



## Das Ding

### **Solarkocher: Gargerät für Geduldige**

Kochen im Einklang mit der Natur: Das ermöglicht ein Solarkocher, der im Prinzip nichts anderes ist als eine isolierte Holzkiste mit Glasdeckel und Reflektor. Scheint die Sonne darauf, erwärmt sie das Innere der Kiste: Nach ungefähr 30 Minuten sind 140 Grad erreicht. «Das ist wie bei einem Auto, das an der Sonne steht», erklärt Regula Ochsner, Geschäftsführerin von Ades – einem Schweizer Hilfsprojekt, das in Madagaskar Solarkocher herstellt und vertreibt, um die Abholzung der Wälder zu stoppen. Kochen mit der Sonne ist einfach. Ochsner benutzt das Gerät den ganzen Sommer über – «ausser, wenn ich es eilig habe». Vom Zopf bis zum Reiseintopf bereite sie damit alles zu. Und zum Braten verwendet sie einen Parabolkocher: die futuristische Alternative, die deutlich mehr Wärme erzeugt, aber regelmässiger nach der Sonne ausgerichtet werden muss. BeobachterNatur hat die Kochkiste getestet. Der Versuch, eine Polenta zu kochen, musste nach zwei Stunden abgebrochen werden, weil die Sonne unterging. Beim zweiten Mal klappte es: Das Reis-Pilaw garte langsam vor sich hin. Anbrennen unmöglich. Für Ungeduldige ist das Gerät allerdings nicht geeignet. Zum Garen braucht man im Vergleich zum Elektroherd zwei- bis dreimal so lang – und natürlich Sonnenschein. **Thomas Vogel**

**Der Familien-Boxkocher kostet 290 Franken. Informationen:**

[www.solarkocher.ch](http://www.solarkocher.ch)

[www.adesolaire.org](http://www.adesolaire.org)