

Bernhard S. Müller
Kurzreport Kenia
27. Okt. 2017

Liebe Ingelore, lieber Hans-Georg,

ich finde, dass es an der Zeit ist, Euch einen Kurzreport zu senden, damit Ihr auf dem Laufenden bleibt.

Wie Ihr wisst, habe ich meine Reise nach Kenia verschoben, weil meine Kontakte mir wegen der Wahlen abgeraten hatten. Es hat sich aber ergeben, dass nun Nachwahlen gerichtlich angeordnet wurden und ich genau zu dieser Zeit in Kenia war. Mein zentraler Arbeitsort Kisumu war besonders von den Unruhen betroffen, aber auch alle weiteren Aktivitäten wurden landesweit stark eingeschränkt bzw. unmöglich gemacht. Nun aber eins nach dem anderen.

Eine Woche nach meiner Ankunft fand in Kisumu ein internationaler Solarkocher-Workshop mit Teilnehmern aus dem Kongo, Uganda, Kenia, Argentinien, den Niederlanden und Deutschland statt, den ich einberief und organisierte. Besonders behilflich waren mir dabei Faustine Odaba und John Amayo. Die Räumlichkeiten wurden von der BetterMe Foundation in Korando zur Verfügung gestellt.



Während des Workshops wurden Funktionen von Solarkochern, Besonderheiten, Lebensmittelsicherheit, der WAPI, Wassertests lt. Bob Metcalf, der Baba Moto Kocher, TEGs (*thermoelectric generators*) etc. vorgestellt und erläutert. Besonders kritisch war die Sicherheitssituation: am ersten Workshop-Tag mussten wir von Kisumu aus mit dem Boda Boda im Slalom durch Barrikaden aus Steinen und brennenden Reifen fahren, stets fürchtend, einen Stein an den Kopf zu bekommen. Meine gesamte Aufenthaltsdauer in Kisumu hatte ich deshalb um 2 Tage gekürzt und bin weiter zu *Farmers with a Vision* (FWAV) in der Nähe von Busia gefahren, weil mich der Vorsteher, Herr Didacus Pius Odhiambo eingeladen hatte.

Bei FWAV werden außer Clean Cookstoves hauptsächlich Boxkocher in den kleinen Farmen eingeführt, die nach Anleitungen von SCN/KoZon gebaut werden. Diese Kocher sind zwar von einem Schreiner hervorragend gearbeitet, aber die Bäuerinnen sind nicht ge-

nau eingewiesen worden bzw. haben die Funktion gar nicht verstanden. Beispiel: ein Boxkocher muss in äquatorialer Lage nach Osten ausgerichtet werden und der Spiegel nach und nach höher gestellt werden. Wenn die Sonne am höchsten steht, muss er um 180° gedreht werden und der Reflektor nach und nach abgesenkt werden. Die Bäuerinnen, und zwar alle, drehen den Kocher aber mittags nicht nach Westen, sondern lassen ihn nach Osten ausgerichtet und wundern sich, dass die Mzungus ihnen einen derartigen Mist andrehen, der mittags plötzlich seinen Dienst versagt. Zum Glück konnte ich hier eingreifen. Künftig werden beim solaren Kochen Top-Resultate erzielt.

Von dort aus fahren wir zu einer Vorführung bei Lehrern in Mumias, weil wir einen Tag später zu Salim Shaban von ACON fahren wollten. Dies erwies sich als unmöglich, da es in Bungoma Unruhen gab und weder Matatus noch Busse hinfuhren. Also fuhren wir direkt von Mumias nach Nairobi zurück.

In Nairobi besuchten wir die *Asulma Selfhelpgroup* in Kariobangi, die ebenfalls von SCN/KoZon betreut wird. Dort fanden wir die gleichen Boxkocher, aber wesentlich besser gearbeitet, vor. Das Essen für alle Teilnehmer wurde in den Boxkochern zubereitet und war vorzüglich und gut durchgegart (Reis, Gemüse, Stew). Dort haben wir auch *clean cookstoves*, den Baba Moto, TEGs, etc. vorgeführt, während die *Asulma Selfhelpgroup* etliche Solarkocher vorführte. Das ganze Ereignis war außerordentlich erfolgreich. Am meisten begeisterten der Baba Moto und die TEGs.

