher, dessen Verkäufe Jahr

für Jahr rasant steigen (vgl. Jahresbericht). Die Wertschöpfung im Land in der Kocherproduktion liegt nun bei fast 100 Prozent. Importiert werden nur noch wenige im Land nicht vorhandene Rohstoffe und Zwischenprodukte. Ein Grundsatz von ADES ist es, die Kocher nicht gratis abzugeben. Damit werden die Konsumentinnen zu echten Marktpartnern und tragen Sorge



zu dem von ihnen erworbenen Gerät. Demonstrationen und Schulungen im ganzen Land geben den Benutzerinnen Anregungen für einen sorgsameren Umgang mit den Kochern, den sparsamen Einsatz des (noch) benötigten Holzes, zu einer ausgewo-

genen Ernährung und zum schonenden Umgang mit dem Kochgut.

Bekämpfung des Klimawandels und Schutz des Landökosystems

Gemäss myclimate – unserer Partnerin für CO₂-Zertifikate – reduzieren die ADES-Kundinnen die CO₂-Emissionen pro Jahr um über 162'000 Tonnen. Das kompensiert die jährliche CO₂-Produktion von 32'000 Personen in einer mittleren Stadt! Die genaue Analyse im Rahmen der CO₂-Rezertifizierung zum

Gold Standard ergab, dass die heute im Einsatz stehenden rund 54'000 ADES-Kocher pro Jahr gut 182'000 Tonnen Holz einsparen und damit 181 km² Wald schonen, was zwei Mal der Fläche des Zürichsees entspricht. Zudem finanziert ADES bei einheimischen Aufforstungsprojekten je verkauftem Kocher die Pflanzung von zwei Bäumen.

Der Wald ist lebenswichtig! – Er stabilisiert das Klima, speichert Wasser, lässt den Boden nicht austrocknen. Durch Wald verlieren Wind und Stürme an Heftigkeit, er vermindert oder verhindert die Boden-erosion, was auch die Nutzung des Bodens für den Nahrungsmittelanbau sichert. Das Ziel muss es sein, das Leben im Land nachhaltig lebenswert zu machen.



Markus Aerni

Seit 2015 verfeuert ADES statt 200 to Holz pro Jahr diese Artemisia-Abfallbriketts einer nahen Fabrik.



AGENDA

Samstag/Sonntag, 03./04.09.2016
Umwelttage im Zoo Zürich.

Samstag, 10.09.2016
Chramschof Herbstfest, Zollikerberg.

Freitag, 23.09.2016
15 Jahre ADES: Feier für langjährige Sponsoren (Spender), Freiwillige, Mitglieder und Gönner.

Donnerstag-Sonntag, 1.-4.12.2016
Rotary Reusstal, Christchindlimarkt in Bremgarten.

Mehr Infos: www.adesolaire.org

KURZMITTEILUNGEN

ADES und Mitsiky in Anakao

«Die Menschenmenge drängte sich um unseren Stand: Jede und jeder wollte einen OLI bekommen», meldete Fidy, Direktor des ADES-Zentrums Tuléar, Anfang Mai ganz begeistert. Die Ankündigung, dass Mitsiky – eine Patenorganisation in Anakao – 20 ADES-Kocher um die Hälfte des Preises subventioniert, hatte sich im Dorf rasch herumumge-

sprochen. Und Fidy schrieb weiter: «So entschlossen sich die Mitsiky-Verantwortlichen



Nicolas und Désirée kurzerhand, weitere 20 Kocher zu vergünstigen!» – Wie das Titelbild (Seite 1) zeigt, war dabei auch

die Logistik anspruchsvoll: Anlieferung der OLIs per Boot!

Schule und Wohnheim für Strassenkinder in Antananarivo

Früher selbst ein Strassenkind gründete Alex Herivelona (*ganz links im Bild*) 2004 die Schule Akany Fitahiana in einem armen Quartier der madagassischen Hauptstadt: Mit viel Engagement gibt er den Kindern eine Chance fürs Leben. Geldmangel ist evident. Wichtige Unterstützer sind die Soroptimists des Clubs



Antananarivo Mandrosoa. 2015 musste die Schule den bisherigen Ort verlassen und Alex entschied, die Kinder in den Süden der Stadt, nach Anisozato, umzusiedeln. Dort besitzt er ein Grundstück mit Haus, Gemüsegarten und Hühnerhof. Mit einfachsten Mitteln baute er ein neues Wohnheim. Es beherbergt neben der Unterkunft für die 75 Kinder Räume für die Computer-Schulung, die Nähschule und die Bibliothek. Auf dem Bild oben sehen wir die offizielle Übergabe von ADES-Öfen bei der Einweihung.

