

Parabolspiegel liefern die Energie zur Herstellung von Sheabutter.

Für eine Solare Zukunft in Nord und Süd!

1994 wurde der heute in Freiburg ansässige Verein *Solare Zukunft e.V.* (damals noch unter dem Namen *Förderverein für angewandte Solartechnik*) in Lörrach gegründet. Der Fokus liegt einerseits bei der Bildungsarbeit zu Energiethemen im Inland, andererseits bei der Entwicklungszusammenarbeit mit den Ländern des Südens. Die vielfältige Arbeit leisten zwei Festangestellte, Rolf Behringer und Irina Wellige, in Zusammenarbeit mit einem freien Mitarbeiter und gelegentlichen Honorarkräften. „Das Team ist bewusst klein und flexibel gehalten“, so Rolf Behringer.

Solare Experimente für die nachwachsende Generation

Seit Anfang an im Angebot und immer noch sehr beliebt ist die Mobile Solarwerkstatt, die mit einem breiten Angebot an Experimenten Schulen in Freiburg und Umgebung besucht. Durch die Arbeit des Vereins entstanden auch verschiedene Produkte, wie Publikationen, Experimentierkästen, Solarkocher und Zubehör sowie solar und fair produzierte Kosmetika aus Sheabutter. Bisher werden

die Produkte über die Firmen *ULOG/Solarfood* und *Eduwerk* vertrieben, welche in Zukunft unter dem Namen *SUNinside* verschmelzen.

Im Bereich der Entwicklungszusammenarbeit hat sich *Solare Zukunft* auf die direkte thermische Nutzung der Kraft der Sonne spezialisiert: Mittels Solarkochern und Solaröfen lassen sich gerade in den sonnenreichen Ländern des Südens Lebensmittel äußerst effizient zubereiten, weiterverarbeiten und konservieren.

Solarkocher: Möglichkeiten und Grenzen

Rolf Behringer baut schon seit 1991 Solarkocher und -öfen: „Schon während meines Studiums war ich total begeistert von dieser an sich ja ganz einfachen Technologie und ihren Möglichkeiten.“ Gemeinsam mit anderen Vereinen führte Behringer zunächst Projekte durch, die vor allem Einzelhaushalte mit Sonnenenergie versorgen sollten. „Dieser Ansatz führte jedoch nicht immer zum Erfolg.“ Die Sonnen-

einstrahlung ist in den Ländern des Südens zwar viel intensiver als hierzulande – Richtung Äquator erreicht sie 2.000 Watt pro Quadratmeter im Vergleich zu rund 1.000 Watt pro Quadratmeter in Mitteleuropa. Doch auch bei Dunkelheit und Bewölkung muss gekocht werden und die weniger von der Witterung abhängigen Hybridkocher sind für die Zielgruppe unbezahlbar. Gerade für Frauen, die materiell extrem eingeschränkt leben und dennoch abends ein Essen auf den Tisch bringen sollen, reicht das oft als Argument, um den von wohlmeinenden westlichen Partnerorganisationen angeschafften Kocher dann doch nicht zu benutzen. „Ich musste irgendwann verstehen“, erklärt Behringer, „dass ich zwar von der Sache begeistert bin. Aber das ist überhaupt nicht die Perspektive von der Frau, die unter ganz ärmlichen Verhältnissen im Busch lebt.“

Die Sonne generiert Einkommen ...

Für Rolf Behringer war diese Erkenntnis ein Wendepunkt. Er wollte eine andere Möglichkeit finden, Solarkocher und -öfen in den Ländern des Südens nutzbringend einzusetzen. Um mit der Kraft der Sonne eine nachhaltige Wirkung erzielen zu können, musste ein Einsatzfeld gefunden werden, das über eine hohe Akzeptanz vor Ort verfügt und unter allen Bedingungen alltagstauglich ist. Die Lösung fand Behringer in der Lebensmittelverarbeitung, beispielsweise durch Frauenkooperativen oder Kleinunternehmen. Diese Gruppen können ein Einkommen generieren, indem sie mit solarer Energie z.B. Erdnüsse rösten, Brot backen oder Sheabutter für die Körperpflege herstellen. Die Kontakte zu den PartnerInnen vor Ort kommen über das *International Solar Food Processing Network* zustande, das 2005 gegründet wurde und von *Solare Zukunft* betreut wird. „Die meisten Initiativen kommen mit einer konkreten Idee auf uns zu“, erzählt Rolf Behringer. „Oft haben sie schon eine Produktion und möchten diese solar ergänzen.“ So verbreiten sich über das Netzwerk weltweit effiziente Methoden zur Nahrungsverarbeitung und -konservierung mit der Kraft der Sonne. Die Ausbildung der Partner in der technischen Bedienung der Systeme und der Lebensmittelverarbeitung garantiert eine gute Qualität und Quantität – auch für den Export. So entstehen Arbeitsplätze bei gleichzeitiger Minderung der Treibhausgase.