Am Tag danach war der Besuch Eurer Wirkungsstätte am Mount Kenya angesagt. Mugo empfing uns freundlich und schließlich kamen wir im Institut an. Da habt Ihr ja eine großartige Anlage hingestellt, mit allem was dazugehört. Respekt! Der Techniker Mwaniki erwies sich als besonders cleverer Junge, der über alles Bescheid wusste. Was mich störte war, dass überall eine Schicht Staub lag. Es standen etliche halbfertige Lazola Boxkocher rum. Es war kein Mensch anwesend, der gearbeitet haben könnte noch sich um den Staub gekümmert hätte. Draußen war der riesige Tunneltrockner, der vor sich hin brummte und Gemüse in perfekter Manier trocknete. Es braucht wohl nicht erwähnt zu werden, dass der Trockner auch von Staub bedeckt war.



Zuvor muss ich noch anmerken, dass ich in Kenia an verschiedenen Orten die alten TWR Boxkocher aus den anfänglichen 1990er Jahren reparierte und allesamt wieder in Gang gesetzt habe. Die Original-Reflektoren waren Offset-Druckplatten mit einem sehr geringen Reflektionsfaktor. Diese wurden von mir durch die französische S-ReflecT Folie ersetzt, die über etwa 91% Reflektionsvermögen verfügt. Die Kochergebnisse waren überwältigend, nicht zuletzt durch die phantastische Dichtung des Doppelglas-Rahmens

zum Korpus mittels eines Filzstreifens. Die Isolierung des Korpus war damals mit Hobelspane gemacht worden, die sich als teilweise verrottet erwies und erneuert werden musste. Einige TWR-Kocher hatten diesen Filzstreifen nicht mehr und ich entschied, diese durch die überall erhältlichen Gummistreifen aus LKW-Schläuchen zu ersetzen. Ich bat Mugo, mir dabei zu helfen, ein Geschäft zu finden. Er wusste sofort, was ich meinte und ruckzuck war der Einkauf für ein paar Schilling erledigt. Bei der Gelegenheit erklärte ich Mugo die Wichtigkeit der Dichtung zwischen Glasrahmen und Korpus. Umso entsetzter war ich, als ich die Lazola-Kocher vorfand, bei denen Glas auf Metall zu liegen kommt. Das geht gar nicht, denn es führt unweigerlich zum Glasbruch. Wenigstens Mwaniki müsste doch wissen, dass das nicht gut geht.

Mugo zeigte uns auch noch etliche weitere Kocher, die er in seinem Fundus hatte, die von Faustine durch ihre Kocher (1 Copenhagen von Sharon Clausson, 1 Surya Kumbh von Ritesh Raithata und 1 Cookit von NAREWAMA sowie ein TEG ersetzt wurden. Die Jar-in-Jar Wärmefalle ist meine Erfindung. Sie befindet sich im Cookit (siehe Foto).

Als wir dann zum Essen eingeladen wurden, im Lazola hervorragend zubereitet, verließen alle Anwesenden schlagartig das Gelände. Ich wies Mugo und Mwaniki noch darauf hin, den Fresnel-Kocher nicht allein zu lassen, denn er sei sehr gefährlich und müsse alle 5 Minuten nachgestellt bzw. überwacht werden. Es interessierte die Leute aber nicht, was der doofe alte Mzungu sagte; das Essen war ihnen wichtiger.

Nach unserer Rückkunft wies der Spiegel Risse auf und die Rückwand war durchgebrannt. Natürlich kam dieser Schaden durch die Vernachlässigung der Nachstellung nach der Sonne zustande.