Madagaskar an der Sekundarschule Bülwiesen Winterthur

«Im Rahmen unserer Projektwoche haben wir projektartig versucht, Madagaskar zu verstehen», berichtet uns Lehrer Paul Schnewlin. Dabei konzentrierte

sich die Klasse unter anderem auf die Themenbereiche:

- Abholzung und die Folgen
 - Auswege aus der Armut (tsarabe) und gegen die Abholzung (ADES).
- Mit Freude über die gelungene Woche schreibt uns Paul



Schnewlin zum Abschluss: «Wir sind froh, dass etwa 450 (!) erwachsene Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit hatten, ADES kennenzulernen.»

Vielen Dank von ADES an die Klasse

Mein Solarkocher!

«Schon seit Jahren koche ich mit meinem Solarkocher. Ab April, wenn es das Wetter erlaubt, kann ich ihn auf meinen Balkon stellen und saftiges Fleisch in der französischen «Casserole» während Stunden garen lassen. Sobald es auf meinem Balkon 50° Celsius ist, wird der Solarkocher schnell an die 105° Celsius heiss. Übrigens: Pouletflügeli aus dem Solarkocher schmecken mir besser als von herkömmlicher Zubereitung. Sie sind so zart, dass sie in meinen Händen zerfallen – ein Genuss! Oft schon habe ich ohne jegliche elektrische Energie Früchte aufgeköchelt, um sie dann abgekühlt tiefzufrieren. Mit Tomaten klappt das auch: Probiert es doch selber mal!», schreibt uns Charlotte von Känel aus Henggart.



ATELIER FÜR ADES

«Vor bald 40 Jahren schon habe ich mit meinen Schülerinnen und Schülern im Werkunterricht Sonnenkocher aus Verpackungsmaterial eines Haushaltgeschäfts hergestellt. Mit alten Fenstergläsern eines Schreibers und dem Geschick der Kinder entstanden kostenlose Sonnenkocher, die wir an einem Fest mit den Eltern stolz eingeweiht haben. Aus Wegwerfmaterialien ein mit Sonnenenergie funktionierendes Kochgerät herzustellen, machte uns allen Freude. Nach meiner Pensionierung richtete ich ein Atelier ein, in dem ich defekte oder nicht mehr passende Kleider flicke oder ändere und sie so vor dem Wegwerfen bewahre.



Recycling ist also ein Thema geblieben. Meine Kundschaft kann mich nach eigenem Gutdünken entlohnen. Die Einnahmen spende ich für Schulen in Afrika (Gambia) und ADES. Das Projekt, das Regula Ochsner vor vielen Jahren gründete, beeindruckt mich ausserordentlich. Meine Arbeit bringt rundum Gewinn: In Gambia entstehen Schulen, in Madagaskar wird Urwald geschont, meine Kunden können ihre Sachen weiter brauchen und ich selbst darf laufend nach kreativen Lösungen suchen. Ich nähe auf Wunsch auch neue, einmalige Modelle: Gerne nehme ich Ihren Auftrag entgegen...»
Rosmarie Egli
Felsenhofstrasse 29
CH-8635 Ober-Dürnten
+41 (0)55 240 37 49
rosmarie.egli@bluewin.ch

IMPRESSUM

Redaktion/Gestaltung: Markus Aerni
Druck: Odermatt, Dallenwil
Auflage: 2400

ADES Geschäftsstelle:
Im Grindel 6
CH-8932 Mettmenstetten
+41 44 466 60 50
www.adesolaire.org

Spendenkonto Schweiz:
IBAN CH94 8070 2000 0053 8973 4
Raiffeisenbank
CH-8917 Oberlunkhofen
PC 50-1608-1
zugunsten von:
ADES, CH-8932 Mettmenstetten

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