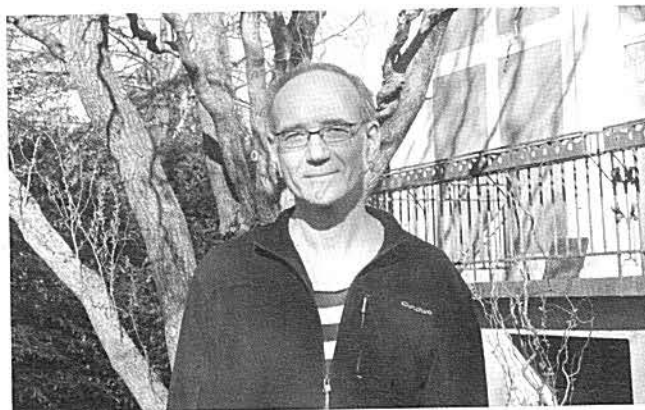
... durch unterschiedlichste Anwendungen

Die Anwendungen sind ganz unterschiedlich. In Burkina Faso kommen große Parabolspiegel zum Einsatz, welche das Sonnenlicht bündeln und thermische Energie für die Herstellung der Sheabutter liefern. Über Mundpropaganda werden auch andere Organisationen darauf aufmerksam. So ist die Technologie mittlerweile auch in Nord-Ghana verbreitet. In Afghanistan dienen solare Dörrapparate für die Trocknung von Früchten, in Namibia werden mit Hilfe der

Sonnenenergie Erdnüsse geröstet. In Tansania konzentriert sich eine lokale Gruppe auf den Bau von Solarröfen. In Mexiko ist eine Partnerorganisation aktiv, die solare Schokolade und Agavendicksaft herstellt. „Wir sind nach wie vor dabei, Partner aufzutun, die daraus Produkte herstellen, die dann auch in Deutschland verkauft werden“, so Behringer. Insgesamt wünscht er sich, dass noch mehr Kooperationen zustande kommen und die fair gehandelten und solar produzierten Lebensmittel in Deutschland bekannter werden. Mit den Freiburger Weltläden besteht schon eine gute Zusammenarbeit.

Unterstützung beim Vertrieb

Einen Teil des Vertriebs der solar hergestellten Produkte hat die Firma *ULOG/Solar Food* übernommen. So sind Cremes und Seifen aus Sheabutter in den Freiburger Weltläden oder direkt bei *ULOG/Solar Food* erhältlich. Eine Fairtrade- oder Bio-Zertifizierung können sich die Projekte gerade in der Anfangszeit noch nicht leisten, denn diese



Rolf Behringer vom Verein Solare Zukunft

sind aufwändig und teuer. „Wir schauen natürlich genau hin, wo die Sheanüsse herkommen und dass die Leute anständig bezahlt werden“, so Behringer. „Aber in der Anfangsphase sind wir da schon noch auf das Vertrauen der Kunden angewiesen.“ Für die Zukunft sei eine Zertifizierung jedoch angestrebt. Viele Produkte gehen hingegen gar nicht auf den Weltmarkt, sondern sind für die lokalen Märkte bestimmt. „Das macht in vielen Fällen ja auch mehr Sinn, als die Sachen um die halbe Welt zu transportieren“, so Behringer. „Andererseits sind die auf dem Weltmarkt zu erzielenden Preise für alle Beteiligten attraktiver, wenn die Handelsbedingungen denn fair sind.“

Ein Projekt, das Bildungsarbeit und Entwicklungszusammenarbeit zusammen bringt, ist *Don't worry be fair*. Hierbei bauen Schülerinnen und Schüler in und um Freiburg solare Trockenapparate, können diese selbst ausprobieren und erfahren gleichzeitig eine Menge über fairen Handel (siehe Projektvorstellung auf Seite 19).

Weitere Informationen unter: www.solarezukunft.org