Der verringerte Brennpunkt ist auf der Höhe des Spiegels etwa 30x30cm groß. Warum die einen Spiegel von 1x1 Meter verwandt haben, weiß ich nicht. Ich habe sie jedenfalls darauf aufmerksam gemacht, dass es klüger wäre, einen weißen Rahmen von 1x1 Meter zu verwenden und in der Mitte einen Spiegel von 30x30cm anzubringen. Das würde die Kosten für den Spiegel deutlich einsparen und auch schädliche Reflexionen mindern. Am Ende des Strahlungsweges ist der Brennpunkt nur noch 8x8cm groß. Das Aufwärmereignis zog sich aber unerklärlich in die Länge, sodass ich mit verpflichtet fühlte, dem schwachen Ergebnis auf die Schliche zu kommen. Es ergaben sich etliche energiemindernde Umstände: 1. es lag der übliche Staub auf der Linse. 2. der Topf war aus blankem Metall, statt schwarz. 3. der Spiegel ist für Innenanwendungen gedacht. Im Laufe der letzten Anwendungen wurde die rückseitige Silberfläche von der UV-Strahlung stark zersetzt. Ich würde vorschlagen, dass der nächste von Euch beiden einen Alu-Reflektor von Alanod mit den Maßen 30x30cm zum Mount Kenia mitnimmt. Oder aber die S-ReflecT-Folie von ID-Cook, Paris.

Meine Empfehlung: bessert die Dichtungen am Lazola aus und geht auf Boxkocher. Alles andere ist für kenianische Verhältnisse absolut ungeeignet. Boxkocher sind haltbarer und man kann nicht viel kaputt machen, wenn man sie nicht sachgerecht bedient.



Mugo war von dem Baba Moto Holzkocher schwer begeistert und will unbedingt, dass dieses Gerät dort eingeführt wird. Ich sagte zu ihm: "Lass Dich überraschen", denn ich wusste von Hans-Georg Klaphake, dass er dies ohnehin vorhat.

Am späten Nachmittag verließen wir - schwer beeindruckt - das Institut und fuhren über Embu, wo wir John Rimberia besuchten, der mit Robert Metcalf bezüglich sauberem Wasser eng zusammenarbeitet. Robert Metcalf war einer der Begründer des amerikanischen Vereins "*Solar Cooker International*". Spät in der Nacht kehrten wir nach Nairobi zurück.

Der letzte Mittwoch wurde am Nachmittag des Dienstags kurzerhand zum Nationalfeiertag erklärt. Fast alle Geschäfte hatten geschlossen. Die wenigen, die noch geöffnet hatten, verkauften 1 Liter Wasser für 100 Schilling, was zum derzeitigen Kurs 87 Euro-Cents entspricht. Es fuhren keine Taxen, keine Busse, keine Matatus.

Gestern, am Wahltag, haben wir am solaren Cabinet-Solar-trockner gearbeitet, denn der Schreiner in Buru Buru in Nairobi hatte geöffnet. Sonst war aber erneut fast alles geschlossen. Taxi, Matatu, Busse.... Fehlanzeige. Die Ruhe im ansonsten sehr lebhaften Nairobi war fast gespenstisch. Heute habe ich mir einen Ruhetag vom Stress verordnet und unter anderen diesen Bericht geschrieben, während draußen der Verkehr langsam wieder anläuft.

Bis zu meiner Rückreise werde ich noch einige Aktivitäten unternehmen, die sich aber in Grenzen halten. Zum Einen muss der Spengler aus Kibuye anreisen, damit ich hinsichtlich der Griffe noch etwas mit ihm besprechen kann. Wer in Kenia den Baba Moto Kocher haben will, der mag sich bitte an Richard Omolo, Kibuye, Juakali-Markt wenden, der die Telefonnummer 0727864380 hat. Der Preis beläuft sich auf ca. 1800

Schillinge (etwa 15 EUR). Ich selbst werde in den nächsten Tagen jedenfalls nicht nach Kisumu reisen, denn die Verkehrsmittel in diese Richtung fahren nur unregelmäßig bzw. gar nicht. Dann treffe ich mich mit einigen Lehrern, die solares Kochen in ihrem Lehrprogramm haben. Einer dieser Lehrer ist völlig begeistert und will mit einem ihm bekannten Spengler auch den Baba Moto nachbauen. Außerdem muss ich noch einige TWR Boxkocher reparieren und dafür Sorge tragen, dass der Trockner fertig wird. Wenn ich dann noch Zeit habe, mache ich endlich mal Urlaub: 2 Tage in Mombasa.



Das Foto rechts wurde am Schluss der Veranstaltung in Kariobangi aufgenommen.

Es grüßt Euch aus dem arg verregneten Nairobi
Bernd M